

# FEIERN IM KRAFTWERK



Kraftwerk Eventlocation Oberursel

## Alles für den Moment!

### Liebe Gäste,

durch die außergewöhnliche Location können wir Ihnen, für Ihre Feier bei uns nun eine große Auswahl an Möglichkeiten bieten.

Neben einem klassischen Menü bieten wir mehrere verschiedene Varianten an, unter anderem Flying Menüs, Küchenparty oder Buffet und noch einiges mehr an.

### Menüvorschläge Sommer/Herbst 2018

gültig bis Ende Oktober 2018 – ab 20 Personen\* -

bis 20 Personen können Sie in unserer „Schnitzelmanufaktur“ a la carte speisen.

	Seite
<b>Apero</b> / Varianten	2
<b>Klassische Menüs</b>	3-4
<b>Flying Menüs</b>	5-7
Küchenparty	8
Buffet	9
<b>Specials</b> / Extras / Arrangements / ...für danach	10
<b>Geschäftsbedingungen</b> / Stornobedingungen	10
<b>Neues Konzept im Kraftwerk</b> / „The Showroom“ / Schnitzelmanufaktur	11

## Apero / Blinis

Hausaperitif 0,1l ...lassen Sie sich überraschen!	0,75l	€ 30,00
Riesling Sekt trocken		€ 30,00
Nacré Rosé Crémant de Limoux		€ 36,00
Champagner Pommery Brut Apanage		€ 69,00
Champagner Ruinart rose		€ 89,00

## Zu Ihrem Aperitif servieren wir gerne...

Blinis mit Frischkäse	3-5 Stück pro Person	Stück € 0,90
Blinis mit Crème Fraîche und Prunier Caviar	3-5 Stück pro Person	€ 2,50
Gemischtes Fingerfood	3 bzw. 5 Stück pro Person	€ 4,50 / € 6,50

## Das Menü:

hier wird Ihnen Ihr Menü ganz klassisch an einem bzw. mehreren Tischen serviert, bei dieser Variante sind die Sitzplätze festgelegt.

## Flying-Menü:

...essen in Bewegung. Bei dieser Variante wird Ihren Gästen ein Flying-Menü serviert, jeder Gast bekommt auch jeden Gang an Stehtischen, Couchecken & Tischen, diese Variante ist ein sehr kommunikatives Zusammensein über den ganzen Abend hinweg.

## Die Küchenparty:

Die besten Partys finden immer in der Küche statt. Nach diesem Motto feiern Ihre Gäste miteinander in der „Küche“.

Die einzelnen Gerichte werden in der Küche bzw. in der Showküche und an mehreren Stationen angerichtet. Ihre Gäste können sich dann die jeweiligen Speisen, mit dem einen oder anderen Tip von unserem Küchenteam abholen.

## Das Buffet:

Damit das gemeinsame Essen auch bleibt, haben wir uns für Sie folgendes überlegt: ein Teil der Speisen wird serviert und der Hauptgang wird in Buffetform aufgebaut, diesen holen sich Ihre Gäste selbst.

## Die Getränkepauschale beinhaltet:

Wasser mit & ohne Sprudel, diverse Softgetränke, Weißwein, Rotwein, Bier, Hefeweizen, Kaffee, Espresso

diese gilt für 4 Stunden.

(Aperitif & Spirituosen sind nicht enthalten). Preis pro Person € 25.-

*Stornobedingung für die Getränkepauschale: bei nicht Stornierung einzelner Personen berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von € 10,00.*

Selbstverständlich können wir auch gemeinsam eine andere Variante der Getränkelpauschale zusammen stellen.

## Specials:

ob Dekoration, Musik, Technik, Dessertbuffet oder Mitternachtssnack, gerne organisieren wir diese und andere Zusatzleistungen für Sie!

### **Menü 1 | € 36**

Businessmenü (von Dienstag bis Donnerstag)

Kartoffel-Lauchcremesuppe

~

Maishähnchenbrust | Pilzrahmragout | Erbsen  
getrübelt Kartoffelgratin

~

Schokomousetörtchen

### **Menü 2 | € 45**

Romanasalat | sonnengetrocknete Tomaten | Pinienkerne | Parmigiano Reggiano

~

Tomaten-Mangosüppchen | pikant | fruchtig

~

Supreme Maishähnchen | Pilz-Nudelrisotto | Erbsen | Trüffelsauce

~

Apfel-Cassis-Törtchen

### **Menü 3 | € 55**

Terrine vom gebeizten Saibling | Kräutermousse

~

Pikant – fruchtiges Currysüppchen | gegrillte Garnele

~

Rosa Sirloin vom Black Angus Rind | im Ganzen gebraten | Fleischlabet'  
Balsamico-Borettane Jus | Kartoffelgratin | Speckbohnen

~

Schokoladen-Passionsfrucht-Cake

### **Menü 4 | € 58**

Tatar vom Wildlachs | Gurke | Caviar Crème Fraîche | knusprige Kartoffelwürfel

~

Erbsencappuccino | Trüffelschaum

~

Rosa Kalbsrücken am Stück gebraten | eigenes Pflanzel | Erdfruchtgratin  
Süßkartoffelcreme | Brokkoli

~

Haselnuss in 3 Texturen

### **Menü 5 "herbstlich" € 59**

Terrine von der gebeizten Lachsforelle | gelber Karottenmantel | Krenmousse

~

Selleriesüppchen | Parmesan | Trüffel | Wachtelpraline

~

Medaillons vom Neuseelandhirsch | Rahmwirsingspätzle | Rote Butter

~

Dessert von Apfel | Vanille | Calvados

**Menü 6** | € 69

Kleiner Gruß aus der Küche

~

**THUNA TATAR**

Dashi | Ponzu | Prunier Caviar | steirisches Kürbiskernöl

~

**WALDPILZ-NUDELRISSOTTO**

Erbsen | Trüffel

~

**MOJITO GEEIST**

Sorbet

~

**SURF & TURF**

Rinderfilet | Wildfang Garnelen | Sauce Choron  
Süßkartoffelcreme | Brokkoli

~

**DELICE CATALANA**

Lime Pie | Schokolade | Vanille

~

Petit Fours

**Menü 6** | € 69

Kleiner Gruß aus der Küche

~

**LABEL ROUGE LACHS**

gebeizt | Gurke | Prunier Caviar | Creme Fraîche

~

**SELLERIE PARMESANSÜPPCHEN**

getrüffelt | Wachtelpraline

~

**STEIRERWELS 2.0**

Wurzelgemüse | Püree | Kren | steirisches Kernöl

~

**SIRLOIN VOM AUSTRALISCHEN BLACK ANGUS RIND**

Erdfruchtgratin | Süßkartoffelcreme | Brokkoli

~

**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN**

flüssiger Kern | Mango

~

Petit Fours

**Flying Menü** Culinary Worldtrip  
ab 40 Personen | € 49

Eine kulinarische Weltreise, Essen in Bewegung, dieses Menü wird Ihren Gästen Gang für Gang serviert.  
Hier gibt es keine feste Sitzordnung - ein lockeres Beisammensein über den ganzen Abend!

Eismeerforelle | Krenmousse | Kräuter  
Delice vom Gruyère | kleiner Salat | Frischkäse | Feigensenf | Nüsse  
Russisches Ei | gefüllt | Kräuter



California Shrimpcocktail | cajun spice | Ananas | Kokos | Kichererbsen



Erbsencappuccino | getrüffelt



South African – Bobotie



Spanisches Nudelrisotto | Chorizo | Oliven | Safran



Mojito | geist



Weideochse | Pflanzerl | Backerlragout | Kräuterpüree



Dessert | Schokolade | Orange



**Flying Menü** SOMMER-SONNE-CABRIO  
ab 40 Personen | € 60



Gazpacho | Himbeere | Joghurteis  
~

Lachstatar | Gurke | Dashi | Ponzu | steirisches Kürbiskernöl  
~

"Thai Caprese" | Tomaten | Büffelmozzarella | Mango | Koriander  
~

Seafood Tom Yum | hot'n sour  
~

Mediterranes Nudelrisotto | Chorizo | Rucola | Oliven  
~

Bellini | geeist  
~

Sirloin vom Black Angus Rind | BBQ-Jus | Süßkartoffelcreme | Mais | Pflanzler  
~

Delice Passionsfrucht | Mango | Kokosmilch  
~

Melonensüppchen | geeist | Joghurteis

## **“NEW” FLYING MENÜ**

ab 40 Personen € 65 / € 69 mit Dessertbuffet

### **APERÖ mit GEMISCHTEM FINGERFOOD UND VERSCHIEDENEN APPETIZERN**

u.a.

Blinis mit Frischkäse (mit Creme Fraiche & Prunier Caviar + € 1 p.P)

Quiche Lorraine, gebackene Tomaten Käsekugeln

Lachstatar „ösiatisch“ / Dashi / Ponzu / steirisches Kürbiskernöl

Shrimpscocktail „cajun spiced“

Terrine vom gebeizten Saibling mit Krenmousse & Kräutern

Delice von der Foie Gras

### **BEGRÜSSUNG**

#### **FLYING MENÜ**

##### **ERBSENCAPPUCCINO**

Trüffelschaum

~

##### **STEIRERWELS 2.0**

Kren | Gemüse | Püree | Kürbiskernöl

~

##### **MOJITO GEEIST**

Sorbet

~

##### **SURF & TURF**

Rinderfilet | Wildfanggarnele | Süßkartoffelcreme | Sauce Choron

~

##### **HASELNUSS**

in 3 Texturen

oder

Dessertbuffet

## **KRAFTWERK - KÜCHENPARTY**

Die besten Partys finden immer in der Küche statt.

Nach diesem Motto feiern Ihre Gäste miteinander in der „Küche“.

Die einzelnen Gerichte werden in der Küche bzw. in der Showküche und an mehreren Stationen angeordnet. Ihre Gäste können sich dann die jeweiligen Speisen, mit dem einen oder anderen Tip von unserem Küchenteam abholen.

ab 50 Personen € 75

**APERÖ** und **FINGERFOOD** wird von unserem Service gereicht

*u.a.*

Blinis mit Frischkäse (mit Creme Fraiche & Prunier Caviar + € 1 p.P)

Quiche Lorraine, gebackene Tomaten Käsekugeln

### **BEGRÜSSUNG**

Begrüßung durch den Gastgeber und unserem Küchenchef mit kurzer Erklärung des Ablaufs!

**VORSPEISE** an einer Foodstation – diese holen sich die Gäste selbst

#### **TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS**

„ösiatisch“ | Dashi | Punzu | steirisches Kürbiskernöl

~

**ZWISCHENGERICHT** an einer Foodstation – diese holen sich die Gäste selbst

#### **CREMIGES WALDPILZ-NUDELRISSOTTO**

aus dem Parmesanlaib | Erbsen | Trüffel

~

**SORBET** wird von unserem Service gereicht

#### **MOJITO**

Sorbet

~

**HAUPTGERICHT** in unserer Küche– diesen holen sich die Gäste selbst

#### **SURF & TURF**

Rinderfilet | Wildfanggarnele | Erdfruchtgratin | Sauce Choron

**DESSERT BUFFET** an einer Foodstation – diese holen sich die Gäste selbst

#### **SÜSSE SACHEN**

verschiedene Desserts



**BUFFET 1** ab 40 Personen / 59.- p.P

**VORSPEISEN VARIATION** (wird am Tisch serviert)

Terrine vom gebeizten Saibling  
Russisches Ei mit Schnittlauch  
Tafelspitzsülze mit grüner Sauce  
cajun spiced Shrimpsalat  
Falafel mit Zitronensauerrahm  
~

**TOMATEN MANGOSUPPE** (serviert)  
mit Kokosschaum  
~

**HAUPTGERICHTE** (vom Buffet)

Französisches Maishähnchen  
gebratener Label Rouge Lachs  
geschmorte Rinderschulter  
Kräuterspätzle | Kartoffeln | buntes Gemüse | dreierlei Saucen  
~

**DESSERT VON SCHOKOLADE** (serviert)  
und Orange mit Joghurteis

**BUFFET 2** ab 50 Personen / 69.- p.P

**FLYING VORSPEISEN** (zum Aperero serviert)

u.a.  
Blinis mit Frischkäse (mit Creme Fraiche & Prunier Caviar + € 1 p.P), Quiche Lorraine,  
gebackene Tomaten Käsekugeln,  
Lachstatar „ösiatisch“ | Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl  
Shrimpscocktail | „cajun spiced“  
Terrine vom gebeizten Saibling | Krenmousse | Kräutern  
Delice von der Foie Gras  
~

**ERBSENCAPPUCCINO** (am Tisch serviert)  
Trüffelschaum  
~

**HAUPTGERICHTE** (vom Buffet)  
Französisches Maishähnchen  
gebratener Label Rouge Lachs  
geschmorte Rinderschulter  
Kräuterspätzle | Kartoffeln | buntes Gemüse | dreierlei Saucen  
~

**DESSERT VOM BUFFET**  
Auswahl an verschiedenen Desserts

## Spezials ... für danach

pro Portion

Auswahl an internationalen Käsesorten vom Brett mit Trauben und verschiedenen Brotsorten	€ 8,00
„Brettl' Jausn – Auswahl an Aufschnitt, Wurst, Aufstrich und verschiedenen Brotsorten	€ 6,00
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen & Brot	€ 5,00
Gulaschsuppe	€ 6,00
Frisch gebackener Fleischkäse mit Senf und Brot	€ 5,00
Wiener Würstchen mit Senf und Brot	€ 5,00
Münchner Weißwürste mit Hendlmayer Senf und Brezn'	€ 5,00

### **Kraftwerk-Geschäftsbedingungen:**

Bitte teilen Sie uns die entgeltliche Teilnehmerzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Bei später erfolgenden Stornierungen berechnen wir den Menüpreis der angemeldeten Personenanzahl, um die uns entstandenen Kosten für Vorbereitungen und Bereitstellungen zu decken.

Bei Absage einer von Ihnen definitiv zugesagten oder von uns schriftlich bestätigten Veranstaltung berechnen wir folgende Kosten:

- bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin: 25% des Menüpreises
- bis 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin: 50% des Menüpreises
- bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 75% des Menüpreises
- danach 100% des Menüpreises

dies bezieht sich auf die angemeldete Personenanzahl.

Stornobedingung für die Getränkepauschale:

bei nicht Stornierung einzelner Personen berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von € 10,00.

Für einzelne Gäste mit Allergien oder für Vegetarier können wir selbstverständlich nach vorheriger Absprache Alternativen anbieten, diese Information benötigen wir aber spätestens 5-7 Tage vor der Veranstaltung, am Abend selbst können wir keine Alternativen mehr anbieten.

Eine exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten ist bei einem zu gewährleistenden Mindestumsatz möglich, sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz zum tatsächlichen Umsatz in Form einer Raumbereitstellung in Rechnung gestellt.

Für Auf- und Abbau oder evt. Dekoration Ihrerseits steht Ihnen das Kraftwerk 1 Stunde vorher kostenfrei zur Verfügung. Darüber hinaus berechnen wir eine Entschädigung je nach Aufwand.

Unser Restaurant ist bis 24:00 Uhr geöffnet, bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnen wir eine Raummiete von € 250,00 pro angefangener Stunde, ab 02:00 Uhr € 350,00 pro angefangener Stunde.

Bei Gesellschaften ab 40 Personen, benötigen wir eine Anzahlung bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung (80% des Menüpreises x der geplanten Personenanzahl).

Sonderleistungen wie zusätzliche Dekoration, Technik, Ton, Licht werden nach gemeinsamer Absprache, separat in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass wir uns an die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Emissionswerte halten müssen.

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste.  
Das Kraftwerk ist eine Eventlocation die über diverse Räumlichkeiten und dadurch auch über große Möglichkeiten verfügt. Von privaten Feiern, Präsentationen bis hin zu großen Firmenevents – bei uns ist fast alles möglich...

## Sie haben die Wahl zwischen zwei Restaurantbereichen!



Die **Schnitzelmanufaktur** ist ein „soulfood Konzept“ in dem es primär um den österreichischen Klassiker geht. Komplettiert wird das Angebot von weiteren Speisen aus Bertl Seebachers Küche mit Klassikern und Kreativgerichten zu sehr fairen Preisen.

Die Schnitzelmanufaktur verfügt über knapp 30 Sitzplätze sowie einen schönen eigenen Raum für etwas größere Gesellschaften. **Wer einfach mal Lust auf eine Kleinigkeit hat oder schnell was leckerer Essen will ist hier genau richtig.**

Auch in größerer Runde kann man hier ohne großen Zwang den Abend genießen.  
Mehr auf [www.schnitzelmanufaktur.com](http://www.schnitzelmanufaktur.com)

## THE SHOWROOM

casual fine dining

Ist die ambitionierte Kreativabteilung im Kraftwerk. Hier servieren wir unser Menü. The Showroom (ehemaliger Ausstellungsraum) ist genau der richtige Ort um einen schönen Abend zu verbringen und sich **kulinarisch verwöhnen zu lassen.**