



FESTE FEIERN Hochzeiten & Co. in 2022 / 23

Egal, ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag... es gibt immer einen Grund zum Feiern! Wir geben Ihrem besonderen Tag den perfekten Rahmen, in unserem Ruhrkristall direkt über der Ruhr.

Seit 13 Jahren ist es unsere große Leidenschaft, jeden feierlichen Anlass individuell nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zu gestalten. Dank unserer einmaligen Lage, im Grünen und trotzdem stadtnah, dem modernen Ambiente, den individuellen Gestaltungsmöglichkeiten und einem exzellenten Service-Team, lassen wir Ihr Fest unvergesslich werden.

Damit Sie sich und Ihre Gäste wohlfühlen und an alles gedacht ist, schnüren wir schon im Vorfeld Ihr individuelles „Rundum-sorglos-Paket“. Schauen Sie rein und lassen Sie sich inspirieren.

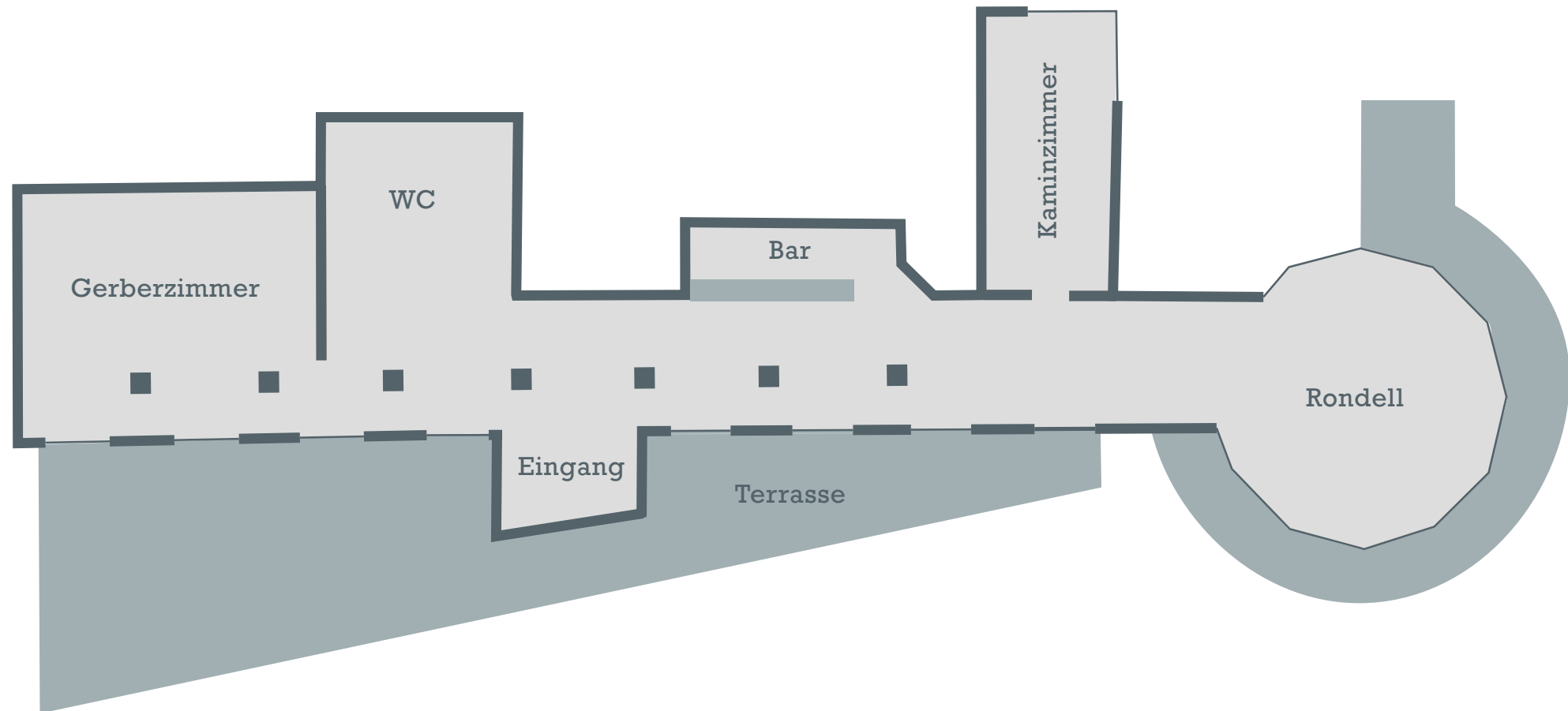
Wir lassen Sie bei keiner Phase Ihrer Planung alleine:

Wir empfehlen Ihnen für Ihre Veranstaltung DJs, Fotografen, Floristen etc. und wenn sie mögen vieles mehr. Wir beraten und begleiten Sie bei der Planung des großen Tages und geben Ihnen unsere Erfahrung und Tipps aus 13 Jahren Veranstaltungsplanung mit an die Hand!

Unser Veranstaltungsteam erreichen Sie von Montag bis Freitag in der Zeit von 10:00- 18:00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter 0208 4374870
oder auf eine E-Mail an info@frankys-bar.de
Pawel Brisch & Michael Segeth

RAUMLAN



UNSERE RÄUME IM ÜBERBLICK



1

FRANKYS RUHRKRISTALL BAR

Ankommen und zu Hause fühlen

Perfekt für Ihren Empfang, Treffpunkt während des Tages oder für die Verschnaufpause vom Tanzen: Die Bar bildet das Herzstück unserer Location und Ihrer Feier.

BIS 199 PERSONEN (UNBESTUHLT)



2

FRANKYS RUHRKRISTALL RONDELL

Glanzvoll über der Ruhr

Ruhrkristall - hier hält der Name was er verspricht! Umrundet von bodentiefen Fenstern und mit Blick auf das Wasser, ist unser lichtdurchflutetes Rondell perfekt für Ihre Hochzeit, Geburtstag oder Feier jeder Art.

BIS 100 PERSONEN (BESTUHLT)



3

FRANKYS RUHRKRISTALL KAMINZIMMER

Klein aber fein

Unser Kaminzimmer verleiht kleineren Feiern oder dem gemeinsamen Essen nach dem Standesamt eine gemütliche und gesellige Atmosphäre.

BIS 30 PERSONEN (BESTUHLT)



4

FRANKYS RUHRKRISTALL GERBERZIMMER

Weniger ist mehr

Tagungen und Workshops, aber auch jede andere Form von Veranstaltung lassen sich im Gerberzimmer umsetzen. Auch die Bestuhlungsmöglichkeiten sind hier wunderbar vielfältig

BIS 40 PERSONEN (BESTUHLT)

R U H R K R I S T A L L

Ankommen und zu Hause fühlen.

Die Bar

Wenn Sie das erste Mal einen Fuß in die Franky's Bar setzen werden Sie an unserer 10 Meter langen Bar empfangen. Ob opulenter Champagnerempfang, Cocktailworkshop oder Espresso zwischendurch, die Bar bildet das Herzstück unserer Location. An der Bar treffen Ihre Gäste sich zur Begrüßung, zum lockeren Verweilen während des Festes und nicht zuletzt zum Absacker, bevor es am Ende einer gelungenen Feier wieder nach Hause geht.





bis zu 100 Personen (bestuhlt)

RUHRKRISTALL

Glanzvoll über der Ruhr

Das Rondell

In unserem komplett verglasten Rondell ist der Name "Ruhrkristall" Programm! Umrundet von bodentieffen Fenstern, gibt unser lichtdurchflutetes Rondell Ihrer Hochzeit, Geburtstag oder jeder anderen Art von Feier den glanzvollen Rahmen. Der Blick über das Wasser beeindruckt zu jeder Jahreszeit! Bei schönem Wetter lassen sich die Fenster über dem Steg öffnen und sie haben direkten Zugang auf den schwebenden Steg über der Ruhr. Durch die offene Architektur haben Sie am Tag sowie am Abend einen wunderbaren Ausblick auf das Venedig des Ruhrgebiets. Das Rondell kann Ihren Vorstellungen entsprechend mit Stehtischen, Stuhlreihen, Tafeln oder Blöcken gestellt werden. Auch ein Piano ist zur Nutzung vorhanden.



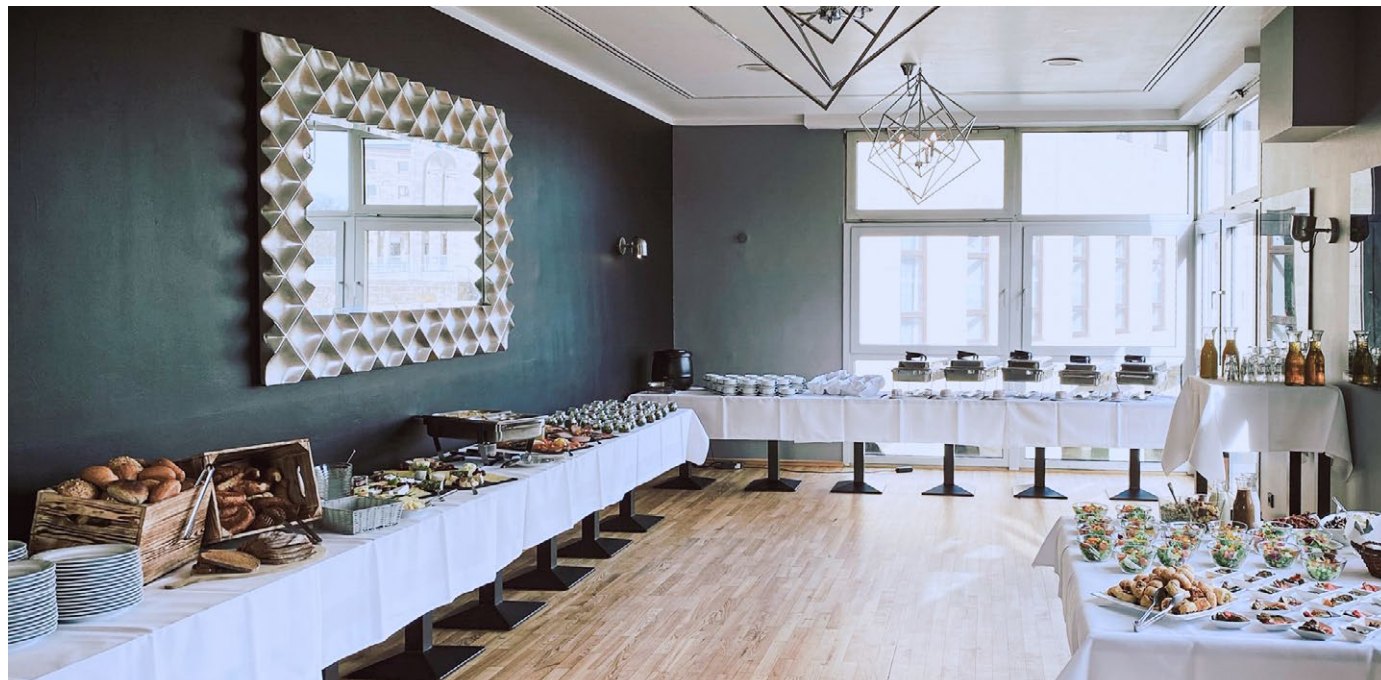


R U H R K R I S T A L L

Klein aber fein

Das Kaminzimmer

Unser Kaminzimmer hält was es verspricht und verleiht kleineren Feiern wie Geburtstagen oder dem gemeinsamen Essen nach dem Standesamt eine gemütliche und gesellige Atmosphäre. Bei großen Feiern besteht die Möglichkeit hier das Buffet zu platzieren. Block, Tafeln oder einzelne Tische – Sie können den Raum ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten. Der Raum eignet sich dank seiner verschließbaren Schiebetüren auch als Separee für private Gespräche oder Breakout Sessions. Die bodentiefen Fenster geben auch hier den Blick auf die Ruhr und die Stadtmitte frei.



mit bis zu 30 Personen

R U H R K R I S T A L L

Weniger ist mehr

Das Gerberzimmer

Unser Gerberzimmer ist ein wahres Multitalent. Tagungen und Workshops, aber auch jede andere Form von Veranstaltung lassen sich im Gerberzimmer umsetzen. Auch die Bestuhlungsmöglichkeiten sind hier wunderbar vielfältig – ob ein großer Block, Tafeln, U-Form, Stehtische oder Stuhlreihen, für jedes Konzept ist etwas Passendes dabei. Ein richtiges Highlight sind die bodentiefen Fenster. Bei schönem Wetter lassen sich diese öffnen und der angrenzende Außenbereich wird exklusiv & kostenfrei für ihre Veranstaltung gebucht und nach Ihren Wünschen bestuhlt. Unser Gerberzimmer beinhaltet folgende Technik inklusive: hausinternes WLAN, Beamer und Leinwand sowie einen 85" LCD Screen.



bis zu 40 Personen (bestuhlt)



RUHRKRISTALL

Glanzvoll über der Ruhr

Die Terrasse

Kreative Pausen beim Business Event oder einfach mal frische Luft schnappen:
Unsere Außenterrasse lädt zum gemütlichen Verweilen ein.





10-Stunden Getränke- pauschale

Empfangsgetränke

Lillet Berry Breeze oder Aperol- Spritz

Crémant pur oder auf geeister Himbeere

Getränke zur Feier

Saftschorlen, Biere vom Fass, Wasser, Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite

Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon

Auswahl an Säften

Heißgetränke



Weine

Grauer Burgunder „VINEDITION“ Rheinhessen QbA trocken

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

Rosé „VINEDITION“ Rheinhessen QbA feinherb

Fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren.
Frisch, leicht, unkompliziert.

Tempranillo „VINEDITION“ DO Valencia

Die Aromen duften nach mediterranen Kräutern und frischen roten Beeren.
Der Wein ist fruchtig und sehr angenehm im Nachhall.

& vier freiwählbare Spirituosen

Kinder bis 3 Jahren werden nicht berechnet. Kinder bis 4-16 Jahre die Hälfte, ab dann voll.
Getränkepauschale pro Person für 10 Stunden € 49,-€. Cocktail & Spirituosenpauschale zzgl. 9,50€ pro Person

Weitere Getränke

Biere

Mölmsch Pilsener, Veltins Pilsener, Grevensteiner Landbier ,
Maissel`s Weisse Hefeweizen

Non alcoholic

Hausgemachter Eistee oder hausgemachte Limonade, Saftschorlen,
Mineralwasser still und medium, Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon , Auswahl an Säften

Kaffeespezialitäten

Espresso, Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato,

Verschiedene Teesorten, heiße Schokolade

Digestif

bis zu (Anzahl der Erwachsenen)*:

Ramazzotti, Aversa, Sambuca, Tequilla , Grappa , Williams Christ Birne

Mirabelle, Whisky, Rum

Partymodus

bis zu (Anzahl der Erwachsenen):

Gin Tonic, Wodka Lemon, Cuba Libre, Mojito, Ipanema

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.

350,00€

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

495,00€

Kinder bis 3 Jahren werden nicht berechnet. Kinder bis 4-16 Jahre die Hälfte, ab dann voll.
Getränkepauschale pro Person für 10 Stunden € 49,-€. Cocktail & Spirituosenpauschale zzgl. 9,50€ pro Person

Fingerfood zum Empfang

Ciabatta geröstet (unterschiedliche Sorten)	€ 3,00
Crespelle (unterschiedlich gefüllte mit Lachsspinat, Schinken, getrocknete Tomaten etc.)	€ 2,00
Datteln im Speckmantel	€ 4,00
Flammkuchen verschiedene Sorten	€ 3,00
Avocado, Tomate, Burrata im Gläschen	€ 3,50
Miniquiche (gefüllt mit Spinat, Tomate oder Speck & Zwiebeln)	€ 2,50
Spargelsalat mit Lachs Tatar (saisonal)	€ 4,00



Preis pro Stück / Mindestzahl von 50 Stück

Buffet- vorschlag

(Frühling / Sommer – April bis September)

Vorspeisen

Antipasti von gegrilltem Gemüse, marinierten Oliven, sonnengetrockneten Strauchtomatenfilets

Bruschetta

Burrata mit Balsamico | Cherry Tomaten | Rucola und Avocadocrème

Scampisalat mit Mango Chutney im Glas

Mediterraner Bulgursalat | Zwiebel | Gurke | Schnittlauch

Rindercarpaccio mit frisch gehobelm Parmesan und Rucola

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Paprika, Sonnenblumenkerne, Croutons, zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Meersalzbutter, Aioli und Kräutercreme

Preis pro Person 63,00 €.

Speisen können nach Jahreszeit leicht variieren.

Hauptspeisen

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 | Blattspinat | getrocknete Tomaten | Pinienkerne

Alternativ: Gebratener Kicherebsenreis mit Datteln & bunter Paprika (vegan)

Beilagen

Frisches Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis

Dessert

Erdbeertiramisu im Glas, weißes Schokoladen-Panna-Cotta mit Obst

Um 24.00 Uhr

Pikante Currywurst mit ofenfrischem Baguette oder

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Buffet- vorschlag

(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

Preis pro Person 63,00 €.

Speisen können nach Jahreszeit leicht variieren.

Hauptspeisen

Von der Schneidestation:

Roastbeef am Stück, rosa gegart mit Pfefferrahmsauce

Alternativ: Rosa Kalbsrücken mit Thymianjus

*

Zander auf Tomaten Ragout mit Kräuterrahm

Alternativ: Rückenbraten vom Duroc-Schwein, an Waldpilzrahmsauce

*

Penne mit mediterranem Grillgemüse und Parmesanraspeln (vegetarisch)

Alternativ: Süßkartoffelpfanne mit Rüben und Kürbis (vegan)

Beilagen

frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin, Prinzessbohnen mit Speck

Dessert

Bratapfeltiramisu im Glas, Mousse au Chocolat mit Haselnuss

Um 24.00 Uhr

Pikante Currywurst mit ofenfrischem Baguette
oder

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

BBQ BUFFET

Die rustikale Alternative mit Sommerflair

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: Bone Suckin´Mustard/ Salsa, Ajiva- Dip, Oliven Chutney, Ketchup, Mayonnaise, Tzatziki

Hauptspeisen

Kleine Steaks vom argentinischen Roastbeef

Kräutermarinierte Tranchen von der Maispoularde

Verschiedene Bratwürste

Gegrillte Buttermakrele mit Pesto aus getrockneten Tomaten

Hausgemachte Kartoffelwedges mit Frühlingslauch (aus dem Ofen)

Saisongemüse

Tortellini gefüllt mit Ricotta & Spinat

Dessert

Erdbeertiramisu im Glas, weißes Schokoladen-Panna-Cotta mit Obst

Preis pro Person 63,00 €.
zzgl. 300,-€ Equipmentpauschale

Von allem das Beste

Ihr Auswahlbuffet

Vorspeisen

Wählen Sie 5 Vorspeisen aus

Mediterraner Kartoffelsalat mit Rauke

Caesar Salad, Sardellen, Croûtons, Parmesan

Rindercarpaccio mit marinierter Rauke, Parmesan und Pinienkernen

Gebratener Thunfisch im Sesammantel mit Wasabi-Gurkensalat

Antipasti von gegrilltem Gemüse, marinierten Oliven, sonnengetrockneten Strauchtomatenfilets

Bambini-Mozzarella und Kirschtomaten auf mariniertem Rucola

Scampisalat mit Mango Chutney im Glas

Vitello Tonnato

Röstitaler mit geräuchertem Lachs und Dill-Frischkäse

Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola

Rosa Roastbeef auf Teufelssalat mit Preiselbeer Krem

Geräucherte Entenbrust auf Asia Salat mit Glasnudeln

Hauptspeise

Wählen Sie 3 Hauptgänge von der Schneidestation:

Roastbeef am Stück, rosa gegart mit Pfefferrahmsauce

Rosa Kalbsrücken mit Thymianjus

Lachs auf Blattspinat in Riesling-Rahm

Hähnchenbrust auf fruchtigem Tomaten-Ragout

Iberico- Schweinefilet, Pancetta, Waldpilze gebraten

Penne mit mediterranem Grillgemüse und Parmesanraspeln (vegetarisch)

Gebratener Kicherebsenreis mit Datteln & bunter Paprika (vegan)

Zander auf Tomaten Ragout mit Bärlauchrahm

Rückenbraten vom Duroc-Schwein, an Waldpilzrahmsauce

Schweinefilet im Kräutermantel auf Calvadosrahm

Beilagen

Wählen Sie 3 Beilagen aus

Frisches Marktgemüse

Kartoffelgratin

Rahmblumenkohl

Kartoffel-Spinatgratin mit Käse überbacken

Gemüsereis

Sesamspätzle

Prinzessbohnen mit Speck

Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern

Dessert

Wählen Sie 2 Desserts aus

Pfirsichtiramisu im Glas

Mascarponecreme mit pürierten Waldbeeren

Panna Cotta mit Birnen

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren

Duett von hellen und dunklen Profiteroles

Weißes Schokoladen-Panna-Cotta mit Obst

Biskuitküchlein mit Himbeere-Granatapfel-Basilikum

Ab 39,00€ pro Person, je nach Auswahl

Weitere Speisenangebote

Mitternachtssnacks

Currywurst	€ 5,50
Gulaschsuppe	€ 6,00
Chili sin & con Carne	€ 5,50
Ofenfrische Foccaccia (Olive, Tomate, Zwiebel)	€ 5,00
Einfache Käseauswahl, Trauben und Nüsse	€ 6,90
Edle Auswahl an internationalen Käsespezialitäten	€ 8,50
Fruchtchutneys, Trauben und Nüsse am Tisch eingedeckt	

Preise pro Gast, ab einer Abnahme von 30 Portionen



Weitere Preise im Überblick

Raumbereitstellungskosten:	ganzer Tag (bis 10 Stunden)	halber Tag (bis 4 Stunden)
inkl. Cateringleistungen aus unserem Haus		
Franky's Bar exklusiv *	1.500,-€	1.000,-€
Rondell & Bar **	1.000,-€	750,-€
Kaminzimmer & Bar ***	500,-€	300,-€
Gerberzimmer ***	500,-€	300,-€

Raumbereitstellungskosten:

mit eigenem Catering

Franky's Bar exklusiv	2.500,-€	1.850,-€
-----------------------	----------	----------

*Bei einem Mindestumsatz von 5.000,00 € entfallen die Raumbereitstellungskosten, bzw. werden bis zur Höhe des Mindestumsatzes angerechnet.

** Bei einem Mindestumsatz von 4.000,00 € entfallen die Raumbereitstellungskosten, bzw. werden bis zur Höhe des Mindestumsatzes angerechnet.

*** Bei einem Mindestumsatz von 2.000,00 € entfallen die Raumbereitstellungskosten, bzw. werden bis zur Höhe des Mindestumsatzes angerechnet.

Unsere Empfehlungen im Überblick

bei min. 30 Personen

Candybar (einmalige Bestückung)	5,50 € p.P
Saltybar (einmalige Bestückung)	4,50 € p.P
Popcornmaschine (süßes oder salziges Popcorn)	49,00 €
Pimp your Drink Mrs. oder Mr. Version (einmalige Bestückung)	350 €

IMPRESSIONEN

