



prüser event
LOCATIONS

All-inclusive- Pauschalen 2023



Westfälischer Industrieklub Dortmund

www.pruesereventgroup.com



prüser event
CATERING

All-inclusive-Pauschalen

-

Unsere All-inclusive-Pauschalen gelten für Gesellschaften ab 50 Personen und beinhalten folgende Leistungen:

- Sektempfang beim Eintreffen der Gäste
- Getränkepauschale für 9 Stunden
- Ausgewähltes Buffet
- Personalkosten für 9 Stunden
- Tischeindeckung mit weißer Tischdecke und Stoffserviette
- eine Feiergarantie bis maximal 4.00 Uhr am frühen Morgen

Die angebotenen All-inclusive-Pauschalen gelten für einen Zeitrahmen von 9 Stunden z.B. von 18.00 Uhr bis 3.00 Uhr. Nach Ende der zeitlichen Begrenzung berechnen wir Servicegebühren inkl. Nachtzuschläge in Höhe von 63,00 € pro Stunde/pro Anwesenden Mitarbeiter. Die Abrechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Personal- und Zeitaufwand.

Getränkepauschale:

Empfang mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser

Brinkhoff's Pils und Hövels vom Fass, Radler, Alster, Pils-Cola, Clausthaler alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei, Schöffelhofer Grapefruit

Auswahl an alkoholfreien Getränken: Pepsi-Cola, Pepsi Max, Mirinda, Seven-Up, Tonic Water, Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser (in großen Flaschen am Tisch eingedeckt)

Rot- und Weißwein (Hauswein), Sekt

Kaffee- und Teebuffet, Kaffeespezialitäten

Spirituosenangebot:

Den Spirituosenausschank legen wir gemeinsam nach Ihrem Bedarf fest.

Die Abrechnung erfolgt nach Flaschen- oder Einzelabrechnung.

Bei selbst mitgebrachten Spirituosen fällt kein Korkgeld an.



prüser event CATERING

Buffet:

Unsere Buffetvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten.
Ihr Buffet steht Ihnen und Ihren Gästen bis zu 4 Stunden zur Verfügung, jedoch maximal bis 23.00 Uhr. Zum Beispiel von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr.
Nach der Hauptspeisenzeit wird das Buffet nicht wieder aufgefüllt, die verbleibenden Speisen werden entsprechend arrangiert.

Eindeckung:

Tischwäsche inkl. passender Stoffserviette

Den **Pauschalpreis pro Person** finden Sie unter den entsprechenden Buffetvorschlägen.

Kinder bis 5 Jahre nehmen gratis teil, Kinder von 6-10 Jahre werden mit 1/3 des Pauschalpreises berechnet.

Zusätzlich zum All- inclusive- Angebot fallen Raumbereitstellungsgebühren an.

460,00 € brutto für die Anmietung des ½ Festsaals

920,00 € brutto für den ganzen Festsaal.



prüser event
CATERING

1) Herzliches Buffet

Westfälischer Schinken mit mariniertem Rettich und Pumpernickel
Bunt garnierter Räucherlachs und Makrelen Potpourri mit Senf-Dill Dip
Hausgemachtes gegrilltes Anti Pasti Gemüse mit Knoblauch, Rosmarin und Artischockenherzen
Mini Fischfrikadelle von Baumüller auf süßem Rote Bete Salat
Sonnengereifte Kirschtomate mit Baby-Mozzarella und Basilikumpesto
Herrlicher Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Paprika und rote Zwiebeln
Putenbrustbraten mit leichter Thunfischsauce und Kapern garniert

Bunter Salatkorb
mit Lollo Rosso, Endiviensalat, Eichblatt, Eisberg, Gurken,
Tomaten, Paprikastreifen, Maiskörnern, Oliven, Peperonis, Croûtons
Rucola-Senf Hausdressing
und ein leichtes Buttermilch-Zitronendressing

Körnige Herzbrötchen und ofenfrisches Baguette
dazu Butter, Frischkäsedip und fruchtige Salsa

Tomatenessenz mit Grießklößchen

Rinderschmorbraten mit Perlzwiebeln in Rotweinjus
Medaillons von der Putenbrust in Feigen-Sauce mit Curcuma
Seelachsfilet auf Gemüsestreifen in leichter Weißweinsauce
Buntes Marktgemüse mit Estragon-Hollandaise
Butterspätzle
Bunter Gemüsereis
Drillinge

Lockere leckere Mousse au Chocolate
Mokkamousse im Gläschen mit Schokobohnen
Terrine von Süßkirschen mit Kiwigrütze
Bunter Melonensalat mit Minze

89,00 € pro Person
inkl. Buffet,
Getränkepauschale
und Service



prüser event
CATERING

2) Traumhaftes Buffet

Geräuchertes Bücklingsfilet mit Honig-Estragon Dip
Hausgemachtes Anti Pasti Gemüse mit Knoblauch, Rosmarin und Liebe
Lachs-Lauchsalat
Sonnengereifte Kirchtomate mit Baby-Mozzarella und Basilikumpesto
Salat Nizza mit Bohnen, Paprika, Thunfisch und Kartoffelwürfeln
Schweinerückenbraten dünn geschnitten mit Pfeffer-Senfdip

Bunter Salatkorb
mit Lollo Rosso, Endiviensalat, Eichblatt, Eisberg, Gurken,
Tomaten, Paprikastreifen, Maiskörnern, Oliven, Peperonis, Croûtons
Rucola-Senf Hausdressing, Himbeervinaigrette
und ein veganer Mandelmilch-Orangendressing

Körnige Herzbrötchen und ofenfrisches Baguette
dazu Butter, Frischkäsedip und fruchtige Salsa

Tafelspitzbouillon mit Eierstich, Gemüse und Markklößchen

Schweinefilet mit Kräuterkruste in Rotweinjus
Putenbrustbraten mit Oliven-Tomatenfüllung in leichter Pfefferjus
Schellfisch auf Sprossengemüse in leichter Weißweinsauce
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Grüne Tagliatelle mit Kirschtomaten und Parmesan
Buntes Weizenrisotto
Kartoffelgratin mit Lauch
Gebratene Drillinge mit Kräutern und Olivenöl

Windbeutel Türmchen mit Karamelsauce
Weiße Mousse au Chocolate
Panna Cotta von der Tonka Bohne mit Traubensalat
Ananas Cocoscreme mit Physalis

92,00 € pro Person
inkl. Buffet,
Getränkepauschale
und Service



prüser event
CATERING

3) Köstliche Hochzeitsreise

Scheibchen von Strauchtomate mit Fetakäse und Basilikumpesto
Rinder Carpaccio mit Parmesan Splittern und Rucola
Schweinerückenbraten dünn geschnitten mit Krautsalat und Schwerter Senf
Hausgebeizter Rosenlachs (mariniert mit Gemüse und Rosenwasser) auf Linsensalat
Geräuchertes Makrelenfilet, Lachstörtchen und Baumüllers Fischfrikadellchen mit Dill-Remoulade
Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch
Auswahl an verschiedene Anti Pasti

Bunter Salatkorb
mit Lollo Rosso, Endiviensalat, Eichblatt, Eisberg, Gurken
Tomaten, Paprikastreifen, Maiskörnern, Oliven, Peperonis, Croûtons
Senfdressing und Balsamicodressing

Körnige Herzbrötchen und ofenfrisches Baguette
dazu Butter, Frischkäsedip und fruchtige Salsa

Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage

Mit Rotwein geschmorter Rinderbraten in Thymian-Pfeffersauce
Putengeschnetzeltes in leicht würziger Gemüse-Sauce
Lachsfilet mit Haut gedünstet in feiner Rieslingsauce
Kleine gebratene Drillinge mit getrockneten Tomaten und Rosmarin verfeinert
Süßkartoffelpüree abgeschmeckt mit Kokosmilch, Curry und Cayenne Pfeffer
Reichhaltige Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und geröstete Mandeln

Bailey's Cream Mousse
Rote Beerengrütze mit Haselnusschmand
Crème Caramel mit zweierlei Fruchtsaucen

92,00 € pro Person
inkl. Buffet,
Getränkepauschale
und Service



prüser event
CATERING

4) Der Weg zum Glück

In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Bunter Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Eisberg, Olive, rote Zwiebeln und Fetawürfeln
Weißkrautsalat mit krossem Speck und Kümmel
Feiner Lauchsalat mit Ananasstücken

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais
Sonnenblumenkerne und Croutons
Senfdressing und Balsamicodressing

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedip

Würziger Krustenbraten in Jus
Kleine Roulade vom deutschen Rind in kräftiger Sauce
Zanderfilet auf sahnigem Lauch-Kartoffelgemüse
Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen
In Butter geschwenkte Spätzle
Ausgewähltes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
und gerösteten Mandeln

Frischer Obstsalat mit Bourbon Vanillesauce
Cremiger Cappuccinogenuss mit EspressoNOTE
Westfälische Herrencrème mit Rum verfeinert und Sauerkirschen

94,00 € pro Person
inkl. Buffet,
Getränkepauschale
und Service



prüser event
CATERING

5) Zeit zu Zweit

Schaumiges Räucherfischmus auf Gurke mit gerösteten Pumpernickel Brösel
Reichhaltige Auswahl an Räucherfischvarianten mit Graved Lachs, Forellenfilet und Lachskonfekt
Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildkräuterremoulade
Lachsschinken auf Apfel-Kartoffelsalat
Hähnchenbrust tranchiert mit Rosa-Pfeffer und Kräutern garniert
Makkaroni Salat mit getrockneten Tomaten und gegrillter Zucchini

Bunter Salatkorb
mit Lollo Rosso, Endiviensalat, Eichblatt, Eisberg, Gurken,
Tomaten, Paprikastreifen, Maiskörnern, Oliven, Peperonis, Croûtons
Orangen Olivendressing, Caeserdressing
Und Balsamico Vinaigrette

Körnige Herzbrötchen und ofenfrisches Baguette
dazu Butter, Frischkäsedip und fruchtige Salsa

Karotten-Ingwersuppe mit Röstbrot

Schweinefilet mit Kräuterkruste in Rotweinjus
Maispourelardenbrust aus dem Ofen auf Ratatouillesauce
Rotbarschfilet auf Fenchel-Artischokengemüse
Gemüsebeet mit Broccoli, Karotten und Blumenkohl mit Butter und gerösteten Mandeln
Penne mit Rucola und Kirschtomaten
Kartoffelgratin
Drillinge und Weizenrisotto

Erdbeermousse
Himbeergrütze und Granatapfelcreme
Rosa Donuts
Himbeer Tiramisu

94,50 € pro Person
inkl. Buffet,
Getränkepauschale
und Service



prüser event
CATERING

„Extras zum Buffet/zur Pauschale“

Käseauswahl „Rustikal“

4,50 € pro Person

o d e r

Käseauswahl „Gourmet“

(Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen)

6,00 € pro Person

Schokobrunnen mit Obstspießen der Saison

5,00 € pro Person

Suppe serviert innerhalb eines Buffets

2,00 € pro Person

Tranchieren am Buffet (zusätzlicher Koch)

40,00 € pro Stunde

Pauschale für Musiker und Fotografen:

Inklusive Teilnahme am Buffet und alkoholfreie Getränke 35,00 €



„Zum Empfang“

Sektbar zum Empfang

PIMP UP your Secco

- Limetten
- geeiste Früchte (z.B. Melonenkugeln, Himbeeren etc.)
- Sirup (z.B. Holunder, Cassis, Blue Curacacao etc.)
- Likör (z.B. Lillet, Pflaumenschnaps, etc.)

Aufpreis der Pauschale inkl. 4 ausgewählten Komponenten

1,00 € pro Person

Eisbar zum Empfang:

3 verschiedene Sorten Eis am Stiel

Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch

ab 2,50 € pro Stück

Cake Pop-Bar:

verschiedene Sorten (Schoko/fruchtig/deftig)

3 Stück

6,00 € pro Person

Kleine Popcorn Tütchen / Becher in verschiedenen Geschmacksrichtungen:

- Herzhaft scharf
- Herzhaft mit Pesto
- Herzhaft mit Sezchuan Pfeffer
- Einfach süß
- Süß mit Himbeerpudder
- Süß mit Zucker und Zimt
- Süß mit Kakaopulver

Max. 2 Geschmacksrichtungen wählbar

2,00 € pro Person

Waffelherzen am Spieß in verschiedenen Geschmacksrichtungen:

- Paprika
- Frische Kräuter (saisonal)
- Chili
- süß

2 Stück

2,00 € pro Person



„Fingerfood Auswahl“

Baguettes schräg geschnitten, belegt mit:

Kräuterfrischkäse	2,00 € pro Stück
Brie de meaux	2,50 € pro Stück
Tete de Moine Rose	2,50 € pro Stück
Schweinefilet rosa gebraten	2,50 € pro Stück
Geräucherte Putenbrust	2,50 € pro Stück
Tomate Mozzarella	2,50 € pro Stück
Rauchlachs	3,00 € pro Stück
Graved Lachs	3,00 € pro Stück
Roastbeef rosa gebraten	3,00 € pro Stück
Geräucherte Entenbrust	3,00 € pro Stück
Parmaschinken	3,00 € pro Stück

Pumpernickel Taler verschieden belegt:

Frischkäsecreme	2,00 € pro Stück
Matjes Happen	2,50 € pro Stück
Isländer Kräuterhering Filet	2,50 € pro Stück
Beef Tatar	3,00 € pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet	3,00 € pro Stück
Matjes Tatar	3,00 € pro Stück
Rauchlachstatar	3,00 € pro Stück
Frischlachstatar	3,00 € pro Stück

Auf dem Löffel oder in einer Schale angerichtet:

Zucchini - Frischkäse Röllchen	2,00 € pro Stück
Ziegenkäse mit Zucchini, Honig und Rosmarin gebacken	3,00 € pro Stück
Cajun Frischlachs mit Guacamole	3,50 € pro Stück
Sashimi vom Frischlachs mit Wasabi	3,50 € pro Stück
Riesengarnele auf Chili Mayonnaise	3,50 € pro Stück



„Mitternachtssnack“

Currywurst mit Toastbrot
gerne auch vegetarisch

3,00 € pro Person
3,50 € pro Person

Mini-Frikadelle, Schnitzelchen und Mettwurst
dazu Ketchup, Senf und rustikalem Brot

3,00 € pro Person

Ungarische Gulaschsuppe
und rustikalem Brot

4,50 € pro Person

Rustikale Kartoffelsuppe
und rustikalem Brot

4,50 € pro Person

Torte mal anders..

Brie und Camembert „Torte“ mit rustikaler Brotauswahl

Mindestbestellmenge 30 Personen

5,50 € pro Person

Snack Tasche- zum selbst Bauen

Pulled Pute mit Krautsalat, Tzaziki und Cocktailsauce
Tomate, Gurke, Zwiebeln in einer knusprigen Brottasche

4,90 € pro Person





Herzbrot – auf Wunsch mit Initialen

Belagmöglichkeiten:

Frischkäsecrème, Tomate Mozzarella

Currycrème, Mango und Mozzarella

Frischkäse, Putenbrust, Salat

Zur Wahl steht Körner- oder Rustikalesbrot

25 cm ca. 12 Stücke

35 cm ca. 17 Stücke

50 cm ca. 25 Stücke



36,00 €

48,00 €

68,00 €

Mini Burger

Mini Dortmunder Hamburger in der klassischen Variante,
mit Brioche Brötchen, Rinderpatty, Röstzwiebeln Ketchup und Senf

4,50 € pro Person /
pro Stück

Wahlweise auch als Vegetarische Variante möglich
mit Falafel

3,90 € pro Person /
pro Stück

Wraps verschieden belegt

- mit Schweinefilet und Feigensauce
- mit Hähnchenbrust und Ananas
- mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto

3,00 € pro Person /
pro Stück

Personalkosten, falls ein Mitternachtssnack
nach 0:00 Uhr gewünscht wird (z.B. 0:30/1:00 Uhr)

69,00 € pro Stunde /
pro Mitarbeiter



„Extras“

Tischdekoration

Berechnung pro Stück/pro Tisch

5-armiger Silberleuchter mit Spitzkerzen 15,00 €

Silberne LED- Windlichter mit Lochmuster (3 Stück pro Tisch),
verschiedene Farbeinstellungen möglich 5,00 €

Blütenblätter 5,50 €

Blumenschmuck oder Dekorationen nach Ihren Wünschen sprechen wir auch
gern individuell mit Ihnen ab.

Menükarten 2,50 € / Stück

Tischplan und Namensliste 10,00 € / Stück

Polsterstuhl mit Stuhlhusse 8,90 € / Stück

Entertainment / Rahmenprogramm

Sie suchen noch einen DJ, eine Band, einen Zauberer dann sind wir für Sie da.

Machen Sie die **prüser event GROUP** zu Ihrem professionellen Partner für Ihre Hochzeitsfeier.
Wie ausgefallen Ihr Wunsch auch immer sein mag, das Ermöglichen vom „Unmöglichen“
ist unsere Motivation.

Gerne unterbreiten wir Ihnen je nach Saison ein individuelles Angebot inkl. aller Gebühren.

- Preisänderungen vorbehalten –

Alle bisherigen All-Inklusive-Pauschalen verlieren zum 1.1.2023 ihre Gültigkeit.