



LASST UNS FEIERN!

Liebe Gäste!

Festsaal Franz Ferdinand



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!



Alle hier aufgeführten Menü-Buffer-Komponenten sind auch untereinander austauschbar
Preisänderungen vorbehalten

Empfang:

Fliegend serviert:

Kleine **Knauzen** (frisches Roggenbrot)
mit faschierten Lachs, Beef Tatar &
Gemüsetatar

2 Stück p. P. 6€

Sprudelnd

Prosecco 0,75l | Prosecco alkoholfrei
pro Flasche

39 €

Cremant Limoux
pro Flasche

42€

Sekt brut, Weingut Mayer am Pfarrplatz
pro Flasche

49€

Spritzig

Aperol Spritz | Lillet Wildberry je Glas 0,2l 8,90€
Flamingo Spritz je Glas 0,2l 8,20€

Kaffee und Kuchen

Wiener Kaffeetafel Tradition

Bunte Kuchenplatten

1,5 St. Je Gast

p. P. 8,90 €

Wiener Kaffeetafel a la Sacher

Bunte Tortenauswahl

1,5 St. Je Gast

p. P. 11,50€

Tellergeld

p. P. 4,50 €

Wird berechnet bei mitgebrachtem Kuchen

Mitternachtssnack

Original Dönninghaus Currywurst

auch vegane Alternative möglich

p. P. 5,00€

Österreichische Käseauswahl

p.P. 12,50€



Alle hier aufgeführten Menü-Buffer-Komponenten sind auch untereinander austauschbar
Preisänderungen vorbehalten

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€

(bis maximal 8 Std., dann greift unser Log-Out von 4,90€)

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€

(bis maximal 8 Std., dann greift unser Log-Out von 4,90€)

Aperitif | Spirituosen nach Verbrauch

Preise nach Karte

Getränkepauschalen Kinder:

Unter 4 Jahren: **ohne Berechnung**

Kinder 4-12 Jahre: **12€**

Teenies 13-15 Jahre: **17€**

Pauschale 3

wie Pauschale 2

zusätzlich Prosecco und Prissecco (alkoholfrei)

und eine Spirituose (2cl) pro Gast

3 Std. 37€, jede weitere Std. + 3,20€

(bis maximal 8 Std., dann greift unser Log-Out von 4,90€)

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€

(bis maximal 8 Std., dann greift unser Log-Out von 4,90€)

Log Out (inklusive gewählter Pauschale)

Nach Ablauf des **vereinbarten** zeitlichen

Rahmens – pro **angemeldeten** Gast

je weitere Stunde 4,90 €

Dienstleisterpauschalen (DJ, Fotograf, etc):

Getränke (alkoholfrei): **12€**

Speisen (Hauptgang am Buffet): **18€**

Spirituosenauswahl:

Skyy Vodka | FF Gin | Havanna 3J. | Jack Daniels

FF Krokant | Ramazzotti | Baileys | FF Obstler



Alle hier aufgeführten Menü-Buffer-Komponenten sind auch untereinander austauschbar
Preisänderungen vorbehalten

Menü-Buffer 1 - Sissy & Franz

Brotkorb mit Butter und Topfen

Vorspeise (Tellergericht)

Geflammter 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:

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Eierlikörcreme – Küss die Hand

Crème brûlée á 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 Saison Gemüse

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 €



Alle hier aufgeführten Menü-Buffer-Komponenten sind auch untereinander austauschbar
Preisänderungen vorbehalten

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

Salimbocca 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)

+12€

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

Gemüsemaultaschen (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 & Marillenmarmelade

Österreichische Käseauswahl

+ 16€

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

Wirtshaus Franz Ferdinand | Veranstaltungen | Klinikstraße 51 | 44791 Bochum

Kontakt: veranstaltungen@franzferdinand-bochum.de

Seite 5 | Stand 01_2024 | Änderungen vorbehalten



Alle hier aufgeführten Menü-Buffer-Komponenten sind auch untereinander austauschbar
Preisänderungen vorbehalten

Der Rahmen

Table top

Standard: ohne Berechnung
Franz Ferdinand Tische inkl. hauseigener
silberner Tischwäsche, Grubentuch-Serviette,
Tischkerzen

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 hochwertiger Bochumer
Dienstleister rund um das Thema Hochzeit.

www.Bochumer-Hochzeitsring.de

Lassen Sie sich gerne dort inspirieren.

Unser Festsaal

SAAL

Größe 170 qm²

Ausrichtung zum Flamingo-Gehege

Angelegte Terrasse exklusiv nutzbar

Bestuhlung

Bestuhlt <= ca. 80 Gäste

Nur Stehtische <= 150 Gäste

KONDITIONEN

Bereitstellung

inkl. Endreinigung **395,00 €**

Umbau nach Bedarf **inkl.**

Musikanlage JBL Eon One(inkl. Mikrofon) **120€**

Beamer **80€**

Love Letter, beleuchtet, dimmbar **199€**

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.**