

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N



„WIR“ heiraten

Mario Engbers Gastronomie & Service GmbH

www.speicher10.de | info@speicher10.de

Tel.: 0251-417060 | Fax: 0251-4170654

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns über Ihr Interesse am Speicher 10 als
Location für Ihren großen Tag.

Im Speicher 10, dem ehemaligen britischen Proviantamt,
wo einst der Duft von frisch gebackenen Brötchen in der
Luft lag, verwöhnen wir heute unsere und Ihre Gäste mit
kulinarischen Köstlichkeiten und erstklassigem Service.

Bei uns erleben Sie, von der ersten Beratung bis zur
Begleitung des schönsten Tages in Ihrem Leben,
Unterstützung aus einer Hand.

Gemeinsam mit Ihnen stellen wir die Speisenfolge und
Getränkeauswahl ganz nach Ihrem Geschmack zusammen,
empfehlen Ihnen korrespondierende Weine, gestalten die
Tischdekoration oder vermitteln auf Wunsch externe
Dienstleister für zum Beispiel musikalische Begleitung,
Fotografie und freie Trauredner*

Auch für Ihre „Tiny“ Wedding im eigenen Garten oder die
große pompöse Feier am Ort Ihrer Wahl bieten wir Ihnen
gerne unser Full-Service-Catering an.

Wir arbeiten mit viel Liebe zum Detail, Hingabe und
Phantasie, um Ihren Tag zu etwas Einmaligen zu machen.

SPEICHER 10

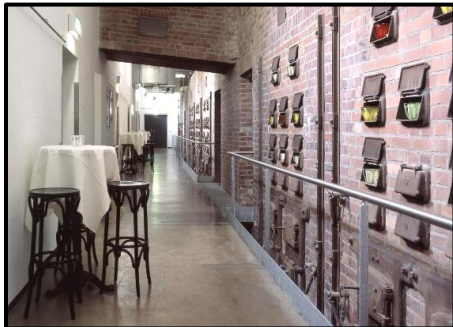
T A G E N & F E I E R N

Unsere Räumlichkeiten



Die **Backhalle**,

ist das Herzstück des Speicher 10. Mit ihren hohen Fenstern und den historischen Backöfen bietet die Backhalle atemberaubende Großzügigkeit gepaart mit einzigartigem Charme.



Die **Via Pane**,

ist die perfekte Ergänzung zur Backhalle. Hier finden Sie die pur belassenen Backsteine, die kleinen Nischen der Fenster, die dem langgezogenen Raum eine Aura vergangener Zeiten verleihen.



Das **Atrium**,

präsentiert sich, ganz gegensätzlich zur Backhalle und Via Pane, sehr modern. Mit dem Panoramablick über die Speicherstadt erhalten Sie die perfekte Kulisse für einen unvergesslichen Tag.



Der **Campus (Außenbereich)**,

ermöglicht eine Trauung oder die gesamte Hochzeit unter freiem Himmel. Inmitten der Speicherstadt können Sie die Natur und Ihre Hochzeit vereinen.

In der Speicherstadt sind viele kostenfreie Parkmöglichkeiten gegeben. Auch Wohnwagen finden einen Platz für Gäste, die noch vor Ort ihre Zelte aufschlagen wollen.

SP E I C H E R 10

T A G E N & F E I E R N

Liebe geht durch den Magen.

Egal ob Menü oder Buffet, für Fleischliebhaber*in, Veganer*in oder eine Mischung aus allem, wir kreieren gerne eine individuelle Speisekarte für Sie und Ihre Gäste. Unsere Küche arbeitet ausschließlich mit frischen, saisonalen und wenn möglich regionalen Produkten.

Folgende Speisevorschläge sind individuell anpassbar, kombinierbar und sowohl als Menü als auch am Buffet präsentierbar.

Fingerfood zum Empfang

3 Stück pro Person

Kirschtomaten-Mozzarellaspieß

mit Basilikumpesto

Meatball mit Chili und Honig karamellisiert

auf Mango-Minz-Dip

Roastbeefröllchen

mit Rucola und getrockneten Tomaten auf schwarzem Oliventopping

Wrapröllchen mit Frischkäse

und wahlweise Lachs, Gauda oder Kochschinken

Couscous-Salat mit Feta und Petersilie

Italienischer Nudelsalat

mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen

Mundbissen/Partybrötchen

mit wahlweise Putenbrust, würzige Salami, französischer Brie oder Forelle

Preis pro Person

SP E I C H E R 10

T A G E N & F E I E R N

Kuchenbuffet

3 Stück pro Person

Mini Macarons

Schokolade, Himbeere, Pistazie, Zitrone und Karamell

Mini Brownies

Mini Tartlettes

gefüllt mit Joghurtmouse und Früchten

Jahreszeitliche Fingerfoodkuchen

Preis pro Person:

Candy-SaltyBar

Ob Cupcakes, Brezeln, Süßes oder Salziges.

Auf Ihren Wunsch stellen wir einen Naschtisch ganz nach Ihrem Geschmack und Dekorationskonzept zusammen.

Ideen zur Vorspeise

Gesottener Tafelspitz

mit Kräutervinaigrette & gerösteten Kürbiskernen

Surf und Turf von gebratenen Riesengarnelen & Scheiben von Roastbeef

auf Feigensalat mit marinierten Melonen

Cremige Topinambursuppe mit knusprigen Karottenchips & Entenbruststreifen

in Sesam-Honig-Marinade & Brotpralinen

Schaumsuppe von gelben Linsen

mit Curry parfümiert & mit Tofu-Sesambällchen serviert

Pata Negra mit Ricotta-Salat & getrockneten Tomaten

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

Avocado-Tartar

mit Zitronenlachs-Limettenschaum

Gerillte Zucchini

mit Rosmarin & Knoblauch

Mediterraner Nudelsalat

mit Rucola & Weißkäsewürfeln

Ideen zur Hauptspeise

Glaciertes Kalbsfilet mit Rahm-Morcheln

dazu Zuckerschoten-Gemüse und Kartoffel-Birnen-Gratin

Maispouardenbrust in Steinpilz-Rotweinsauce

mit Perlzwiebeln und Speckstreifen dazu Wirsinggemüse und Kartoffel-Apfelstampf

Saltimbocca vom Schweinefilet

Sou Vide gegart mit Portweinsouße auf Spargelragout und Steinpilz-Kartoffelgratin

Tranchen von Kalbsrücken mit Pinienkernkruste

in Estragonjus dazu dreierlei Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Dreifarbige Nudel Bonbon mit Steinpilzfüllung

auf Blattspinat und geschmolzenen Cherry-Tomaten an fruchtigem Orangen-Tomaten-Sugo und lila Kartoffelstampf*

Geräucherter Tofu gebraten mit warmer Chilli-Sojavinaigrette

auf Süßkartoffeln mit Stangenbohnen*

Buntes Gemüse-Curry mit Reismudeln*

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel

dazu Rahmkartoffeln mit Käse gratiniert, Jahreszeitliches Gemüse in Kräuterbutter geschwenkt

Couscous-Pfanne

mit verschiedenen Gemüsen, frischen Koriander und feinem Olivenöl

SP E I C H E R 10

T A G E N & F E I E R N

Dessertvorschlag

Rhabarber-Tiramisu

auf Salat von Erdbeeren & Orangenfilets

Geeister Cheesecake mit Crumble-Mantel

auf Erdbeeren mit frischem Basilikum & Duette Tonkabohne-Himbeer-Creme

Potpourri von exotischen Früchten

mit frischer Minze & kleinem Törtchen mit flüssigem Schokokern

Lasagne von weißer Schokolade auf Malerei von Früchten

Beeren-Orangentörtchen

mit Orangen-Currysoße & Datteln*

Vanillecreme

mit würzigem Kirschkompott

Herrencreme

Buffet oder Menüpreis pro Person

Mitternachtsimbiss

Currywurst + Pommes

Panini – Grillbrot

mit Kräuter-Meerrettichfrischkäse mit Gurke, Lachs und Blattsalat
oder Mango-Chilli-Frischkäse mit Geflügel, Salat, Gurke und Tomate

Europäische Käseplatte

eine Auswahl von Rohmilchkäse und Hartkäse mit Trauben, Nüssen,
Feigen-Senf, Zwiebelchutney, verschiedene Baguettes

Preis pro Person

SP E I C H E R 10

T A G E N & F E I E R N

Auszug aus der Getränkekarte

Aperitif

Lillet Wild Berry	0,2 ltr.
Aperol Spritz	0,2 ltr.
Fruit Punch -alkoholfrei-	0,2 ltr.
Prosecco	0,1 ltr.

Mineralwasser

Original Selters Classic oder Naturell	0,75 ltr.
--	-----------

Verschiedene Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola light, Sprite etc.	0,2 ltr.
---	----------

Säfte

Lauwerth's Orangensaft	0,2 ltr.
Lauwerth's Apfelsaft	0,2 ltr.

Biere

Warsteiner Pils vom Fass	0,25 ltr.
Warsteiner alkoholfrei	0,33 ltr.
König Ludwig Weizen hell	0,5 ltr.
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5 ltr.

Weine

Eine Auswahl an korrespondierenden Weinen von unserem Partner „David Weine“ gibt es schon zu einem Flaschenpreis ab 22,50 €.

Digestif

Sasse Münsterländer Lagerkorn	2 cl
Sasse Sechser	2 cl

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme	Tasse
Espresso	Tasse
Cappuccino	Tasse
Latte Macchiato	Glas
Ronnefeldt Tee –divers. Sorten-	Beutel

Keine Feier ist so besonders wie eine Hochzeitsfeier.
Somit soll auch das individuelle Getränkeangebot beginnend
beim Empfang der Gäste auf Ihre Wünsche angepasst werden.
Sie definieren mit uns zusammen die angebotenen Drinks.

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

Kostenvoranschlag

Raum- und Raumnebenkosten

in den Raumkosten enthalten:

Nutzung der Licht- & Tontechnik

vorhandene Bestuhlung inkl. weißer Stofftischdecke

Auf- und Abbau sowie Servicepersonal bis 8 Stunden Veranstaltungslänge und 1:00 Uhr nachts

Toilettendienst & Endreinigung

Energie- & Nebenkosten

1 Bestuhlungsplanentwurf inkl. 1 Änderung.

Weitere Bestuhlungspläne oder Änderungswünsche werden als „Zusatzleistungen Veranstaltungsplanung“ nach Aufwand berechnet

Raummiete Backhalle (ab 180 Gästen)	pro Tag
Raummiete ½ Backhalle (Saal 59 oder Saal 17)	pro Tag
Raummiete Via Pane	pro Tag
Raummiete Atrium	pro Tag
Raummiete Casino	pro Tag
Raummiete Campus	pro Tag
Servicepauschale ab 01:00 Uhr oder nach 8 Stunden	pro Stunde

Freie Trauung nach Vorstellung & Aufwand

-nur zusätzlich zu einer Feier im Speicher 10-

Gastronomische Leistungen:

Fingerfood zum Empfang	pro Person
Kuchenbuffet	pro Person
Buffet oder Menü	pro Person
Mitternachtsimbiss (ca. 2/3 der Gästeanzahl)	pro Person
Getränkeverzehr (Erfahrungswert) -stark abhängig von dem Getränkeangebot-	pro Person
Getränkepauschale -stark abhängig von dem Getränkeangebot & Veranstaltungslänge-	pro Person
Candybar / Saltybar	pauschal

Dekorative Elemente

Gusseiserner Kerzenständer	pro Stück
----------------------------	-----------

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

5-armiger silberner Kerzenständer	pro Stück
Stuhlhusse inkl. Schleife	pro Stück
Menükarte mit Aufdruck	pro Stück
inkl. 1 Menükartenentwurf, jeder weitere nach Aufwand lt. Zusatzleistung	
Blumendekoration Tisch	pro Tisch
Blumendekoration Brauttafel	pauschal
Blumendekoration Buffet & Toiletten	pauschal
Zusatzleistungen Veranstaltungsplanung wird nach tatsächlichem Aufwand abgerechnet	pro Stunde

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

FAQ

Wann dürfen wir zur Besichtigung vorbeikommen?

Gerne machen wir einen Besichtigungstermin mit Ihnen aus.
Melden sie sich dafür gerne unter info@speicher10.de oder Tel.: 0251-417060

Betreut unser planender Ansprechpartner auch die Veranstaltung?

In den meisten Fällen, ja!
In den seltensten Fällen stellen wir Ihnen einen Ansprechpartner vor.

Was Kostet eine Feier im Speicher 10?

Der Preis richtet sich ganz individuell nach den Wünschen; grob geschätzt sind
100 € bis 120 € pro Person eine realistische Größe
Gerne erstellen wir Ihnen nach einem kurzen Gespräch ein Angebot.

Müssen wir eine Anzahlung leisten?

Ja, ca. 3 bis 4 Wochen vor der Feier bekommen Sie eine Abschlagszahlung.
Es sind ca. 50 % des geplanten Umsatzes zu entrichten

Dürfen wir unser Essen selbst mitbringen?

Nein. Alle Speisen, ausgenommen Torten, und Getränke werden über den
Speicher 10 bezogen.

Dürfen wir unsere Torte mitbringen?

Ja! Die Konditoreien erschaffen Meisterwerke. Diese können vorab zum Speicher
10 geliefert werden. Es gibt ausreichend Kühlmöglichkeiten. Ein Gabelgeld wird
erhoben.

Wie berechnen Sie die Speisen der Kinder?

Kinder bis zu 3 Jahren essen kostenfrei, Kinder von 4 bis 10 Jahren werden mit
dem halben Preis berechnet und für Kinder ab 11 Jahren gilt der volle Preis. Auch
für max. 4 Hochstühle für Kinder ist gesorgt.

Ist ein Probeessen/ eine Weinprobe möglich?

Sehr gerne, vereinbaren Sie hierfür ein Termin mit uns.

Gibt es Getränkepauschalen?

Natürlich. Diese richten sich nach Veranstaltungsdauer und Getränkeauswahl

Wie ist die Tischordnung/Tischgröße?

Wir bestuhlen nach Ihren Wünschen, ausreichend Tische für 7-12 Personen sind
vorhanden

Können wir Dekoration selbst mitbringen?

Natürlich, wir unterstützen auch gerne mit unserem professionellen Knowhow

SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

Wie viele Mitarbeiter*innen werden vor Ort sein?

Dies richtet sich nach Aufwand.

1 Serviceleitung, 1 Thekenkraft und 1 Koch mindestens
Pro 30 Gäste kalkulieren wir ca. eine*n Servicemitarbeiter*in

Gibt es eine Sperrstunde?

Nein! Sie sollen Ihr Eheversprechen so lange feiern können wie Sie wollen

Dürfen wir eine Nebenmaschine mitbringen?

Na klar! Aber auch hier brauchen wir im Vorfeld eine kurze Ankündigung.

Dürfen wir ein Feuerwerk machen?

Es gibt einen ausgewiesenen Platz auf dem Gelände. Eine vorherige Absprache mit uns und eine Anmeldung beim Ordnungsamt ist zwingend notwendig.

Bis wann muss die Räumlichkeit freigeräumt sein?

Um die Endreinigung kümmern wir uns. Wann Sie Ihre Dekoration und Geschenke abholen, können wir im Vorfeld absprechen.

