



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.

Vorspeise

Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE

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.

| Bankettmenü I p.P. 36,50 € | Bankettmenü II p.P. 39,00 € | Bankettmenü III p.P. 41,50 € | Bankettmenü IV p.P. 49,00 € | Bankettmenü Vegi p.P. 42,00 € | Bankettmenü Kids p.P. 22,00 € | Bankettmenü Flex p.P. 45,00 € | | |
|---|---|---|--|--|---|---|---|--|
| Wählen Sie bitte ein Menü für alle Personen einheitlich aus. | | | | Vegetarisch | Kinder bis 12 Jahre | Ganz flexibel. Wählen Sie in unserem Bankettmenü Flex flexibel unter Lachs, Filetsteak oder Tofu | | |
| Poulardenbrust Barolo Jus Süßkartoffelstampf Saisongemüse | Geschmortes Ochsenbäckchen Kartoffelpüree Wurzelgemüse Rotweinsauce | Lachsfilet Pak Choi Quinoa Teriyaki Sauce | Filetsteak medium gebraten Rosmarinkartoffeln Sauce Bernaise | Gefüllte Süßkartoffel mit Spinat und Feta geröstete Pinienkerne Tomatensauce | Panierte Putenstreifen Kartoffelpüree Buttergemüse | Lecker gegrillter Lachs an fein würziger Teriyakisauce | Rosa gegrilltes Filetsteak mit hausgemachter Kräuterbutter | Fein geräucherter Tofu an leichter Tomatensauce & gerösteten Pinienkernen |
| Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse. | | | | | | | | |

Dessert

Dreierlei Dessertvariation

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

Optional dazu buchbar:

Kleines Süppchen in Cappuccino-Tasse serviert

ab 3,50 € p.P.

oder

kleiner gemischter Salat

ab 3,50 € p.P.

Unsere Terrinenmenüs

Unsere Menüpreise gelten ab 8 Personen.

Vorspeise

Vorspeisenvariation **PULVERMÜHLE**

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.

Terrinenmenü 1
p.P. 33,00 €

Terrinenmenü 2
p.P. 35,00 €

Terrinenmenü 3
p.P. 39,00 €

Wählen Sie:

ab 8 Gäste 1 Terrinengericht | ab 16 Gäste 2 Terrinengerichte | ab 24 Gäste 3 Terrinengerichte

Waldpilze
in Rahmsauce
(Vegetarisch)

Geschnetzeltes vom Truthahn
mit Paprika & Champignons

Lammcurry
mit Ingwer in Kokosmilch

Zu allen Terrinengerichten wird duftender Basmatireis serviert.

Dessert

Dreierlei Dessertvariation

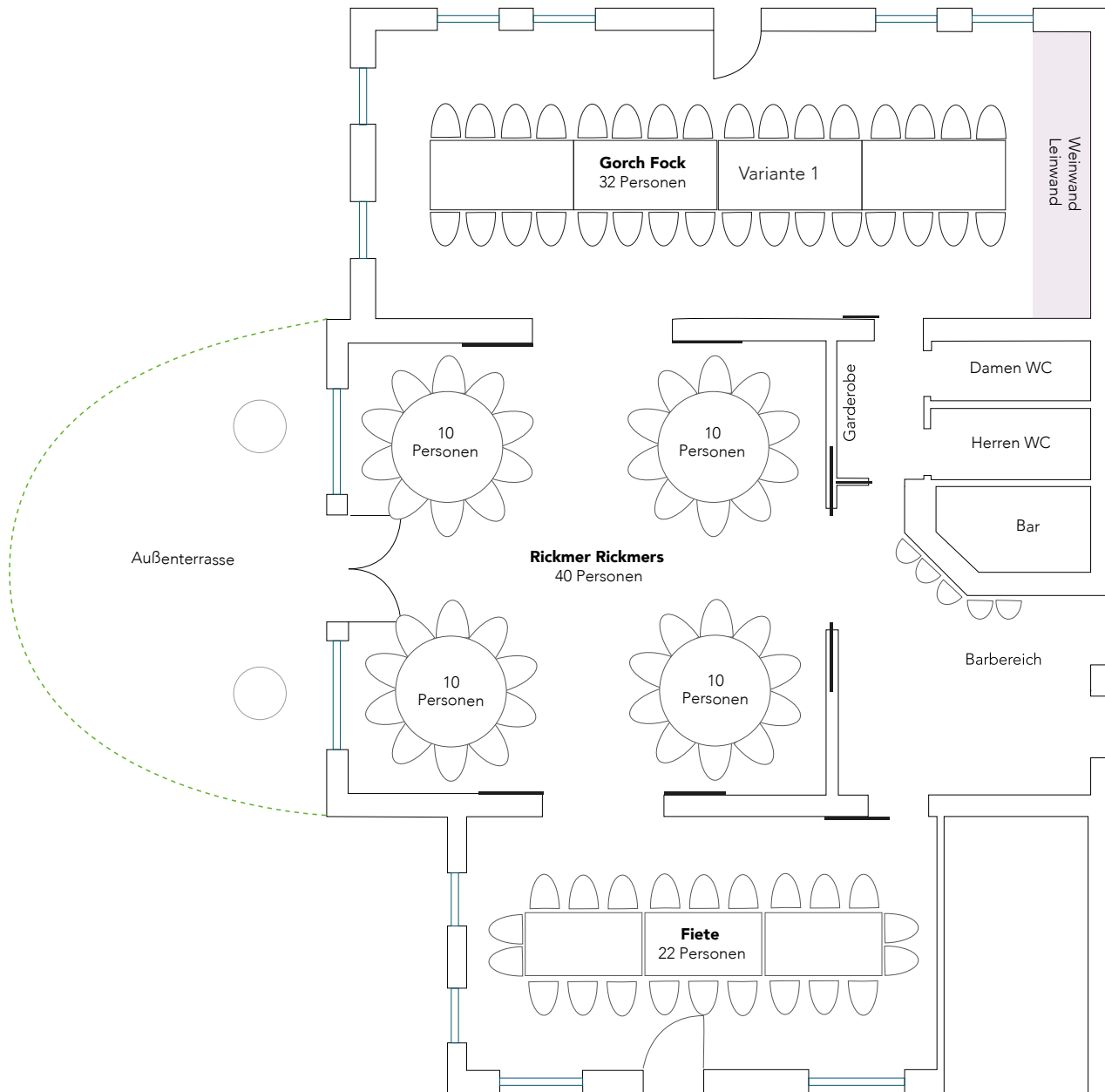
Baileys Panna Cotta mit Vanillesauce | Saftiger Schokoladen-Walnuss-Kuchen
marinierte Früchte der Saison

Getränkepauschalen

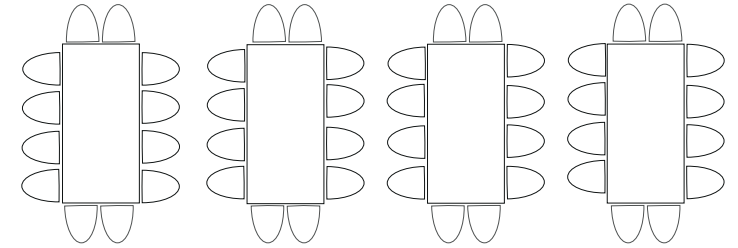


| | | | | KUPFER | GOLD | PLATIN |
|--|------------|---------|-------------------------|---|---|---|
| Mineralwasser Acqua Panna, San Pellegrino | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Säfte Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Softdrinks Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| 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 | 3h 19,50 € p.P. | 3h 29,50 € p.P. | 3h 49,50 € p.P. |
| Upgrade von Gold zu Platin | einmalig | 40,00 € | pro angemeldeter Person | 4h 24,50 € p.P. | 4h 34,50 € p.P. | 4h 59,50 € p.P. |
| Upgrade von Kupfer zu Platin | einmalig | 50,00 € | pro angemeldeter Person | 5h 29,50 € p.P. | 5h 39,50 € p.P. | 5h 69,50 € p.P. |
| Verlängerung des gewählten Tarifes | pro Stunde | 14,50 € | 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 |
| Kinder- und Jugendtarif 6 -16 Jahre | einmalig | 19,50 € | | | | |
| Kinder unter 6 Jahren (Softgetränke & Wasser) | | 0,00 € | | | | |

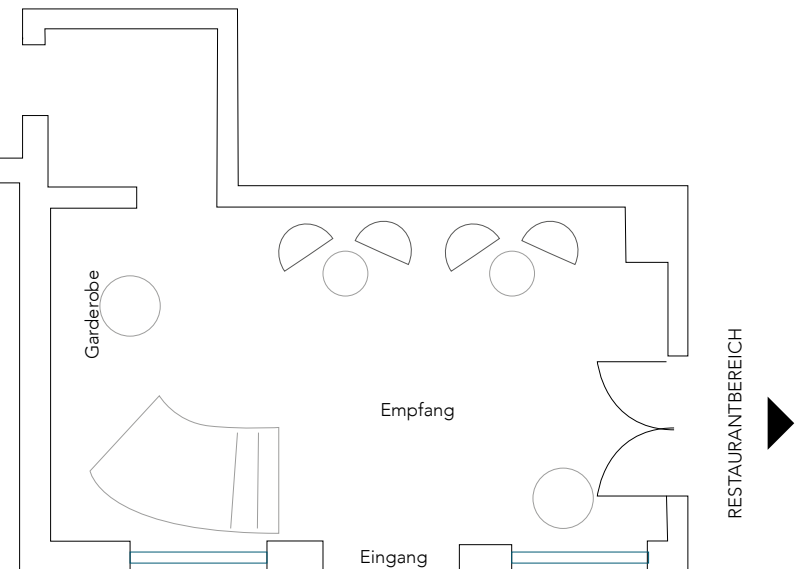
Unsere Räumlichkeiten



Gorch Fock Variante 2



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



AGB

Nach Abschicken unseres Angebots wird das Datum und der ausgewählte Raum für 14 Tage für Sie reserviert. Um Ihr Bankett-Event inkl. der ausgewählten Räume verbindlich zu buchen, ist eine Anzahlung von 50% des Auftragswertes innerhalb der o.g. 14 Tage erforderlich. Bitte überweisen Sie die Anzahlung unter Angabe der Angebotsnummer an folgende Bankverbindung: Pulvermühle GmbH, IBAN: DE53200700240327747200.

Die endgültige Anzahl Ihrer Gäste, und der dazugehörigen Bankettmenüs, muss bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich bestätigt werden.
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.
Unsere Angebote enthalten eine freiwillige Servicepauschale von 4,00 € pro anwesenden Gast. 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.

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 dem Veranstaltungsdatum, wird Ihre Anzahlung als Stornogebühr einbehalten – 500,00 EUR.