

Die WERKSTATT

EINE KÜCHEN- PARTY *erleben.*





*Laura
Kutschbach*
HEAD OF WERKSTATT

*Enrico
Domigalle*
KÜCHENCHEF

Die WERKSTATT

DIE WERKSTATT

Unser Konzept ist einzigartig in der Region, genau wie unser Essen, unsere Location, unsere Veranstaltungen, unsere stilvolle Dekoration und nicht zuletzt unsere herzlichen Gastgeber, Laura, Jessica und Enrico.

Bei uns sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Denn Essen weckt Emotionen – bei jedem von uns. In diesem Sinne laden wir euch herzlich ein, gemeinsam etwas Schönes zu erleben und unvergessliche Momente zu schaffen. Laura & Enrico stehen euch dabei mit Herz und Seele zur Seite.

Ein eingespieltes Team

In Teamarbeit machen wir eure Feier zu einem Erlebnis. Wir sind nämlich nicht nur Genuss-Experten, Eventspezialisten, gastfreundlich und voller Tatendrang, sondern immer darauf bedacht, dass ihr euch bei uns wie „zuhause“ fühlt. Wir begrüßen euch mit der „Du“-Mentalität, sodass immer eine freundschaftliche, lockere Atmosphäre herrscht.



Die WERKSTATT

WIR TISCHEN AUF

Unsere offene Küche ist das Herzstück der WERKSTATT! Hier gibt's nicht nur leckeres Essen, sondern ein echtes Geschmackserlebnis. Wir schwören auf Frische und setzen auf regionale Zutaten. Unser Fleisch? Klar, das kommt nur aus der besten Haltung – weil Qualität für uns an erster Stelle steht. Aber egal, ob du Fleischfan, Vегgie oder Veganer bist, bei uns bekommt jeder Gast die gleiche Wertschätzung und kommt voll auf seine Kosten!

Wir denken gerne um die Ecke und bringen frischen Wind in die Kochkunst. Individuell ist hier das Stichwort – denn hier bestimmst du gemeinsam mit uns, was auf deinem Teller landet. Flexibel passen wir uns an deine Wünsche an - unsere Küche macht (fast) alles möglich. Also, tauch ein in unsere Welt, wo frische regionale Leckereien mit einer Prise Modernität und viel Liebe zubereitet werden.

Partnerschaften Frisch & regional

Qualität steht bei uns an erster Stelle! Deshalb vertrauen wir auf unsere regionalen Partner, wie die Fleischerei Geiger aus Rheine und dem Haus Huelshoff aus Teckenburg. Wir möchten euch damit nicht nur erstklassige Qualität, sondern auch ein gutes Gefühl bieten.

Aber egal, ob du Fleischfan, Vегgie oder Veganer bist, bei uns bekommt jeder Gast die gleiche Wertschätzung und kommt voll auf seine Kosten!

WIR SIND
EURE
GASTGEBER

Enrico

Jessica





KÜCHENPARTY?

In unserer WERKSTATT erlebt Ihr, wie unter professioneller Anleitung, Genuss und Gaumenfreunden entstehen. Wir verzaubern Euch. Wir kochen zusammen mit Euch.

Anschließend wird das Essen zusammen mit euch angerichtet, serviert und an unserer langen Tafel genossen. Wer mag zieht die Küchenschürze an, wer nicht erlebt die Party.

Die WERKSTATT

KÜCHENPARTY

Kapazität

- Montag bis Donnerstag
- 12-16 Personen

Küche

- gemeinsames Kochen
- du lernst aktiv
- Einblicke in das Kochhandwerk
- viele Kniffe und Tricks
- Ideen für zu Hause
- lockere Atmosphäre

KÜCHENPARTY XXL

Kapazität

- Montag bis Donnerstag
- ab 16 Personen

Küche

- wer mag, darf die Schürze anziehen
- oder du kommst nur zur Party
- schaut unseren Köchen über die Schulter
- lockere Atmosphäre
- tolles Teambuilding
- Wochenende:
s. Mindestumsätze

**WEITERE INFOS
FINDET IHR HIER:**



Die WERKSTATT

**VEGETARISCH
ODER VEGAN?**

Jedes Menü kann
in eine vegetarische
oder vegane Variante
verzaubert werden!

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

für euch!

Dies sind erste Gedanken, nichts ist in Stein gemeißelt
und kann ausgetauscht werden!

Die WERKSTATT

MENÜ I

PREIS
PRO PERSON
149,00€
inkl. MwSt.,
angebotener
Getränke & Service

Werk 1

Blue Elements Herbal

Blue Elements Gin aus Ibbenbüren
Thomas Henry Botanical Tonic
frische Kräuter

Werk 2

Gebackenes

frisch gebackenes
WERKSTATT-Hausbrot
aufgeschlagene Butter

Werk 3

Original geklopftes Carpaccio aus dem Münsterländer Rinderfilet

WERKSTATT-Olivenöl
Tecklenburger Wildkräutersalat
WERKSTATT Hausbrot | Kapern

Werk 4

Tasting

Teres Major und Cap of Rib
vom Münsterländer Rind

Ziegenrücken aus Tecklenburg
Drumstick von der Kikobrust

Lila Kartoffel | Wilder Blumen-
kohl | Waldpilze | Gebackene
Ringelbeete | Chimichurri | Jus

Werk 5

Gesüßtes

Ruby & weiße Schokolade
Erdbeeren | Pekannüsse

Werk 6

Gebrühtes & Gebranntes

Kaffee „Karla“ & Espresso
„Eddie“ aus dem Racer
der Werkstatt

WERKSTATT-Spezialitäten mit
Prozenten zum „Absacken“
aus dem SCHNAPSITAXI

Hinweis

Im Werk 4 werden die Fleischstücke als Tasting auf Brettern auf den Tisch gestellt und von unseren Köchen vorgestellt und verkostigt.

Die Beilagen werden angerichtet auf Tellern, die dann um das Fleisch erweitert werden können.

Die WERKSTATT

MENÜ II

Werk 1

Eisbrecher

ROSATO SPRITZ

Werk 2

Gebackenes

frisch gebackenes
WERKSTATT-Hausbrot
aufgeschlagene Butter

Werk 3

Jacobsmuschel

Münsterländer Schinkenmantel
Kräuter | bunte Tomaten
Balsamico

Werk 4

Münsterländer Kalbsbäckchen

Schokolade | Sellerie
Birnen | Rotkraut

Werk 5

Gesüßtes

Haselnussparfait
Weil das Leben schön ist
(Weißburgunder)
gebrannte Blaubeeren

Werk 6

Gebrühtes & Gebranntes

Kaffee „Karla“ & Espresso
„Eddie“ aus dem Racer
der Werkstatt

WERKSTATT-Spezialitäten mit
Prozenten zum „Absacken“
aus dem SCHNAPSITAXI

PREIS
PRO PERSON
134,00€
inkl. MwSt.,
angebotener
Getränke & Service



Die WERKSTATT

PREIS
PRO PERSON
122,00€
inkl. MwSt,
angebotener
Getränke & Service

MENÜ III

Werk 1

Eisbrecher
PRICKELN IM BAUCH
Perlwein Rosé

Werk 2

Gebackenes
frisch gebackenes
WERKSTATT-Hausbrot
aufgeschlagene Butter

Werk 3

Büffelmozzarella
Tecklenburger Wildkräutersalat
Focacciaships

Werk 4

Saltimbocca 2.0
Münsterländer Kalbsrücken
Salbei | Serranoschinken
Karotte³ (gelb-orange-lila)
Fregola | Pecorino

Werk 5

Gesüßtes
Kokos | Maracuja | Panna Cotta
Papaya | Dinkel

Werk 6

Gebrühtes & Gebranntes
Kaffee „Karla“ & Espresso
„Eddie“ aus dem Racer
der Werkstatt

WERKSTATT-Spezialitäten mit
Prozenten zum „Absacken“
aus dem SCHNAPSITAXI

Die WERKSTATT

MENÜ IV

Werk 1

Eisbrecher

SARTI SPRITZ

Werk 2

Gebackenes

frisch gebackenes
WERKSTATT-Hausbrot
aufgeschlagene Butter

Werk 3

Gebrannter

Tecklenburger Ziegenkäse

Geröstetes Hausbrot
Tecklenburger Wildkräutersalat
Honig

Werk 4

Surf'nTurf

Münsterländer Rinderrücken
argentinische rote Wildgarnele
lila Möhren | Risotto getrüffelt
Petersilienöl | Jus

Werk 5

Gesüßtes

Apfelstudel 2.0

Crumble | grünes Apfelsorbet
Vanilleschaum | gebackene
weiße Schokolade

Werk 6

Gebrühtes & Gebranntes

Kaffee „Karla“ & Espresso
„Eddie“ aus dem Racer
der Werkstatt

WERKSTATT-Spezialitäten mit
Prozenten zum „Absacken“
aus dem SCHNAPSITAXI

PREIS
PRO PERSON
135,00€
inkl. MwSt,
angebotener
Getränke & Service



Die WERKSTATT

PREIS
PRO PERSON
130,00€
inkl. MwSt.,
angebotener
Getränke & Service

MENÜ V

Werk 1

Eisbrecher

APEROL Spritz

Werk 2

Gebackenes

frisch gebackenes
WERKSTATT-Hausbrot
aufgeschlagene Butter

Werk 3

Gefüllter Zander

Kikok Maishähnchen
Linsensalat | Karotte | Chili

Werk 4

Münsterländer Cap of Rib

Polentaschnitte | Blumenkohl-
brandade | Paprikacoulis
Petersilienöl | Jus

Werk 5

Gesüßtes

Crème Brûlée³

Schaum | Kaffee
weiße Schokolade

Werk 6

Gebrühtes & Gebranntes

Kaffee „Karla“ & Espresso
„Eddie“ aus dem Racer
der Werkstatt

WERKSTATT-Spezialitäten mit
Prozenten zum „Absacken“
aus dem SCHNAPSITAXI

MENÜ VI

Werk 1

Eisbrecher

KNALLSTOFF – Chardonnay-Sekt

Werk 2

Gebackenes

frisch gebackenes
WERKSTATT-Hausbrot
aufgeschlagene Butter

Werk 3

Mosaik vom Lachs

Gurken | Wasabi | Glasnudeln

Werk 4

Beef Tea

Kalbstatar | Gemüsejulienne
Shisokresse

Werk 5

Filet von Münsterländer Rind

Lila Kartoffeln | Pfifferlinge
Trüffel | wilder Spargel | Jus

Werk 6

Gesüßtes

Pralinenparfait

Pistaziensponge
Orangengelee
Italienische Meringue

Werk 7

Gebrühtes & Gebranntes

Kaffee „Karla“ & Espresso
„Eddie“ aus dem Racer
der Werkstatt

WERKSTATT-Spezialitäten mit
Prozenten zum „Absacken“
aus dem SCHNAPSITAXI

PREIS
PRO PERSON
165,00€
inkl. MwSt.,
angebotener
Getränke & Service



Die WERKSTATT

WAS EUCH NOCH ERWARTET

- Aperitif zur Begrüßung der Küchenparty – natürlich auch alkoholfrei
- Ausgewählte Weine, Biere sowie alkoholfreie Getränke und einen Absacker aus dem SCHNAPSITAXI
- Kaffeespezialität zum Dessert
- Kochschürze (leihweise)

Unser Service

Wir können richtig guten Service, sind zuvorkommend und locker – wir duzen jeden und hören nur auf unseren Vornamen. Am liebsten düsen wir mit dem SCHNAPSITAXI durch eure Gesellschaft, machen gute Stimmung und füllen eure Gläser mit besonderen Weinen.

Gerne bieten wir Euch an Euerm Event, für nach der Küchenparty (diese endet nach ca. 4 Stunden), Spezialitäten aus unserem Getränkesortiment an. Die Abrechnung erfolgt dann nach tatsächlichem Verbrauch.

Sucht mich doch dazu!

WERKSTATT Hausbrot – Do it yourself ...

Ab in unsere Backstube – jeder eurer Gäste backt zusammen mit uns sein eigenes, personalisiertes WERKSTATT-Hausbrot und nimmt es als WERKSTATT-Erlebnis mit nach Hause.

PREIS
PRO PERSON
7,50€
inkl. MwSt.



*Unser
Schnapsitaxi*

IHR WOLLT NOCH FEIERN NACH DER PARTY?

bleibt doch noch!

Ihr möchtet länger feiern als 4 Stunden?? Kein Problem!

Nach Beendigung der Küchenparty berechnen wir eine Lohnpauschale.

SCHICHTLEITUNG
SERVICEKRAFT PRO 20 GÄSTE
GETRÄNKE

Std. á 49,00 € inkl. MwSt.
Std. á 35,00 € inkl. MwSt.
nach Aufwand

Die WERKSTATT

Wir tischen auf!

ÜBERZEUGT?

Das freut uns!

Wir freuen uns, wenn Euch unser Angebot und unsere ersten Gedanken zusagen.

Wir bitten darum, uns für eine bessere Planung die genaue Teilnehmerzahl bis ca. 8 Tage vor dem Event anzugeben.

Bucht jetzt euren Termin und besprecht alles Weitere mit uns!

Kontakt



Laura Kutschbach

05452 91989-21

laura.kutschbach@diewerkstatt-mettingen.de

Die Werkstatt | 05452 91989-80 | tt@diewerkstatt-mettingen.de



WICHTIGES

zum Schluss

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Bei fester schriftlicher Zusage fällt eine Anzahlungspauschale an.

Mindestumsatz:

Anstelle einer gesonderten Miete oder Nutzungsentschädigung der Räumlichkeiten der Location „Die WERKSTATT“, deren Einrichtung, insbesondere der Show-Küche, der Sanitärräume und der Parkplätze und eingedenk des Umstandes, dass die Location „Die WERKSTATT“ nur mit Service der KONZEPTWERKSTATT buchbar ist, beansprucht die KONZEPTWERKSTATT für den reservierten Termin einen Mindestumsatz.

Die Mindestumsatz beträgt ganzjährig montags bis donnerstags:
1.500,00 € inkl. MwSt.

Die Mindestumsatz beträgt in den Monaten vom 1. April bis 31. Oktober:
freitags 6.500,00 € inkl. MwSt.
samstags 7.500,00 € inkl. MwSt.
sonntags 6.500,00 € inkl. MwSt.

Die Mindestumsatz beträgt in den Monaten vom 1. November bis 31. März:
freitags 4.500,00 € inkl. MwSt.
samstags 5.500,00 € inkl. MwSt.
sonntags 4.500,00 € inkl. MwSt.

DEKORATION

Eine Dekoration der EVENT Location „DIE WERKSTATT“ bedarf der vorherigen Abstimmung.

Bitte beachten Sie jedoch dass Wände, Einrichtungsgegenstände und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Ihre gesamte Dekoration direkt nach der Festlichkeit entfernt werden muss, damit wir wieder zum normalen Tagesbetrieb übergehen können. Bei Bedarf übernehmen wir mit unserem Team den Abbau für Sie – je nach Umfang berechnen wir pro Person 29,50 € / Std.

Darüber hinaus sind besondere Absprachen, je nach Belegung der Location, möglich.

Bitte beachten Sie auch, dass Ihre sämtlichen Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen in jedem Fall von Ihnen mitgenommen werden müssen. Wir übernehmen keine Haftung.

ESSENSMITNAHME

Wir weisen darauf hin, dass aufgrund von Hygienebestimmungen, durch die Unterbrechung der Kühlkette, übriggebliebene Speisen nicht mitgenommen werden dürfen. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass selbst mitgebrachte Speisen- und Getränke nicht gestattet sind.

WICHTIGES

zum Schluss

JUNIOREN

Bei den Menüempfehlungen ist der Verzehr bei den Junioren bis einschließlich 3 Jahren kostenlos. Für die Junioren von 4 bis 13 Jahren bieten wir Ihnen gerne kindergerechte Speisen separat an. Für Musiker, Fotografen und Helfer bieten wir beim Getränkeverzehr einmalig eine Pauschale in Höhe von 35,00 € an.

GÄSTEANZAHL

Da wir unsere Menüs mit hochwertigen Produkten frisch zubereiten und unsere Waren täglich einkaufen, danken wir Ihnen für die Bekanntgabe der Gästeanzahl bis 8 Tage vor der Veranstaltung. Die angegebene Anzahl ist gleichzeitig die Berechnungsgrundlage:

ALLERGENE

Ihre Gesundheit ist uns wichtig. Bitte teilen Sie uns bei Angabe der Personenanzahl auch Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste mit und wie viele Vegetarier oder Veganer wir gerne berücksichtigen sollen.

GEMA GEBÜHR

Wir müssen Sie darauf hinweisen, dass bei Veranstaltungen mit Livemusik oder Musikdarbietungen durch einen DJ oder einer Band eine GEMA-Anmeldung erforderlich ist.

Bitte verwenden Sie dafür die folgenden Kontaktdaten oder laden Sie unter www.gema.de die Online Anmeldung herunter.

GEMA Generaldirektion, Bayreuther Str. 37, 10787 Berlin, Tel. 030/21245-00.
E-Mail: gema@gema.de

FEUERWERK | PYROTECHNIK UND MEHR

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass in der „WERKSTATT“ und auf dem gesamten WERKSTATT –Gelände Feuerwerkskörper, Pyrotechnik, Wunderkerzen, Konfetti und ähnliche Utensilien nicht gestattet sind.

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Reinigung der Location im Innen- und Außenbereich
- Bestuhlung, hauseigene Dekoration inkl. Kerzen
- Professionelle Vorbereitung und personelle Begleitung Ihrer Feier
- Individuelle Beratung

RESERVIERUNG UNSERER LOCATION

Gerne nehmen wir eine optionale für Sie unverbindliche Reservierung vor. Sollte es zu einer weiteren Anfrage bei uns kommen, halten wir gerne Rücksprache mit Ihnen um eine Entscheidung.

VERFÜGBARKEIT DER LOCATION

Die gebuchte Räumlichkeit beginnt am Veranstaltungsbeginn oder nach Absprache zur Verfügung.



Die WERKSTATT

22

FEIERN
HOCHZEITEN
GESCHENKE