

Weihnachten im bauwerk köln

Weihnachten zum Festpreis. Sie feiern! Wir kümmern uns ums Christkind.



bauwerk köln

Die Location



- Das **bauwerk köln** ist eine denkmalgeschützte Halle im Technikhof Köln Kalk, in der früher Landmaschinen produziert wurden.
- Auf zwei Ebenen wird im **bauwerk köln** zeitgemäßes Design mit historischem Ambiente vereint.
- Ob Firmenveranstaltungen, Präsentationen, Symposien, Konferenzen, Vernissagen oder Ihre ganz besondere Weihnachtsfeier, das **bauwerk köln** eignet sich hervorragend für ausgefallene und unvergessliche Events.

bauwerk köln



...Eventboxen als weihnachtlicher „Sesam öffne Dich“ und mehr...



- Das **bauwerk köln** mit 6 integrierten „Weihnachtspaketen“ steht für Überraschungen der besonderen Art.
- Die Atmosphäre des Raumes ist modern, puristisch und doch gemütlich.
- Und wenn Sie einen Tannenwald wünschen. Gerne!

Die Eventboxen



Weihnachtliche „Überraschungspakete“ einmal anders



- Auf Knopfdruck können Überraschungen aus- oder eingefahren und somit eindrucksvoll in das Konzept einbezogen werden.
- Das Innenleben der Boxen lässt sich weitestgehend individuell gestalten.
- Kreativen Ideen sowie ausgefallenen Deko,- und Ausstattungskonzepten sind keine Grenzen gesetzt.
- Wünschen Sie eine gemütliche Loungeecke, eine atmosphärische Bar, eine extravagante Präsentation der Speisen...Sprechen Sie uns an!

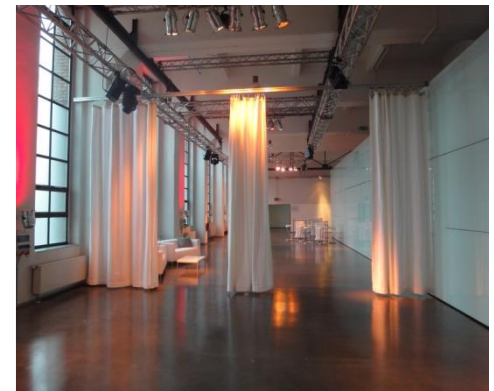
Die Lounge

Ihre „Weihnachts-Lounge“ auf der Empore (ab 120 Personen)



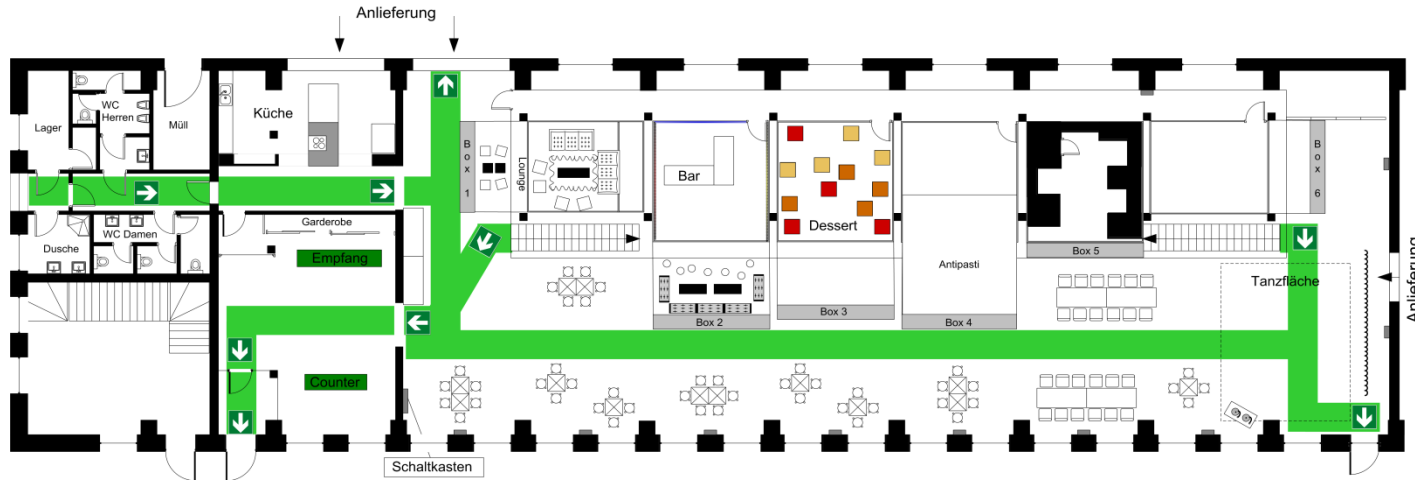
Impressionen

Mischbestuhlung

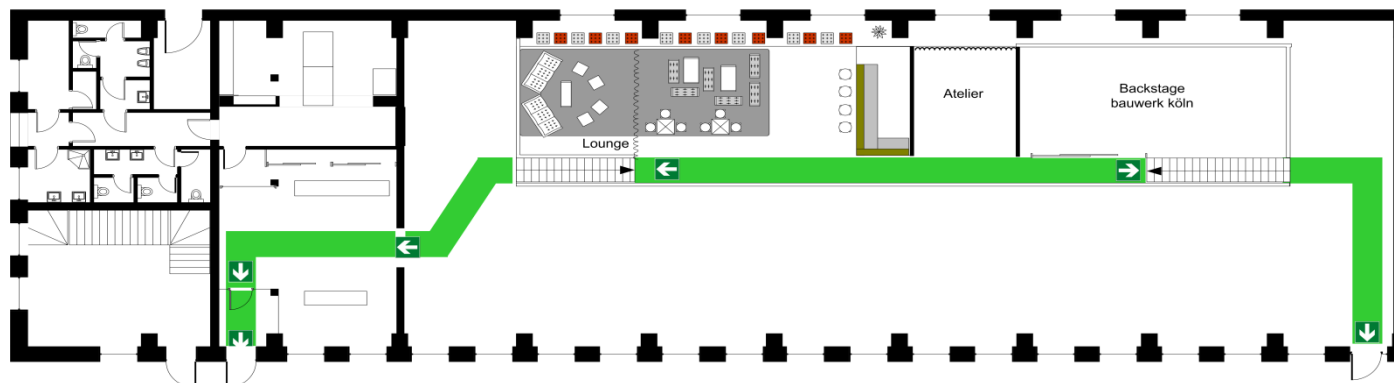


Bestuhlungsvariante

Mischbestuhlung



EG
Mischbestuhlung und
Eventboxen



OG
Empore mit Lounge und
Stehstischen.
Steht ab 120 Personen
zur Verfügung!

1. Variante - Weihnachtsbuffet

...in den schönsten Schubladen seit es Weihnachten gibt

"Von Draus vom Walde komm ich her..."

Weihnachtlicher Buffetvorschlag mit regionalen Produkten aus Wald und Wiese.

Vorspeisen

Marinierter Hokaidokürbis mit Chili und einem Ziegenkäsetrüffel

Salat von Balsamocolinsen mit Noix St. Jaques

Cous Coussalat mit einer Geflügelpraline und Orangensalz

Juliennes von Chicoree in Cassis mit geräucherter Entenbrust

Tranchen vom Gewürzlachs auf saurem Wurzelgemüse

Schinkenstation

Eifeler Schinkenspezialitäten frisch von der Aufschnittmaschine



1. Variante - Weihnachtsbuffet

...in den schönsten Schubladen seit es Weihnachten gibt

Brotstation

Versch. Steinofenbaguettes
Nußbrot
Rustikales Bauernbrot
mit Dips und Buttervariationen

Hauptgänge

Ragout vom Eifelhirsch mit Rotweinschalotten,
Rotkohl und Schupfnudeln
Kalbstafelspitz mit Meerrettich, Wurzelgemüse und
Würfelkartoffeln
Gemüsestrudel mit Kräuterschmand

Dessert

Lemonpie
Printenmousse mit Rotweinpflaumen
Bratapfel im Glas mit Vanilleschaum



2. Variante - Weihnachtsbuffet



...in den schönsten Schubladen seit es Weihnachten gibt

„...**ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr...**“

Köstliches aus der Weihnachtsküche mit hochwertigen Produkten aus der Region.

Vorspeisen

Süßkartoffelsalat mit Granatapfel

Schafskäse und Kürbiskrokant

Karamellisierte Jakobsmuschel auf

Pumpnickeltaler mit Erbsen-Minzipüree

Gebeizter Anislachs. Selleriecreme. Salicorniakresse

Wildschweinbällchen mit Salat von Winterspargel

Mariniertes Schweinefilet mit getrüffelten Linsen und

pikanten Backpflaumen



2. Variante - Weihnachtsbuffet



...in den schönsten Schubladen seit es Weihnachten gibt

Brotstation

Duftender Brottisch: Holzofenbrot, Nussbrot und gesalzene Normandie Butter

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef. Speck-Wirsing.
Curryspätzle. Thymianjus
Bio-Lachs. Winterliches Gemüseragout.
Mild- scharfe Meerrettichsauce
Kürbis-Kartoffelgratin mit Ziegenkäse und Amarettini

Dessert

Gewürzkuchen. Schokolade. Nougat. Birne
Glühweinmousse. Zimtschaum
Frischkäse- creme. Quittengelee. Gebrannte Mandel



Ihr weihnachtliches Full-Service-Paket



...lässt keine Wünsche offen...

➔ **Die Location**

Halle (EG) inkl. der 6 Eventboxen. Ab 120 Personen steht Ihnen auch die Empore (OG) zur Verfügung.

➔ **Die Technik**

Atmosphärische Ausleuchtung der Halle
Emporenausleuchtung (ist ab ab 120 Personen).
Beschallung für DJ und Ansagen

➔ **Das Catering**

Getränkepauschale, Buffet, Equipment, Service, Auf,- und Abbau

➔ **Die Bestuhlung**

Mischbestuhlung: Stehtische – Dinnertische – Barhocker – Loungemöbel.

Das Personal

➔ Veranstaltungsbetreuung plus 1x WC Dame

Und das alles ab 99,00 €/Person (basierend auf min. 150 Personen).

Kosten für abweichende Gästeanzahl: nach individueller Absprache

Veranstaltungszeitraum: 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr.

Kosten für Zusatzstunden: nach individueller Absprache

Preise netto zzgl. MwSt.

Dekoration



Tischdekorationsvorschläge (optional /Varianten nach Absprache)



Kontakdaten

Für Fragen & Feedback

macevent GmbH

events incentives artists

Dillenburger Straße 73

D-51105 Köln

Fon +49 (221) 168069-0

Fax +49 (221) 168069-11

www.macevent.de

www.bauwerk-koeln.de

info@macevent.de