



# KONFERENZTAGE



Katalog Frühling 2025

Frankfurt, Januar 2025

Sehr geehrte Kunden, liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen den allgemein gültigen Katalog für die Saison zu präsentieren.

Ein individuelles Angebot erstellen wir zeitnah und unverbindlich.

Die großzügig angelegten Konferenzräume sind funktional ausgestattet, wie mit Veranstaltungstechnik, Minibar und JURA Kaffee Vollautomaten.

Das Herzstück der Etage, die integrierte Lounge, bietet zusätzliche Optionen für urban inspirierte Caterings in saisonalem Design, für zum Beispiel Kaffeepausen, Lunches und Afterworks.

Wir vermieten im Standard oder mit einem Rundum Sorglos Paket.

Den umfassenden Event Service, bieten wir *im* sowie auch übergreifend *rund um* das AOC an. Einen separaten Katalog mit Bildmaterial und Referenzen übersenden wir dazu auf konkrete Anfrage.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und stehen jederzeit persönlich für einen Location Check oder Ihre Rückfragen zur Verfügung !

Mit herzlichen Grüßen  
Ihr Pushkin Events Team

mobil + 49 (0) 163 5399888  
pmonika@pushkinevents.de

# RAUMMIETEN UND KAPAZITÄTEN



Die Tagespreise verstehen sich in einem Zeitfenster von 8h maximal, die Halbtagespreise in einem Zeitfenster von 4h maximal.

NAME RAUM	GRÖßE	KINO	CLASSROOM SINGLE	BLOCK	TAGESMIETE HALBTAGESMIETE
Ostbahnhof	46m <sup>2</sup>	18	12	8	€160,00 bis 8h €110,00 bis 4h
Osthafen	73m <sup>2</sup>	45	30	20	€210,00 bis 8h €170,00 bis 4h
Strandbad	56m <sup>2</sup>	30	20	12	€190,00 bis 8h €150,00 bis 4h
Großmarkthalle	92m <sup>2</sup>	55	40	25	€250,00 Nur ganztags
Strandbad & Großmarkthalle	148m <sup>2</sup>	80	60	35	€440,00 Nur ganztags
Catering Lounge					Nach Aufwand
Etage komplett	400m <sup>2</sup>				€900,00 Nur ganztags

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. alle weiteren Leistungen sowie 19% MwSt.

# PACKAGES UND SERVICELEISTUNGEN



Weitere Angebote und Leistungen erfolgen gerne auf individuelle Anfrage.

STANDARD PACKAGE MINIMUMVARIANTE AB 4 PERSONEN	STATION MIT JURA KAFFEE VOLLAUTOMAT, AUF DEM SIDE BOARD	CATERING OPTIONEN, IM STANDARD, SAISONAL Ab 10 Personen	PERSONAL & LOGISTIK	KONFERENZTECHNIK
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Wegweisende Beschilderung</li> <li>~ Bestuhlung im standard</li> <li>~ High Speed W-Lan,</li> <li>~ Flipchart, White Board</li> <li>~ Metaplanwand o. Papier</li> <li>~ Schreibunterlage, Stift</li> <li>~ Mehrfachsteckdose</li> <li>~ Garderobe</li> <li>~ Auswahl an Kaltgetränken</li> <li>~ Mini Bar Kühlschranks</li> <li>~ Sweets, Obst</li> <li>~ Einmalige Endreinigung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Kaffeespezialitäten, frisch zubereitet:</li> <li>~ Latte Macchiato,</li> <li>~ Cappuccino, Espresso und viele mehr</li> <li>~ Auswahl an Teesorten</li> <li>~ Bio-, Hafer-, Laktose freie Milch</li> <li>~ Auswahl an feinem Keksg Gebäck, saisonal</li> </ul>	<p>Frühstück am Morgen Croissants, Joghurt, Obst <u>€ 5,00 pro Person</u></p> <p>Light Business Lunch Vorspeise, Hauptgang, Dessert <u>€ 15,00 pro Person</u></p> <p>Sandwich Lunch Sandwiches, Salat oder Suppe <u>ab € 15,00 pro Person</u></p> <p>Sandwich Lunch Box Sandwich, Obst, Sweets (ohne Personal) zu buchbar <u>ab € 21,50 pro Person</u></p> <p>Kaffeepause am Nachmittag Saisonaler Kuchen vom Blech <u>€ 5,00 pro Person</u></p> <p>After Work, Fingerfood Auswahl Tapas Kitchen <u>ab € 25,00 pro Person</u></p>	<p>Wir berechnen zusätzlich: Die Vor- und Nachbereitung der Räume <u>€ 25,00 pro Stunde</u>, Jeweils nach Aufwand und Gruppengröße</p> <p>Wir berechnen in Verbindung mit Caterings: Auf-, Abbau Catering Bereich, Einrichten der Lounge; Service-, Koch- u. Küchenpersonal <u>€ 32,00 pro Stunde u. Personal</u></p> <p>Stehtisch in Husse, kleine Dekoration, Menükarte <u>€ 28,00 pro Stück</u></p> <p>Geschirr Logistik <u>€ 4,50 pro Person</u></p>	<p>Beamer 2000 ANSI Lumen integrierter Lautsprecher, Projektionsfläche <u>€ 85,00 pro Tag</u></p> <p>Lautsprecher Boxen, klein <u>€ 25,00 pro Tag</u></p> <p>Flipchart, Papier, Stifte <u>€ 15,00 jedes weitere</u></p> <p>Metaplanwand m. Papier und Zubehör <u>€ 65,00 pro Tag</u></p> <p>Moderatorenkoffer <u>€ 75,00 pro Tag</u></p> <p>Weitere Technik zu buchbar über extern</p>
<p><b>€ 19,50 p.P.</b> zzgl. Raummiete, Vor- und Nachbereitung nach Aufwand</p>	<p><b>ab € 6,50 p.P.</b> unlimitiert</p>			

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

# UNSERE CATERINGS

Überwiegend aus eigener Produktion, hochwertig, urban inspiriert, wandelbar auf alle Vorlieben und Unverträglichkeiten.

## Kaffee Pausen

Ofenfrisches Gebäck, partiell aus der eigenen Backstube



## Light Business - & Sandwich Lunch

Buntes knackiges Health Food, köstliche Sandwiches, raffinierte Salate und Suppen, energetische Hauptgänge mit Liebe zum Detail



# FRÜHLINGS MENÜ – LIGHT BUSINESS LUNCH



Wir offerieren den Lunch **ab 10 Personen** in der Lounge, an eingedeckten Stehtischen.

## **Gruß aus der Küche** **Aufschlag € 4,50 p.P.** (jeweils eine Variante)

Gefüllte Oliven & Chips  
\*

Ofenfrisches Korn Brot  
mit hausgemachtem Dip  
\*

Grüner Spargel  
mariniert auf Weißbrot,  
Sesam  
\*

Crostini  
mit Bruschetta  
\*

Crostini mit mildem  
Ziegenkäse  
auf Rucola und Feige  
\*

Croques Monsieurs  
Tomaten, Käse, Schinken,  
\*

Lachs auf Pumpernickel  
Geräucherter Lachs,  
Meerrettich,  
\*

Frankfurter Boulettchen  
Rindfleisch, Cornichons,  
Ketchup

## **Salate**

(jeweils eine Variante)

\*

Feldsalat  
Kirschtomaten, Boskop  
Apfel, Parmesan,  
Pinienkerne  
Balsamico Honig  
Vinaigrette  
\*

Bunte Frühlings Blattsalate  
mit Gurke, Kresse, Avocado  
Apfel Vinaigrette  
\*

Wildkräutersalate mit  
gebratenen Champignons,  
Granatapfel,  
Orangen Vinaigrette  
\*

Linsen Salat,  
Sellerie, Karotte,  
Kirschtomate  
Limonen Vinaigrette  
\*

Spicy Gurkensalat  
asiatisch,  
Mango, Koriander, Chili  
Soya Sesam Vinaigrette

## **Hauptgang**

(jeweils eine Variante)

\*

Gefüllte Paprikaschoten,  
Original Rezeptur, Reis  
\*

Pasta Schuta  
Gehacktes vom Rind,  
frische Tomaten,  
Champignons, Crème  
Fraiche, Penne  
\*

Asien Chicken Curry  
Wintergemüse, Chili,  
Cocosmilch,  
Basmati Reis  
\*

Frankfurter Tafelspitz  
Grüne Soße, Ei,  
Frühlingskartoffeln in der  
Schale  
\*

Hühnerbrustfilet  
auf Gemüse Im Ofen  
gegart, Nudeln  
\*

Pochierter Lachs  
auf Blattspinat, Weißwein  
Limonen Soße, Tagliatelle

## **Dessert**

(jeweils eine Variante)

\*

Vanilleeis mit  
heißen Himbeeren  
\*

Rote Grütze mit  
frischen Beeren, Vanille  
Soße  
\*

Feines Tiramisu  
Klassische Zubereitung  
\*

Apfel Strudel  
mit Zimt und Zucker  
\*

Mousse au Chocolat  
Weiße und dunkle  
Schokolade  
\*

Milchreis  
mit Sauerkirschen  
\*

Auswahl an  
feinen Petit Fours

# AKTUELLE REFERENZEN AUSZUG MIETER DIE FÜR UNS SPRECHEN



„Die neue Meeting-Lounge ist repräsentativ und gemütlich geworden. Sie haben es geschafft, den vormals kahlen, traurigen Räumen Stil und Charme zu geben. Die Veranstaltung war perfekt organisiert, das Catering war wirklich gut ...“



„Ich möchte mich herzlich bei Ihnen und Ihren Kollegen für die tolle Unterstützung (Location & Bewirtung) bedanken. Es hat alles sehr toll gepasst. Die Räumlichkeiten waren ideal für unsere Hauptversammlung. Die Bewirtung und der Service waren einfach klasse...“



„ ...zu dem ich Ihnen in diesem Zuge gerne ein Kompliment aussprechen möchte. Es sind alle stets zufrieden und begeistert von Geschmack und Qualität der Gerichte ...“



„ die ganze Besprechung war top organisiert und alle Teilnehmer waren sehr positiv angetan von den Räumlichkeiten, der bereitgestellten Getränken, etc.“



„...vielen Dank, die Leistungen waren hervorragend ...“

# Kontakt

---



## **Reguläre Geschäftszeiten**

Montag bis Freitag

09:00 Uhr – 17:00 Uhr

## **Anfragen an:**

P.-Monika Hoffmann  
pmonika@pushkinevents.de  
www.pushkinevents.de

Mobil: + 49 (0) 163 5399888

## **Location Check**

jederzeit nach Vereinbarung

## **Location und Lieferanschrift:**

AOC, Haus Shanghai, 2. Etage  
Hanauer Landstraße 291

60314 Frankfurt