



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

- 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 Meersalzbutter 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 Salbeibutter mit frischen Kräutern verfeinert
Oder
Poulardenbrust mit Feta und Spinat gefüllt, auf Kräuterrahm

Penne mit mediterranem Grillgemüse und Parmesanraspeln (vegetarisch)
Alternativ:
Gebratener Kicherebsenreis 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€