



FEIERN IM FRANKY'S RUHRKRISTALL

Seit 2009 hat sich der Franky's Ruhrkristall nun als feste Eventlocation 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.

„ALL INCLUSIVE“- PACKAGE II

- 9 –stündige Getränkepauschale -Open Bar- inkl. Empfangsgetränk (z.B. Prosecco, Lillet, Aperol + alkoholfreie Versionen)
 - vielseitiges Büffet + Mitternachtssnack
 - Blumen und Dekoration
 - Servicepersonal
 - Musik und Lichtanlage
- LED TV (85 Zoll, 4K UHD, Smart TV) mit High End Fernsehständer
- Exklusive Nutzung der Räumlichkeiten inkl. Außenbereich
 - Raumbereitstellung
 - Endreinigung

138,00 € pro Person

Kinder im Alter von 6 bis 15 Jahre zahlen 60,00€

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

(Gültig für das Jahr 2026)



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

*Das vielseitige Büffet deckt jeden Geschmack ab und unser Servicepersonal versorgt
Sie 9 Stunden lang unbegrenzt mit Softgetränken, Prosecco & Wein,
Bier und Heißgetränken.*

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.*

229,00 € einmalig

ab 24:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag

249,00 € pro angefangener Stunde

nach Ablauf der 9- stündigen Getränkepauschale

Keine weiteren zusätzlichen Kosten!

WEITERE LEISTUNGEN, DIE KOSTENLOS ENTHALTEN SIND:

- Anlieferung von Torte/Kuchen **zu vereinbarten Zeiten**
- Präsentation der Hochzeitstorte von unserem Servicepersonal
- Auswahl einer dezenten Blumendekoration (Wunschfarbe nach Absprache)
- Aufbau von Dekorationselementen (Zeitaufwand max. 1 Stunde)
 - Beratungstermine (DJ, Tischplanung usw.)
 - Stehtische für den Innen- und Außenbereich



BÜFFET ZUM „ALL INCLUSIVE“ - PACKAGE II

Vorspeisen

Antipasti von gegrilltem Gemüse, marinierten Oliven, sonnengetrockneten Strauchtomaten
Avocado Pommes mit Sriracha Mayo
Burrata mit Pesto, Cherry Tomaten und Rucola
Shrimp Tempura auf Mango-Gurken-Sesam Salat
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Ceasarsalat mit Parmesanflocken, Kirschtomaten und Croûtons
Cräcker mit Knoblauch und Thunfisch-Eier-Salat
Brotauswahl mit Knoblauchbutter und Kräutercreme

Hauptgang (3 zur Wahl)

Roastbeef (von der Schneidestation), Mini Hähnchenschnitzel, Kalbsbraten mit Waldpilzrahm, Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce, Hähnchenfilets auf Tomatenragout, Garnelenpfanne in Chili-Knoblauch Öl und Frühlingszwiebeln, Lachs auf Blattspinat in Riesling-Rahm, Penne mit mediterranem Grillgemüse und Parmesanflocken, Fusilli in Champignonscreme Sauce, Soja Geschnetzeltes, Veganes Filet Typ Hähnchen auf Tomatenragout, Kürbiscurry mit Tomate, Blumenkohl Schnitzel, Süßkartoffelpfanne mit Rüben und Kürbis

Beilagen (3 zur Wahl)

Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffel-Spinat-Gratin mit Feta überbacken, Süßkartoffeln, Pommes, (Gemüse)reis, Mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern, getrüffeltes Lauch-Karotten Gemüse, frisches Marktgemüse, Prinzessbohnen mit Speck, Gebratene Spitzkohlecken, Brokkoli Taler, Gebackener Blumenkohl

Dessert (2 zur Wahl)

Erdbeertiramisu, Zitrone-Limetten Tiramisu, Mascarponecreme mit Beeren und Cookies Creme, Pannacotta mit Obst, Himbeercreme mit Bourbon Vanille Sauce, Maracujacreme mit buntem Melonensalat, Milchreis mit Mangopüree, Wassermelone in Schokolade am Stil

Mitternachtssnack (1 zur Wahl)

Currywurst (optional vegan), Käseplatte, Nachos mit Käse überbacken mit Jalapeños, Brezeln mit Dips, Piccolinis, Pommes mit Chicken Nuggets

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



GETRÄNKEAUSWAHL

Für 9 Stunden ab Eintreffen der Gäste

Softgetränke

Loona Mineralwasser / Loona Naturell
Afri Cola, Afri Cola Zero, Bluna Zitrone, Bluna Orange
Thomas Henry Wild Berry, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon
Granini Säfte (Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber, Cranberry)

Bier

Veltins Pilsener vom Fass
Maissel's Weisse Hefeweizen & alkoholfrei
Veltins alkoholfrei
Bolten Alt

Wein & Sekt

Grauer Burgunder „VINEDITION“
Rheinhessen QbA trocken
Klassischer Grauburgunder aus Rheinhessen, frische und grasige Aromen in cremiger Struktur

Rosé „VINEDITION“
Rheinhessen, feinherb
Frischer spritziger Rose mit leichtem Duft nach roten Beeren

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
Frisch und fruchtig, Noten von grünem Apfel und Zitrus, angenehm leicht und erfrischend

Spirituosen – Alles, was die Bar hergibt

Vodka, Gin, Whiskey, Rum, Aperol, Lillet, Ramazotti Rosato, Tequila, Sambucca u.v.m.

Heißgetränke

Kaffee Crema, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato,
verschiedene Teesorten, heiße Schokolade



DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Willkommensschild

Zu mieten aus Holz, passend zu unserer Einrichtung
50,00 €

Sitzplanschild + Tischnummern

Zu mieten aus Holz, passend zu unserer Einrichtung
Sitzplankarten müssen hierfür selbst organisiert werden
50,00 €

Popcornmaschine

süßes oder salziges Popcorn zum Empfang oder Dessert zur Selbstbedienung
89,00 €

Fotobox

inklusive unlimited Druck
319,00 €

Pimp your Drink-Station

... zum selbst mischen
Als Gin Tonic/ Aperol Spritz/ Lillet Wild Berry/ Ramazotti Rosato und mehr
Mit verschiedenen Toppings (Beeren, Minze, Limette etc.)
Einmalig 480,00 €

DJ

Selbstverständlich können Sie einen eigenen DJ engagieren oder einen
Laptop/ein Handy anschließen

Dienstleister

Gerne empfehlen wir Ihnen verschiedene Dienstleister unseres Vertrauens.