

mannschaftsgold

projektschmiede für sponsoring und so...

Lessingstr. 60, 53113 Bonn

Telefon: (0228) 62 91 98 90

E-Mail: info@mannschaftsgold.de

Web: www.mannschaftsgold.de



WEIHNACHTEN ÜBER DEN DÄCHERN BONNS

| **Angebotsübersicht**



WEIHNACHTEN

ÜBER DEN DÄCHERN BONNS!

*Wäre es nicht langsam an der Zeit,
eine wirklich gute Weihnachtsfeier zu buchen?*

Genau diese Überlegung hat uns dazu bewegt, für Sie ein besonderes und umfangreiches Konzept einer Firmenweihnachtsfeier zu entwickeln, welches Sie als gesamtes Unternehmen oder auch als einzelne Abteilung einer Firma exklusiv buchen können. Wir schnüren Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket – fernab des üblichen Restaurant-Nebenzimmer-Ambiente mit klassischem Speisen- und Getränkeangebot. An diesem Abend möchten wir Sie als unsere Gäste begrüßen, Ihr Gastgeber sein und Ihnen einen unvergesslichen Abend bieten – sowohl atmosphärisch, wie auch kulinarisch.

Genießen Sie Bonn von oben und fühlen Sie sich dabei wie im eigenen Wohnzimmer. Sie werden sehen – von dieser Weihnachtsfeier werden Sie und Ihre Mitarbeiter noch lange berichten.

Rüdiger Harsy
und das gesamte
mannschaftsgold Team

INHALT

KONZEPT "WEIHNACHTEN ÜBER DEN DÄCHERN BONNS"	5
.....	
INHALTLICHER RAHMEN	6
.....	
VORSTELLUNG DES CATERERS DEIN SPEISESALON	7
.....	
SPEISEKARTE	10
.....	
ZUSATZANGEBOT	11
.....	
INFORMATIONEN ZUR LOCATION UND DEN RAHMENBEDINGUNGEN	12
.....	
BUCHUNGSIONFORMATIONEN & KOSTENKALKULATION	13
.....	



WIR SCHAFFEN

ERLEBNISSE

nachhaltig

gemütlich

unkonventionell

umwerfend

entspannt

anders

offen

coole Drinks

kulinarisch

Genuss

Covid19 gerecht

einzigartig

regional

kommunikativ

speziell

neu

exklusiv

gesellig

Winter BBQ

KONZEPT

WEIHNACHTEN ÜBER DEN DÄCHERN BONNS

- * Ihre Firmenweihnachtsfeier über den Dächern Bonns im eigenen, exklusiven Rahmen
- * Einzigartiger Blick über Bonn in außergewöhnlichem Design Ambiente in der weihnachtlich dekorierten Rooftop Lounge samt Santas Dachterrasse in der 5. Etage des DESIGN OFFICES Standorts Bonn
- * Kreative Umsetzung mit Winter BBQ, kleinem Weihnachtsmarkt und lockerem Wohlfühl-Ambiente
- * regionales und nachhaltiges Bio Foodkonzept mit Fokus auf einem leckeren Winter BBQ, sowie vielseitigem Getränkeangebot mit einer Auswahl an hochwertigen Produkten



Location

5.Etage
DESIGN OFFICES Bonn Hauptbahnhof,
Rabinstr. 1, 53111 Bonn



Gästezahl

buchbar ab 40 Personen bis max. 64
Personen - Preis pro Kopf
Bei geringerer Gästezahl -
Preis als Gesamtpauschale



verfügbare Daten

Do.-Sa. 25.-27.11.2021
Do.-Sa. 02.-04.12.2021
Do.-Sa. 09.-11.12.2021
Do.-Sa. 16.-18.12.2021



Zeitplan

ab 18 Uhr bis max. 01 Uhr
Optionale Verlängerung gegen Aufpreis
möglich

Wir schaffen eine Weihnachtsfeier, die Ihnen und Ihren Mitarbeiter*innen positiv in Erinnerung bleiben wird.



- * Welcome Aperitif (Martini Fiero Tonic oder Martini alkoholfrei Virbane Spritz)
- * erste Welcome Snacks auf den Tischen zum Knabbern (Edelnussmix und handcraftet Popcorn)
- * eigener kleiner Weihnachtsmarkt mit Tannenbäumen, Weihnachtsdeko, Glühweinhütte (mit Winzerglühwein, alkoholfreier Punch Variante und leckerer Glühweinalternative, Kaffeespezialitäten und Lebkuchen) auf der Dachterrasse
- * Winter BBQ mit dazu passendem Gläschen-Buffer-Konzept
- * nach dem Essen Espresso & Grappa Runde
- * Umfangreiches Barkonzept, bei dem für jeden Gast etwas dabei ist:
 - * All night long:
 - * Alkoholfrei: Wasser, Softdrinks
 - * weißer und roter Tischwein, Weinschorle
 - * Prosecco
 - * Bier und alkoholfreies Bier
 - * Nach dem Essen (gegen 21 Uhr) Erweiterung um Longdrinks (begrenzt auf 3 Longdrinks/Person - abgerechnet als Summe, z.B. bei 40 Gästen = 120 Longdrinks):
 - * „Deutschland, dein Gin Land“: Longdrinks mit Fokus auf verschiedenen Gin & Tonic-Varianten, bei denen der Gast sich seinen Lieblings G&T aus verschiedenen Gins (aus kleinen deutschen Gin-Manufakturen und Destillen), Tonics und Bargemüse zusammenstellen kann
 - * „Mule around the World“ Longdrinks mit Fokus auf verschiedene Mule Varianten z.B. Moscow Mule mit Vodka, London Buck mit Gin oder Islay Mule mit Whisky
 - * Zusätzlich alkoholfreie Longdrinks und Mocktails, sodass auch die Fahrer und Nicht-Trinker nicht zu kurz kommen
- * Wir schenken ausschließlich Markenprodukte und qualitativ hochwertige Spirituosen aus
- * Musikalische Untermalung: zunächst Hintergrundmusik, später auch in tanzbarer Lautstärke
- * CoviD19-gerechtes Hygiene- und Infektionsschutzkonzept (inkl. Nachverfolgbarkeit), sodass man unbesorgt und ganz entspannt feiern kann

VORSTELLUNG DES CATERERS DEINSPEISESALON

ESSEN, LIEBEN, GLÜCKLICH SEIN.



AM ANFANG SCHAUTE ICH
MICH UM, KONNTE ABER
EIN CATERING, DAS ICH MIR
WÜNSCHTE, NICHT FINDEN.
ALSO BESCHLOSS ICH, ES
SELBST ZU KREIEREN.

frei nach Ferry Porsche

SPEISEN

...ESSEN IM WANDEL DER ZEIT

Unsere Arbeit ist geprägt von höchstem Qualitätsanspruch, Liebe zum Detail und Mitarbeiter*innen die sich zu 100% mit unserem Unternehmen identifizieren und sich ständig verbessern wollen. Unsere Firmenphilosophie passt also perfekt zu Ihnen.

DEINspeisesalon steht für frische, zeitgemäße Cateringkonzepte. Internationale Einflüsse und die große Sorgfalt bei der Auswahl von Zutaten prägen unsere Arbeit vom ersten Gründungstag an. Ebenso wie eine große Bandbreite an Speisen, die wir stetig für unsere Kund*innen erweitern:

Ob regional und deftig, international oder crossover, vegan oder vegetarisch – unsere Küche ist undogmatisch und immer exzellent.



WER WIR SIND



ACT LOCAL



THINK GLOBAL



Die DEINspeisesalon-Küche steht für frische, zeitgemäße Cateringkonzepte - die große Sorgfalt bei der Auswahl von Zutaten prägt unsere Arbeit vom ersten Gründungstag an. Ebenso wie eine große Bandbreite an Speisen, die wir stetig für Sie erweitern – unsere Küche ist undogmatisch und immer exzellent. Und exzellente Küche erfordert richtig gute Lebensmittel - genau dafür lohnt es sich, sich tagtäglich zu engagieren.

Die Verwendung von Produkten aus dem Kölner Umland ist sowohl für uns, für die landwirtschaftlichen Betriebe als auch für Sie ein klarer Benefit.

Regionales Obst & Gemüse in der Gastronomie stellen in der Tat keinen vorübergehenden Hype dar, denn nur so wird unvergleichliche Frische in der Küche ermöglicht und ein ganz besonderes Genusserlebnis für Sie als Gast kreiert. Mit dem niedrigschwelligen Projekt BAUERNRUNDE findet ein direkter Handel zwischen uns als Gastronomie und den regionalen Landwirt*innen statt. Quasi „Farm to table at its best“.



Wir haben in der Eifel den wirklich tollen Margarethenhof in Andernach für uns entdeckt, auf dem Charolais-Rinder artgerecht in freier Natur aufwachsen dürfen. Und gerade deshalb sind wir mit dem Betreiber des Hofes eine vertrauensvolle Kooperation eingegangen, um auf diese Weise eine langfristige Partnerschaft anzustreben. Doch wir wollten noch einen Schritt weitergehen. Denn die Qualität, die hier erzeugt wird, hat uns dazu ermutigt, endlich ganze Tiere zu bestellen. So können wir alle Teile des Tieres in unserer Küche veredeln und praktizieren auf diesem Weg das Prinzip der Ganzheitlichkeit.

WEIHNACHTLICHES BBQ BUFFET

VORSPEISEN

WEIHNACHTLICH GEBEIZTER BACHSAIBLING | NACHHALTIGE AQUAKULTUR IM BERGISCHEN |
ROTER CHICOREE | ORANGE | KARELLISIERTE WALNÜSSE

KINOA AUS ROMMERSKIRCHEN | PICKLED BROMBEERE | ROTE BEETE VON HELMUT
HARTMANN | GERÄUCHERTER ZIEGENKÄSE | HONIG VOM BIENENWERK

MINI PULLED DUCK SLIDER | BRIOCHE BUN | GLÜHWEIN ZWIEBEL CHUTNEY | BABYSPINAT |
TRÜFFELMAYO

AUSWAHL VON FRISCH GEBACKENEM SAUERTEIGBROT UND KARTOFFELBRÖTCHEN MIT
MEERSALZBUTTER, RÖSTGEMÜSE - HUMMUS UND HAUSGEMACHTEM RILLETTES

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

GEGRILLTES MAISHÜHNCHEN | ARTGERECHTE & NACHHALTIGE ZUCHT AUS OLDENBURG |
GRANATAPFELLACK | MANDELCRUNCH

HANDGEMACHTE WEIHNACHTSBRATWURST | EIFELSCHWEIN | PFLAUME | MARONE |
JOHANNISBEERSENF

FRANZÖSISCHER SCHAFSKÄSE IM PERGAMENT GEBACKEN | GESCHMOLZENER
BUTTERNUSSKÜRBIS | THYMIAN | SCHALOTTEN | PINIENKEREN

GEBACKENE AÜBERGINE | MISO | STERNANIS | GRIECHISCHER JOGHURT | SESAM
DAZU REICHEN WIR ROTKOHL COLE SLAW UND MEERSALZDRILLINGE

DESSERT

CREME BRULEE | SAFRAN AUS KOZANI | MANDARINE

70 % SCHOKOLADECUBE | JORDAN OLIVENÖL | FEIGENMARMELADE

DEINspeisesalon

ESSEN LIEBEN GLÜCKLICH SEIN

ZUSATZANGEBOT

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?



AUCH HIER UNTERSTÜTZEN WIR SIE GERNE

- * Für wen die Hintergrund Musik nicht ausreichend sein sollte, kann ein **DJ** hinzugebucht werden, sodass durchaus auch das Tanzbein geschwungen werden kann.
- * Wie wäre es mit einem Erinnerungsfoto mit den Kolleg*innen? Ideal hierfür unser tolles **Foto Booth Modul**
- * Team Building? Mit einem **Shuffleboard Tisch** auf der Weihnachtsfeier wird das Firmenturnier im Handumdrehen zum kollektiven Highlight des Abends
- * Schrottwichteln mal anders? Lassen Sie Ihre Mitarbeiter*innen am **Grabbing Automat** ihr Wichtelgeschenk greifen. Spaß ist dabei garantiert
- * Oder wie wäre es mit einem kleinen Gastgeschenk auf den Tischen in Form eines leckeren und individuell gestalteten **Weihnachts-Popcorns** (der Marke POTTKORN) mit Weihnachtsgrüßen der Firma (das Layout muss 4 Wochen vorher stehen)

All diese Möglichkeiten können individuell dazugebucht werden – teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

DIE LOCATION UND RAHMEN- BEDINGUNGEN



VOR ORT

- * Barpersonal, Servicepersonal, Foodpresenter inklusive
- * Table Top wie Geschirr, Gläser, Bestecke etc. inklusive
- * Endreinigung inklusive
- * Umsetzung der Weihnachtsfeier anhand eines COVID19 gerechten Hygienekonzeptes

Das Ensemble „Urban Soul“ bringt die perfekten infrastrukturellen Voraussetzungen für den neuen Standort DESIGN OFFICES Bonn Hauptbahnhof mit: Fünf Etagen bieten Platz für Coworking-Bereiche, flexible Büros und Flächen für Unternehmen und Projektteams in direkter Nachbarschaft zum Hauptbahnhof. Neben inspirierenden Arbeitslandschaften setzen Meeting und Conference Spaces im 5. OG attraktive Akzente. Die umlaufende Dachterrasse bietet als Location für Business-Events einen einmaligen Rundumblick über

Bonn.

Bestechend sind nicht nur Gebäude und Konzept, sondern auch die verkehrsgünstige Lage des neuen Standorts. Der Bahnhof ist mit rund 350 Metern Entfernung in wenigen Minuten fußläufig erreichbar. Zum Flughafen gelangt man mit dem Auto vom Standort Bonn Hauptbahnhof in nur 20 Minuten.

BUCHUNGS- INFORMATIONEN

WEIHNACHTEN ÜBER DEN DÄCHERN BONNS

Auch bei
geringerer Personen-
zahl haben wir die
passende Lösung für Sie.
Sprechen Sie uns gerne
darauf an.

KOSTEN

40-64 Personen: je 109.-€ pro Person
Bei weniger als 40 Personen:
pauschal 4350.-€

Preise für optionale Zusatzleistungen:

- * Verlängerung nach 01:00 Uhr:
24.-€/Pers/Std
- * DJ: 500.-€
- * Foto Booth Modul: 850.-€
- * Grabbing Automat: Auf Anfrage
- * Shuffleboard Tisch: Auf Anfrage
- * Gastgeschenk (individuelles
Weihnachts-Popcorn): 9,90€ je 150g
Packung inkl. eigener Banderole/
Druck – ab 40 St. buchbar

Ihre Ansprechpartnerin:

mannschaftsgold GmbH & Co KG
Sonja Balegh
Lessingstr. 60
53113 Bonn
mail: sonja.balegh@mannschaftsgold.de
Tel. 0228-62919890

**Die Buchung wird mit Unterzeichnung des
schriftlichen Angebots rechtskräftig**

Stornierungsfristen:

bis 6 Wochen vorher frei stornierbar
danach 25%
ab 4 Wochen vorher 50%
ab 2 Wochen 75%
ab 1 Woche 100%

