

# 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 **AB 20 PERSONEN** 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!

Die genannten Preise sind Richtpreise und können je nach Auswahl variieren.

Gerne kalkulieren wir für Sie nach Auswahl der Speisen!

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch 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<sup>Ro,We,Di,Haf</sup> | Hausgebackener Stuten<sup>We,Mi,MiM</sup>

Rindersalami<sup>So<sup>2</sup></sup> | Räucherschinken<sup>So<sup>2</sup></sup> | gekochter Schinken<sup>So<sup>2</sup></sup>  
Gouda<sup>Mi,MiM</sup> | Butterkäse<sup>Mi,MiM</sup> | Camembert<sup>Mi,MiM</sup> | Frischkäse<sup>Mi,MiM</sup>

vegane Creme<sup>Ses</sup> | Landbutter<sup>Mi,MiM</sup>  
zweierlei Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung

## IM GLAS

Obstkompott | Quark<sup>Mi,MiM</sup> | Knuspermüsli<sup>We,Di,Ha,Wa</sup>

Rührei<sup>Ei</sup> | Speck<sup>So<sup>2</sup></sup>

Räucherlachs<sup>Fis</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>Mi,MiM</sup>

**13.90 €**



Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. 7% MwSt.

# Frühstücksbuffet

Helle & Körnerbrötchen<sup>Ro,We,Di,Haf</sup> | Hausgebackener Stuten<sup>We,Mi,MiM</sup>  
Rindersalami<sup>So<sup>2</sup></sup> | Räucherschinken<sup>So<sup>2</sup></sup> | gekochter Schinken<sup>So<sup>2</sup></sup> | Fleischwurst<sup>Mi,MiM,2,3,15</sup>  
Gouda<sup>Mi,MiM</sup> | Butterkäse<sup>Mi,MiM</sup> | Camembert<sup>Mi,MiM</sup> | Frischkäse<sup>Mi,MiM</sup>  
vegane Creme<sup>Ses</sup> | Landbutter<sup>Mi,MiM</sup> | Margarine<sup>2</sup> | Honig | Nutella<sup>Mi,MiM,Soj,Has</sup>  
zweierlei Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung

## Müsli-Station zum selber kombinieren

Knuspermüsli<sup>We,Di,Ha,Wa</sup> | Cornflakes<sup>We</sup> | Haferflocken<sup>Ha</sup>  
Joghurt<sup>Mi,MiM</sup> | Quark<sup>Mi,MiM</sup> | Milch<sup>Mi,MiM</sup>

Rührei<sup>Ei</sup> | Speck

Antipasti | Tomate-Mozzarella<sup>Mi,MiM,So<sup>2</sup>,2</sup>

Räucherlachs<sup>Fis</sup> mit Sahne-Meerrettich<sup>Mi,MiM</sup>

## Selbstverständlich

Filterkaffee<sup>11</sup> | Tee | Kakao<sup>Mi,MiM,Soj</sup>

Orangensaft

**17,90 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

# Buffet – Vorspeisen

Ciabatta-Sticks<sup>We, Ger</sup> & Laugenkonfekt<sup>We, Ger, Ses</sup> mit zweierlei Dips 2,50 €  
Kräuterbutter<sup>Mi, MiM</sup> | Paprika-Frischkäse<sup>Mi, MiM</sup> | Curry-Dip<sup>Mi, MiM</sup> | Kräuterschmand<sup>Mi, MiM</sup> | Avocadocreme \*VEGAN\* | Rote Beete Humus<sup>Mi, MiM</sup> \*VEGAN\*

Gemischte Blattsalate mit Joghurt-<sup>Mi, MiM</sup> & Balsamicodressing<sup>So<sup>2</sup>, Sen</sup> 2,50 €

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und Rucola<sup>We, Mi, MiM, So<sup>2</sup>, 13</sup> 2,50 €

Krautsalat mit Paprika \*VEGAN\* 2,00 €

Couscous-Salat \*VEGAN\* 2,50 €

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons \*VEGAN\* 3,00 €

Kirschtomaten & Mozzarellakugeln, verfeinert mit Pesto<sup>Mi, MiM, So<sup>2</sup></sup> 2,50 €

Dattel & Feta<sup>Mi, MiM</sup> im Speckmantel<sup>Mi, MiM, So<sup>2</sup></sup> 2,50 €

Kleine Rindfleischfrikadellen mit Senf<sup>Ei, We, Sen</sup> 2,40 €

Mini-Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren<sup>Ei, We</sup> 2,50 €

Scheiben vom Roastbeef kombiniert mit Waldorfsalat<sup>Ei, We, Mi, MiM, Ha, Sel, Sen</sup> 4,90 €

Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße<sup>Fis, Mi, MiM</sup> 4,20 €

Gebratene Garnelen auf Algensalat, kombiniert mit Aioli<sup>Ei, Kre, Mi, MiM, Sen</sup> 4,90 €

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich<sup>Fis, Mi, MiM</sup> 4,20 €



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

# Buffet - Hauptspeisen

Roastbeef am Stück gegart 23,90 €

Filet vom Kalb 28,90 €

Schweinebraten eigenen Sud<sup>Sel</sup> 12,90 €

Rinderschmorbraten im Rotweinjus<sup>Sel,So<sup>2</sup></sup> 15,50 €

Medaillons - Schwein oder Pute - in Pfefferrahmsoße<sup>Mi,MiM,So<sup>2</sup></sup> 15,90 €

Geschnetzeltes - Schwein oder Hähnchen - in Champignonrahmsoße<sup>Mi,MiM,So<sup>2</sup></sup> 11,80 €

Schnitzel vom Schwein<sup>Ei,We</sup> 10,90 €

Currywurst - Schwein<sup>Sel,Sen</sup> oder Geflügel 8,90 €

Lasagne Bolognese<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup> 9,50 €

Seelachsfilet unter einer Käse-Gemüse-Kruste<sup>We,Fis,Mi,MiM,Sel</sup> 14,50 €

Wolfsbarschfilet auf Zitronenbutter<sup>We,Fis,Mi,MiM</sup> 18,50 €

Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße<sup>We,Fis,Mi,MiM</sup> 15,90 €



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt. Zu jeder Hauptspeisen wählen Sie einmal Gemüse & eine Sättigungsbeilage. Die Preise dienen der Orientierung und verändern sich je nach Zusammenstellung Ihres Buffets.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

**60% FLEISCH** und **40% VEGETARISCH/VEGAN** an.

# Buffet - Hauptspeisen

## VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup> 7,90 €

Linsenbratlinge mit Gemüsejus<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup> 12,90 €

Gemüseteigtaschen in Curryrahmsoße<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup> 10,90 €

Paprika-Gulasch 9,90 €

## VEGAN

Gnocchi & Gemüse mit einer Basilikum-Tomatensoße<sup>Sel</sup> 9,50 €

Gemüsecurry mit Kichererbsen-Bällchen<sup>We,Sel</sup> 8,50 €

Currywurst aus Gemüse<sup>Soj,Sel</sup> 9,90 €

Gemüsepfanne mit Cashew und Tofu<sup>Ka,Soj,Sel</sup> 13,50 €



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt. Zu jeder Hauptspeisen wählen Sie einmal Gemüse & eine Sättigungsbeilage. Die Preise dienen der Orientierung und verändern sich je nach Zusammenstellung Ihres Buffets.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

**60% FLEISCH** und **40% VEGETARISCH/VEGAN** an.



# Buffet – Beilagen

## GEMÜSE

Buntes Ofengemüse – Paprika, Zucchini, Möhren

Apfel-Rotkohl | Rosenkohl

Glasierte Möhren<sup>Mi,MiM</sup> | Mandel-Brokkoli<sup>Ma,Mi,MiM</sup>

Rahmgemüse<sup>Mi,MiM,Set</sup>

## SÄTTIGUNGSBEILAGE

Marinierte Drillinge<sup>Mi,MiM</sup>

Langkornreis | Buttereis<sup>Mi,MiM</sup> | Wildreis-Mix

Schupfnudeln<sup>We</sup> | Spätzle<sup>Ei,We</sup>

Kartoffelpüree<sup>Mi,MiM</sup> | Kartoffelgratin<sup>Mi,MiM</sup>

Kartoffelklöße<sup>So<sup>2</sup></sup> | Semmelknödel<sup>Ei,We,Mi,MiM</sup>



# Buffet – Dessert

Panna Cotta mit Mango<sup>Mi,MiM</sup> 2,50 €

Bayrisch Creme mit Himbeermark<sup>Mi,MiM</sup> 2,50 €

Mousse von Zartbitterkuvertüre<sup>Mi,MiM,Soj</sup> 3,00 €

Fruchtmousse<sup>We,Mi,MiM,Soj</sup> 3,50 €

Zitronenmousse mit Schokoladensplittern<sup>Mi,MiM,Soj</sup> 2,60 €

Mini-Pfannkuchen mit Obstkompott & Sahne<sup>Ei,We,Mi,MiM</sup> 4,90 €

## VEGAN

Mousse au chocolate<sup>Soj</sup> 3,50 €

Obstsalat 3,00 €

Joghurtcreme mit Fruchtsoße<sup>Soj</sup> 2,50 €

Kleine Zimtschnecken<sup>We</sup> 1,50 €

Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.



# Buffet – No.1

## Vegetarisch-Vegan

### Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Mi,MiM & Balsamicodressing<sup>So<sup>2</sup>,Sen</sup>

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und Rucola<sup>We,Mi,MiM,So<sup>2</sup>,13</sup>

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons

### Hauptsächlich

Linsenbratlinge mit Gemüsejus<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup>

Erbsen

Süßkartoffelpüree<sup>Mi,MiM</sup>

Gemüseteigtaschen auf gelber Paprikabutter<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup>

### Zum Abschluss

Mousse au choclote \*VEGAN\*<sup>Soj</sup>

Obstsalat

### Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks<sup>We,Ger</sup>

mit Kichererbsencreme & Guacamole

**29,50 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Hauptspeisen bieten wir ohne besondere Wünsche  
im Verhältnis **50/50** an.

# Buffet – No.2

## Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt<sup>Mi,MiM</sup> & Balsamicodressing<sup>So<sup>2</sup>,Sen</sup>  
Kirschtomaten & Mozzarellakugeln, verfeinert mit Pesto<sup>Mi,MiM,So<sup>2</sup></sup>  
Dattel & Feta<sup>Mi,MiM</sup> im Speckmantel  
Mini-Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren<sup>Ei,We</sup>

## Hauptsächlich

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkernen auf Thymianjus<sup>Mi,MiM</sup>  
Wolfsbarschfilet an Zitronenbutter<sup>We,Fis,Mi,MiM</sup>  
Buntes Ofengemüse  
Wildreis-Mix & Marinierte Drillinge

## Zum Abschluss

Mango-Panna Cotta<sup>Mi,MiM</sup>  
Mousse von der Zartbitterschokolade<sup>Mi,MiM,Soj</sup>

## Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks<sup>We,Ger</sup> & Laugenkonfekt<sup>We,Ger,Ses</sup> mit zweierlei Dips

**32,20 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Hauptspeisen bieten wir ohne besondere Wünsche  
im Verhältnis **50/50** an.

# Buffet – No.3

## Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt<sup>-Mi,MiM</sup> & Balsamicodressing<sup>So<sup>2</sup>,Sen</sup>

Couscous-Salat mit Paprika | Dattel & Feta<sup>Mi,MiM</sup> im Speckmantel

Vitello Tonnato – Scheiben vom kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße<sup>Mi,MiM,So<sup>2</sup></sup>

Gebratene Garnelen auf Algensalat, kombiniert mit Aioli<sup>Ei,Kre,Mi,MiM,Sen</sup>

## Hauptsächlich

Schweinemedallions in einer Apfel-Weinbrand-Soße<sup>Mi,MiM</sup>

Lachsfilets auf einer milden Kurkuma-Rahmsoße<sup>We,Fis,Mi,MiM</sup>

Gemüseteigtaschen an gelber Paprikabutter<sup>Mi,MiM</sup>

Rahmgemüse<sup>Mi,MiM</sup> & glasierte Möhren<sup>Mi,MiM</sup>

Kartoffelgratin<sup>Mi,MiM</sup> & Butterreis<sup>Mi,MiM</sup>

## Zum Abschluss

Tiramisu „Klassisch“<sup>We,Mi,MiM</sup> | Zitronen-Joghurtmousse<sup>Mi,MiM</sup>

## Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks<sup>We,Ger</sup> & Laugenkonfekt<sup>We,Ger,Ses</sup> mit zweierlei Dips

**36.50 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

**40% FLEISCH | 40% FISCH | 20% VEGETARISCH/VEGAN** an.

12

# Buffet – No.4

## Vorneweg & Zwischendurch

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

## Hauptsächlich

Kalbsbraten in Portweinjus  
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße<sup>We,Fis,Mi,MiM</sup>  
Linsenbratlinge mit Gemüsejus<sup>Ei,We,Mi,MiM,Sel</sup> \*VEGETARISCH\*  
Apfel-Rotkohl & Kohlrabi-Streifen in Bechamelsoße<sup>Mi,MiM</sup>  
Kartoffelklöße & Wildreis-Mix

## Zum Abschluss

Mini-Pfannkuchen mit Obstkompott, Schokoladensoße & Sahne<sup>Ei,We,Mi,MiM,Soj</sup>

## Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks<sup>We,Ger</sup> & Laugenkonfekt<sup>We,Ger,Ses</sup> mit zweierlei Dips

**39,70 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

**40% FLEISCH | 40% FISCH | 20% VEGETARISCH/VEGAN an.**

# Buffet – No.5

## Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt<sup>-Mi,MiM</sup> & Balsamicodressing<sup>So<sup>2</sup>,Sen</sup>  
Scheiben vom Roastbeef kombiniert mit Waldorfsalat<sup>Ei,We,Mi,MiM,Ha,SeI,Sen</sup>  
Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße<sup>Fis,Mi,MiM</sup>  
Gebratene Garnelen auf Algensalat, kombiniert mit Aioli<sup>Ei,Kre,Mi,MiM,Sen</sup>  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich<sup>Fis,Mi,MiM</sup>

## Hauptsächlich

Roastbeef & Kalbsfilet am Stück gegart  
Wolfsbarschfilet auf Rieslingschaum<sup>Fis,We,Mi,MiM</sup>  
Buntes Ofengemüse & Mandel-Brokkoli<sup>Mi,MiM</sup>  
Kartoffelgratin<sup>Mi,MiM</sup> | Marinierte Drillinge | Butterreis<sup>Mi,MiM</sup>

## Zum Abschluss

Duett von Mousse im Glas<sup>Mi,MiM,Soj</sup>  
Frucht-Tiramisu im Glas<sup>Mi,MiM</sup>

## Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks<sup>We,Ger</sup> & Laugenkonfekt<sup>We,Ger,Ses</sup> mit zweierlei Dips

**46,00 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

**60% FLEISCH** und **40% FISCH** an.

# Buffet – No.6

## Köstlichkeiten vom Grill

### Salatauswahl

Bunte Salatplatte mit Joghurt<sup>Mi,MiM</sup> & Balsamicodressing<sup>So<sup>2</sup>,Sen</sup>

Tomate-Mozzarella-Salat<sup>Mi,MiM,So<sup>2</sup></sup> | Mariniertes Gemüse

Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Lauch<sup>Ei,So<sup>2</sup></sup> | Krautsalat mit bunten Paprikastreifen

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und getrockneten Tomaten<sup>We,Mi,MiM,So<sup>2</sup>,13</sup>

### Vom Grill

Bratwurst – Schwein<sup>Sel,Sen</sup> oder Geflügel

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

Garnelen-Spieße<sup>Kre</sup> eingelegt in Bärlauch-Öl

Grillkäse<sup>Mi,MiM</sup> | Backkartoffel

### Zum Abschluss

Tiramisu „Klassisch“<sup>We,Mi,MiM</sup>

Sahnequark mit Früchten<sup>Mi,MiM</sup>

### Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks<sup>We,Ger</sup> & Laugenkonfekt<sup>We,Ger,Ses</sup>

Ketchup | Senf | Mayonnaise<sup>Ei,Sen</sup> | Kräuterbutter<sup>Mi,MiM</sup> | Aioli<sup>Ei,Sen</sup> | Schnittlauch-Schmand<sup>Mi,MiM</sup>

**34,90 €**



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

**40% FLEISCH | 40% FISCH | 20% VEGETARISCH/VEGAN** an.



# Getränke

## Mineralwasser

Rheinfels Mineralwasser – klassisch oder still 0,70l à 5,50 €  
 Rheinfels Mineralwasser – klassisch oder still 0,20l à 2,20 €

## Sinalco-Limonaden

Cola<sup>2,11</sup> | Cola light<sup>2,5,6,7,8,11</sup> | Orange<sup>2,3</sup> | Zitrone |  
 Apfelschorle 0,33l à 2,50 €

## Van Nahmen Landschorlen

Rhabarber, Apfel-Streuobst,  
 schwarze Johannisbeere 0,33l à 4,20 €

## Van Nahmen Säfte

Apfel von den Streuobstwiesen, Orange 0,20l à 2,20 €

## Bier

König Pilsener<sup>Ger</sup> | alkoholfrei<sup>Ger</sup> 0,33l à 3,00 €

Bitburger Radler<sup>2,3,5,6,Ger</sup> 0,33l à 3,00 €

Erdinger Hefeweizen<sup>Ger,We</sup> | alkoholfrei<sup>Ger,We</sup> 0,33l à 3,50 €

## Sekt und Weine

VAL DE BRUN | Prosecco<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 39,50 €

SCHLOSS BERGFELS – Sekt halbtrocken<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,20l à 6,90 €

SCHLOSS BERGFELS – Sekt trocken<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 22,90 €

RIESLING | Karl Pfaffmann | Pfalz<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 24,00 €

GRAUBURGUNDER | Winter | Rheinhessen<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 27,50 €

ROSÈ | Villa Tabernus | Pfalz<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 24,00 €

LEMBERGER | Hirsch | Württemberg<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 30,00 €

IL PUMO PRIMITIVO | Apulien<sup>So<sup>2</sup></sup> 0,75l à 24,00 €

## Hochprozentiges

SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2 cl à 2,50 €

z.B. Vodka | Linie | Malteser | Ouzo | Feigling | Waldgeist

DIGESTIFE 4 cl à 5,50 €

z.B. Ramazotti | Calvados | Williams Christ Birne | Grappa

LONGDRINKS 0,20l à 7,50 €

z.B. Aperol Sprizz | Lillet Wild Berry | Rum Cola | Wodka Orange | Gin Tonic



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

# Getränkepauschalen

## **No.1 – pro Person pro Stunde 2,00 €**

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:  
Mineralwasser | Filterkaffee<sup>2,11</sup> & Tee

## **No.2 – pro Person pro Stunde 2,70 €**

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:  
Mineralwasser | Apfel- & Orangensaft | Filterkaffee<sup>11</sup> & Tee

## **No.3 – pro Person pro Stunde 3,30 €**

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:  
Mineralwasser | Sinalco Limonaden – Cola<sup>2,11</sup> | Cola light<sup>2,5,6,7,8,11</sup> | Orange<sup>2,3</sup> | Apfelschorle | Filterkaffee<sup>11</sup> & Tee

## **No.4 – pro Person pro Stunde 4,90 €**

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:  
Hauswein weiß und rot<sup>So<sup>2</sup></sup> | Sekt<sup>So<sup>2</sup></sup> | König Pils<sup>Ger</sup> | Mineralwasser & Sinalco Limonaden<sup>2,5,6,7,8,11</sup>

## **No.5 – pro Stunde 9,50 €**

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:  
Sekt<sup>So<sup>2</sup></sup> | Hauswein weiß und rot<sup>So<sup>2</sup></sup> | König Pils<sup>Ger</sup> | 3 Spirituosen & 3 Longdrinks | Mineralwasser |  
Sinalco Limonaden<sup>2,5,6,7,8,11</sup> | Apfel- & Orangensaft | Kaffeespezialitäten<sup>Mi,MiM,11</sup>



Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

# Räumlichkeiten & Dekoration

Innenhof-Nutzung am Wochenende 150,00 €

Mobiliar Innenhof – 3 Stehtische 50,00 €

Separater Raum für z.B. Umkleide, Abstellraum, ... 50,00 €

38 Parkplätze - nur nach vorheriger Abstimmung möglich - 200,00 €

Endreinigung 500,00 €

Tischwäsche – Reinigungspauschale - pro Person 1,00 €

Stoffserviette – pro Stück 1,00 €

Blume & Grün in einer Flasche – pro Stück 7,00 €

Blumengesteck klein – pro Stück 17,00 €

Blumengesteck groß – pro Stück 33,00 €

Menü- und Getränkekarten – pro Stück 1,00 €

Stumpenkerzen weiß – pro Stück 3,50 €

Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.



# Veranstaltungen

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

bis 20.00 Uhr	1000,00 €
bis 22.00 Uhr	1500,00 €
bis 00.00 Uhr	2000,00 €

Wenn Sie länger feiern möchten, berechnen wir einen Nachzuschlag:  
Je angefangene Stunde 150,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.



# Veranstaltungen

## Stornobedingungen

Bei einem Rücktritt von der Veranstaltung Ihrerseits, ist der AV Concept Store im Namen der Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderung gGmbH berechtigt, den entgangenen Verzehrumsatz wie aufgeführt in Rechnung zu stellen.

zwischen dem 42. und 28. Tag vor der Veranstaltung	50 % des Verzehrumsatzes
zwischen dem 27. und 8. Tag vor der Veranstaltung	75 % des Verzehrumsatzes
ab dem 7.Tag vor der Veranstaltung	100 % des Verzehrumsatzes

Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel:  
Vereinbarter Preis für Speisen & Getränke x Teilnehmerzahl.



# 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 <sub>2</sub> : 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](http://www.av-conceptstore.de)  
[info@av-conceptstore.de](mailto:info@av-conceptstore.de)

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

[http://www.instagramm.com/av\\_concept\\_store/](http://www.instagramm.com/av_concept_store/)

