



# Herzlich Willkommen

## In unserer Veranstaltungswelt

VIELEN DANK FÜR IHR INTERESSE AN DER GÄRTNEREI.

WIR FREUEN UNS SEHR, IHR FEST NACH IHREN WÜNSCHEN UND IDEEN ZU GESTALTEN.

UNSERE KÖCHE ZAUBERN IN UNSEREM EIGENEN HAUS, WIE AUCH BEI IHNEN DAHEIM TOLLE KREATIVE SPEISEN ZU IHREM ANLASS: GEBURTSTAGE, WEIHNACHTSFEIERN, KOMMUNIONEN ODER GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE. IN UNSEREM RESTAURANT EIGNEN SICH FÜR GESCHLOSSENE VERANSTALTUNGEN PERSONENZAHLEN IM HINTEREN BEREICH BIS ZU 50 PERSONEN, IM GESAMTEN RESTAURANT JE NACH MODUS BIS ZU 90-120 PERSONEN.

HIER ERHALTEN SIE ANREGUNGEN UND IDEEN, WIE SICH IHRE FEIER GESTALTEN KANN:

SIE KÖNNEN INNERHALB DER VORSCHLÄGE VARIIEREN, WENN IHNEN EIN GERICHT BESONDERS ODER GAR NICHT ZUSAGT.

FALLS WIR IHREN GESCHMACK NOCH NICHT GETROFFEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN AUCH IHR GANZ INDIVIDUELLES UND SAISONALES MENÜ ODER BUFFET.

ALLE PAKETE SIND IM WESENTLICHEN VEGETARISCH GESTALTET, KÖNNEN ABER JEDERZEIT, GEGEBENENFALLS MIT KLEINEN ÄNDERUNGEN, AUCH VEGAN ZUBEREITET WERDEN. AUCH EINE ERWEITERUNG UM FISCH & FLEISCH IST MÖGLICH.

UNSER FRISCHES UND SEHR MOTIVIERTES TEAM HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER VERANSTALTUNGSWELT.

# Kontakte

RESTAURANTBETRIEBE ABZWEIG GMBH  
GÄRTNEREI  
KLARASTRASSE 70, 45130 ESSEN  
[www.gaertnerei.restaurant](http://www.gaertnerei.restaurant)

**TANJA JACOB**  
VERANSTALTUNGEN & BUCHHALTUNG  
[TANJA.JACOB@RESTAURANT-ABZWEIG.DE](mailto:TANJA.JACOB@RESTAURANT-ABZWEIG.DE)

**JULIA MAIR**  
GESCHÄFTSFÜHRERIN  
[JULIA.MAIR@RESTAURANT-ABZWEIG.DE](mailto:JULIA.MAIR@RESTAURANT-ABZWEIG.DE)

**...UND TEAM**



# Fingerfood

SAISONALLES GEMÜSETATAR/  
BRICKTEIGKÖRBCHE 3 €

TRAMEZZINIRÖLLCHEN/ AVOCADO/ TOMATE/  
ZUCCHINIMANTEL 4 €

KLEINE QUICHE/ MANGOLD 3 €

CROSTINI ERBSE / MINZE/ FETA 3€

REIBEKÜCHLEIN/ RATATOUILLESALAT 4 €

HASHBROWN/ CHAMPIGNON/ TRÜFFEL 3,5 €

FALAFELBÄLLCHEN/ HARISSACREME 3 €

TOFU/ SATÉ 3 €

*WIR EMPFEHLEN 3 VERSCHIEDENE PRO PERSON*





# Unternehmerlunch/ Empfänge/ Kleine Begleitung

## „AUF DIE HAND“

SANDWICH /ROTKOHL/ AVOCADO/ MANGO

SANDWICH ERBSE/ MINZE/ FETA

WRAP/ HUMMUS/ TOMATE/ PINIENKERNE

WRAP/ FENCHEL/ RAZ EL HANOUT/SOUR CREAM

OBST/ BEEREN/ CREME ( GLÄSCHEN)

**20 € PRO PERSON**

## „LUNCHBUFFET“

BROT / HUMMUS

JAHRESZEITLICHER SALAT/ DRESSING/  
GRANATAPFEL/ NÜSSE

MILDES THAICURRY/ REICHLICH GEMÜSE/  
SESAMREIS

FINGERFOOD SCHOKOLADENBROWNIE

**35 € PRO PERSON**

*EINE ANLIEFERUNG DURCH UNS  
ERFOLGT AB 20 PERSONEN.  
DARUNTER MÜSSEN WIR SIE  
LEIDER BEMÜHEN ,IHRE SPEISEN  
SELBER BEI UNS IM RESTAURANT  
ABZUHOLEN.*

*SOLLTEN SIE EQUIPMENT, WIE  
TELLER & BESTECK ODER GLÄSER  
BENÖTIGEN, KÖNNEN WIR IHNEN  
DIESE AUCH GERNE  
KOSTENPFLICHTIG ZUR  
VERFÜGUNG STELLEN*



## „ZUM HINSTELLEN“

GEMÜSEKROKETTE/ HARISSA

KLEINE QUICHE/ LAUCH

ROTKOHL SALAT/ TERIYAKI/ SESAM/  
TOFU (GLÄSCHEN)

TRAMEZZINI/ AVOCADO/ TOMATE/  
MANGO/ ZUCCHINI

APFELCRUMBLE/ VANILLECREME  
(GLÄSCHEN)

20 € PRO PERSON  
WAHLWEISE MIT SAISONALEM  
SÜPPCHEN

**25 € PRO PERSON**



# Menü's

Gerne kreieren wir Ihnen ein individuelles & saisonales Menü nach Ihren Wünschen



# Menüvorschläge

## „FRÜHLING“

MAIRÜBCHEN/ ZIEGENKÄSE/  
BIRNE/ CHASHEW/ FRISÉÉ

\*\*\*

ONSEN EI / SPINAT/ TRRÜFFEL/  
KARTOFFELKNUSPER

\*\*\*

KARTOFFELMAULTASCHE  
RAHMKRAUT/ BLUMENKOHL/  
SESAM/ NASHI-BIRNE/  
PASSE PIERRE

\*\*\*

SCHOKOLADERNBROWNIE/  
RHABARBER/ PUFFREIS

\*\*\*

49 € PRO PERSON

## „SOMMER“

ROASTED AVOCADO/  
EDAMAME/ TOFU/  
WASABICRUNCH/ TERIYAKI

\*\*\*

RISOTTO/ GRAUPE/  
SALZZITRONENSCHAUM/  
FENCHEL/ ERBSENEPUMA

\*\*\*

CREME BRULEE/ MANGO/  
KOKOSCHIPS/ PISTAZIE

37 € PRO PERSON

GERNE BIETEN WIR IHNEN  
FÜR EINEN AUFPREIS EIN  
GEEIGNETES FISCH- ODER  
FLEISCHTOPPING  
ZU DEN MENÜS

## „HERBST“

STEINPILZSTULLE  
SOUR CREAM/ SCHNITTLAUCH

\*\*\*

KÜRBISSÜPPCHEN  
VANILLE/ CROSTINI

\*\*\*

WIRSINGROULADE  
PETERSILEINWURZEL/  
OFENTOMATE/ JUS

\*\*

MOHNSTRIEZEL/  
CRUMBLE/ ZWETSCHGE/  
TOPFENCREME

43 € PRO PERSON

## „WINTER“

WIRSINGSALAT/ QUITTE/  
GORGONZOLA/ WALNUSS

\*\*\*

CHICOREÉ SELLERIE SUPPE  
KRÄUTERÖL/ CROSTINI

\*\*\*

MARONEN  
KARTOFFELSTRUDEL/  
OFENROTKOHL/  
SERVIETTENKNÖDEL/  
PASTINAKENJUS

\*\*\*

GÄRTNEREI SNICKERS/  
KARAMELL/ ERDNUSS /  
SCHOKOLADE

45 € PRO PERSON



# Andere Servierformen

## FLYING DINNER/ ROLLING SNACKS

GEMÜSETATAR  
BRICKTEIGKÖRBCHEN  
MAISKROKETTE/ HARISSA  
ROTKOHL-SALAT/TERIYAKI/  
SESAM/ TOFU  
SHOOTER SÜPPCHEN/  
JAHRESZEITLICH  
MINIBURGER/ PIZZE / COMTÉ /  
TRÜFFEL/ RUCOLA  
WILDER BLUMENKOHL /  
TEMPURA/ SÜßE  
KARTOFFELCREME/ KOREAN BBQ  
/ GRÜNER SPARGEL  
CHEESECAKE/ HAFER/ MATCHA/  
VANILLE

37 € PRO PERSON

## TISCHLEIN DECK DICH (NUR INHAUS)

### „FOODSHARING“

ES KOMMEN IN 3 GÄNGEN  
7 VERSCHIEDENE KLEINERE GERICHTE  
IN DIE MITTE AUF DEN TISCH

VORSPEISE  
(3 VERSCHIEDENE & 1 SÜPPCHEN)

\*\*\*

HAUPTGÄNGE (3 VARIANTEN)

\*\*\*

DESSERT (ZWEIERLEI)

45 € PRO PERSON

## „PARTYMODUS“

### VORSPEISEN „ROLLING“

GEMÜSETATAR/ BRICKTEIGKÖRBCHEN  
TOFUSATÉSPIESS / ERDNUSS  
AUBERGINENRÖLLCHEN/ HUMMUS/  
SMOKEY TOMATO  
SPITZKOHL-SALAT/ PAPAYA/  
PASSIONSFRUCHT  
SHOOTER SÜPPCHEN/ JAHRESZEITLICH

### HAUPTGÄNGE FOODSTATION/ SHOWCOOKING ( 2 STATIONEN)

THAICURRY/ PASTA PARMESAN/ BBQ

### DESSERTBUFFET

49 € pro Person





# Buffet

## BUFFET „ALL YEAR LONG“

BROT/ BUTTER/ DIP  
ROTKOHL SALAT/ SESAM/ TERIYAKI/  
TOFU  
OFENPAPRIKA/ KARTOFFELSTAMPF/  
ESTRAGONÖL/ GERÖSTETES BROT  
AVOCADO/ TOMATE/ HIRTENKÄSE/  
ZITRONENPFEFFER (GLÄSCHEN)  
WILDKRÄUTERSALAT/ ZIEGENKÄSE/  
FRÜCHTE/ NÜSSE  
QUICHE/ LAUCH/ BIRNENSCHMAND/  
\*\*\*

WILDER BLUMENKOHL/ CURRY JAIPUR/  
KARTOFFELCREME/  
KAROTOTTENLAUCHSTROH  
ZUCCHINIROULADE/ COUSCOUS/  
PAPRIKARAGOUT/ THYMIANGNOCCHI  
\*\*\*

BLONDIEKÜCHLEIN/ VANILLECREME/  
BLAUBEEREN  
STRACCIATELLAMOUSSE/ KIRSCHEN /  
CRUMBLE

**45 € PRO PERSON**



## BUFFET „BBQ SOMMER“

BROT/ BUTTER/ DIP/ SAUCENFONDUE  
PFLÜCKSALAT/  
PASSIONSFRUCHTDRESSING  
GURKENSALAT/ SENFSAAT/ FENCHEL/  
DILL  
WASSERMELONE/ FETA/ TOMATE/  
MANGO  
COUSCOUSSALAT / GRANATAPFEL/  
MINZE/  
\*\*\*

PORTOBELLO/ SÜSSKARTOFFEL/ FETA/  
BASILIKUM

SPIEß AUBERGINE/ LAUCH/ TERIYAKI-  
BBQ

PITA/ FEIGE/ ZIEGENKÄSE/ RUCOLA

HASSELBACKKARTOFFEL  
\*\*\*

PINA COLADA/ ANANAS GEGRILLT/  
PASSIONSFRUCHT/ KOKOS

**45 € PRO PERSON**

*UNSERE BUFFETS SIND VEGETARISCH  
AUSGELEGT. SOLLTEN SIE SICH FÜR  
EINE VEGANE VARIANTE ENTSCHEIDEN,  
NEHMEN WIR GERNE ANPASSUNGEN  
VOR.*

*SIE MÖCHTEN GERNE ZU IHREN BUFFETS  
AUCH EINE FISCH - ODER FLEISCH  
ALTERNATIVE? GERNE BIETEN WIR  
IHNEN FÜR EINEN AUFPREIS EINE  
GEEIGNETE KOMPONENTE AN.*

## BUFFET „HERBSTLICH“

BROT/ BUTTER/ DIP  
FELDSALAT/ BIRNE/ GORGONZOLA/  
WALNUSSCRUMBLE  
PILZSTULLE/ GERÖSTETES BROT  
SPITZKOHL SALAT/ PAPAYA/ PONZU/  
SESAM/ ERDNUSS  
ROASTED AVOCADO/ GEPICKELTER  
KÜRBIS/ TOFU/ WASABICRUNCH/ TERIYAKI  
\*\*\*

SÜPPCHEN HOKKAIDO/  
KOKOSNUSSSCHAUM/ KERNÖL  
\*\*\*

GETRÜFFELTE WIRSINGROULADE/  
STEINPILZE/ PASTINAKE/ BLAUBEERE/ JUS  
LAUGENKNÖDEL/ SCHWAMMERLRAHM/  
BABYSPINAT/ CHAMPIGNONS  
KARTOFFELKNUSPER  
\*\*\*

ORANGENKÜCHLEIN /  
TONKABOHNENCREME / PISTAZIE  
TOPFENCREME / KUMQUAT/  
KÜRBISKERNE / PISTAZIE

**49 € pro Person**



## BUFFET „CHRISTMAS“

BROT/ BUTTER/ DIP  
WIRSINGSALAT/ CASHEW/ PARMESAN/  
ZITRONENPFEFFERVINAIGRETTE/  
ALLERLEI BEETE/ FETA / ERBSE/  
KRESSE  
WALDORFSALAT/ APFEL/SELLERIE/  
RÖSTZWIEBEL/ WALNUSS (GLÄSCHEN)  
PORTOBELLO/ BABYSPINAT/  
KARTOFFEL/ TRÜFFEL  
QUICHE/ MANGOLD/ SOUR CREAM/  
\*\*\*

SERVIETTENKNÖDEL/ OFENROTKOHL/  
APFEL/ MARONE/ KRÄUTERSEITLING  
PETERSILIENWURZEL/ ROSENKOHL/  
BROMBEERE/ KARTOFFELKRAPPEN/  
JUS  
\*\*\*

BRATAPFEL/ VANILLE/ MANDEL/  
PORTWEIN

GLÜHWEINMOUSSE/ KIRSCHEN/  
LEBKUCHENCRUMBLE

**47 € PRO PERSON**

*FÜR BUFFETS DIE WIR ANLIEFERN  
UND NICHT IN UNSEREN  
RÄUMLICHKEITEN GEBUCHT SIND,  
GEBEN WIR 10 % RABATT. BITTE  
BEDENKEN SIE ABER, DASS BEI  
EINER HÖHEREN PERSONENZAHL  
BUFFETPERSONAL  
ERFORDERLICH IST.*



# WICHTIGES & SONSTIGES

## **Tischwäsche:**

In der Regel sind unsere Restaurants ohne Tischdecken und finden sich im modernen Ambiente wieder. Sie sehen die schönen Holztische eingedeckt mit farblichen Stoffservietten, Besteck, Brottellern & Gläsern. Auf Ihren Wunsch hin, decken wir Ihre Gesellschaft mit weißen Tischdecken und Stoffservietten ein. Hierfür brauchen wir genug Vorlauf, da wir dieses Equipment nicht im Bestand haben. Die Preise erfolgen mit Angebotserstellung des Anbieters.

## **Blumendekoration:**

Nennen Sie uns Ihren Blumen~, Farb~ & Arrangement Wunsch, wir bestellen diese bei unserem Blumenlieferanten und dekorieren damit Ihre Veranstaltung. Unsere Preisstaffelung lautet wie folgt und richtet sich nach dem jeweiligen Aufwand:

bis 40 Personen	40 € - 50 €
ab 40 bis 75 Personen	50 € - 100 €
Aufwendigere Veranstaltungen	ab 120 €

## **Menükarten & Platzkarten:**

Gerne schreiben wir Menükarten für Ihre Feierlichkeit und bieten diesen Service inklusive an. Wünschen Sie, dass wir Tisch~ oder Platzkarten für Sie und Ihre Gäste verteilen? Dann berechnen wir für diese Leistung pauschal 30,00 €. Wünschen Sie diesen Service nicht, können Sie Ihre Tischkarten auch gerne selber platzieren.

## **Servicepersonal ab Mitternacht:**

Wir erlauben uns, nach 24:00 Uhr ein Service Entgelt pro Stunde zu berechnen. Dieses staffelt sich wie folgt:

25 - 40 Personen	100,00 € / pauschal pro Stunde
ab 40 Personen	150,00 € / pauschal pro Stunde



# WICHTIGES & SONSTIGES

## Raummiete:

Für eine **exklusive Feierlichkeit** in unserem Restaurant erlauben wir eine Raummiete zu erheben. Diese ist wie folgt gestaffelt:

Gärtnerei komplett	Mindestumsatz 5000 €
Gärtnerei hinterer oder vorderer Bereich	Mindestumsatz 3000 € Mindestumsatz 2000 €

Öffnen wir an einem Ruhetag für Sie, nehmen wir eine extra Gebühr für Personalkosten von

Gärtnerei 500 €

## Extras:

### DJ / Live Musik / sonstige Künstler:

Für die Organisation von Live Musik oder anderen Künstlern, erlauben wir uns eine Pauschale von 150,00 € zu berechnen. Die Organisation von DJ's erfolgt gebührenfrei.

### Organisation von Zelten & sonstigem Equipment:

Für die Organisation von Zelten oder weiterem benötigten Equipment für Ihre Veranstaltung veranschlagen wir 10 % vom gesamten Rechnungsbetrag des externen Verleihers.

### Korkgeld & besondere Getränkewünsche:

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Weine oder Digestif mitbringen. Hierfür erlauben wir uns ein Korkgeld zu erheben:

Wein	20 € / 0,75l
Sekt	20 € / 0,75l
Digestif	45€ / Flasche
Exklusive Weine & Champagner	60€ / Flasche

Gerne erfüllen wir Ihnen auch besondere Getränkewünsche, die wir nicht in unserem regulären Sortiment haben. Wir möchten Sie hiermit darauf aufmerksam machen, dass wir nur ganze Gebinde bestellen können und Sie diese auch im Ganzen abnehmen müssen.





# WICHTIGES & SONSTIGES

## **Stornierungen:**

Sollten Sie sich schweren Herzens doch nicht für uns entscheiden, nehmen Sie Absagen bitte immer schriftlich vor unter [tanja.jacob@restaurant-abzweig.de](mailto:tanja.jacob@restaurant-abzweig.de).

Im Falle einer Stornierung innerhalb der letzten 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, erlauben wir uns, eine 30%ige Gebühr vom Menüpreis zu erheben. Sollten Sie innerhalb der letzten 7 Tage vor der Veranstaltung stornieren müssen, stellen wir Ihnen 75 % vom Menüpreis in Rechnung!

## **Hinweis für Reservierungen mit bis zu 15 Personen:**

Bitte nehmen Sie Ihre Stornierung bis spätestens 1 Tag vor Ihrer Veranstaltung vor. Ansonsten erlauben wir uns, eine Ausfallpauschale in Höhe von 15,00 € pro Person zu erheben

## Anzahlung ~ bei Veranstaltungen ab 40 Personen

Wenn Sie mit unserem Angebot einverstanden sind, bitten wir Sie um eine Anzahlung in Höhe von 50% der kalkulierten Cateringleistung. Hierfür senden wir Ihnen eine Vorab - Rechnung zu und bitten Sie um Überweisung auf unser Konto innerhalb der nächsten 7 Tage. Selbstverständlich wird diese Anzahlung mit der finalen Rechnung verrechnet. Zahlungsziel für die Schlussrechnung sind 14 Tage nach Rechnungsstellung.

## Rechnung:

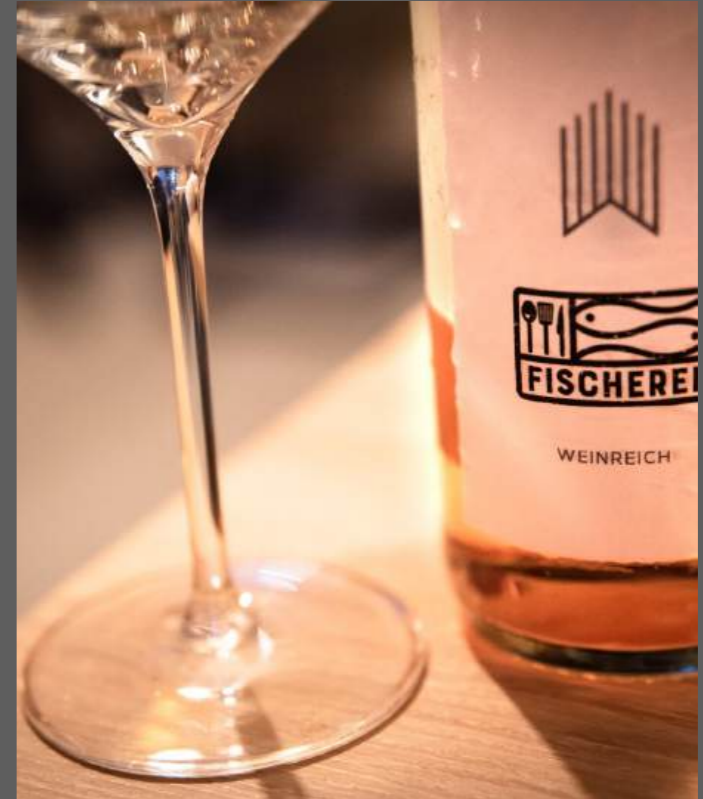
Wird vor Ort in bar, EC oder mit Kreditkarte gezahlt

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung auch per E-Mail zu

## Unsere AGBS:

Bitte entnehmen Sie unsere AGBs dem separaten Anhang

# GETRÄNKE



Hierzu beraten wir Sie gerne in einem Gespräch am Telefon oder persönlich in einem der Restaurants.

Wir können Ihnen prickelnde Aperetife, wie Prosecco oder Cremant anbieten. Alternativ im alkoholfreien Bereich die Fruchtsecco's von Van Nahmen.

Beim Mineralwasser betreut Gerolsteiner unser Haus.

Im Weinbereich kooperieren wir mit dem Weingut Weinreich aus Rheinhessen und bieten hier gerne unseren Grauburgunder, Rosé & „Rot“ an. Wir können darüber hinaus aber noch viele Weine mehr anbieten, ganz nach Ihren Vorlieben & Wünschen.

Ausserdem halten beide Häuser eine Auswahl an Bieren, alkoholfreien Bieren & Softgetränken bereit, genauso wie einen schönen Kaffee zum Abschluss.

Klassiker wie Aperol Spritz & Gin Tonic dürfen natürlich nicht fehlen.





**Wir hoffen, Sie konnten sich einen  
Überblick über unser Angebot verschaffen**

Sollten noch Fragen offen sein, beraten wir Sie gerne  
und freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.