

VERSION 2024 I 25

Hochzeiten I Geburtstage I Familienfeiern I private Feste



CATERING

Als inhabergeführte Eventlocation bieten wir einen Komplett-Service an, der auch das Catering beinhaltet. Unsere Küche bietet Ihnen eine großzügige Auswahl an verschiedenen Speisen jeglicher Art an.

In unseren Speisenvorschlägen finden Sie eine große Auswahl an Fingerfood, Vor- Haupt- und Nachspeisen, sowie Mitternachtssnacks. Gern können verschiedene Bestandteile der Buffets auch kombiniert und getauscht werden.

Ob Buffet, Menü oder eine Kombination aus beidem – wir gehen gern auf Ihre Wünsche ein.
Sollte in unseren Vorschlägen noch nicht das Passende dabei sein, erstellen wir gern auch individuelle Angebote.

PAUSCHALANGEBOTE

Wehr überungere Speizen ab Seite 03.

Vom Catering bis hin zum Service-Personal – unsere Pauschalangebote umfassen Komplett-Pakete für Ihre Feierlichkeit.

Mehr über unsere Pauschalangebote ab Seite 22.



INHALT

Fingerfood

Ergänzen Sle Ihre Feierlichkeit durch den perfekten Empfang mit Fingerfood! Seite 3 – 5

Hochzeitspauschafen

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im Ruhrfestspielhaus – unsere Pauschalen umfassen II Stunden und bieten ein Rundum-Sorglos-Paket.

Seite 6 - 12

Geburtstagspauschafen

Veranstalten Sie Ihre gelungene Geburtstagsfeier – im zwanglosen Rahmen oder auch ganz klassisch. Unsere Pauschalen umfassen 8 Stunden.

Seite 13 - 18

Millernachtssnacks

Ein kleiner Snack zur späten Stunde gefällig?

Nissenswertes & Sonstiges

Seite 19 - 20

(Tefrankekarje

Wählen Sie aus unserer Getränkekarte Ihre Lieblingsdrinks für Ihre Feier aus.

Seite 21 - 23

Alle weiteren wichtigen & wissenswerten Informationen rund um Ihre Feier.

Seite 24 – 31 02





FINGERFOOD

Sie möchten Ihren Gästen bereits zum Empfang eine Kleinigkeit anbieten? Wie wäre es mit unserem köstlichen Fingerfood?

Wählen Sie aus unseren kalten und warmen Vorschlägen Ihre Favoriten aus!

v = vegan

Weitere Inhaltsstoffe, Allergene & Co. lassen wir Ihnen gern auf Anfrage zukommen.



FINGERFOOD

KALTES FINGERFOOD

(in den Hochzeits-Pauschalpaketen "Wedding+" sind 3 Teilchen inkludiert)

Fleisch

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola

Mini-Bruschetta mit BBQ-Hähnchen

Schweinefiletmedaillon mit Knoblauch-Staudensellerie-Dip

Mini-Hamburger mit Rucola & Senfcreme

Marinierte Geflügelspieße mit Currydip

Fisch

Lachsrolle mit Pistaziensplitt

Gebackene Garnele an Aioli-Dip

Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Rauchlachs & Creme Fraiche

Knusprige Crostinis mit Stremel Lachs & buntem Pfeffer

Veggie / Vegan

Mini-Wraps gefüllt mit Feta & Grillgemüse

Mini-Bruschetta mit Tomate-Zwiebel-Basilikum

Gebackene Gemüse-Sticks an Erdnussdip v

Gyoza an Wakame-Salat (Japanische Teigtaschen) v

PREIS PRO PERSON	3 Teile pro Person	10,50 €
	5 Teile pro Person	17,50 €
	7 Teile pro Person	24,50€

10 Teile pro Person 35,00 €



FINGERFOOD

WARMES FINGERFOOD

(ist optional buchbar und nicht in den Pauschalpaketen inkludiert)

Fleisch

Fisch

Geflügel-Spießchen an Fenchelsalat mit Minze-Joghurt Wachtelbrüstchen auf Rahmwirsing in Senf-Schaum Kleine Lammfrikadelle mit Tomaten-Koriander Füllung Mini-Hacksteaks mit Gorgonzola gefüllt

Kleine Reibeküchlein mit Lachs & Frischkäse Crostinis frisch aus dem Ofen mit Thunfisch

Veggie / Vegan Asiatische Nudeln am Spieß an Ananas-Chinakohl Gnocci mit Ziegenkäse & Feigen

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Avocado-Orangen v

3 Teile pro Person 12,50€ PREIS PRO PERSON 5 Teile pro Person 19,50€ 7 Teile pro Person 26,50 € 10 Teile pro Person 37,00 €



HOCHZEITSPAUSCHALEN

Sie möchten Ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis gestalten und mit einem "Rundum-Sorglos"-Paket alles genießen? Dann sind unsere Hochzeitspauschalen genau das Richtige.

> Wählen Sie in unseren Buffetvorschlägen zwischen verschiedenen Varianten aus oder stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen.

Genießen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben & veranstalten Sie einen wunderbare Feier mit einem umfangreichen Angebot aus Speisen & Getränken – umgeben von dem wunderschönen Stadtgarten.

Unsere kleinen Gäste zahlen einen Kinderstaffelpreis

0 - 3 Jahre 0 €

4 - 6 Jahre 25 €

7 - II Jahre 35 €

12 - 15 Jahre 45 €

Ab 16 Jahren Vollzahler

Gern halten wir Kinderhochstühle und Sitzerhöhungen bereit. Auf Wunsch bieten wir auch explizite Kinder-Speisen an.



PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von II Stunden (z.B. 16 – 03:00 Uhr).

SPEISEN

Buffet aus unseren Hochzeits-Buffet-Vorschlägen

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

GETRÄNKE wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten I siehe Getränkekarte

Weine & Sekt I Hausweine & Sekt

5 Spirituosen I nach Wahl

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von II Stunden.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau I Abbau, sowie die Veranstaltungsbegleitung für II Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung der Location sind nicht im Pauschalpreis inkludiert. Bitte beachten Sie hierzu unsere AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 120,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderleistungen.)

Suberg's
IM RUHRFESTSPIELHAUS

PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von II Stunden (z.B. 16 – 03:00 Uhr)

SPEISEN

- Fingerfood wählen Sie 3 Teilchen aus unseren Vorschlägen
- Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.
- Mitternachtssnack wählen Sie aus unseren Vorschlägen

GETRÄNKE wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten siehe Getränkekarte

Weine & Sekt | Hausweine & Sekt

5 Spirituosen I nach Wahl

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von II Stunden.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau I Abbau, sowie die Veranstaltungsbegleitung für II Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung der Location sind nicht im Pauschalpreis inkludiert. Bitte beachten Sie hierzu unsere AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 135,00 €

(In der Pauschale enthalten: Fingerfood, Buffet, Mitternachtssnack, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderkosten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

80



HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 01

Festspielhans

VORSPEISE

Schottischer Wildlachs auf Feldsalatbeet & Honig-Dill-Senf Wildfang-Gamba mit Melonenperlen an Aioli-Dip Baby-Mozzarella mit eingelegten Zwergtomate & Kräuter-Pesto Carpaccio von der Putenbrust an einer Thunfischmarinade & gebackenen Kapern Verschieden belegte Bruschetta (v möglich)

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten v Geflügel-Möhren-Rosinen-Salat, Ravioli- Salat

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK & RECHAUD

Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce Pulled vom Austernpilz mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln & Frühlings-Lauch v

LIVE TRANCHIERT

Entrecote vom Black Angus, dry Age gereift, Rotwein-Schalotten-Jus

VEGGIE & BEILAGEN

Goldbraun gebackene Zuccini-Piccata auf Pasta in einem Pesto Rosmarin-Kartoffeln in Olivenöl mit frischen Kräutern v Basmatireis v mediterranes Gemüse v

DESSERT

Stracciatella Mousse mit Schokoraspeln
Obstsalat im Glässchen v optional mit Mascarpone-Creme
Tiramisu im Weckglas
Panna Cotta mit Fruchttopping

Preis pro Person 42,80 €



HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 02

Supergs

VORSPEISE

Tomate-Mozzarella & Auberginen an Kräuterpesto
Spanischer Jamon mit Noccelara Oliven in Basilikum-Öl
Gebackene Gemüse-Sticks an Erdnussdip v
Carpaccio vom Rote-Beete-Lachs mit Frischkäse-Dip
Gekräuteter Ziegenkäsetaler in Parmaschinken Hülle auf Chicorée

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten Quinoa-Salat mit Bohnen & Limette v

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK & RECHAUD

Mildes Thai-Curry mit Wokgemüse, dazu Falaffeln v Buntbarschmedaillons mit einer Chili-Mango-Marinade, dazu Limetten-Sauce

LIVE TRANCHIERT

Rinderfilet Chateaubriand, dry Age gereift, Rosa-Pfeffersauce

VEGGIE & BEILAGEN

Gnocci auf Mango-Dip mit Feigen und Ziegenkäse Knackiges Gemüsearrangement v Kartoffel-Gratin mit Parmesan Basmatireis v

DESSERT

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade Käse vom Brett mit Trauben & Feigensenf Mangocreme mit Kokosflocken v Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln

Preis pro Person 42,80 €



SUBERGS IM RUHRFESTSPIELHAUS Angelmappe HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 03 Romeo & Julia

VORSPEISE

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel Lachs und buntem Pfeffer Pastaspieße mit getrocknete Tomaten & Mozzarella Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert Gefüllte Gyoza auf Wakame-Salat v Schweinefiletmedaillon im Kräutermantel mit einem Staudensellerie Dip

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten Asiatischer Gemüse-Salat mit Sprossen und Soja v

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK & RECHAUD

Schweinefiletstreifen mit Waldpilzen, Schalotten & fruchtiger Apfel-Calvados Sauce Garnelen in Knoblauch-Marinade, Zwergtomaten & frischem Frühlingslauch

LIVE TRANCHIERT

Geflämmter Picanha (rosa geschmorter Kalbstafelspitz), dazu Holunderbeerjus

VEGGIE & BEILAGEN

Gefüllte Mini-Gnocci mit Ricotta & Trüffel an cremiger Sahnesauce Basmatireis v Mediterranes Gemüse v Süßkartoffelpüree v

DESSERT

Baileys Irish Cream Mousse Leichte Limetten-Creme Oreo trifft weiße Schoki Panna Cotta von der Kokosnuss v

Preis pro Person 42,80 €



SUBERGS IM RUHRFESTSPIELHAUS

angelmappe

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 04 Mediterrane Liebe

VORSPEISE

Anti-Pasti-Variationen Gefüllte Weinblätter mit Dip v Melonenschiffchen mit Parmaschinken Carpaccio vom Kalbsrücken mit Thunfischmarinade und gebackenen Kapern Verschieden belegte Bruschetta

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten Mediterraner Pasta-Salat mit Ratatouille-Gemüse, Mexiko-Salat v

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen. Ölen & Butter

AUS DEM RECHAUD

Piccata á la Milanese auf mediterranem Gemüse, dazu Tomate-Mozzarella Sauce Lachs unter einer Bärlauch-Kruste mit Parmesan-Sauce & rote Beete Chip

LIVE TRANCHIERT

Geschmorte Kalbsbrust mit einer Pfifferling-Champignon-Füllung, Barolo-Jus

VEGGIE & BEILAGEN

Panzerotti gefüllt mit einer edlen Steinpilzfarce, Zwergtomaten & einem Pesto Rigatoni v Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella

Buntes Grillgemüse in Olivenöl v

DESSERT

Yogurette-Creme mit Topping Schokomousse mit Salted Caramel & Erdnüssen Oreo-Mousse mit weißer Schoki Frisches Obst v optional mit Mascarpone

Preis pro Person 42,80 €



GEBURTSTAGSPAUSCHALEN

Sie möchten eine unvergessliche Party mit dem besonderen Etwas veranstalten?

Dann lassen Sie sich von einer ausgelassenen Feier

im Ruhrfestspielhaus überzeugen.

Wählen Sie in unseren Buffetvorschlägen zwischen verschiedenen Varianten oder stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen.

Genießen Sie einen unvergesslichen Tag und veranstalten Sie einen wunderbaren Abend mit einem umfangreichen Angebot aus Speisen & Getränken – mitten im Stadtgarten.



PAUSCHALANGEBOT 03

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden (z.B. 18 – 02:00 Uhr).

SPEISEN

Buffet aus unseren Geburtstags-Buffet-Vorschlägen

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

GETRÄNKE wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten I siehe Getränkekarte

Weine & Sekt I Hausweine & Sekt

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau I Abbau, sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung der Location sind nicht im Pauschalpreis inkludiert. Bitte beachten Sie hierzu unsere AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 89,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke exkl. Spirituosen, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderleistungen.)

Suberg's

VERSION 2024 | 25

PAUSCHALANGEBOT 04

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden (z.B. 18 – 02:00 Uh

SPEISEN

Buffet aus unseren Geburtstags-Buffet-Vorschlägen

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

GETRÄNKE wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten I siehe Getränkekarte

Weine & Sekt I Hausweine & Sekt

5 Spirituosen I nach Wahl

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau I Abbau, sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung der Location sind nicht im Pauschalpreis inkludiert. Bitte beachten Sie hierzu unsere AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 99,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke inkl. Spirituosen, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderleistungen.)

Suberg's

VERSION 2024 I 25

SUBERGS IM RUHRFESTSPIELHAUS Parpelmappe GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 05 grüner Hügel

VORSPEISE

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer Tomate-Aubergine-Mozzarella an Pesto Jamon Serrano & Noccelara Oliven in Basilkum-Öl Verschieden belegte Bruschetta (v möglich)

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten Basilikum-Tomatensalat v

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Putenmedaillons in einer leichten Tomaten-Basilikum-Sauce Mildes Thai-Curry mit Wokgemüse, dazu Falafeln v

LIVE TRANCHIERT

Geflämmter Picanha (rosa geschmorter Kalbstafelspitz), dazu Holunderbeerjus

VEGGIE & BEILAGEN

Gebackenee Zucchini-Piccata (in Parmesan panierte Zucchini) mit Nudeln & Pesto Basmatireis v Kartoffelgratin v Mediterranes Gemüse v

DESSERT

Mangocreme mit Kokosflocken v Käsearrangement mit Trauben Mousse au Chocolat mit einem Himbeerdressing

Preis pro Person 40,90 €



SUBERGS IM RUHRFESTSPIELHAUS angel mappe GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 06 Jadgar



VORSPEISE

Antipasti Arrangement in Olivenöl Gefüllte Weinblätter mit Dip v Schafskäse mit Chili-Öl mariniert Marinierte Geflügelspieße mit Curry-Dip

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten Roter Colesslaw-Salat, Quinoa-Salat mit Bohnen & Limette v

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Gegrilltes Lachsflet mit Zitronenpfeffer auf buntem Wurzelgemüse Piccata Milanese (in Parmesan paniertes Schnitzel) auf mediterranem Gemüsebett

LIVE TRANCHIERT

Entrecote vom Black Angus, dry Age gereift im Ganzen, mit einer Schalotten Rotwein-Jus

VEGGIE & BEILAGEN

Rigatoni mit einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce Rosmarin-Kartoffeln mit frischen Kräutern & Olivenöl v Buntes Grillaemüse v Basmatireis v

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchttopping Obstsalat im Glässchen v optional mit Vanillerahm Oreo Mousse mit weißer Schoki

Preis pro Person 40,90 €



SUBERGS IM RUHRFESTSPIELHAUS angelmappe GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 07 ierpark

VORSPEISE

Rote-Beete-Lachs an Frischkäse-Dip Wraps mit Grillgemüse & Feta Mini-Schnitzelchen mit Zitronenspalten & Dip Gefüllte Gyoza auf Wakame-Salat v

SALATE zum selber zusammenstellen Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten Mediterraner Pasta-Salat, Geflügel-Rosinen-Möhren-Salat

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade, dazu Limetten-Sauce Pulled von Austernpilz mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln & Frühlings-Lauch v

LIVE TRANCHIERT

Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Altbiersauce

VEGGIE & BEILAGEN

Gefüllte Mini-Gnocci mit Ricotta & Trüffel an cremiger Sahnesauce Goldbraune Bratkartoffeln mit Zwiebeln angebraten Basmatireis v Knackiges Gemüsearrangement v

DESSERT

Baileys Irish Cream Mousse Münsterländer Herrencreme mit Rum Panna Cotta von der Kokosnuss v

Preis pro Person 40,90 €



MITTERNACHTSSNACKS

Es soll zur späten Stunde noch einen kleinen Snack geben? Gerne!

Wählen Sie aus unseren Kategorien Ihre zwei Favoriten aus.



MITTERNACHTSSNACKS

Late Night

FLEISCH

Klassische Currywurst mit Baguette* (Flying Service)
Kalte Mini-Burger mit Rinderpatty
Jausenplatte mit Mettwürstchen, Frikadellchen, Schnitzelchen, Dips

Preis pro Portion zwischen 4,50 - 6,00€

VEGGIE / FISCH

Käsespezialitäten mit Feigensenf und Trauben Kalte Mini-Burger mit Tomate-Mozzarella Kalte Mini-Burger mit Lachs

Preis pro Portion zwischen 4,50 - 6,00€

VEGAN

Vegane Currywurst mit Baguette (Flying Service) v Kalte Mini-Burger mit veganem Patty v

Preis pro Portion zwischen 4,50 - 6,00€

Unsere Mitternachtssnacks haben eine Mindestabnahmemenge von 20 Stück pro Sorte.

*Auf Wunsch kann unsere Currywurst auch aus Geflügel-Würstchen produziert werden.



GETRÄNKEKARTE

Unsere klassischen Pauschalpakete umfassen eine Getränkeauswahl von
Bier (Ix Sorte vom Fass) & Flaschenbiere
Wein (Weiß I Rosé I Rot)
Softgetränke
Kaffeespezialitäten
Diese Auswahl kann gern durch Spirituosen nach Verbrauch ergänzt werden.

Alternativ bieten unsere "+"-Pakete ein umfassendes Angebot inklusive 5x Spirituosen nach Wahl für jeweils 8 / II Stunden.

Sollte es bestimmte Getränkewünsche geben, prüfen wir gern die Verfügbarkeit bei unseren Lieferanten.



GETRÄNKEAUSWÄHL

BIERE

Veltins vom Fass oder	10,50€ / 1,001
König Pilsener vom Fass	10,50€ / 1,001
Alster I Krefelder I Radler	
Veltins alkoholfrei I Radler alkoholfrei 0,00	3,50€ / 0,331
Maisel's Weisse I alkoholfrei	5,00€ / 0,501

WEINE

Weißwein I Rosèwein Rotwein	24,50€ / 0,75I 25,80€ / 0,75I
Recklinghäuser Sekt	22 50€ / 0 751

APERITIF (nach Wahl)

Recklinghäuser Sekt Rosé (nach Absprache)

Aperol Spritz	7,50€ / 0,251
Lillet Wild Berry I Lillet Vivre	7,50€ / 0,251
Aperitivo Rosato	7,50€ / 0,251
Sarti Spritz	8,50€ / 0,251
Hugo	7,50 € / 0,251

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Bier-und Weinsorten, sowie Aperitifs an. Sprechen Sie uns gern an.





24,50€ / 0,751

GETRÄNKEAUSWAHL

SOFTS

Aqua Coffea Wasser (sprudel I still)	5,20 € / 0,501
Coca Cola I Coca Cola Zero	9,00 € / 1,001
Fanta I Sprite	9,00 € / 1,001
Orangen- und Apfelsaft Möller	10,50 € / 1,001
Apfelsaftschorle	9,00 € / 1,001
Schweppes Bitter Lemon I Tonic Water I Wild Berry	9,00€ / 1,001

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Créme I Heiße Schokolade I Espresso	2,90€ / je Tasse
Cappuccino	3,40€ / je Tasse
Latte Macchiato I Milchkaffee	4,20€ / je Tasse

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Ramazotti	Spirituosenpreise
Williamsbirne I Grappa di Chardonnay	nach Absprache
Sierra Tequila	(variabel nach Einheit)
9 Mile Wodka	

Havanna Club Rum Bombay Gin Jack Daniels Whisky ...weitere Spirituosen

Alle Brände von der Kornbrennerei Dörlemann

Sotts, Kaffee & Spirituogen

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Spirituosen & Longdrinks an. Sprechen Sie uns gern an.



WISSENSWERTES & SONSTIGES

Alle weiteren Informationen rund um Ihre Feier im Ruhrfestspielhaus finden Sie auf den folgenden Seiten.

Bei Rückfragen stehen wir gern jederzeit zur Verfügung und freuen uns darauf von Ihnen zu hören!



WISSENSWERTES

Bitte beachten Sie, dass es jederzeit zu Schwankungen bei den Speisen-, Getränke- und Personalkosten kommen kann und wir uns daher Anpassungen der jeweiligen Pauschalpakete vorbehalten.

Die fix angegebene Personenzahl (5 Werktage vor der Feier) wird verrechnet.

Die Verwendung von Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk und Nebelmaschinen ist nicht gestattet. Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen und Fremddienstleistern mit. Bei Nichtbeachtung können zusätzliche Reinigungskosten in Rechnung gestellt werden.

Bei der Buchung unserer Räumlichkeiten sind Sie vertraglich an unsere Cateringleistungen gebunden.

Weitere Dienstleister, können Sie ausschließlich in Absprache mit uns einbringen. Hierzu sind auch die Anlieferungs- / Abholungszeiten zu beachten.

Bei der Einbringung von externen DJs / Bands muss vorab eine Abstimmung erfolgen, da keine Fremdtechnik eingebracht werden darf (Ausnahme bei Live-Musik).

Eine Auflistung von Partner-Dienstleistern finden Sie untenstehend. Bei Rückfragen zu weiteren Dienstleistern wie Dekorateuren, Fotografen und Co. stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie in unseren AGB im Veranstaltungsvertrag.



MIETE & SONSTIGE LEISTUNGEN

RAUMMIETE

inkl. Grund- und Endreinigung 350,00 €

TECHNIK (muss verpflichtend dazugebucht werden)

inkl. 4-Punkt-Beschallung, DJ-Pult,

Party- und Ambientebeleuchtung (mit Lichtpult) 200,00 €

OPTIONAL / NACH BEDARF

SONDERREINIGUNG

bei starker Verschmutzung durch z.B. Konfetti ab 250,00 €

SET-UP FREIE TRAUUNG

inkl. Rückbau und weißem Teppich ab 250,00 €

SONSTIGES

CANDY-BAR (bestückt)

inkl. Gläsern und Zangen ab 120,00 €*

DONUT & BREZELWAND (bestückt)

inkl. Aufbau ab 180,00 €*

KORKGELD

Gern können Sie gegen ein Korkgeld Ihre eigenen Weine einbringen. Wir berechnen pro verbrauchter 0,75l Flasche 9,50 €.



^{*}abhängig von der Personenzahl

ERWEITERUNGEN

COCKTAILS & LONGDRINKS I nach Verbrauch

je Stück ab 7,50 €

MITTERNACHTSSNACK I siehe Seite 19

pro Portion ab 4,50 €

FINGERFOOD I siehe Seite 03 - 04

3 Teile pro Person ab 10,50 € / 5 Teile pro Person ab 17,50 € 7 Teile pro Person ab 24,50 €

MENÜKARTEN I GETRÄNKEKARTEN

je Menükarte 3,50 €

WINDLICHTER

je Stück 15,00 €

CHAMPAGNER-PYRAMIDE inkl. 6x Flaschen Rosé-Sekt,

je Set-Up 45,00 €

TRAUBOGEN

inkl. Aufbau (ohne Deko) 50,00 €

LEINENSERVIETTEN beige

je Stück 1,50 €

PLATZSETS Kupfer / Seegras

je Stück 1,00 € / 1,20 €

Weitere Infos sind im Add-On-Katalog zu finden.



TEAM (bei einer Buchung ohne Pauschalpaket / bei einer Verlängerung)

AUF- UND ABBAU

Logistikleiter	29,00€ / std.
Logistiker	22,00€ / std.

VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

Veranstaltungsleitung	45,00 € / std.
Serviceleiter	29,00€ / std.
Servicekraft	24,00€ / std.

KÜCHE

Koch	39,00€ / std.
Küchenhilfe	22,00€ / std.

DIENSTLEISTER

Unsere Partner-Dienstleister sind Empfehlungen unsererseits.
Natürlich ist es Ihnen gestattet Ihre eigenen Dienstleister einzubringen.
Sie sind lediglich fest an unsere Cateringleistungen gebunden.
Wir freuen uns, wenn sich Ihre Wunsch-Dienstleister mit uns in Kontakt setzen.

Gern senden wir auf Anfrage auch ein erweitertes Dienstleisterportfolio mit.

FOTOGRAFIE

HAZEL PICTURES

Lisa Haselbach

web: www.hazel-pictures.com mail: hazelpictures18@gmail.com

instagram: _hazelpictures

PI VIEOGRAFIE

Marcus Thum

mail:info@pi-videografie.de instagram: pi_videografie

NIK WITH A CAM

Nikita Hopp

web: nikwithacam.de

mail:info@nikwithacam.de instagram: nikwithacam

LAURIEN MACHT FOTOS

Laurien Brinkert

web: laurienmachtfotos.de instagram: laurienmachtfotos

BALLON-DEKORATION

CADALOON

Carsten Röttaer

web: www.cadaloon.de mail: info@cadaloon.de instagram: cadaloon

FOTOBOX

TOP FOTOBOX

Sven Huppertz

web: www.top-fotobox.de mail:info@top-fotobox.de instagram: topfotobox



DIENSTLEISTER

DJ & TECHNIK

12 DJs

Sebastian Kähnert web: www.12djs.de mail: info@12djs.de instagram: 12djs

SUN ENTERTAINMENT

Daniel Jung

web: www.sun-entertainment.de mail: info@sun-entertainment.de instagram: sun_entertainment

TORTEN & SÜSSES

KRISTALL CAFÉ & LOUNGE

web: www.kristall-cafe.de mail: info@kristall-cafe.de instagram: kristallafelounge

BÄCKEREI KÜPER

web: www.konditorei-balke.de mail: info@baeckerei-kueper.de instagram: kueperbaeckerei

FREIE TRAUREDNER

SANDRA MICKE - FREIE REDNERIN

web: www.freierednerin-micke.de mail: hallo@freierednerin-micke.de instagram: sandra_freie_rednerin

FLORISTIK

BLÜH AUF! BLUMENHANDWERK

Tina Attenberger

web: www.blueh-auf-re.de mail:info@blueh-auf.de

instagram: blueh_auf_blumenhandwerk

SILK & MAGNOLIA

web: www.silkangmagnolia.de

mail: silkandmagnolia@gmail.com

instagram: silkandmagnolia

BLUMEN BURGER

web: www.blumen-burger.de mail: info@blumen-burger.de instagram: blumenburger



KONTAKTIEREN SIE'UNS!

Sie planen eine Feierlichkeit und suchen nach einer passenden Location? Gern beraten wir Sie bei einem persönlichen oder telefonischen Gespräch.

VERMIETUNG & EVENT

Carsten Knepper 02361 / 918480 cknepper@subergs.de

ONLINE

www.subergs.de

o subergsimruhrfestspielhaus

Subergs im Ruhrfestspielhaus

IMPRESSUM

Suberg & Knepper Gastronomiegesellschaft mbH & Co. KG Otto-Burrmeister-Allee I 45657 Recklinghausen

Tel.: 02361 918480

E-Mail: info@subergs.de

Geschäftsführer: Carsten Knepper

Registergericht: Amtsgericht Recklinghausen HRA3711

