

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 und zur Mittagszeit eine moderne und frische Küche. Unseren Gästen, die mal eben kurz Ihre Mittagspause bei uns verbringen, versprechen wir ein täglich wechselndes Mittagsgeschäft 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 30 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

ab 10 Personen

Helle ^{We} & Körnerbrötchen^{Ro,We,Di,Haf}

Geflügelsalami ^{So²} | Räucherschinken^{So²} | gekochter Schinken^{So²}
Gouda ^{Mi,MiM} | Butterkäse ^{Mi,MiM} | Camembert ^{Mi,MiM} | Frischkäse ^{Mi,MiM}

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

IM GLAS

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

Rührei ^{Ei} | Speck ^{So²}
Räucherlachs ^{Fis} mit Sahnemeerrettich ^{Mi,MiM}

Filterkaffee ¹¹ | Tee | Kakao ^{Mi,MiM,Soj} | Orangensaft

17,90 €



Der genannte Preis versteht sich ab 10 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Frühstücksbuffet

ab 30 Personen

Helle ^{We} & Körnerbrötchen ^{Ro,We,Di,Haf} | Stütchen ^{We,Mi,MiM}
Geflügelsalami ^{So²} | Räucherschinken ^{So²} | gekochter Schinken ^{So²} | 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 ^{Mi,MiM,Soj,Has}
zweierlei Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung

Müsli-Station zum selber kombinieren
Knuspermüsli ^{We,Di,Ha,Wa} | Cornflakes ^{We} | Haferflocken ^{Ha}
Joghurt ^{Mi,MiM} | Quark ^{Mi,MiM} | Milch ^{Mi,MiM}

Rührei ^{Ei} | Speck ^{So²}
Antipasti
Räucherlachs ^{Fis,So²} mit Sahne-Meerrettich ^{Mi,MiM}

Selbstverständlich
Filterkaffee ¹¹ | Tee | Kakao ^{Mi,MiM,Soj}
Orangensaft

18,90 €



Der genannte Preis versteht sich ab 30 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Buffet – Vorspeisen

Ciabatta-Sticks ^{We, Ger} & Laugenkonfekt ^{We, Ger, Ses} mit zweierlei Dips
Kräuterbutter ^{Mi, MiM} | Paprika-Frischkäse ^{Mi, MiM} | Curry-Dip ^{Mi, MiM} | Kräuterschmand ^{Mi, MiM} | Avocadocreme *VEGAN* | Humus-Kreation *VEGAN*

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

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

Krautsalat mit Paprika *VEGAN*

Couscous-Salat *VEGAN*

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons *VEGAN*

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

Dattel & Feta ^{Mi, MiM} im Speckmantel ^{So²}

Kleine Rindfleischfrikadellen ^{Ei, We, Sen} mit Senf

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

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

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

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

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



Gerne kalkulieren wir für Sie nach der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Buffet - Hauptspeisen

Roastbeef am Stück gegart

Filet vom Kalb

Kalbsbraten in Portweinjus ^{Sel}

Schweinebraten eigenen Sud ^{Sel}

Rinderschmorbraten im Rotweinjus ^{Sel,So²}

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

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

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat & Pinienkerne

Schnitzel vom Schwein ^{Ei,We}

Currywurst – Schwein ^{Sel,Sen} oder Geflügel

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

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

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

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

Zanderfilet ^{We,Fis} in Weißwein-Kräutersoße ^{Mi,MiM,So²}



Gerne kalkulieren wir für Sie nach der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Buffet - Hauptspeisen

VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne ^{Ei,We,Mi,MiM,Sel}

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

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

Paprika-Gulasch

VEGAN

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

Gemüsecurry ^{Sel} mit Kichererbsen-Bällchen ^{We}

Currywurst aus Gemüse ^{Soj,Sel}

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



Gerne kalkulieren wir für Sie nach der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Buffet – Beilagen

GEMÜSE

Apfel-Rotkohl | Rosenkohl

Glasierte Möhren ^{Mi,MiM} | Mandel-Brokkoli ^{Ma,Mi,MiM}

Rahmgemüse ^{Mi,MiM,Sel}

Blumenkohl mit „Sauce Hollandaise“

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}



Gerne kalkulieren wir für Sie nach der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Buffet – Dessert

Panna Cotta ^{Mi,MiM} mit Mango

Bayrisch Creme ^{Mi,MiM} mit Himbeermark

Mousse von Zartbitterkuvertüre ^{Mi,MiM,Soj}

Fruchtmousse ^{We,Mi,MiM,Soj}

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

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

VEGAN

Mousse au chocolate ^{Soj}

Obstsalat

Joghurtcreme mit Fruchtsoße ^{Soj}

Kleine Zimtschnecken ^{We}



Gerne kalkulieren wir für Sie nach der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Buffet – No.1

Vegetarisch-Vegan

Vorneweg & Zwischendurch

Gemischte Blattsalate mit Joghurt^{-Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}
Mediterraner Nudelsalat^{Ei,We} mit Pesto^{Mi,MiM}, Oliven und Rucola^{So²,13}
Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons

Hauptsächlich

Linsenbratlinge^{Ei,We,Mi,MiM} mit Gemüsejus^{Sel}
Erbsen | Süßkartoffelpüree^{Mi,MiM}
Gemüseteigtaschen^{Ei,We, Sel} auf gelber Paprikabutter^{Mi,MiM}

Zum Abschluss

Mousse au chocolat *VEGAN*^{Soj}
Obstsalat

Selbstverständlich

Ciabatta-Sticks^{We,Ger}
Humus & Guacamole

29.50 €



Alle Preise verstehen sich ab 30 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^{Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}

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

Dattel & Feta^{Mi,MiM} im Speckmantel

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

Hauptsächlich

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

Wolfsbarschfilet^{We,Fis} an Zitronenbutter^{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

35,90 €



Alle Preise verstehen sich ab 30 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Hauptspeisen bieten wir ohne besondere Wünsche
im Verhältnis **60% Fleisch & 40% Fisch** 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 So²
Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb an einer Thunfisch-Kapernsoße Mi,MiM,So²
Gebratene Garnelen Kre auf Algensalat mit Aioli Ei,Mi,MiM,Sen

Hauptsächlich

Schweinemedallions in einer Apfel-Weinbrand-Soße Mi,MiM
Lachsfilets We,Fis auf einer milden Kurkuma-Rahmsoße Mi,MiM
Gemüseteigtaschen Ei,We,Sel 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

38,50 €



Alle Preise verstehen sich ab 30 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

35% FLEISCH | 35% FISCH | 30% VEGETARISCH an.

Buffet – No.4

Vorneweg & Zwischendurch

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

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons

Scheiben vom Roastbeef 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 Noriblat mit Lachs

Hauptsächlich

Kalbsbraten in Portweinjus

Zanderfilet We,Fis in Weißwein-Kräutersoße Mi,MiM

Linzenbratlinge Ei,We,Mi,MiM mit Gemüsejus Sel *VEGETARISCH*

Apfel-Rotkohl & Kohlrabi-Streifen in Bechamelsoße Mi,MiM

Kartoffelklöße & Wildreis-Mix

Zum Abschluss

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

Selbstverständlich

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

41,70 €



Alle Preise verstehen sich ab 30 Personen pro Person inkl. 7% MwSt.

Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

35% FLEISCH | 35% FISCH | 30% VEGETARISCH an.

Buffet – No.5

Vorneweg & Zwischendurch

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

Scheiben vom Roastbeef mit Waldorfsalat Ei,We,Mi,MiM,Ha,Sel,Sen

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

Gebratene Garnelen Kre auf Algensalat mit Aioli Ei,Mi,MiM,Sen

Räucherlachs Fis mit Sahnemeerrettich Mi,MiM

Hauptsächlich

Kalbsrücken & Kalbsfilet am Stück gegart

Wolfsbarschfilet Fis,We auf Rieslingschaum Mi,MiM

Buntes Ofengemüse & Mandel-Brokkoli Mi,MiM,Ma

Kartoffelgratin Mi,MiM | Marinierte Drillinge | Butterreis Mi,MiM

Zum Abschluss

Duett von Mousse im Glas Mi,MiM,Soj

Frucht-Tiramisu im Glas We,Mi,MiM

Selbstverständlich

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

48,00 €



Alle Preise verstehen sich ab 30 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 - ab 50 Personen

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 We mit Pesto Mi,MiM, Oliven So²,13 und getrockneten Tomaten So²

Vom Grill

Bratwurst – Schwein Sel,Sen oder Geflügel
Hähnchenbrust mit einer pikanten Aprikosen-Chili-Marinade | Schweinenackensteaks in Kräutermarinade
Garnelen-Spieße Kre 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

39,90 €



Alle Preise verstehen sich ab 50 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^{2,11} | Cola light^{2,5,6,7,8,11} | Orange^{2,3} | Zitrone |
Apfelschorle

0,33l à 2,50 €

Van Nahmen Landschorlen

Rhabarber, Apfel-Streuobst,
schwarze Johannisbeere

0,33l à 4,20 €

Van Nahmen Säfte

Apfel naturtrüb, Orange

0,20l à 2,20 €

Bier

König Pilsener ^{Ger} | alkoholfrei ^{Ger}

0,33l à 3,00 €

Bitburger Radler ^{2,3,5,6,Ger}

0,33l à 3,00 €

Erdinger Hefeweizen ^{Ger,We} | alkoholfrei ^{Ger,We}

0,33l à 3,50 €

Sekt und Weine

VAL DE BRUN Prosecco ^{So²}

0,75l à 39,50 €

SCHLOSS BERGFELS – Sekt halbtrocken ^{So²}

0,20l à 6,90 €

SCHLOSS BERGFELS – Sekt trocken ^{So²}

0,75l à 22,90 €

RIESLING | Karl Pfaffmann | Pfalz ^{So²}

0,75l à 24,00 €

GRAUBURGUNDER | Winter | Rheinhessen ^{So²}

0,75l à 27,50 €

ROSÈ | Villa Tabernus | Pfalz ^{So²}

0,75l à 24,00 €

IL PUMO PRIMITIVO | Apulien ^{So²}

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 inkl. 7% MwSt.

Getränkepauschalen

No.1 – pro Person pro Stunde 2,50 €

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

No.2 – pro Person pro Stunde 3,50 €

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

No.3 – pro Person pro Stunde 4,20 €

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 | Filterkaffee ¹¹ & Tee

No.4 – pro Person pro Stunde 5,30 €

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} | Kaffeespezialitäten & Tee

No.5 – pro Stunde 9,50 €

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Sekt ^{So²} | Hauswein weiß und rot ^{So²} | König Pils ^{Ger} | 3 Spirituosen & 3 Longdrinks | Mineralwasser |
Sinalco Limonaden ^{2,5,6,7,8,11} | Apfel- & Orangensaft | Kaffeespezialitäten ^{Mi,MiM,11}



Alle Preise verstehen sich ab 30 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 18,00 €

Blumengesteck groß – pro Stück 35,00 €

Menü- und Getränkekarten – pro Stück 1,00 €

Stumpenkerzen weiß – pro Stück 3,50 €



Alle Preise verstehen sich 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 90. und 31. Tag vor der Veranstaltung	25 % des Verzehrumsatzes
zwischen dem 30. und 15. Tag vor der Veranstaltung	50 % des Verzehrumsatzes
ab dem 14.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	Pi: Pistazien	1	mit Konservierungsstoff	8	mit Phosphat
Ern: Erdnuss	(einschliesslich	Mac: Macadamia- oder	2	mit Farbstoff	9	geschwefelt
Ger: Gerste	Laktose)	Queenslandnüsse	3	mit Antioxidationsmittel	10	chininhaltig
Ro: Roggen	MiM: Milcheiweiss	SO ₂ : Schwefeldioxid und	4	mit Süssungsmittel	11	coffeinhaltig
We: Weizen	Lup: Lupin	Sulphite	5	Saccharin	12	mit Geschmacks-
Di: Dinkel/Dinkelweizen	Ma: Mandeln	Sel: Sellerie	6	mit Süssungsmittel	13	verstärker
Haf: Hafer	Ha: Haselnüsse	Sen: Senf	7	Cyclamat	14	geschwärzt
Fis: Fisch	Wa: Walnüsse	Ses: Sesam		mit Süssungsmittel	15	gewachst
Kre: Krebstiere	Ka: Kaschunüsse	Soj: Sojabohnen		Aspartam,		abführende Wirkung
Wei: Weichtiere	Pe: Pecannüsse			enth. Phenylalaninquelle		
	Pa: Paranüsse			mit Süssungsmittel		
				Acesulfam		

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/

