



Firmenveranstaltungen

Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Inhaltsverzeichnis

Ihr Event ist unsere Passion	3
Tagungen	4
Speisen	6
Koch- und Grillkurse	11
Firmen-Weihnachtsmarkt	16



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unseren Event- und Catering-Services.

Sie planen ein Event für Ihr Unternehmen und möchten sich auf das Wesentliche konzentrieren können? Gerne gestalten wir Ihre Firmenveranstaltung in jeder Größenordnung nach Ihren Wünschen und sorgen für Ihr leibliches Wohl sowie einen reibungslosen Ablauf.

Egal, ob in Ihren eigenen Räumlichkeiten oder in unserer Eventlocation, dem idyllisch gelegenen Schloss Meierhof in Düsseldorf-Himmelgeist – wir unterstützen Sie mit unserem Rundum-Service.

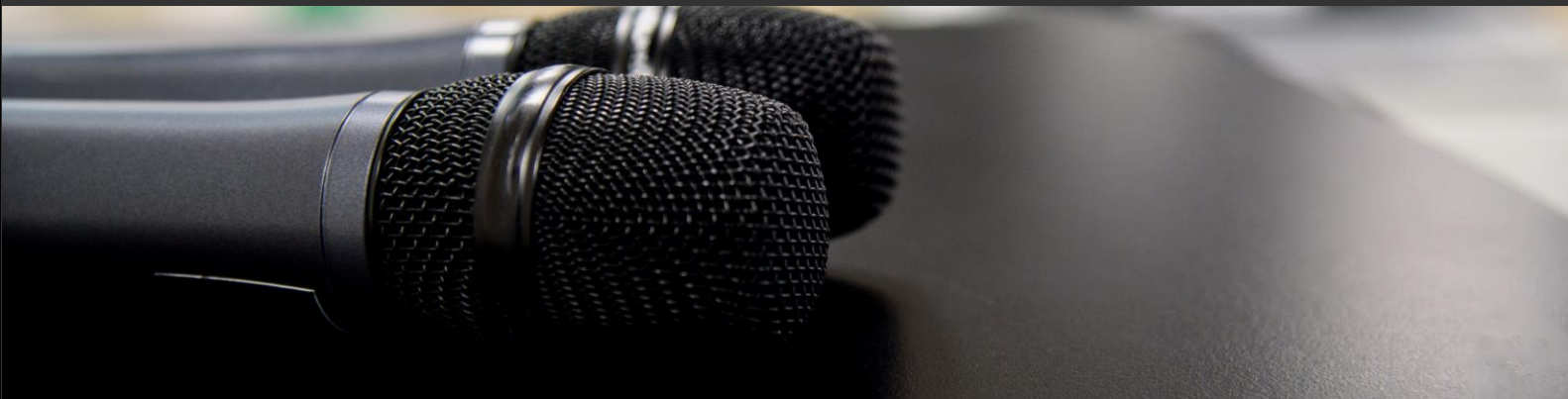
Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Tagungsangebot sowie unsere leckeren Verpflegungspakete, die Ihnen als Vorschlag und Inspiration dienen sollen, auf Wunsch aber selbstverständlich individuell anpassbar sind. Lassen Sie uns bitte wissen, wenn Sie eigene Ideen und Vorstellungen haben, die wir in einem persönlichen Gespräch gerne abstimmen.

Ihr Catering-Team von

Degener Event



Gerne bieten wir Ihnen die notwendige Konferenztechnik und -ausstattung sowie ergänzende Services an, um Ihre Tagung professionell und reibungslos durchführen zu können.



Im Folgenden finden Sie unser Tagungspaket, welches wir gerne persönlich mit Ihnen detailliert besprechen.

(Alle Buffetpreise senden wir Ihnen gerne auf Anfrage)



TECHNIK/ EQUIPMENT

Beamer
Leinwand
Mikrofon
Lautsprecher
Laserpointer
Drucker inkl. Papier
Hotspot/ Internet
Laptop-Tisch
Stühle
Arbeitstische inkl. Stromversorgung für Laptops
Notizblöcke und Stifte

SERVICE

Taxiservice
Bustransfer von und zum Partnerhotel
Auswahl an verschiedenen Partnerhotels von 3-5 Sternen
Ausreichend Parkplätze direkt vor dem Schloss Meierhof
Citynahe Lage/ 15 Min. zum Düsseldorfer Hafen und zur Königsallee

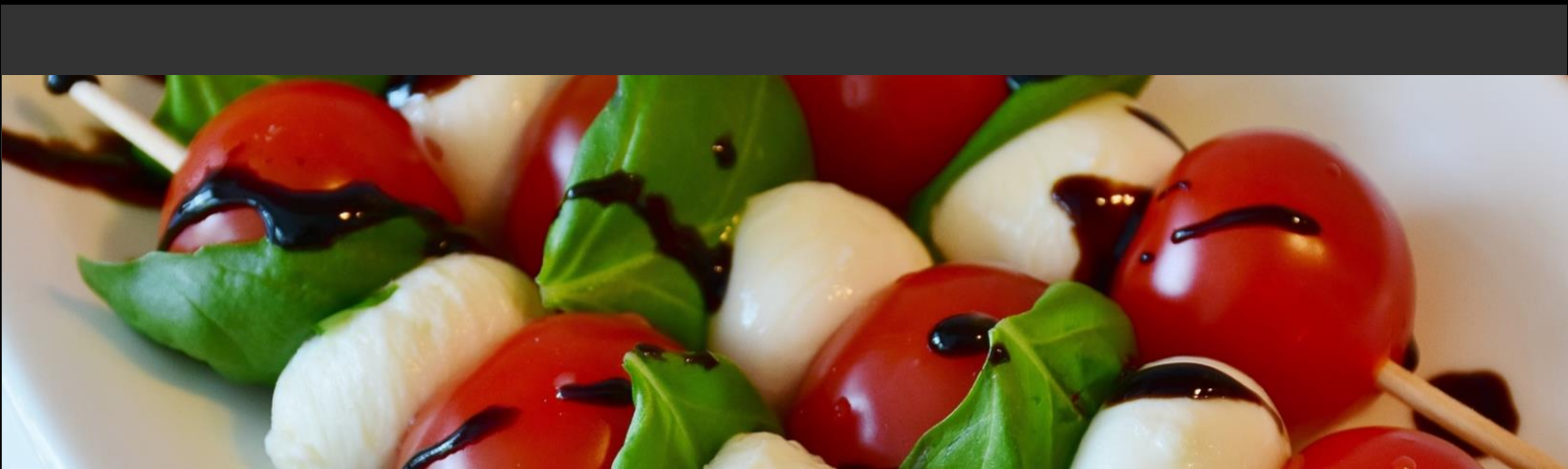
GETRÄNKE/ KAFFEE

Getränke-Kühlschränke
Kaffee-Vollautomaten



Speisen

Mit unseren leckeren und kreativen Speisen – immer frisch, mit saisonalen Produkten aus der Region und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus dem In- und Ausland – lassen wir Ihr Firmen-Event zum Erfolg werden.



Nehmen Sie sich ein wenig Zeit, um unsere Verpflegungspakete zu studieren. Gerne beraten wir Sie und passen unsere Speisen nach Ihren Wünschen und Vorstellungen an.

(Alle Preise senden wir Ihnen gerne auf Anfrage)



Frühstückspaket - Beispiel

Belegte Brötchen

Belegte Bagels

Sesambrötchen und Butter

Croissants mit verschiedenen Marmeladen

Rührei

Gebratener Bacon



7

Degener Event

Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12

anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



VORSPEISEN

Gemischte Antipasti-Platte mit:

Olivenauswahl gespickt mit Mandeln, gefüllten Champignons, Paprika gefüllt mit Frischkäse, Cocktailtomaten mit Mozzarellakugel am Spieß, Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Hähnchenbrustfilet und Parmesan, Spieße vom luftgetrockneten italienischen Landschinken mit Galia-Melonenperlen, Kartoffelsalat „Pesto Rosso“, mit Mini-Hackbällchen (im Glas angerichtet)

Mediterraner Feldsalat mit Feta, Oliven und Pinienkernen

Bunte Auswahl an Wiesen-Salaten mit Honig-Senf-Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Kleine Brotauswahl mit Kräuterquark und Zitronenkräuterbutter

HAUPTGANG

Kräuter Hähnchenbrustfilet frisch vom Grill auf Ratatouille-Gemüse

Mediterranes buntes Sommer-Gemüse und gebratene Thymian-Kartoffeln

Leichte Sommer-Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum, Blattspinat im Limetten Kerbel-Rahm, bunten Tagliatelle und gehobeltem Parmesan

Vegetarisch

Elsässer Gemüse-Kartoffelgratin mit Tomaten und Schafskäse

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum

Nachmittags-Snacks - Beispiel



HERZHAFT

- Mini-Quiche
(wahlweise mit Spinat-Feta, klassisch
Speck-Zwiebel oder mediterran mit
Ziegenkäse und Dörrtomate)
- Hausgemachte Minifrikadelle
in BBQ-Marinade und
Apfel-Radieschen-Salat
- Tomaten-Mozzarella-Spieß
an Basilikum mit zweierlei Pesto

SÜSS

- Mango-Maracuja-Mousse mit frischer
Minze
- Schwarzwälder-Kirschtörtche im
Weckglas
- Mousse au Chocolat
- Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu
- Donuts
- Kuchenbuffet inkl. Kaffee



Abendessen/ BBQ

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Buffets und Menüs, die wir in einem gemeinsamen Gespräch mit Ihnen gerne auch ergänzen oder Ihren Wünschen entsprechend anpassen können.



Alle Menüs und (Grill-) Buffets sowie Fingerfood-Varianten, finden Sie in unserer Bankettmappe. Sprechen Sie uns bitte an und lassen sich von unseren Kreationen inspirieren.

(Alle Preise senden wir Ihnen gerne auf Anfrage)



Koch- und Grillkurse

Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont und stärken Sie gleichzeitig Teambuilding und Mitarbeitermotivation in unseren Koch- und Grillkursen. Unter professioneller Anleitung lernen Sie im Team neue Fähigkeiten und allerlei Wissenswertes rund um das Thema Kochen.

Von den passenden Zutaten über eine ausgewogene Ernährung, die richtige Lagerung, Schneidetechniken bis hin zu besonders ressourcenschonendem Kochen – unsere Profiköche teilen die besten Tipps und Tricks und beantworten alle Fragen.

Mit interaktiven Stationen, wie dem perfekten Steakgrillen oder dem richtigen Messerschärfen, verleihen wir dem Kurs eine persönliche Note. Zudem bieten wir die Möglichkeit, Teile des Kurses als Buffet aufzubauen und spannende Themen an Show-Plätzen zu präsentieren.



Grillkurs „La Cucina Italiana“



Erleben Sie „La Cucina Italiana“! Wer Italien mag, der liebt die italienische Küche. Aber was ist das Besondere an ihr? Was machen die Italiener anders, dass man ihnen solch kulinarische Hochgenüsse nachsagt? Finden Sie es heraus in unserem Kochkurs „alla Mamma“ und interpretieren Sie mit uns italienische Klassiker auf moderne Art.

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Weißer Tomaten-Consommé

mit gebackenen Büffelmozzarella-Bällchen und zweierlei Pesto

Lauwarmer Paprika-Pomelo-Salat mit Rauke

HAUPTGÄNGE

Gegrillte Jakobsmuschel

an Wallnuss-Vinaigrette

Gefüllte Ricotta-Ravioli in einer Salbei-Kirschtomaten-Reduktion

mit Pecorino und Trüffel-Öl

Crépinette von der Maispoularde

mit schwarzer Oliven-Jus

Sautiertes Zuckerschoten-Gemüse und Kräuter-Gnocchi

NACHSPEISE

Limetten-Joghurt-Mousse

mit mariniertem Erdbeer-Minz-Salat



Grillkurs „Basic One“

Entdecken Sie das kleine 1x1 der Köche! Unser Kurs „Basic One“ vermittelt Grundlagenwissen für alle angehenden Grillprofis: direktes und indirektes Garen, Messerumgang und Produktpflege. Und das Beste: Wir räumen mit jeder Menge Gerüchten und Grillmythen auf!

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Frischer Flammkuchen vom Pizzastein

HAUPTGÄNGE

Rostbratwurst 5.1

Zweierlei Bratwurst, gefüllt mit Spinat und Fetakäse, mit Bacon ummantelt, dazu Zitronen-Paprika-Aioli mit rustikalem Landbrot

(Alternativ: Zweierlei Bratwurst, gefüllt mit rotem Pesto und Cheddar, ebenfalls mit Bacon ummantelt)

Toronto-Pork-Ribs

mit Apple-Rum-BBQ-Sauce

Gegrilltes Schweinefilet

mit Mango-Limetten-Salsa, dazu bunter Sommersalat mit Tomaten-Vinaigrette im Parmesankörbchen

Kräuter-Rumpsteak aus Irland in grüner Olivenkruste

mit Grillgemüse aus der Riesenpfanne und Schnittlauch-Frischkäse-Potatoes

NACHSPEISEN

Meierhof Cheese-Cake mit Blaubeersauce

Amarettini-Crumble

Entdecken Sie die Kunst des schonenden Umgangs mit Fisch! In unserem Kurs „Ocean One“ vertiefen wir gemeinsam unser Wissen über Merkmale der Fische, schonende Grill- und Garmethoden, Frischemerkmale sowie Nachhaltigkeit von Zucht und Fang. Werden Sie zum Fischexperten in der Küche und am Grill!

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Frischer Flammkuchen vom Pizzastein

HAUPTGÄNGE

Lachs-Carpaccio in heißem Jasmin-Sake-Sud
dazu Dill- Crème fraîche und Asia-Gurkensalat

Gambapfanne

mit Martini, Frühlingslauch, Chili, Thymian und Knoblauch, dazu Kerbel-Limetten-Joghurtdip und warmes Landbrot

Thunfischsteak „Yellow Fin“, rosa gegrillt im Honig Sesammantel
mit Fenchel-Orangensalat

Gegrillte Dorade rosé auf Pergament mit Chardonnay-Weinsauce
dazu mariniertes Blattspinat in der Grilltomate und mediterranes Kartoffelpüree mit Rucola, Dörrotomate, Zitrone und grüner Olive

Roulade aus dem Meer

Gerolltes Zanderfilet, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Kräutern, dazu mariniertes gegrilltes grüner Spargel und Citrus-Buttersauce

NACHSPEISE

Mango-Tiramisu mit flambierter Grill-Erdbeere



Grillkurs „Just Steak One“

Steak, Steak, Steak! In unserem Kurs „Just Steak One“ liegt der Fokus ganz auf der perfekten Steak-Zubereitung. Lernen Sie verschiedene Garmethoden, erkennen Sie gutes Fleisch, treffen Sie den perfekten Garpunkt und meistern Sie das Zerlegen verschiedener Fleischstücke. Erfahren Sie auch, wie Sie Ihr Fleisch haltbar machen und köstliche Dips und Saucen selbst herstellen. Ein Muss für alle Fleischliebhaber!

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Frischer Flammkuchen vom Pizzastein

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Flanksteak aus Irland

mit Chimichurri und gratiniertem Pecorino-Baguette

Krosses Duroc Rack, rosa gegrillt

mit Tomaten-Knoblauch-Butter und Caesar Salad mit Croûtons

Gegrillte US-Rinderhüfte im Ganzen in Thymian-Walnusskruste

mit Portwein-Jus und römischen Polenta-Nocken

Bac 'n' Cheese-Steak vom Roastbeef

mit Bacon-Jam und flüssiger Käsesauce, dazu gegrillte Paprika und gebratene Rucola-Speck-Kartoffeln

NACHSPEISE

Warmer Schokokuchen vom Grill

mit Beeren-Ragout und Vanille-Eis

Firmen-Weihnachtsmarkt



Machen Sie Ihr Firmenevent zu etwas Besonderem und mieten Sie den Weihnachtsmarkt im Düsseldorfer Schloss Meierhof. Erleben Sie Ihren eigenen, exklusiven Weihnachtsmarkt in festlicher Atmosphäre. An zahlreichen Ständen gibt es mit Ihnen abgestimmte, kulinarische Genüsse nach Wunsch.

Auf der nächsten Seite finden Sie einige Vorschläge für herzhaftes und süße Köstlichkeiten sowie winterliche Getränke.

(Alle Preise senden wir Ihnen gerne auf Anfrage)

Weihnachtsmarkt - Beispiel



HERZHAFT

Kürbis-Orangensuppe mit steirischem Öl und Kernen

Lebkuchenherzen, Landbrot oder kleine Frikadellen mit individuellem Firmenlogo

Gefüllte Rostbratwurst mit Provolone und rotem Pesto

Gebackene Reibekuchen mit Räucherlachs

Bacon Bomb Burger aus dem Smoker

Knusprige Ente mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln

Veggie Spinat-Knödel mit Waldpilzrahm und Bergkäse

SÜSS

Crêpe-Bar mit süßen Toppings, Eis und Kirschen

Flambierter Kaiserschmarrn mit Eis und heißen Zwetschgen

Zuckerwatte

New York-Cheesecake

GETRÄNKE

Weißer Glühwein mit Hibiskusblüte

Feuerzangenbowle

Ihr Event ist unsere Passion



Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld