



## **LASST UNS FEIERN!**

Liebe Gäste!

Vielen Dank, dass Sie sich mit Ihrem Anlass an uns wenden und sich für den schönen Veranstaltungsraum zwischen dem Bochumer Tierpark und unserem Franz Ferdinand interessieren.

Wir freuen uns auf Sie und sorgen mit Ihnen für bleibende Eindrücke, um Ihre Einladung unvergesslich werden zu lassen.

Folgend finden Sie einen Überblick über das kulinarische Angebot und die weiteren Dienstleistungen, die zu einem schönen Event gehören.

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat, Tat und dank unserer Erfahrung einer ordentlichen Portion Gelassenheit zur Verfügung.

Bitte sprechen Sie uns an!

**Herzlich willkommen!**



### Empfang: Kleinigkeiten

Kleine **Knauzen** (frisches Roggenbrot)  
mit faschierten Lachs, Beef Tatar  
Frischkäsecrème, Paradeisercreme  
Schinken mit Gurke und Ei  
**2 Stück p. P. 6€**

Kaiserschmarrn mit Wachauer  
Marillenmarmelade am Spieß  
**2 Stück p. P. 4,90€**

### Kaffee und Kuchen

Wiener Kaffeetafel Tradition  
Bunte Kuchenplatten  
1,5 St. Je Gast **p. P. 8,50 €**

Wiener Kaffeetafel a la Sacher  
Bunte Tortenauswahl  
1,5 St. Je Gast **p. P.10,50€**

Frisch aufgebrühter Filterkaffee  
(1 Tasse pro Gast in Getränkepauschale inkl.)  
Jede weitere Kanne **1L 12,50 €**

Tellergeld **p. P. 4,50 €**

Wird berechnet bei mitgebrachtem Kuchen

### Empfang:

#### Sprudelnd

Prosecco 0,75l | Prosecco alkoholfrei  
pro Flasche incl. Orangensaft **39 €**

Cremant Limoux  
pro Flasche incl. Orangensaft **40€**

Sekt brut, Weingut Mayer am Pfarrplatz  
pro Flasche incl. Orangensaft **49€**

#### Spritzig

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wildberry,  
**je Glas 0,2l 8,90 €**  
Dirndl Spritz **je Glas 0,2l 8,20€**

#### Mitternachtssnack

Bochumer Original Currywurst  
auch vegetarisch **p. P. 5€**

Österreichische Käseauswahl  
**p.P. 12,50€**



## Getränkepauschalen

### Pauschale 1

Gerolsteiner Mineralwasser ,  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Apfelschorle, Apfelsaft, Ginger Ale, Bitter  
Lemon, Tonic Water, Orangensaft, Malzbier  
Moritz Fiege Pils vom Fass, Weißbier,  
alkoholfreies Moritz Fiege  
Lavazza Kaffeespezialitäten

**3 Std. 23€, jede weitere Std. + 3,20€**

Aperitif | Weine | Spirituosen nach Verbrauch,  
Preise nach Karte

### Pauschale 2

wie Pauschale 1  
zusätzlich Bankettweine  
Grüner Veltliner, Rosé, Zweigelt

**3 Std. 33€, jede weitere Std. + 3,20€**

Aperitif | Spirituosen nach Verbrauch,  
Preise nach Karte

### Getränkepauschalen Kinder:

Unter 4 Jahren:	<b>ohne Berechnung</b>
Kinder 4-12 Jahre:	<b>12€</b>
Teenies 13-15 Jahre:	<b>17€</b>

### Pauschale 3

wie Pauschale 2  
zusätzlich Prosecco und Prisécco (alkoholfrei)  
und eine Spirituose (2cl) pro Gast

**3 Std. 37€, jede weitere Std. + 3,20€**

Weitere Spirituosen nach Verbrauch ,  
Preise nach Karte

### Pauschale 4

Wie Pauschale 3  
Zusätzlich unbegrenzte Anzahl an Spirituosen

**3 Std. 50€ jede weitere Std. + 3,20€**

### Log Out (inklusive gewählter Pauschale)

Nach Ablauf des vereinbarten zeitlichen  
Rahmens – pro **angemeldetem** Gast

**je weitere Stunde 4,90 €**

### Dienstleisterpauschalen:

Getränke (alkoholfrei):	<b>12€</b>
Speisen (Hauptgang am Buffet):	<b>18€</b>

### Spirituosenauswahl:

Skyv Vodka | FF Gin | Havanna 3J. | Jack Daniels  
FF Krokant | Ramazzotti | Baileys | FF Obstler



### Menü-Buffer 1 - Sissy & Franz

Brotkorb mit Butter und Topfen

#### Vorspeise (Tellergericht)

Geflämmtter Ziegenkäse, Wildkräutersalat und

Rote Rübe mit Limettendressing

#### Suppe:

Rindsbouillon mit Frittaten und Wurzelburnoise

#### Hauptspeisen

wahlweise als Menü serviert – bitte entscheiden Sie Ihren Hauptgang

Label Rouge Lachsfilet mit Veltlinerrahm

Wiener Krustenbraten mit Malzkraut

Tiroler Kassspatzen (v)

Erdäpfelpüree

Sautierter Blattspinat

Bunte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing

#### Dessertteller:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

und Vanilleeis

Preis pro Person **49,90€**

Preis pro Person **mit Suppe 57€**

#### Dessertbuffet:

Kaiserschmarrn,

Eierlikörcreme – Küß die Hand,

Creme Brulee a la Sacher **+ 11€**

### Menü-Buffer 2 - Sacher

Brotkorb mit Butter und Topfen

#### Vorspeisenkombi (Tellergericht)

Lachspraline mit Krenschäum & Wildkräutern

Rinderfiletpraline auf Schalottenkonfit

Gemüsepraline auf Paradeiserragout

#### Suppe: Bergkäsesuppe (vegetarisch)

#### Hauptspeisen

wahlweise als Menü serviert – bitte entscheiden Sie Ihren Hauptgang

Zanderfilets mit zerlassener Butter & Kren

Wiener Zwiebelrostbraten am Stück gegart

Kaspressknödel mit Trüffelrahm & Wald- und

Wiesenschwammerln (v)

Erdäpfelgratin

Buntes Saisongemüse

Bunte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing

#### Dessertteller:

Sachertorte mit Schlagobers

Preis pro Person **55€**

Preis pro Person **mit Suppe 62€**

#### Dessertbuffet:

Obstsalat, Lauwarmer Mohr im Hemd,

Apfelstrudel mit Vanillesoße

**+ 12,20 €**



### Menü-Buffer 3 - Felice

Brotkorb mit Butter und Topfen

#### Vorspeisenkombi (Tellergericht)

Burrata auf buntem Linsensalat

Insalata Gamberetti mit Zitrusfrucht,

Crespelle mit Parmaschinken, Trüffelschmand

**Suppe:** Rote Minestrone

#### Hauptspeisen

wahlweise als Menü serviert – bitte entscheiden Sie Ihren Hauptgang

Doradenfilets al pomodoro

Saltimbocca vom Freilandhähnchen

Spinat-Ricotta-Lasagne mit Parmesankruste (v)

Gabelpasta mit zweierlei Pesto

Rosmarinerdäpfel | Mediterranes Gemüse

Bunte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing

#### Dessertteller

Panna Cotta mit Beeren und Limoneneis

Preis pro Person

**49,90€**

Preis pro Person

**mit Suppe 57€**

#### Dessertbuffet

Tiramisu, Panna Cotta mit marinierten Beeren,

Obstsalat, Torte di mele (warm)

**+11€**

### Menü-Buffer 4 - Erzherzog

Brotkorb mit Butter und Topfen

#### Vorspeise (Tellergericht)

Tafelspitzcarpaccio mit frischem Kren,

Moritz Fiege Schwarzbier-Vinaigrette und

Wildkräutern

**Suppe:** Wiener Festtagssuppe

#### Hauptspeisen

wahlweise als Menü serviert – bitte entscheiden Sie Ihren Hauptgang

Filets vom weißen Heilbutt mit Zitronenrahm

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

Gemüseaultaschen (v)

Semmelknödel & Erdäpfelgratin

sautierter Blattspinat | Getrüffelte K&K-Stifte

Bunte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing

#### Dessertteller

3erlei Marille: Sorbet | Cheesecake | Mousse

Preis pro Person

**71,90€**

Preis pro Person

**mit Suppe 77,50€**

#### Dessertbuffet

Sacher-Trifle, Limonencreme, Kaiserschmarrn

am Spieß mit Marillenmarmelade,

Österreichische Käseauswahl

**+ 16€**

Für saisonale Kulinarik wie Spargel, Gans etc. beraten wir Sie gern individuell.



## Der Rahmen

### Table top

Standard: ohne Berechnung

Franz Ferdinand Tische inkl. hauseigener

Tischwäsche, Grubentuch, Teelichte

### Tischwäsche

Tischwäsche Stoff, weiß

**Je runder Tisch 16 €**

**Je eckiger Tisch 9 €**

Mundservietten Stoff, weiß **pro Stück 2€**

### Menükarten

Franz Ferdinand ohne Berechnung

**Dekoration** darf gerne nach eigenem

Geschmack mitgebracht werden.

### Empfehlungen Was fehlt noch?

Wir sind Mitglied des Bochumer Hochzeitsrings,

ein Zusammenschluss verschiedenster

Bochumer Dienstleister rund um das Thema

Hochzeit.

[www.Bochumer-Hochzeitsring.de](http://www.Bochumer-Hochzeitsring.de)

Lassen Sie sich gerne dort inspirieren.

## TIERPARK - Veranstaltungsraum

### SAAL

Größe 170 qm<sup>2</sup>

Ausrichtung zum Flamingo-Gehege

Angelegte Terrasse nutzbar

### Bestuhlung

Bestuhlt <= ca. 80 Gäste

Stehtische | Empfang <= 150 Gäste

### KONDITIONEN

Bereitstellung

inkl. Endreinigung **395,00 €**

Umbau nach Bedarf **inkl.**

Musikanlage JBL Eon One **120€**

Beamer **80€**

Love Letter, beleuchtet, dimmbar **auf Anfrage**

**Alle aufgeführten Preise verstehen sich**

**inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer**

### IM FESTSAAL NICHT GESTATTET

Wunderkerzen, Nebelmaschinen und

Konfettikanonen. Der Gastgeber haftet bei

Schaden für seine Gäste.