



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 inkl. Empfangsgetränk (z.B. Prosecco, Lillet, Aperol)
- reichhaltiges Büffet & ein beratender Koch an der Schneidestation
- Raumbereitstellung
- Dekoration (weiße Tischwäsche, Stoffservietten, Blumen, weiße Kerzen etc...)
- Endreinigung
- Servicepersonal
- Musik und Lichtanlage
- LG LED TV (85 Zoll, 4K UHD, Smart TV) mit high end Fernsehständer
- Exklusive Nutzung der Räumlichkeiten inkl. Außenbereich

ab 50 Personen: **129,00 € pro Person**
Kinder im Alter von 5 bis 15 Jahre zahlen 60,00€

Für die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten veranschlagen wir einen Mindestumsatz von 6.000,- €,

(Gültig für das Jahr 2024)

Ab 24:00 Uhr

berechnen wir einen einmaligen Nachzuschlag.

Dieser beträgt 229,00 €

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, Spirituosen (**Open Bar**), Soft- und Heißgetränke nach.*

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

Unsere Lokalität bietet bestuhlt Platz für bis zu 100 Personen.

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
zu vereinbarten Zeiten*

Präsentation der Hochzeitstorte zum Anschneiden (Wunschzeit)

*Auswahl der dezenten Blumendekoration
(Wunschfarbe nach Möglichkeit)*

Anbringen von Dekorationselementen (Zeitaufwand ca. 1 Stunde)

Beratungstermine (DJ, Tischplanung usw.)

Stehtische für den Außenbereich

Nutzung der hauseigenen Musik und Lichtanlage.

Büffet zum Package

(Frühling / Sommer – April bis September)

Vorspeisen

*Antipasti von gegrilltem Gemüse, marinierten Oliven, sonnengetrockneten
Strauchtomatenfilets
Bruschetta
Burrata mit Balsamico I Cherry Tomaten I Rucola und Avocadocrème
Garnelen mit Asia Gemüse
Mediterraner Linsensalat
Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Paprika, Sonnenblumenkerne, Croutons,
2erlei Dressing
Brotauswahl mit Meersalzbutter, Aioli und Kräutercreme*

Hauptgang

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

Lachs auf Blattspinat in Riesling-Rahm
Alternativ:
Maishähnchen auf fruchtigem Paprika-Tomaten Ragout

Penne I Blattspinat I getrocknete Tomaten I Pinienkerne
Alternativ:
Gebratener Kicherebsenreis mit Datteln & bunter Paprika (vegan)*

Beilagen

3 zu Wahl

*frisches Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis, getrüffeltes Lauch-Karotten
Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffel-Spinat-Gratin mit Fetakäse überbacken, Rote und
Schwarze Linsen mit frischen Kräutern verfeinert, gebratene Spitzkohlecken*

Dessert

2 zu Wahl

*Erdbeertiramisu im Glas, Pannacotta mit Obst, Mousse au Chocolat,
Mascarponecreme mit Waldbeeren, Himbeercreme mit Bourbon Vanille Sauce
Maracujacreme mit Buntem Melonen Salat*

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.*

Büffet zum Package

(Herbst/Winter – Oktober bis März)

Vorspeisen

*Antipasti von gegrilltem Gemüse, marinierten Oliven, sonnengetrockneten
Strauchtomatenfilets
Bambini-Mozzarella und Kirschtomaten auf mariniertem Rucola
Geräucherte Entenbrust auf Asia Salat mit Glasnudeln
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern
Feldsalat mit Walnussdressing Trockenobst und Nüssen
Brotauswahl mit Meersalzbutter und Aioli*

Hauptgang

von der Schneidestation:

Roastbeef am Stück, rosa gegart mit Pfefferrahmsauce

Alternativ:

Rosa Kalbsrücken mit Thymianjus

Zander auf Tomaten Ragout mit Kräuter Rahm

Alternativ:

Rückenbraten vom Schwein an Waldpilzrahmsauce

Penne mit mediterranem Grillgemüse und Parmesanraspeln (vegetarisch)

Alternativ:

Süßkartoffelpfanne mit Rüben und Kürbis (vegan)

Beilagen

3 zu Wahl

*frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin, Prinzessbohnen mit Speck, Rahmwirsing,
Schwarzwurzelgemüse*

Dessert

2 zu Wahl

*Bratapfelfiramisu im Glas, Mousse au Chocolat mit Haselnuss,
Tiramisu, Birnen-Marzipan creme mit Mandeln*

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:
BBQ BUFFET
Das BBQ-Buffer für jeden Griller

Bereitstellung Grill: 250,00€ (Einmalzahlung)

Vorspeisen

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Kürbiskerne, Mais, zweierlei Dressing
Antipasti (mariniertes Gemüse)
Mediterraner Kartoffelsalat, Frühlingszwiebeln, Rauke, Rote Zwiebel
Bauernsalat, schwarze Oliven, Feta
Gebratener Grüner Spargel mit Kirschtomaten und Parmesan
Italienischer Pastasalat mit Chorizo, getrockneten Tomaten
Verschiedene Landbrote
Dips: Salsa, Ajiva- Dip, Olivenchutney,
Ketchup, Mayonnaise, Tzatziki, Aioli

Hauptspeisen

Kleine Steaks vom argentinischen Roastbeef
Kräutermarinierte Tranchen von der Maispoularde
verschiedene Bratwürste
Gegrillte Buttermakrele mit Pesto aus getrockneten Tomaten
Gegrillte Spitzpaprika
Hausgemachte Kartoffelwedges mit Frühlingslauch (aus dem Ofen)
Saisongemüse
Tortellini gefüllt mit Ricotta & Spinat

Dessert

2 zu Wahl

*Erdbeertiramisu im Glas, Pannacotta mit Obst, Mousse au Chocolat,
Mascarponecreme mit Waldbeeren, Himbeercreme mit Bourbon Vanille Sauce
Maracujacreme mit Buntem Melonen Salat*

Um 24.00 Uhr

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

Getränkeauswahl

Für 9 Stunden ab Eintreffen der Gäste

Zum Empfang:

Prosecco, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz, O-Saft, Bier etc...

Loona Mineralwasser / Loona Naturell

(Wird direkt auf den Tischen eingedeckt.)

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite

Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon

Säfte Granini (Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber, Cranberry)

Fassbiere

Veltins Pilsener

Flaschenbiere

Maissel`s Weisse Hefeweizen & alkoholfrei

Bolten Alt

Veltins alkoholfrei

Weißwein:

Grauer Burgunder „VINEDITION“ Rheinhessen QbA trocken

Ein klassischer Grauburgunder aus Rheinhessen. Frische und gräsige Aromen in cremiger Struktur

Rose:

Rose „VINEDITION“ Rheinhessen, feinherb

Frisher spritziger Rose mit leichtem Duft nach roten Beeren.

Rotwein:

Primitivo Salento Mocavero

Weicher Primitivo vom Weingut Mocavero mit kurzer Holzfasstreife.

Würzig und fruchtig zugleich, ist dies ein echter Allrounder unter den Weinen.

Prosecco Villa Granda D.O.C

Heißgetränke

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

Spirituosen – alles, was die Bar hergibt-

(z.B. Vodka, Gin, Whiskey, Rum, Aperol, Lillet, Ramazotti Rosato, Tequila, Sambucca usw.)

Die Veranstaltungspauschale wird nach Ablauf der 9 Stunden für 249,00 € pro angefangene Stunde verlängert.

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

Darf es etwas mehr sein?

Empfangssnack 6,00 pro Person

*Pikante Minis (unterschiedlich gefüllte Blätterteigtaschen)
oder Flammkuchen (Ziegenkäse & Spinat, Tomate & Mozzarella, sowie Salami & Paprika)*

*Cocktailpauschale 8,00 € p **pro Person***

*Popcornmaschine (süßes oder salziges Popcorn) zum Empfang oder Dessert
Selbstbedienung – 89,00 € -*

Fotobox inklusive Druck 299,00 €

Selbstverständlich können Sie einen eigenen DJ engagieren oder einen Laptop anschließen.

**Pimp your Drink-Station zum selbst mischen...
480,00€ Pauschal**

Tanqueray, Bombay Sapphire,
Beefeater Gin, Hendricks Gin, Gin Mare, Hayman`s
Aperol, Ramazotti Aperitivo, Lillet etc...
Frische Beeren, Minze, Limette, Gurke, Orangen
Rosmarin, Gewürze etc..
Auswahl an verschiedenen Tonics