

Veranstaltungen



CONCEPT STORE

FOOD — FASHION — EVENTS



Über uns

Am 07. November 2018 öffneten wir die Türen unseres AV Concept Stores.
Wir vereinbaren Gastronomie, Veranstaltungen und Shoppen unter einem Dach.
In stilvollem Ambiente begrüßen wir seit diesem Tag unsere Gäste.

Doch es herrscht niemals Stillstand. Seit dem Tag der Eröffnung haben wir bereits mehrere Anpassungen, sowohl am geplanten Konzept, als auch an der Gestaltung der Räumlichkeiten vorgenommen.

Als Gastgeber mit Herz haben wir unsere Kernkompetenzen zu unseren Öffnungszeiten gemacht.
Wir bieten reichhaltige Frühstücke, Sonntags als Buffet und zur Mittagszeit eine moderne und frische Küche. Unseren Gästen, die mal eben kurz Ihre Mittagspause bei uns verbringen, versprechen wir ein täglich wechselndes Mittagsgeschicht in maximal 7 Minuten.
Neben dem Tagesgeschäft freuen wir uns über Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten und konnten uns als Caterer in und um Duisburg positionieren.

Das Angebot in unserem Shop suchen wir mit viel Sorgfalt aus und achten sehr darauf,
dass das Angebot zu uns passt.

UNSERE PHILOSOPHIE

Im Stadtgeschehen sichtbar zu sein, mit modernem Esprit und Teams aus Menschen mit und ohne Behinderung, ist für uns selbstverständlich und unser Beitrag zur gelebten Inklusion.

DIE DUISBURGER WERKSTATT

Mit modernen Konzepten bieten wir Menschen mit Behinderung Herausforderungen und Perspektiven an, die Lebensqualität bedeuten. Unsere Teams lieben das, was sie tun!



Allgemeine Informationen

Lieber Gast,

wir freuen uns Ihnen auf den folgenden Seiten Informationen rund um das Thema Veranstaltungen im
AV CONCEPT STORE zu präsentieren.

Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten sind Montag bis Freitag außerhalb unserer Öffnungszeiten
und am Wochenende möglich.

Für einen gelungenen Tag planen wir gerne mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung.

Alle Speisen werden von uns mit überwiegend regionalen und saisonalen Zutaten mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Unsere Buffet-Vorschläge sind Ideen, die Sie bei der Entscheidung Ihrer Speisen unterstützen sollen.

Bitte wählen Sie nach Ihrem individuellen Geschmack und zögern Sie nicht, Wünsche zu äußern!

Gerne kalkulieren wir für Sie nach Auswahl der Speisen!

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch ein Catering inkl. Speisen, Getränke, Equipment und Personal an dem Ort Ihrer Wahl an.

Bei Interesse schauen Sie gerne in unsere **Cateringmappe**.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen wundervollen Tag mit kulinarischen
Besonderheiten, an den Sie hoffentlich gerne zurückdenken.



Frühstück auf Platten

Helle & Körnerbrötchen ^{Ro,We,Di,Haf} | Hausgebackener Stuten ^{We,Mi,MiM}

Rindersalami | Räucherschinken | gekochter Schinken
Gouda ^{Mi,MiM} | Butterkäse ^{Mi,MiM} | Camembert ^{Mi,MiM} | Frischkäse ^{Mi,MiM}

vegane Creme ^{Ses} | Landbutter ^{Mi,MiM}
zweierlei Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung

IM GLAS

Obstkompott | Quark ^{Mi,MiM} | Hausgemachtes Granola ^{We,Di,Ha,Wa}

Rührei ^{Ei} | Speck ^{So²}

Räucherlachs mit Zitronen-Meerrettich ^{Fis,Mi,MiM}



Frühstücksbuffet

Helle & Körnerbrötchen ^{Ro,We,Di,Haf} | Hausgebackener Stuten ^{We,Mi,MiM}
Rindersalami | Räucherschinken | gekochter Schinken | Fleischwurst ^{Mi,MiM,2,3,15}
Gouda ^{Mi,MiM} | Butterkäse ^{Mi,MiM} | Camembert ^{Mi,MiM} | Frischkäse ^{Mi,MiM}
vegane Creme ^{Ses} | Landbutter ^{Mi,MiM} | Margarine ² | Honig | Nutella |
zweierlei Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung
Müsli-Station zum selber kombinieren
Hausgemachtes Granola ^{We,Di,Ha,Wa} | Cornflakes ^{We} | Haferflocken ^{Ha}
Joghurt ^{Mi,MiM} | Quark ^{Mi,MiM} | Milch ^{Mi,MiM}

Rührei ^{Ei} | Speck
Antipasti | Tomate-Mozzarella ^{Mi,MiM,So²,2}
Räucherlachs mit Zitronen-Meerrettich ^{Fis,Mi,MiM}

Selbstverständlich
Filterkaffee & Tee
Orangensaft



Buffet – Vorspeisen

Ciabatta-Sticks^{We, Ger} & Laugenkonfekt^{We, Ger, Ses} mit zweierlei Dips

Gemischte Blattsalate mit Joghurt^{Mi, MiM} & Balsamicodressing^{So², Sen}

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und Rucola^{We, Mi, MiM, So², 13}

Krautsalat mit Paprika

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons *VEGAN*

Kirschtomaten & Mozzarellakugeln, verfeinert mit Pesto^{Mi, MiM, So²}

Dattel & Feta^{Mi, MiM} im Speckmantel

Kleine Rindfleischfrikadellen mit Senf^{Ei, We}

Mini-Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren^{Ei, We}

Scheiben vom Roastbeef kombiniert mit Waldorfsalat^{Ei, We, Mi, MiM, Ha, Sel, Sen}

Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße^{Fis, Mi, MiM}

Gebratene Garnelen auf Algensalat, kombiniert mit Aioli^{Ei, Kre, Mi, MiM, Sen}

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{Fis, Mi, MiM}

Geräucherte Fischhäppchen^{Ei, We, Fis, Mi, MiM, Sel, Sen, Ses, So², 1, 2, 12}

Lachsrosen | schwarzer Heilbutt mit Honig & Ananas | Makrelenfilet |

Stremellachs mit Frischkäse | Gefülltes Noriblatt mit Lachs



Buffet - Hauptspeisen

Roastbeef am Stück gegart

Filet vom Kalb

Schweinebraten eigenen Sud^{Sel}

Rinderschmorbraten im Rotweinjus^{Sel}

Medaillons - Schwein oder Pute - in Pfefferrahmsoße^{Mi,MiM,So²}

Geschnetzeltes - Schwein oder Hähnchen - in Champignonrahmsoße^{Mi,MiM,So²}

Schnitzel - Schwein oder Hähnchen^{Ei,We}

Currywurst - Schwein^{Sel,Sen} oder Geflügel

Lasagne Bolognese^{Ei,We,Mi,MiM,Sel}

Seelachsfilet unter einer Käse-Gemüse-Kruste^{We,Fis,Mi,MiM,Sel}

Wolfsbarschfilet auf Zitronenbutter^{We,Fis,Mi,MiM}

Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße^{We,Fis,Mi,MiM}



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Buffet - Hauptspeisen

VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne^{Ei,We,Mi,MiM,Sel}

Linsenbratlinge mit Gemüsejus^{Ei,We,Mi,MiM,Sel}

Gemüseteigtaschen in Curryrahmsoße^{Ei,We,Mi,MiM,Sel}

Paprika-Gulasch

Nussbraten^{Ei,We,Mi,MiM,Ma,Wa,Ka,Pe,Pa,Mac,So²}

VEGAN

Gnocchi & Gemüse mit einer Basilikum-Tomatensoße^{Sel}

Gemüsecurry mit Kichererbsen-Bällchen^{We,Sel}

Currywurst aus Gemüse^{Soj,Sel}

Gemüsepfanne mit Cashew und Tofu^{Ka,Soj,Sel}



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Preise nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Buffet – Beilagen

GEMÜSE

Buntes Ofengemüse – Paprika, Zucchini, Möhren

Apfel-Rotkohl

Mandel-Brokkoli^{Ma,Mi,MiM}

Rahmgemüse^{Mi,MiM,Set}

SÄTTIGUNGSBEILAGE

Marinierte Drillinge^{Mi,MiM}

Langkornreis | Buttereis^{Mi,MiM} | Wildreis-Mix

Schupfnudeln^{We} | Spätzle^{Ei,We}

Kartoffelpüree^{Mi,MiM} | Kartoffelgratin^{Mi,MiM}

Kartoffelklöße^{So²} | Semmelknödel^{Ei,We,Mi,MiM}



Buffet - Dessert

Panna Cotta mit Mango^{Mi,MiM}

Bayrisch Creme mit Himbeermark^{Mi,MiM}

Mousse von Zartbitterkuvertüre^{Mi,MiM,Soj}

Fruchtmousse mit Schokoladengebäck^{Ei,We,Mi,MiM,Soj}

Zitronenmousse mit Schokoladensplittern^{Ei,Mi,MiM,Soj}

Mini-Pfannkuchen mit Obstkompott & Sahne^{Ei,We,Mi,MiM}

VEGAN

Mousse au chocolate^{Soj}

Obstsalat

Joghurtcreme mit Fruchtsoße^{Soj}

Kleine Zimtschnecken^{We}



Buffet – No.1 Vegetarisch-Vegan

Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Mi, MiM & Balsamicodressing^{So², Sen}

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und Rucola^{We, Mi, MiM, So², 13}

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons

Hauptsächlich

Linsenbratlinge mit Gemüsejus^{Ei, We, Mi, MiM, Sel}

Erbsen

Süßkartoffelpüree^{Mi, MiM}

Gemüseteigtaschen auf gelber Paprikabutter^{Ei, We, Mi, MiM, Sel}

Zum Abschluss

Mousse au choclote *VEGAN*^{Soj}

Obstsalat

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We, Ger}

mit Kichererbsencreme & Guacamole



Buffet – No.2

Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt^{-Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}

Kirschtomaten & Mozzarellakugeln, verfeinert mit Pesto^{Mi,MiM,So²}

Dattel & Feta^{Mi,MiM} im Speckmantel

Mini-Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren^{Ei,We}

Hauptsächlich

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkernen auf Thymianjus^{Mi,MiM}

Wolfsbarschfilet an Zitronenbutter^{We,Fis,Mi,MiM}

Buntes Ofengemüse

Wildreis-Mix & Marinierte Drillinge

Zum Abschluss

Mango-Panna Cotta^{Mi,MiM}

Mousse von der Zartbitterschokolade^{Mi,MiM,Soj}

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We,Ger} & Laugenkonfekt^{We,Ger,Ses} mit zweierlei Dips



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Buffet – No.3

Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt^{-Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}

Couscous-Salat mit Paprika | Dattel & Feta^{Mi,MiM} im Speckmantel

Vitello Tonnato – Scheiben vom kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße^{Mi,MiM,So²}

Gebratene Garnelen auf Algensalat, kombiniert mit Aioli^{Ei,Kre,Mi,MiM,Sen}

Hauptsächlich

Schweinemedallions in einer Apfel-Weinbrand-Soße^{Mi,MiM}

Lachsfilets auf einer milden Kurkuma-Rahmsoße^{We,Fis,Mi,MiM}

Gemüseteigtaschen an gelber Paprikabutter^{Mi,MiM}

Rahmgemüse^{Mi,MiM} & glasierte Möhren^{Mi,MiM}

Kartoffelgratin^{Mi,MiM} & Butterreis^{Mi,MiM}

Zum Abschluss

Tiramisu „Klassisch“^{We,Mi,MiM} | Zitronen-Joghurtmousse^{Mi,MiM}

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We,Ger} & Laugenkonfekt^{We,Ger,Ses} mit zweierlei Dips



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

12

Buffet – No.4

Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt^{Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}
Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons
Scheiben vom Roastbeef kombiniert mit Waldorfsalat^{Ei,We,Mi,MiM,Ha,Sel,Sen}
Geräucherte Fischhäppchen^{Ei,We,Fis,Mi,MiM,Sel,Sen,Ses,So²,1,2,12}
Lachsrosen | schwarzer Heilbutt mit Honig & Ananas | Makrelenfilet |
Stremellachs mit Frischkäse | Gefülltes Noriblatt mit Lachs

Hauptsächlich

Kalbsbraten in Portweinjus
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße^{We,Fis,Mi,MiM}
Nussbraten^{Ei,We,Mi,MiM,Ma,Wa,Ka,Pe,Pa,Mac,So²} *VEGETARISCH*
Apfel-Rotkohl & Kohlrabi-Streifen in Bechamelsoße^{Mi,MiM}
Kartoffelklöße & Wildreis-Mix

Zum Abschluss

Mini-Pfannkuchen mit Obstkompott, Schokoladensoße & Sahne^{Ei,We,Mi,MiM,Soj}

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We,Ger} & Laugenkonfekt^{We,Ger,Ses} mit zweierlei Dips



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis
60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Buffet – No.5

Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Mi,MiM & Balsamicodressing^{So²,Sen}
Scheiben vom Roastbeef kombiniert mit Waldorfsalat^{Ei,We,Mi,MiM,Ha,SeI,Sen}
Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße^{Fis,Mi,MiM}
Gebratene Garnelen auf Algensalat, kombiniert mit Aioli^{Ei,Kre,Mi,MiM,Sen}
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{Fis,Mi,MiM}

Hauptsächlich

Roastbeef & Kalbsfilet am Stück gegart
Wolfsbarschfilet auf Rieslingschaum^{Fis,We,Mi,MiM}
Buntes Ofengemüse & Mandel-Brokkoli^{Mi,MiM}
Kartoffelgratin^{Mi,MiM} | Marinierte Drillinge | Butterreis^{Mi,MiM}

Zum Abschluss

Duett von Mousse im Glas^{Mi,MiM,Soj}
Frucht-Tiramisu im Glas^{Mi,MiM}

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We,Ger} & Laugenkonfekt^{We,Ger,Ses} mit zweierlei Dips



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Buffet – No.6

Köstlichkeiten vom Grill

Salatauswahl

Bunte Salatplatte mit Joghurt^{Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}

Tomate-Mozzarella-Salat^{Mi,MiM,So²} | Mariniertes Gemüse

Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Lauch^{Ei,So²} | Krautsalat mit bunten Paprikastreifen

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und getrockneten Tomaten^{We,Mi,MiM,So²,13}

Vom Grill

Bratwurst – Schwein^{Sel,Sen} oder Geflügel

Hähnchenbrust mit einer pikanten Aprikosen-Chili-Marinade | Schweinenackensteaks in Kräutermarinade

Garnelen-Spieße eingelegt in Bärlauch-Öl

Grillkäse^{Mi,MiM} | Backkartoffel

Zum Abschluss

Tiramisu „Klassisch“^{We,Mi,MiM}

Sahnequark mit Früchten^{Mi,MiM}

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We,Ger} & Laugenkonfekt^{We,Ger,Ses}

Ketchup | Senf | Mayonnaise^{Ei,Sen} | Kräuterbutter^{Mi,MiM} | Aioli^{Ei,Sen} | Schnittlauch-Schmand^{Mi,MiM}



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Getränkepauschalen

No.1

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Mineralwasser | Filterkaffee^{2,11} & Tee

No.2

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Mineralwasser | Apfel- & Orangensaft | Filterkaffee¹¹ & Tee

No.3

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Mineralwasser | Sinalco Limonaden – Cola^{2,11} | Cola light^{2,5,6,7,8,11} | Orange^{2,3} | Apfelschorle | Filterkaffee¹¹ & Tee

No.4

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Hauswein weiß und rot^{So²} | Sekt^{So²} | König Pils^{Ger} | Mineralwasser & Sinalco Limonaden^{2,5,6,7,8,11}

No.5

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Sekt^{So²} | Hauswein weiß und rot^{So²} | König Pils^{Ger} | Spirituosen & Longdrinks | Mineralwasser |
Sinalco Limonaden^{2,5,6,7,8,11} | Apfel- & Orangensaft | Kaffeespezialitäten



Räumlichkeiten & Dekoration

Innenhof-Nutzung am Wochenende

Mobiliar Innenhof – 3 Stehtische

Separater Raum für z.B. Umkleide, Abstellraum, ...

38 Parkplätze – nur nach vorheriger Abstimmung möglich -

Tischwäsche – Reinigungspauschale

Stoffserviette

Blume & Grün in einer Flasche

Blumengesteck klein

Blumengesteck groß

Menü- und Getränkekarten



Veranstaltungen

Für Veranstaltungen außerhalb der regulären Öffnungszeiten bis 00.00 Uhr setzen wir einen Mindestumsatz voraus.
Sollte dieser durch den Verzehr von Speisen & Getränken nicht erreicht werden, fällt die Differenz als Raummiete an.

Wenn Sie länger feiern möchten,
berechnen wir einen Nachtzuschlag je angefangener Stunde



Allergene & Zusatzstoffe

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Des Weiteren wird es immer wichtiger, das Thema Allergien und Unverträglichkeiten zu berücksichtigen.

Wenn Sie eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe für die einzelnen Speisen wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

| | | | | | | |
|-------------------------|---|--|---|---|----|-------------------------------|
| Ei: Ei | Mi: Milch (einschliesslich Laktose) | Pi: Pistazien | 1 | mit Konservierungsstoff | 8 | mit Phosphat |
| Ern: Erdnuss | | Mac: Macadamia- oder Queenslandnüsse | 2 | mit Farbstoff | 9 | geschwefelt |
| Ger: Gerste | | SO ₂ : Schwefeldioxid und Sulphite | 3 | mit Antioxidationsmittel | 10 | chininhaltig |
| Ro: Roggen | MiM: Milcheiweiss | Sel: Sellerie | 4 | mit Süssungsmittel Saccharin | 11 | coffeinhaltig |
| We: Weizen | Lup: Lupin | Sen: Senf | 5 | mit Süssungsmittel Cyclamat | 12 | mit Geschmacks- verstärker |
| Di: Dinkel/Dinkelweizen | Ma: Mandeln | Ses: Sesam | 6 | mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 13 | geschwärzt |
| Haf: Hafer | Ha: Haselnüsse | Soj: Sojabohnen | 7 | mit Süssungsmittel Acesulfam | 14 | gewachst |
| Fis: Fisch | Wa: Walnüsse | | | | 15 | abführende Wirkung |
| Kre: Krebstiere | Ka: Kaschunüsse | | | | | |
| We: Weichtiere | Pe: Pecannüsse | | | | | |
| | Pa: Paranüsse | | | | | |

So erreichen Sie uns

AV CONCEPT STORE

Kuhlenwall 20
47051 Duisburg
Telefon 0203 298 50 50

www.av-conceptstore.de
info@av-conceptstore.de

<http://www.facebook.com/av.concept.store.duisburg>

http://www.instagramm.com/av_concept_store/

Ansprechpartnerin: Miriam Manthey
miriam.manthey@duisburger-werkstatt.de

