

Ihr Firmenfest - unsere Idee. Der Marktplatz im Wendelsee

Das Mitarbeiter/innenfest für Firmen, Vereine und alle Gesellschaften die eine lockere und ungezwungene Atmosphäre wünschen.



Die Überlegung

Im Saal sind verschiedene, kleine Marktstände verteilt. Jeder Stand bietet ein anderes Angebot. Alle Komponenten können auf "einfache Art" gegessen werden. Unter anderem auch im Stehen. Es stehen nebst diversen Festischen auch Stehtische, 16 Meter Bar, Dreieckbaren oder Polsterstühle zur Verfügung. Durch die nicht festgelegte Sitzordnung und durch die dezentralisierten Stände ergibt sich eine lockere, stetig wechselnde Gruppierung der Gäste. Der Mechaniker kommt ins Gespräch mit der Sekretärin, der Chef mit dem Lehrling,

Die Materialien

So vielfältig das Angebot, so verschieden die Materialien. Beim Marktplatz werden Sie von der kompostierbaren Zuckerrohrschale, der Inox-Gabel bis hin zum China-Holzstäbli oder zum schönen Rotweinglas alles antreffen.



Die Betreuung und der Service

Jeder Marktstand wird von einer Mitarbeiterin oder einem Koch bedient. Das Wasser steht zur Selbstbedienung auf den Tischen, den Wein und weitere Getränke schenken wir im Saal nach. Alle Getränke können jederzeit auch ab unserer Bar bezogen werden. Die Tische werden laufend abgeräumt.

Nach dem Essen

Steht Ihnen unsere komplette Sound- und Lichanlage ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung. Sie können diese selbst bedienen, oder auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne einen Discjockey. Die Lichteinstellungen werden wir gerne für Sie vornehmen.

Ihr Fest darf bis um 03.00 Uhr dauern!





Das Angebot

Stand A

Karottensalat, Tomatensalat mit Basilikum, Bohnensalat, Selleriesalat mit Apfelstücklein und Nüssen, Maissalat, grüner Mischsalat, Couscous, verschiedene Brote. Schnittlauch, Ei, Croutons. Dressing.

Stand B

Bami-Goreng, vor den Gästen im Wok zubereitet. Nudeln mit Pouletfleisch und asiatischem Gemüse. Auch als vegetarische Variante erhältlich.

Stand C

Raclette frisch abgestrichen. Dazu geschwellte Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, div. Gewürze.

Stand D

Safran-Risotto mit Pilzen, kross gebratenen Schweinenierstück-Streifen und geriebenem Greyerzer. Auch als vegetarische Variante erhältlich.

Stand E

Spaghetti mit den Saucen Carbonara, al' Arrabiata und Pesto. Dazu Parmesan Käse.

Stand F

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat und Butterzopf.

Stand H / Dessert Stand

Frischer Fruchtsalat, diverse Glacen, Merinque, Schlagrahm, Div. Mini-Patisserie
Dieser Stand wird erst nach den anderen Ständen bestückt.

Stand I / Kommissar Stand

Currywurst mit rassiger, hauseigener Sauce und Pommes-Frites.

Stand K / Ami Stand

Kleine saftige Hamburger mit wahlweise Käse, Speck und was so reingehört. Dazu Pommes-Frites.