



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:

GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN 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



TANJA JACOB
VERANSTALTUNGEN & BUCHHALTUNG
TANJA.JACOB@RESTAURANT-ABZWEIG.DE

JULIA MAIR
GESCHÄFTSFÜHRERIN
JULIA.MAIR@RESTAURANT-ABZWEIG.DE

...UND TEAM



Fingerfood

SAISONALLES GEMÜSETATAR/
BRICKTEIGKÖRBCHEN 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)

22 € 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

ROTKOHLSALAT/ 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

Andere Servierformen

FLYING DINNER/ ROLLING SNACKS

Wir servieren viele Kleinigkeiten von Vorspeise über Hauptgang bis zum Dessert.

Diese Servierform ist etwas aufgelockerter, und kann im stehen, wie im Sitzen eingenommen werden

Ab 38 € PRO PERSON



TISCHLEIN DECK DICH (NUR INHAUS)

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



„FOODSHARING“

„PARTYMODUS“

VORSPEISEN „Flying“

HAUPTGÄNGE FOODSTATION/
SHOWCOOKING (2 STATIONEN)

DESSERTBUFFET

Ab 52 € pro Person



Buffet

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 „ALL YEAR LONG“

BROT/ BUTTER/ DIP
ROTKOHLSALAT/ SESAM/ TERIYAKI/
TOFU
ROMANASALAT CAESAR STYLE MIT
GEMÜSETEMPURA
AVOCADO/TOMATE/ HIRTEINKÄSE/
ZITRONENPFEFFER (GLÄSCHEN) /
CROSTINI
QUICHE/ LAUCH/ BIRNENSCHMAND

WILDER BLUMENKOHL/ CURRY JAIPUR/
KARTOFFELPÜREE/
KAROTTENLAUCHSTROH
ZUCCHINIROU LADE/ COUSCOUS/
PAPRIKARAGOUT/ THYMIANGNOCHI

SCHOKOLADENBROWNIE
VANILLECREME/
BLAUBEEREN
MANGOMOUSSE/ PASSFRUCHT/
CRUMBLE
48 € 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
SPIEB AUBERGINE/ LAUCH/ TERIYAKI-
BBQ
PITA/ FEIGE/ ZIEGENKÄSE/ RUCOLA
HASSELBACKKARTOFFEL

PINA COLADA/ ANANAS GEGRILLT/
PASSIONSFRUCHT/ KOKOS
45 € PRO PERSON

FÜR BUFFETS DIE WIR
ANLIEFERN UND NICHT IN
UNSEREN RÄUMLICHKEITEN
GEBUCHT SIND, GEBEN WIR
10 % RABATT. BITTE
BEDENKEN SIE, 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	150,00 € / pauschal pro Stunde
ab 40 Personen	300,00 € / pauschal pro Stunde

WICHTIGES & SONSTIGES

Raummiete:

IN DER KLARA STRAÙE

Für eine exklusive Feierlichkeit in unserem Restaurant erlauben wir uns eventuelle Mindestumsätze zu erheben, seltener eine Raummiete.

Dieses hängt jedoch stark von einigen verschiedenen Faktoren ab, wie zum Beispiel, Mittag oder Abend, das komplette Restaurant oder nur der hintere Bereich. Fragt gerne bei uns an, wir klären die Konditionen nach Euren Bedürfnissen.



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 Verleiher.

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.

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 Aperetive, wie Prosecco oder Cremant anbieten. Alternativ haben wir 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.