

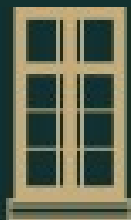


Ihr Event im

FRANKFURTER HAUS



UNSER FRANKFURTER HAUS – IHRE EVENTLOCATION



*Unser Ziel ist es:
Ihr Event unvergesslich zu
machen.*



INHALT

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

In dieser Mappe finden sie Inspirationen für die Planung Ihres Events – sei es eine private Feier oder ein Corporate Event.

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

FINGERFOOD	04
MENÜS	06
BUFFETS	09
TAGUNGEN & MEETINGS	20
GETRÄNKEPAUSCHALEN	23
UNSERE LOCATION	24



FINGERFOOD



FINGERFOOD



Stellen Sie sich Ihr Fingerfood zusammen:

bis 30 Personen 3 bis 5 Komponenten

ab 31 Personen 3 bis 7 Komponenten

Zusätzliche Komponenten mit jeweiligem Aufpreis.

MINDESTPREIS PRO PERSON 13.45 | 16.0

PFLANZETARISCH

Beluga-Linsensalat *vegan*
Spinatpastete mit Käse
Spundekäs mit Knusperbrezeln
Grüne Sauce mit 1/4 Landei
Gemüseröllchen mit Käse und Kräutern
Gemüsefrikadellen mit Tzatziki-Sauce *vegan*
Caprese im Weckglas mit Basilikumpesto
Mini-Sandwiches mit Hummus und Gemüse *vegan*
Regenbogen-Gemüse-Spieße *vegan*
2.94 | 3.5

Handkäs-Tartar mit Bauernbrot
Quiche mit Pilzen und Käse
Mini-Frittata mit saisonalem Gemüse
Tartelettes mit Avocadopaste und Tomaten *vegan*
Rote Bete mit karamellisiertem Ziegenkäse
Crostini mit Olivenpaste und getrockneten
Tomaten *vegan*
Rote-Bete-Apfelsalat *vegan*
3.28 | 3.9

FLEISCHESLUST

Schweizer Wurstsalat
Fleischpflanzerl mit Kräuter-Minz-Joghurt
Hähnchenschnitzelchen mit Kräutern und Sesam
Schinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Julienne
2.94 | 3.5

Crostini mit kaltem Rindfleisch und Cherrytomaten
Roastbeef auf Essiggurken und Sour Cream
3.78 | 4.5

Mediterrane Hähnchenspieße
Hähnchen-Cordon-Rolls
Tafelspitzpastete mit Portweinzwiebeln
Tartelettes mit Leberpastete und
karamellisierten Zwiebeln
3.28 | 3.9

MARITIM ANGEHAUCHT

Fischfrikadellen mit Sauce Tartar
Fischpastetchen mit Spinat
Crostini mit Thunfischpaste und Oliven
Heringsrollen gefüllt mit Räucherkäse und
Schnittlauch
2.94 | 3.5

Gurkenkaltschale mit Forellen-Kaviar
Canapé mit Lachs und Dillcreme
3.28 | 3.9

Quiche mit Lachs und Lauch
Räucherlachsrollchen mit Avocado und Gurke
3.36 | 4.0

Garnelenspieße mit saisonalem Gemüse
Hausgebeizter Lachs-Gurken-Salat
3.78 | 4.5



MENÜS





UNSERE MENÜS

Wählen Sie Ihr Menü aus, tauschen oder kombinieren
Sie die Menükomponenten, wir kalkulieren den Preis für Sie.

MENÜ I 3-Gang

BEEF TARTAR

Wachtelei | Butters-toast | Kapern

GEBRATENE ENTENBRUST

Karottenpüree | karamellisierten Feigen | Balsamico-Glasur

Vegetarische Alternative

SEMMELKNÖDEL

Waldpilzrahm

KÄSEKUCHEN

Graham Kekse | Waldbeeren

55.21 | 65.7

MENÜ II 3-Gang

HESSISCHE VORSPEISENPLATTE „FAMILY STYLE“

Handkäs mit Musik | Grüne Sosse | Gebeizter Lachs | Beef Tatar |
Tagesaktuelle vegane und vegetarische Kreationen

GEGRILLTES ENTRECÔTE

Ofengemüse | Chimichurri oder Senfsauce mit grünem Pfeffer

Vegetarische Alternative

AUBERGINEN-ROULADEN

Ziegenkäse | Tomaten-Basilikum-Sauce

BAYRISCH CREME

Waldbeeren | geröstete Mandeln

53.53 | 63.7

MENÜ III 4-Gang

RINDERCARPACCIO

Rucola | Parmesan | Olivenöl-Zitronen-Dressing

PILZCREMESUPPE

Croutons

KALBSRAHMGULASCH

Pilzrahm | Spätzle | Rotkohl

oder

DORADE AUS DEM OFEN

Basmatireis | mediterranes Gemüse | Zitronensauce

oder

LASAGNE

Gemüse | Ricotta

PISTAZIENSOUFFLÉE

Eis

53.95 | 64.2

MENÜ IV 4-Gang

ROTE BETE CARPACCIO

Karamellisierte Walnüsse | Ziegenkäsemousse

GURKENKALTSCHALE

Joghurt | Minze

SURF'N TURF

Rinderfilet | Riesengarnele | Drillinge | Grüne Bohnen | Thymianjus

Vegetarische Alternative

STEINPILZ RISOTTO

Trüffelöl | Parmesan

ZARTBITTER-SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeeren | Minzsauce

61.18 | 72.8

Ab 20 bis 80 Personen buchbar.



BUFFETS





UNSERE BUFFETS

DO IT YOURSELF

STELLEN SIE DAS BUFFET IHRER WAHL ZUSAMMEN:

BUFFETS

bestehend aus:

VORSPEISENPAKET

BIS ZU 5 KOMPONENTEN

16.84 | 20.0

Immer inklusive:

Saisonaler Pflücksalat | Dreierlei Dressings | Brotauswahl

HAUPTSPEISEN

je Hauptspeise inkl. eine Beilage zur Wahl

30-50 PERSONEN BIS 3 KOMPONENTEN

51-80 PERSONEN BIS 4 KOMPONENTEN

AB 80 PERSONEN BIS 5 KOMPONENTEN

Preis je Auswahl

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

30-50 PERSONEN BIS 2 KOMPONENTEN

51-80 PERSONEN BIS 3 KOMPONENTEN

AB 80 PERSONEN BIS 4 KOMPONENTEN

Preis je Auswahl

weitere Komponenten gem. Preisangabe

Ab 30 Personen



DIE KOMPONENTEN

Ergänzen Sie das Basispaket um weitere Einzelkomponenten:

VORSPEISEN | SALATE

Bruschetta mit Olivenpaste und Tomaten *VEGAN*

Rote-Bete-Apfelsalat *VEGAN*

Kartoffel-Gurkensalat *VEGAN*

Mini-Brote mit Frischkäse und Rucola

Kohl-Karotten-Salat mit Joghurt-Dill-Dressing

Rotkohlsalat mit Joghurt-Minz-Dressing

Beluga-Linsensalat *VEGAN*

Auberginenmousse mit Tomaten und roten Zwiebeln *VEGAN*

4.12 | 4.9

Tartelettes mit Avocado-Paste und Wachteleiern

Grüne Sauce mit Ei

Caprese-Spieße: Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum

Frischkäse-Küchlein mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Quiche Lorraine mit Speck und Käse

4.62 | 5.5

Räucherlachs-Crespelle

Räucherlachs-Röllchen mit Gurken und Frischkäse

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti

Räucherlachsterrine mit Avocado und Gurken

Blätterteigtörtchen mit Frischkäse und Räucherlachs

Ziegenkäseküchlein gratiniert mit Honig

4.96 | 5.9

Mini-Brote mit Foie Gras, Feigensenf und karamellisierten Nüssen

10.84 | 12.9



SUPPEN

Rinderconsommé mit Flädle

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerln und Trüffeln

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze

Frankfurter Kartoffelsuppe

Cremesuppe von Pilzen mit aromatischen Croutons

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Croutons *VEGAN*

Karotten-Ingwer-Suppe *VEGAN*

Kürbis-Ingwer-Suppe *VEGAN*

3.78 | 4.5

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Lammfilet in Kräuterkruste

15.97 | 19.0

Ochsenbäckchen, 24h geschmort

12.61 | 15.0

Hähnchenroulade mit Gemüse- und Käsefüllung mit Weinsauce

10.92 | 13.0

Schweinefilet aus dem Ofen mit Apfelweinsauce

10.92 | 13.0

Saftiger Rinderbraten mit grüner Pfeffersosse

13.45 | 16.0

FISCH

Lachsfilet mit Zitronen-Kapern-Soße

13.45 | 16.0

Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräuter-Sauce

10.08 | 12.0

Doradenfilet mit Zitronen-Kräuter-Soße

12.61 | 15.0

Wolfsbarschfilet aus dem Ofen

12.61 | 15.0

VEGETARISCH/ VEGAN

Gemüselasagne *VEGAN*

12.61 | 15.0

Tortellini mit Waldpilzfüllung und Salbeibuttersauce

9.24 | 11.0

Semmelknödel in Waldpilzrahm

10.92 | 13.0

Gemüse-Moussaka mit Béchamel *VEGAN*

9.24 | 11.0

Gefüllte Paprika mit Quinoa und Gemüse *VEGAN*

9.24 | 11.0



BEILAGEN

Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch

Kartoffelgratin

Pastinakenpüree mit Trüffelöl

Spargel-Risotto

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Basmatireis mit Gemüse

Quinoa mit buntem Gemüse

Wildreis mit buntem Gemüse

Gegrilltes Balsamico-Gemüse

Wurzelgemüse

Blattspinat

Fenchel-Möhren

Butterspätzle mit Kräutern

3.78 | 4.5

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Cheesecake mit frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Torte mit Schokoladenmousse und Himbeeren

Kaiserschmarrn: Zwetschgenröster, Apfelmus

Asbach-Tiramisu

Saisonaler Obstsalat mit Ahorn-Zitronen-Dressing

Schokoladentorte mit Waldfrüchten und Schlagsahne

Panna Cotta mit Karamellsauce

4.62 | 5.5

Alle Desserts auch vegan möglich.

Preise netto / brutto



UNSERE VORSCHLÄGE

BUFFET I

VORSPEISEN

Grüne Sauce mit Ei

Mini-Törtchen mit Frischkäse und Räucherlachs

Caprese-Spieße: Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum

Frischkäse-Küchlein mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Saisonaler Pflücksalat mit Dreierlei Dressings

Brot-/ Brötchenauswahl

SUPPE

Frankfurter Kartoffelsuppe

HAUPTGÄNGE

Hähnchenroulade mit Gemüse-Käsefüllung mit Weinsauce

Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräuter-Sauce

Tortellini mit Waldpilzfüllung und Salbeibuttersoße

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen *VEGAN*

Basmatireis mit Gemüse *VEGAN*

Gegrilltes Balsamico-Gemüse *VEGAN*

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Schokoladentorte mit Waldfrüchten und Schlagsahne

Panna Cotta mit Karamellsauce

57.14 | 68.0



BUFFET II

VORSPEISEN

Rote-Bete-Apfelsalat *VEGAN*

Bruschetta mit Olivenpaste und Tomaten *VEGAN*

Tartelettes mit Avocado-Paste und Wachteleiern

Gurken-Frischkäseröllchen mit Räucherlachs

Saisonaler Pflücksalat mit Dreierlei Dressings

Brot- / Brötchenauswahl

SUPPE

Karotten-Ingwer-Suppe *VEGAN*

HAUPTSPEISEN

Ochsenbäckchen, 24h geschmort

Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Kapern-Soße

Gemüselasagne mit Ricotta

BEILAGEN

Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen *VEGAN*

Quinoa mit buntem Gemüse *VEGAN*

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Asbach-Tiramisu

Saisonaler Obstsalat mit Honig-Zitronen-Dressing

64.71 | 77.0



BUFFET III

VORSPEISEN

Räucherlachs-Crespelle
Grissini mit Prosciutto und Melone
Spieße mit Black Tiger Garnelen und Ananas
Ziegenkäseküchlein gratiniert mit Honig
Saisonaler Pflücksalat mit Dreierlei Dressings
Brot-/ Brötchenauswahl

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerln und Trüffeln

HAUPTSPEISEN

Saftiger Rinderbraten mit grüner Pfeffersoße
Lammfilet in Kräuterkruste
Gegrilltes Doradenfilet mit Zitronen-Kräuter-Soße
Gemüse-Moussaka mit Béchamel *VEGAN*

BEILAGEN

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen *VEGAN*
Pastinakenpüree mit Trüffelöl
Gegrilltes Balsamico-Gemüse *VEGAN*

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Mousse au Chocolat *VEGAN*
Cheesecake mit frischen Früchten
Mangomousse mit Kokoscreme *VEGAN*



UNSERE BELIEBTESTEN BBQ'S

mit Live-Grill-Station

DAS BASISPAKET – SIE WÄHLEN AUS:

3 Vorspeisen, Salate oder Beilagen | 5 Grillkomponenten | 2 Dips

***Immer inklusive:* Saisonaler Pflücksalat | Dreierlei Dressings | Brotauswahl**

VORSPEISEN | SALATE

Grüne Sauce und Ei
Bauernsalat mit Feta
Kartoffel-Gurkensalat
Spargel- Prosciutto-Röllchen mit Parmesan
Krautsalat mit Joghurt-Minz-Dressing
Quinoa-Salat mit Gemüse, Minze und Granatapfel
Mini-Quesadillas mit geräuchertem Hähnchen und Cheddar-Käse
Auberginenröllchen mit Feta und Walnüssen
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
Guacamole mit hausgemachten Tortilla-Chips
Gegrillter Maissalat mit Avocado-Limettendressing

DIPS UND SAUCEN

Frankfurter Haus Grillsauce
Hausgemachte BBQ-Sauce
Tzatziki | Kräuterquark
Kräuterbutter
Hausgemachte Sauce Remoulade
Knoblauchsauce
Sweet Chilli Sauce
Chimichurri

GRILLGUT

Rind | Kalb | Chili-Cheese | Klassische Bratwurst
Hähnchenspieße in Joghurt-Curry-Marinade
Rindfleischspieße in Teriyaki-Marinade
Marinierte Chicken Wings
Schweinekoteletts in BBQ-Soße mariniert
Rumpsteaks Pfeffer Kruste
Lachsfilet mit Zitronen-Kapern-Sauce
Schweinerippchen mit Whiskey-Apfel-Sauce
Halloumi mit Gemüse
Soja-Mirin-Tofu mit Grillgemüse und Erdnusssauce
VEGAN

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse mit Balsamico-Dressing
Süßkartoffeln mit Chili und Limette
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Gegrillter Maiskolben mit
Kräuterbutter und Knoblauch
Gefüllte Pilze mit Blauschimmelkäse und Speck

AB 30 PERSONEN PREIS PRO PERSON 41.94 | 49.9

zzgl. weitere Komponenten und Desserts

Verfügbar von März bis Oktober.



DIE KOMPONENTEN

Ergänzen Sie das Basispaket um weitere Einzelkomponenten:

GRILLGUT

Rind Kalb Chili-Cheese Klassische Bratwurst, <i>je Sorte</i>	6.63 7.9
Marinierte Chicken Wings	3.28 3.9
Schweinekoteletts in BBQ-Sauce mariniert	5.46 6.5
Schweinerippchen mit Whiskey-Apfel-Sauce	7.14 8.5
Rumpsteaks Pfefferkruste	4.62 5.5
Lachsfilet mit Zitronen-Kapern-Sauce	7.14 8.5
Hähnchenspieße in Joghurt-Curry-Marinade	5.46 6.5
Rindfleischspieße in Teriyaki-Marinade	4.96 5.9
Halloumi mit Gemüse	4.96 5.9
Soja-Mirin-Tofu mit Grillgemüse und Erdnusssauce <i>VEGAN</i>	4.96 5.9
Lammkoteletts in Kräuter de Provence und Brandy mariniert	7.98 9.5
Entrecôte in Chimichurri mariniert	7.98 9.5
Thunfischfilet mit Sesam-Ingwer-Soße	9.66 11.5
Garnelen Sweet & Chili	4.96 5.9

VORSPEISEN | SALATE

Mini-Quesadillas mit geräuchertem Hähnchen und Cheddar-Käse	4.96 5.9
Auberginenröllchen mit Feta und Walnüssen	4.96 5.9
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter und Knoblauch	4.12 4.9
Gefüllte Pilze mit Blauschimmelkäse und Speck	4.62 5.5
Grüne Sauce und Ei	4.12 4.9
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch <i>VEGAN</i>	3.78 4.5
Guacamole mit hausgemachten Tortilla-Chips	4.62 5.9
Gegrillter Maissalat mit Avocado-Limettendressing <i>VEGAN</i>	4.96 5.9
Bauernsalat	4.12 4.9



BEILAGEN

Spargel- Prosciutto-Röllchen mit Parmesan

Krautsalat mit Joghurt-Minz-Dressing *VEGAN*

Rosmarinkartoffeln *VEGAN*

Grillgemüse mit Balsamico-Dressing *VEGAN*

Süßkartoffeln mit Chili und Limette *VEGAN*

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Quinoa-Salat mit Gemüse, Minze und Granatapfel *VEGAN*

3.78 | 4.5

DIPS | SAUCEN

Knoblauchsauce

Tzatziki-Sauce

Kräuterquark

Kräuterbutter

Hausgemachte Saucen:

Frankfurter Haus Grillsauce

Sauce Remoulade

BBQ-Sauce *VEGAN*

1.26 | 1.5

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Gegrillte Früchte mit Ahornsirup, Joghurt und gehackten Nüssen

Gegrillte Ananas mit Orangen-Sorbet und Karamellsauce *VEGAN*

Mangomousse mit Kokosmilch

Brownie mit Eis/Sorbet und Salted-Caramel-Sauce

4.62 | 5.5

Alle Desserts auch vegan möglich.

Preise netto / brutto



TAGUNGEN & MEETINGS





TAGUNGSPAUSCHALE

Zu den Frühstücks- und Kaffeepausen stehen Filterkaffee und Tee zur Selbstbedienung zur Verfügung. Während Ihres gesamten Aufenthalts werden Sie mit Wasser, verschiedenen Säften und Softgetränken versorgt.

KLEINES FRÜHSTÜCK

LAUGENGEBÄCK | BUTTER | SPUNDEKÄS
CROISSANTS | SÜSSES GEBÄCK | OBST

LUNCHBUFFET

VORSPEISEN

Rote-Bete-Apfelsalat
Bruschetta mit Olivenpaste und Tomaten
Saisonaler Pflücksalat mit dreierlei Dressings
Brotauswahl

HAUPTGÄNGE

Hähnchenroulade mit Gemüse- und Käsefüllung
Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräuter-Sauce
Tortellini mit Waldpilzfüllung und
Salbeibuttersauce

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln
Wildreis mit buntem Gemüse

SÜSSES AUS DEM WECKGLAS

Saisonaler Obstsalat mit
Ahorn-Zitronen-Dressing
Cheesecake mit frischen Früchten

LUNCHMENÜ

TAGESSUPPE

ooo

HAUPTGERICHTE ZUR WAHL:

WILDKRÄUTERSALAT

7-Kräuter-Dressing | Bauernbrot
ODER

HAUSGEBEIZTER WILDLACHS

Rösti | Dillquark | Wildkräutersalat
ODER

ZÜRICHES GESCHNETZELTES

Rösti | Waldpilze

ooo

MANGOMOUSSE

KOKOSMILCH

*Kombinieren Sie
die Komponenten auf
eigenen Wunsch*

NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE

KUCHENBUFFET

AB 30 PERSONEN

83.95 | 99.9

BIS 30 PERSONEN

75.55 | 89.9



GETRÄNKE





GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen können Sie Ihren Zeiten entsprechend auswählen und bei Bedarf kombiniert werden.

Jede Pauschale enthält das Standardpaket:

		netto	brutto
WASSER, SOFTS, SÄFTE, WEISS-/ ROSE- / ROTWEIN, APFELWEIN, BIER, HEISSGETRÄNKE	3 Std.	25.46	30.3
	4 Std.	32.10	38.2
	5 Std.	38.74	46.1
+ 1 GLAS SEKT ZUM EMPFANG Riesling Sekt B.A. Heppenheimer Steinkopf	3 Std.	29.33	34.9
	4 Std.	35.97	42.8
	5 Std.	42.61	50.7
+ 3 APERITIVOS wie Aperol Spritz, Sarti Lemon Spritz, Lillet Wild Berry	3 Std.	33.19	39.5
	4 Std.	40.76	48.5
	5 Std.	48.32	57.5
+ 3 LONGDRINKS wie Cuba Libre, Vodka Soda, Moscow Mule	3 Std.	39.5	47.0
	4 Std.	49.16	58.5
	5 Std.	58.82	70.0
+ 3 COCKTAILS IHRER WAHL wie Passionfruit Martini, Berry Mojito, Espresso Martini	3 Std.	42.02	50.0
	4 Std.	52.52	62.5
	5 Std.	63.03	75.0

PREISE PRO PERSON

**Sie wünschen eine eigene Weinauswahl?
Gerne kalkulieren wir die Pauschalen nach Ihren individuellen Wünschen.**





UNSERE LOCATION





UNSERE LEISTUNGEN

WAS FEIERN WIR?

Für jeden Anlass haben wir den richtigen Partner an unserer Seite, um Ihr Event zu einem großartigen zu machen:

KINDERGEBURTSTAG

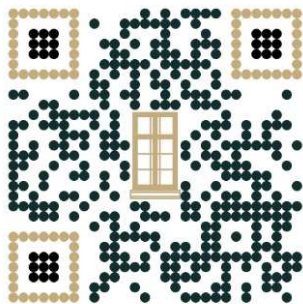
CORPORATE EVENT
WEIHNACHTSFEIERN &
SOMMERFESTE

FAMILIENFEST
TAUFE | KOMMUNION | KONFIRMATION

HOCHZEIT

GEBURTSTAGS-PARTY

IHRE FEIER IST UNSER ANLASS



Unsere Bildergalerie

TEAMEVENTS
JAHRMARKT
ROADSHOW
IPAD-RALLYE
COCKTAILSCHULUNG
BBQ EVENTS

LILLET



GEDECK UND DEKORATION

		netto	brutto
„FRANKFURTER HAUS“ SERVIETTE p. P.	p. P.	1.26	1.5
WEISSE TISCHDECKE p. P.	p. P.	1.68	2.0
GEDECK MIT DECKE UND SERVIETTE p. P.	p. P.	2.95	3.5
MENÜKARTEN (<i>mind. 5 Stk</i>)	Stk.	2.1	2.5
DEKORATION UND BLUMEN		PREIS AUF ANFRAGE	



ZUBEHÖR

		netto	brutto
STEHTISCH	Stk.	29.42	35.0
HEIZPILZ	Stk.	63.03	75.0
TENSATOREN	Stk.	21.01	25.0
ZELT 4x8m		294.12	350.0
BÜHNENPODEST 1x2m	Stk.	126.05	150.0
FLIPCHART	Stk.	29.42	35.0
METAPLANWAND	Stk.	29.42	35.0
MODERATORENKOFFER	Stk.	54.63	35.0



TECHNISCHES EQUIPMENT

Unser Haus verfügt über eigenes, technisches Equipment:

	netto	brutto
2 BLUETOOTH LAUTPRECHER	126.05	150.0
BLUETOOTH MIKROFON	42.02	50.0
TV-SCREEN <i>VERSCHIEDENE GRÖSSEN</i>	ab 126.05	150.0

TECHNIK-PAKETE

KONFERENZ

Tagungen / Meetings / Vorträge

**2 BLUETOOTH LAUTPRECHER
1 BLUETOOTH MIKROFON
1 TV-SCREEN**

277.31 | 330.0

PARTYPAKET

Abspielen eigener Playlists

**1 ALLEN & HEATH ZED-6 MIXER
2 JBL PRX 10 TOP
2 JBL PRX 15 BASS**

420.17 | 500.0

HINTERGRUNDMUSIK & ANSPRACHE

*Eigene Playlists in den Gartenbereichen
oder JOSS Bar im Obergeschoss*

**2 BLUETOOTH LAUTPRECHER
1 BLUETOOTH MIKROFON**

151.26 | 180.0



IHR EVENT – UNSERE PARTNER

Für jedes Event den richtigen Partner an unserer Seite. Wir holen uns die Expertise von ausgewählten Dienstleistern ins Haus – ohne Umwege direkt für Sie:

DJ'S UND LIVE-MUSIKER

PROFESSIONELLE FOTOGRAFIE

BLUMENARRANGEMENTS

HÜPFBURG UND KINDERBETREUUNG

FOTOBOX *MIT UND OHNE BETREUUNG*

UMFANGREICHE SOUND- UND BILDTECHNIK

TEAMEVENTS



Für Ihr Kick Off Event, Sommerfest oder Meeting – Gerne richten wir Ihr Teamevent aus! Auch hier stehen uns kompetente Partner zur Seite:

TEAMWORKSHOPS

COCKTAILSCHULUNGEN

STADT-RALLYE

JAHRMARKT | CASINO | QUIZSHOW

VERSCHIEDENE SPIELE

UND VIELES MEHR...

KONTAKTE/
PREISE AUF ANFRAGE



WINTER IM FRANKFURTER HAUS

WEIHNACHTSMARKT
GLÜHWEIN UND SNACKS FÜR IHREN EMPFANG

EISSTOCKSCHIESSEN UND
EISLAUFEN
FÜR IHR TEAMEVENT

ZUSÄTZLICHE RÄUMLICHKEITEN
FÜR EVENTS BIS ZU 200 PERSONEN





IHR FEST – NUR SIE UND EXKLUSIV

Um unsere Räume und/oder Gartenbereiche exklusiv und mietfrei nutzen zu können, ist jeweils ein Mindestumsatz zu erreichen. Hier fließt der Speisen-/ Getränkeumsatz sowie eine Nutzungspauschale ein. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz als Miete berechnet.

	netto	brutto
HAUPTHAUS	6722.69	8000.0
STUBE	1.512.61	1800.0
HAUPTHAUS MIT STUBE	8.403.34	10.000.0
JOSS BAR	2.941.18	3500.0
JOSS BAR OBERGESCHOSS	3.781.52	4500.0
JE GARTENBEREICH WILD WALD WIESE	3.781.52	4500.0
WINTERGARTEN ALMHÜTTE	10.084.04	12.000.0
FRANKFURTER HAUS EXKLUSIV (JAN-OKT)	29.411.77	35.000.0
FRANKFURTER HAUS EXKLUSIV (NOV-DEZ)	33.613.45	40.000.0

Die Nutzung unserer Eis- und Eisstockbahn während der Veranstaltungszeiten wird bei exklusiver Buchung unseres Hauses je Stunde bis zur Gartenschließzeit berechnet.

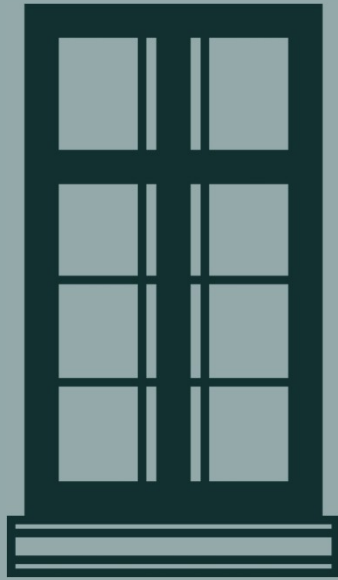
NUTZUNGSPAUSCHALE

Sie wünschen sich beispielsweise eine individuelle Bestuhlung oder ein Buffet für Ihr Fest? Wir kümmern uns darum. Die Nutzungspauschale berechnet sich für den jeweiligen Um- und Aufbau Ihres Events sowie Reinigung und Energie und wird pauschal nach Aufwand berechnet.

PERSONAL

Während unserer Restaurantzeiten (11:30 – 22:00 Uhr) stellen wir unsere Mitarbeiter ohne Aufpreis. Außerhalb dieser Zeiten berechnen wir pro Person und angefangener Stunde:

	netto	brutto
JE MITARBEITER	46.22	55.0



FRANKFURTER HAUS



ANSPRECHPARTNERIN FÜR EVENTS:
ANGELA CAPASSO-GAEDE

IHREVENT@FRANKFURTERHAUS.COM
0151 242 225 46