



Egal zu welchem Anlass, seien Sie unser Gast und lassen sich, ab einer Gruppe von 10 bis 220 Personen, in unserem Bankett & Private Dining Bereich von uns verwöhnen!

Haben Sie besondere Wünsche? Kein Problem, sprechen Sie uns an!

Telefon: 040 / 22 86 49 48 | bankett@pulvermuehle.eu | www.pulvermuehle.eu

Unsere Menüempfehlungen

Unsere Menüpreise gelten ab 24 Personen.

Optional dazu buchbar:
Kleines Süppchen
in Cappuccino-Tasse serviert
oder
kleiner gemischter Salat

ab 3,50 € p.P.

Vorspeise

Vorspeisenvariation **PULVERMÜHLE** als Tischbüffet

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella
Ziegenkäse mit Ahornhonig | luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken

Hauptgang

Bitte geben Sie uns verbindlich bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin die Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte bekannt.

Standard-Menü

p.P. 36,50 €

Dieses Menü ist für
alle Gäste einheitlich
wählbar

Poulardenbrust

Barolo Jus
Süßkartoffelstampf
Saisongemüse

PULVERMÜHLE-Menüauswahl

p.P. 45,00 €

Sie haben die Wahl aus 3 Hauptgängen:

PULVERMÜHLE-Saisonoptionen

Gegrillter Lachs
an fein würziger
Teriyakisauce

Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse.

Rosa gegrilltes Filetsteak
mit hausgemachter
Kräuterbutter

**Getrüffelte
Waldpilz Ravioli**
gebratene Waldpilze
Tomatenfilets
Kräuter-Sherryrahm

VEGGIE

01.02. - 30.04.
Wildgulasch
Spinatspätzle
Preiselbeersauce

01.05. - 15.06.
Stangenspargel
Kalbsschnitzel
Sauce Hollandaise
La Ratte Kartoffeln

16.06. - 10.11.
**Geschmortes
Ochsenbäckchen**
Kartoffelpüree
Wurzelgemüse
Rotweinsauce

11.11. - 31.12.
**Halbe
gebratene Ente**
– mit Honig glaciert –
Entensauce
Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln

Kids-Menü

p.P. 22,00 €

Kinder bis 12 Jahre

Panierte Putenstreifen

Kartoffelpüree
Buttergemüse

Dessert

Dreierlei Dessertvariation

Baileys Panna Cotta mit Vanillesauce | Saftiger Schokoladen-Walnuss-Kuchen
marinierte Früchte der Saison

11.11. - 01.02.

PULVERMÜHLE-Saison-Special

p.P. 26,50€

Dieses Gericht ist für alle Gäste einheitlich wählbar

GRÜNKOHL SATT

inkl. einem von **Helbing Kümmel aufs Haus**

Kochwurst | gegrilltes Kassler | Röstkartoffeln

Unser Pulvermühle-Buffer

Ab 40 Personen.

Bitte geben Sie uns verbindlich bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin die Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte bekannt.

Vorspeise

Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE als Tischbuffet

z.B. Tagesantipasti | Tatar | Büffelmozzarella | Ziegenkäse mit Ahornhonig | luftgetrockneter 12 Monate gereifter Parmaschinken

Buffet

Rosa gegrilltes Rumpsteak
im Ganzen gebraten

Gegrillter Lachs
an fein würziger Teriyakisauce

Hausgemachte Pasta
in ihrer Sauce

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln

Saisongemüse

Salat Auswahl

Sauce Bernaise
Jus

Dessert

Dessertvariationen PULVERMÜHLE

p.P. 47,50 €

Unsere Terrinengerichte

Ab 40 Personen.

Bitte geben Sie uns verbindlich bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin die Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte bekannt.

Waldpilze
in Rahmsauce (Vegetarisch)

Geschnetzeltes vom Truthahn
mit Paprika & Champignons

Schöpfcurrywurst
mit pikanter Currysauce

Gulasch
nach »Hausfrauen Art«

Zu allen Terrinengerichten wird duftender Basmatireis oder hausgemachtes Baquette serviert.

p.P. 18,50 €

Kuchen

Butterkuchen
Blech mit 24 Stück

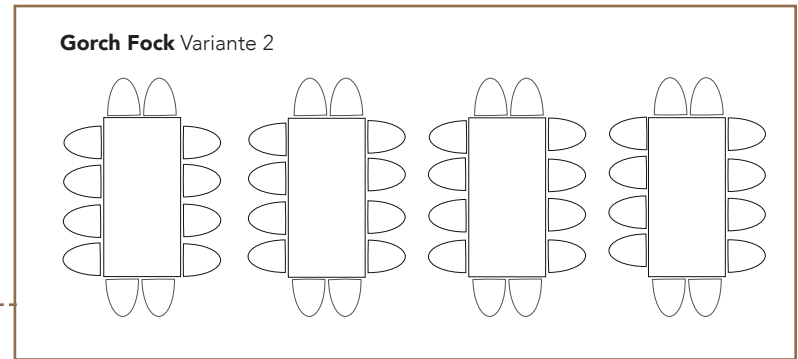
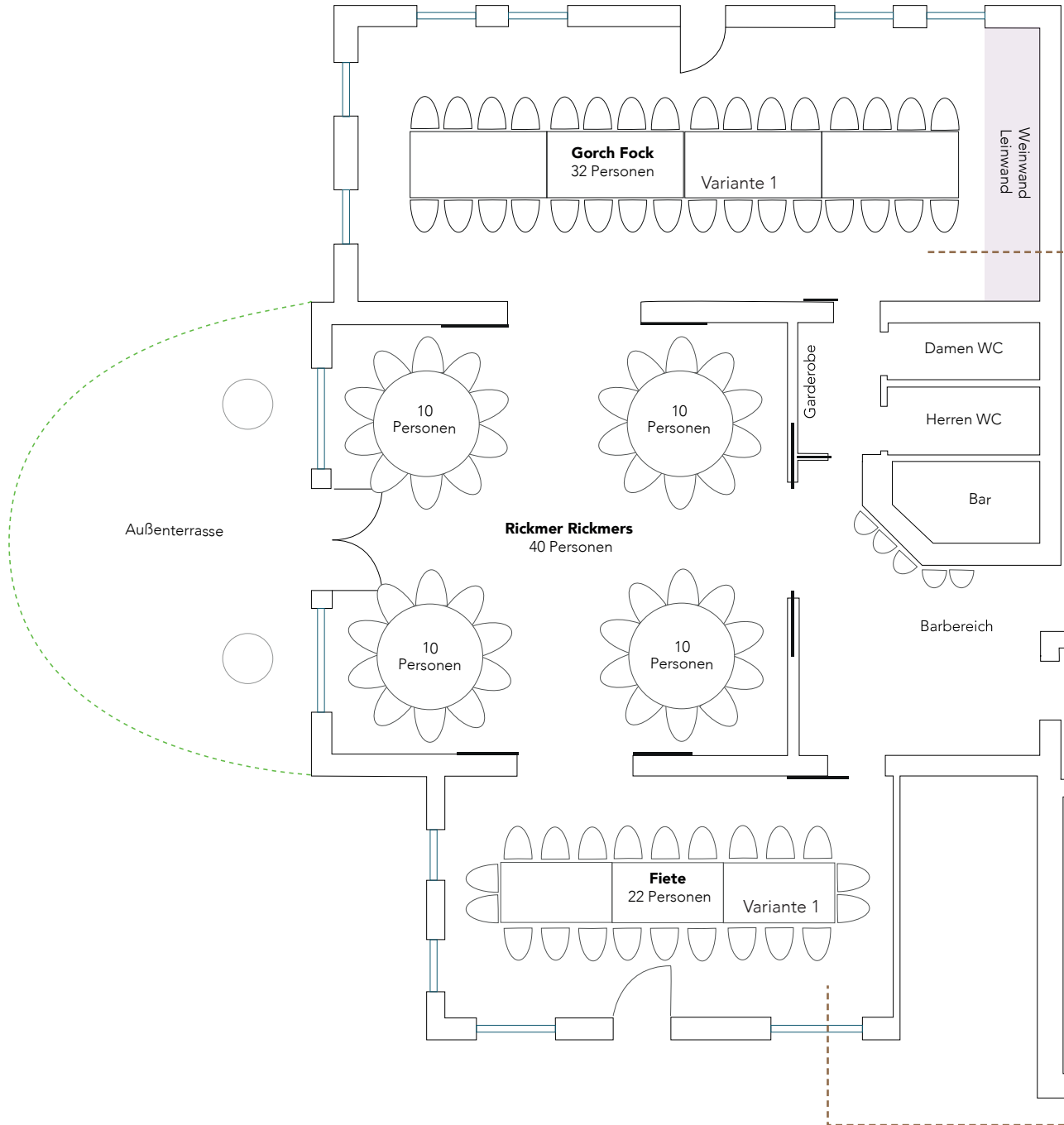
48,00 €

Getränkepauschalen

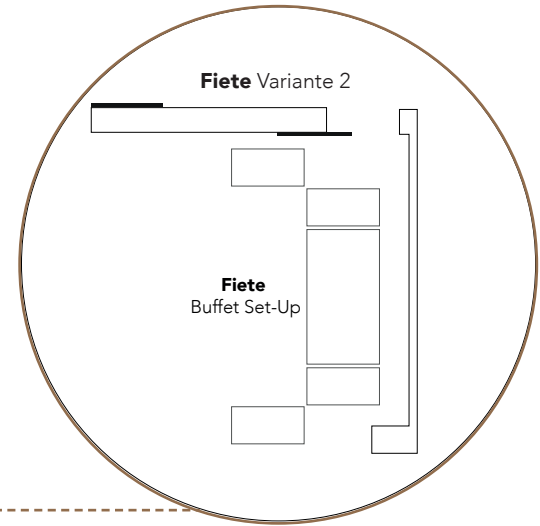


				KUPFER	GOLD	PLATIN
Mineralwasser Acqua Panna, San Pellegrino				✓	✓	✓
Säfte Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft				✓	✓	✓
Softdrinks Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix				✓	✓	✓
Kaffee- & Teespezialitäten				✓	✓	✓
Aperitif Rhasecco mit und ohne Alkohol				✓	✓	✓
Bier König Pilsener				✓	✓	✓
Weißwein Grauburgunder, QbA Markus Pfaffmann				✓	✓	✓
Rotwein Cabernet Sauvignon, MAN Family Wines, South Africa				✓	✓	✓
Longdrinks Pulvermule, Smirnoff Vodka-Energy, Tanqueray Gin-Tonic, Bulleit Bourbon Whiskey-Cola, Pampero Rum-Cola				—	✓	✓
Shots Sambucca, Jägermeister, Helbing Kümmel, Tequila				—	✓	✓
Digestif Vecchia Romagna Brandy, Glenfiddich 12 Jahre Whiskey, Bailey's, PM Grappa Chardonnay/Barrique/Kaffee aus der Magnum-Flasche, PULVERMÜHLE Edition Obstbrand von Ziegler aus der Doppelmagnum-Flasche				—	✓	✓
Premium Digestif Hennessy V.S.O.P. Cognac, Talisker Whiskey, Grappa Bianco/Barrique di Poli »Big Mama« aus der Magnum-Flasche, PULVERMÜHLE Edition Obstbrand von Ziegler aus der Doppelmagnum-Flasche				—	—	✓
Champagner Taittinger Brut Réserve, blanc				—	—	✓
Upgrade von Kupfer zu Gold	einmalig	15,00 €	pro angemeldeter Person			
Upgrade von Gold zu Platin	einmalig	40,00 €	pro angemeldeter Person	3h 19,50 € p.P.	3h 29,50 € p.P.	3h 49,50 € p.P.
Upgrade von Kupfer zu Platin	einmalig	50,00 €	pro angemeldeter Person	4h 26,50 € p.P.	4h 36,50 € p.P.	4h 59,50 € p.P.
Verlängerung des gewählten Tarifes	pro Stunde	14,50 €	pro angemeldeter Person	5h 33,50 € p.P.	5h 43,50 € p.P.	5h 69,50 € p.P.
Kinder- und Jugendtarif 6 -16 Jahre	einmalig	19,50 €		6h 40,50 € p.P.	6h 50,50 € p.P.	6h 79,50 € p.P.
Kinder unter 6 Jahren (Softgetränke & Wasser)		0,00 €		7h 47,50 € p.P.	7h 57,50 € p.P.	7h 89,50 € p.P.
optional dazu buchbar						
Zeremonie 1 Glas Crémant, Wasser oder O-Saft Aperitif entfällt dafür	einmalig 1h	9,50 €	pro angemeldeter Person	14,50 € für jede weitere Stunde pro angemeldeter Person	14,50 € für jede weitere Stunde pro angemeldeter Person	14,50 € für jede weitere Stunde pro angemeldeter Person

Unsere Räumlichkeiten



- Fiete (Variante 1): bis 22 Personen
- Fiete (Variante 2): Buffet
- Rickmer Rickmers: bis 40 Personen
- Gorch Fock (Variante 1): bis 32 Personen
- Gorch Fock (Variante 2): bis 48 Personen



AGB

Sobald wir unser Angebot an Sie verschickt haben, wird Ihr Wunschtermin und der ausgewählte Raum 14 Tage unverbindlich für Sie reserviert. Damit Ihrem Event nichts mehr im Weg steht und unsere Räumlichkeiten verbindlich für Sie reserviert sind, ist eine Anzahlung in Höhe von 50% des Mindestumsatzes erforderlich.

Unsere Mindestumsätze für die einzelnen Räumlichkeiten berechnen wir folgt:

Raum Gorch Fock	Mindestumsatz 1.500,00 EUR, Anzahlung 750,00 EUR
Raum Rickmer Rickmers	Mindestumsatz 2.000,00 EUR, Anzahlung 1.000,00 EUR
Raum Fiete	Mindestumsatz 1.500,00 EUR, Anzahlung 750,00 EUR
Bankett Komplett	Mindestumsatz 5.000,00 EUR, Anzahlung 2.500,00 EUR

Bitte überweisen Sie Ihre Anzahlung unter Angabe der Angebotsnummer an die folgende Bankverbindung: Pulvermühle GmbH, IBAN: DE53200700240327747200. Nach Eingang Ihrer Anzahlung werden die Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung verbindlich geblockt. Der angezahlte Betrag wird mit der Endabrechnung Ihrer Veranstaltung verrechnet.

Bei Stornierungen bis 45 Tage vor dem Veranstaltungsdatum erstatten wir Ihnen 50% der Anzahlung zurück (50% der Anzahlung wird als Stornogebühr einbehalten). Bei Stornierungen innerhalb von 45 Tagen vor dem Veranstaltungsdatum, wird Ihre Anzahlung komplett als Stornogebühr einbehalten. Bitte beachten Sie, dass wir auf unseren Angeboten und Rechnungen eine freiwillige Servicepauschale pro anwesenden Gast ausweisen. Diese Servicepauschale wird vollständig, netto-netto, als Trinkgeld an die Sie bedienenden Servicekräfte weitergegeben.

Informationen zu unserer Getränkepauschale

Die von Ihnen ausgewählte Getränkepauschale wird für alle Teilnehmer bestellt. Sie können die Dauer der Getränkepauschale bequem von vornherein festlegen

Selbstverständlich können Sie jederzeit die von Ihnen gebuchte Getränkepauschale verlängern oder auf einen anderen Tarif upgraden, um ein vielfältigeres Angebot an Getränken zur Verfügung zu haben. Die Preise für Verlängerungen und Upgrades:

Upgrade von Kupfer zu Gold	einmalig	15,00 €	pro angemeldeter Person
Upgrade von Gold zu Platin	einmalig	40,00 €	pro angemeldeter Person
Upgrade von Kupfer zu Platin	einmalig	50,00 €	pro angemeldeter Person
Verlängerung des gewählten Tarifes	pro Stunde	14,50 €	pro angemeldeter Person
Kinder- und Jugendtarif 6 -16 Jahre	einmalig	19,50 €	
Kinder unter 6 Jahren (Softgetränke & Wasser)		0,00 €	

Bei Verlängerungen oder Upgrades legen wir die Anzahl der Gäste zugrunde, die bei der Buchung der Veranstaltung festgelegt war. Die Getränkepauschale ist eine Mischkalkulation, die viele Komponenten enthält - unter anderem die Art der ausgewählten Getränke, die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, das bereitzustellende Personal auch außerhalb normaler Arbeitszeiten, sowie die generelle Art und Dauer der Veranstaltung. Daher wird die Getränkepauschale stets für die gesamte Anzahl der angemeldeten Gäste gebucht.

Die Getränkepauschale startet mit dem von Ihnen festgelegten Beginn der Veranstaltung. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, wenn Sie sich verspäten oder wenn Sie früher starten möchten. Erhalten wir keine Information bezüglich einer Verschiebung, starten wir Ihre Getränkepauschale zu dem von Ihnen gebuchten Zeitpunkt.

Unsere Nachtzuschläge

Selbstverständlich können Sie unsere Räumlichkeiten auch über unsere Öffnungszeiten hinaus nutzen. Unser Restaurant schließt regulär um 23:00 Uhr, die Öffnungszeitenzuschläge werden wie folgt fällig: Von 12:00 - 17:00 und von 00:00 – 04:00 Uhr berechnen wir Ihnen 180,00 € pro angefangener Stunde.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise unverbindliche Angebote sind und sich im Laufe der Veranstaltung ändern können falls Sie eine Anpassung wünschen.

In unseren Bankett-Räumlichkeiten können Sie ausschließlich aus unserer Bankett-Menükarte wählen. Bitte beachten Sie, daß wir á la carte Bestellungen im Bankett-Bereich nicht anbieten.

FAQ – Häufig gestellte Fragen

- Q: Ich möchte meine Getränkepauschale um zwei Stunden verlängern UND von Kupfer auf Gold upgraden, welche Kosten kommen auf mich zu?
- A: Für die Verlängerung fallen Kosten 29,00 € (2x 14,50 €) und für das Upgrade fallen Kosten von einmalig 15,00 € an - jeweils pro angemeldeter Person. Die Verlängerung plus Upgrade Ihrer Getränkepauschale kostet in diesem Fall insgesamt 44,50 € pro angemeldeter Person.
- Q: Warum ist es teurer ein Upgrade zu bestellen, wie wenn ich schon bei der Buchung den höheren Tarif (Getränkepauschale) wähle?
- A: Da die Vorbereitung für die Veranstaltung auf den ursprünglich gebuchten Tarif angepasst ist, entsteht hier extra Aufwand für unser Personal sowie logistischer Aufwand, um alle angebotenen Getränke in erforderlicher Menge bereitstellen zu können.
- Q: Warum gilt das Upgrade nicht gleichzeitig als Verlängerung, wenn es zum Ende meiner Pauschale benötigt wird?
- A: Eine Verlängerung bedeutet erhöhter Personaleinsatz. Ein Upgrade ist mit logistischem und planungstechnischem Aufwand verbunden. Daher werden beide separat gebucht.
- Q: Von den 50 angemeldeten Gästen sind noch 40 da und möchten noch eine Stunde länger bleiben, können wir 40 x die Verlängerung buchen?
- A: Da wir leider im Vorwege nicht einschätzen können, wieviele Ihrer Gäste zu welchem Zeitpunkt anwesend sein werden, gehen wir von der gebuchten Anzahl aus. Wir planen also bereits vor Ihrer Veranstaltung fest das benötigte Personal, die Räumlichkeiten und die verschiedenen Getränke mit der von Ihnen angegebenen Gästezahl. Daher wird eine Verlängerung immer für die Zahl der ursprünglich gebuchten Gäste berechnet.
- Q: Einige meiner Gäste möchten gerne Getränke bestellen, die nicht in dem von mir gebuchten Tarif verfügbar sind, ist es möglich für einzelne Gäste ein Upgrade zu buchen?
- A: Aus abrechnungstechnischen Gründen ist es nicht möglich mehrere Tarife auf derselben Veranstaltung zu buchen.
- Q: Kann ich Getränke bestellen, die gar nicht in den Pauschalen angeboten werden?
- A: À la carte Getränke bieten wir im Bankett nicht an.
- Q: Ich will eine Veranstaltung im Gesamtwert von 1.000,00 EUR buchen. Was und wann muss ich anzahlen?
- A: Um die Veranstaltung verbindlich zu buchen haben Sie innerhalb von 14 Tagen 50% des Gesamtwertes anzuzahlen - 500,00 Euro.
- Q: Ich muss doch kurzfristig die bereits angezahlte Veranstaltung im Gesamtwert von 1.000 Euro stornieren. Welche Stornogebühren kämen auf mich zu?
- A: Bei Stornierungen bis 45 Tage vor dem Veranstaltungsdatum erstatten wir Ihnen 50% der Anzahlung (50% der Anzahlung wird als Stornogebühr einbehalten) zurück – 250,00 EUR. Bei Stornierungen von weniger als 45 Tage vor der Veranstaltungsdatum, wird Ihre Anzahlung als Stornogebühr einbehalten - 500,00 EUR.