



## Feiern im Franky's Ruhrkristall

Seit 2009 hat sich die Franky's Bar nun als feste Hochzeitslocation direkt über der Ruhr einen Namen in und um Mülheim gemacht.

Hochzeit feiern mit Blick über die Ruhr: Wer herzlichen Service, leidenschaftliche Köche und kompetente Beratung sucht, wird bei uns fündig.

### Veranstaltungs-Package 2019

- 9 –stündige Getränkepauschale
- reichhaltiges Büffet & ein beratender Koch an der Schneidestation
- Raumbereitstellung
- Dekoration , weiße Tischwäsche
- Endreinigung
- betreuendes Personal für die Gesamte Dauer der Veranstaltung

ab 50 Personen: **99,00 € pro Person**  
+ Kaminzimmer als zusätzlicher Büffetraum  
unter 50 Personen: 105,00 € (min. 30 Personen)

**Ab 24:00 Uhr**

wir berechnen für jede Veranstaltung einen (Service-)Nachzuschlag.

**Dieser beträgt 149,00 € einmalig.**

Von der ersten Besprechung, über den Sektempfang, bis hin zur Endreinigung ist mit diesem Paket an Alles gedacht.

Das ausgewogene Büffet mit Schneidestation deckt jeden Geschmack ab und unser Servicepersonal schenkt Ihnen 9 Stunden lang endlos Wasser, Prosecco & Weine, Biere, Soft- und Heißgetränke nach.

Je nach Größe Ihrer Gesellschaft stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung.

Unser Lokalität bietet bestuhlt Platz für bis zu 120 Personen.

Bei mindestens 50 Personen steht unser Kaminzimmer als zusätzlicher Büffetraum mit zur Verfügung. Der angrenzende Steg über der Ruhr ist direkt vom Rondell aus begehbar und wird bei schönem Wetter selbstverständlich mit Stehtischen bestückt.

**Weitere Leistungen, die in unserem Paket enthalten sind und gerne in Anspruch genommen werden dürfen:**

Anlieferung einer Torte/Kuchen ohne Gabelgeld  
( zu vereinbarten Zeiten )

Effektvolle Präsentation der Hochzeitstorte zum Anschneiden (Wunschzeit)

Auswahl der dezenten Blumendekoration  
( Wunschfarbe nach Möglichkeit )

Anbringen von Dekorationselementen (Zeitaufwand 1 Stunde)

Beratungstermine ( DJ, Tischplanung usw. )

Stehtische für den Außenbereich

Nutzung der hauseigenen Musikanlage.

## **Büffet zum Package**

*Ein Individuelles Büffet, ganz nach Ihrem Geschmack. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, sich aus verschiedenen Optionen Ihr Lieblingsbüffet auszuwählen.*

### **Vorspeisen**

Antipasti von gegrilltem Gemüse, marinierten Oliven, sonnengetrockneten Strauchtomatenfilets  
Bruschetta „Italia“ mit Tomatensalsa,  
Ricotta, Rucola & frischem Knoblauch  
Kleine, gebackene Kartoffeln mit gebratenen Scampis  
Rosa Roastbeef auf Kartoffelrösti an Chiliremoulade  
Salatbar:  
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Gurken, Mais Paprika, Sonnenblumenkerne,  
Croutons, Kichererbsen, Balsamico- & Joghurtdressing  
Brotauswahl mit Meersalzbuttermilch und Kräutercreme

### **Hauptgang**

von der Schneidestation:  
Roastbeef am Stück, rosa gegart mit Pfefferrahmsauce  
Alternativ:  
*Rosa Kalbsrücken mit Thymianjus*

Gegrillter Seehecht auf fruchtigem Tomatenragout  
Alternativ:  
*Fischfilets in Salzeibutter mit frischen Kräutern verfeinert*  
Oder  
*Poulardenbrust mit Feta und Spinat gefüllt, auf Kräuterrahm*

Penne mit mediterranem Grillgemüse und Parmesanraspeln (vegetarisch)  
Alternativ:  
*Gebratener Kichererbsenreis mit Datteln & bunter Paprika*  
(vegan)

### **Beilagen 4 zur Wahl**

frisches Marktgemüse, Ratatouillegemüse, Süßkartoffelgratin, Rahmblumenkohl,  
Kartoffel-Spinatgratin mit Käse überbacken, Butterreis, Sesamspätzle,  
Rosmarinkartoffeln oder mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern,  
hausgemachte Potato Wedges

### **Dessert ( 2 zur Wahl)**

Pfirsichtiramisu im Glas, Mascarponecreme mit pürierten Waldbeeren  
Schokoladen-Pana Cotta mit Birnen, Duett von hellen und dunklen Profiteroles

### **Um 24.00 Uhr**

Pikante Currywurst mit ofenfrischem Baguette  
*oder*  
Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

*Weitere Änderungswünsche sind selbstverständlich nach Absprache und gegen Aufpreis möglich.*

**Alternativ:  
Grillbuffet**

Bereitstellung Grill : 180,00€ (Einmalzahlung)

**Vorspeisen**

Auswahl von gegrilltem Gemüse,  
Tomate Mozzarella, gegrillte Artischocken, marinierte Oliven und getrocknete  
Strauchtomatenfilets  
Couscous Salat mit Kichererbsen und knackigen Paprikawürfeln  
Ceasarsalad mit Parmesanraspeln  
Meat Pie - kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch  
Brotauswahl und Butter und Aioli

**Grill**

Steaks vom argentinischen Ochsen  
Lachs- Limetten-Spieße  
mediterrane Geflügelwürste  
Gemüse-Feta-Täschchen in Folie

**Beilagen ( 3 zur Wahl )**

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz, Gegrillte Maiskolben mit Butter  
Ratatouillegemüse, Tomatenreis, Rahmblumenkohl, Butterreis, Sesamspätzle,  
mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern

**Dessert ( 2 zur Wahl )**

Pfirsichtiramisu im Glas, Mascarponecreme mit pürierten Waldbeeren  
Schokoladen-Pana Cotta mit Birnen, Duett von hellen und dunklen Profiteroles

**Um 24:00 Uhr**

Currywurst mit ofenfrischem Baguette  
*oder*  
Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

## **Getränkepauschale**

Für 9 Stunden ab Eintreffen der Gäste

Zum Empfang :

Prosecco Villa Granda oder Orangensaft

Loona Mineralwasser / Loona Naturell 0,75l  
(Wird direkt auf den Tischen eingedeckt.)

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite 0,3l  
Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon 0,3l  
Säfte ( Orangen, Apfel, Maracuja, Rhabarber, Cranberry ) 0,3l

### Fassbiere

Mölmisch Pilsener, Veltins Pilsener,  
Grevensteiner Landbier, Maissel`s Weisse Hefeweizen 0,25l/0,5l

### Flaschenbiere

Maissel`s Weisse Hefeweizen, dunkel & alkoholfrei 0,5l  
Veltins alkoholfrei 0,33l

### Weißwein:

Grauer Burgunder „VINEDITION“ Rheinhessen QbA trocken 0,2l  
Ein klassischer Grauburgunder aus Rheinhessen. Frische und grasige Aromen in cremiger Struktur

### Rotwein:

Tempranillo „VINEDITION“ DO Valenzia 0,2l  
Aromen duften nach mediterranen Kräutern und frischen roten Beeren. Der Wein ist fruchtig und sehr angenehm im Nachhall

Prosecco Villa Granda D.O.C 0,1l

### Heißgetränke

Kaffee Creme, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Schwarzer-, grüner- oder Früchtetee, heiße Schokolade

### Wahlweise 4 Spirituosen aus unserer Standardauswahl

( 2,50 -3,00 € pro 2 cl z.B. Vodka, Gin, Whiskey, Rum, Aperol, Ramazotti Rosato, Tequila, Sambucca usw. )

**Die Getränkepauschale wird nach Ablauf der 9 Stunden für 169,00 € pro angefangene Stunde verlängert.**

Selbstverständlich können wir zum Empfang auch einen spritzigen Aperitifcocktail (z.B. Ruhrpottschorle, Hugo, Aperol Spritz) und einen alkoholfreien Fruchtcocktail ausschenken. Die Cocktailvariante zum Empfang berechnen wir mit nur 1,00 € pro Person.

Gerne können Sie für 8,00 € pro Person eine Cocktailpauschale ( drei Cocktails + alkoholfreie Varianten ) hinzu buchen: Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Mojito, Cuba Libre, Pina Colada, Prince, Caipirinha,

**Personalisieren Sie ihre Feier ganz nach ihren Wünschen und Vorstellungen:**

**Getränke/Speisen**

- Candybar (einmalige Bestückung) 5,50 € p.P bei min. 30 Personen
- Saltybar (einmalige Bestückung) 3,50 € p.P bei min. 30 Personen
- „Pimp your Drink“ Mrs. oder Mr. Version \* (einmalige Bestückung) ab 300,00€
- Empfangssnack 5,00 p.P. ( 2 Teile )  
Pikante Minis (unterschiedlich gefüllte Blätterteigtaschen)  
oder Mini-Pizzen (Ziegenkäse & Spinat, Tomate & Mozzarella, sowie Salami & Paprika)
- Cocktailpauschale 8,00€ p.P. ( 3 Cocktails zur Wahl )
- Empfangsgetränk „Cocktail“ 1,00 € p.P.
- Popcornmaschine ( süßes oder salziges Popcorn ) zum Empfang oder Dessert,  
Selbstbedienung – 49,00 € -

**Entertainment**

- DJ 5 Stunden 650,00 € ( zzgl. 59,50 € für jede weitere Stunde )
- Leinwand 20,00€
- Fotobox 299,00 € ( inklusive Auf- und Abbau )

**\*Pimp your Drink-Station**

**Mrs.**

2 Flaschen Aperol,  
2 Flaschen Aperitivo Rosato Ramazotti, 2  
Flaschen Lillet  
Frische Beeren, Minze, Limetten,  
Gurke,Orangen

6 Flaschen Schweppes Wild Berry

Dekoelemente

Prosecco ist in der 9-stündigen  
Getränkepauschale enthalten und  
wird beständig aufgefüllt.

**300,00 €**

**Mr.**

2 Flaschen Tanqueray, 2 Flaschen  
Bombay Sapphire,  
1 Flasche Beefeater Gin, 1 Flasche  
Hendricks Gin, 1 Flasche Gin Mare  
Gurkenscheiben,Limetten,  
Rosmarin, Gewürze

Dekoelemente

Schweppes DRY Tonic,  
Thomas Henry Tonic

**480,00€**