



KONFERENZTAGE

Katalog Herbst Winter 2024/ 2025



Sehr geehrte Kunden, liebe Gäste,

langsam verfärben sich die Blätter, Spekulatius und Lebkuchen sind im Supermarkt erhältlich, kurzum, das Jahr neigt sich mal wieder rasant dem Ende.

Wir stimmen Sie ein, mit kompakten Lösungen für die Umsetzung Ihrer Business Events jeder Art. Im standard, klassisch oder innovativ – auf jeden Fall immer mit einem hohen Mass an Flexibilität und viel Liebe zum Detail.

Die vielseitig bespielbaren Flächen sind großzügig angelegt und verfügen über einen voll ausgestatteten Konferenzbereich. Die separate Lounge, in saisonalem Design, optimiert die Location mit einem kontinuierlichen Tages Catering.

Lassen Sie sich inspirieren und reservieren Sie schon zeitnah und unverbindlich den Termin für Ihre Weihnachtstfeier – massgeschneidert auf Kunden- und/oder Mitarbeitererevent.

Auf Wunsch konzipieren und realisieren wir auch auf Ihren eigenen Flächen !

Wir würden uns sehr über Ihre Anfrage freuen und stehen für Rückfragen oder auch einen persönlichen Termin jederzeit zur Verfügung !

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Pushkin Events Team

0163-5399888
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 ²	18	12	8	€160,00 bis 8h €110,00 bis 4h
Osthafen	73m ²	45	30	20	€210,00 bis 8h €170,00 bis 4h
Strandbad	56m ²	30	20	12	€190,00 bis 8h €150,00 bis 4h
Großmarkthalle	92m ²	55	40	25	€250,00 Nur ganztags
Strandbad & Großmarkthalle	148m ²	80	60	35	€440,00 Nur ganztags
Catering Lounge					Nach Aufwand
Etage komplett	400m ²				€900,00 Nur ganztags

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

KURZ< BERSICHT: 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	Personal & Logistik	Konferenztechnik
<ul style="list-style-type: none"> • Wegweisende Beschilderung • Bestuhlung nach Wunsch • High Speed W-Lan, • Flipchart, White Board • Metaplanwand o. Papier • Schreibunterlage, Stift • Mehrfachsteckdose • Garderobe • Auswahl an Kaltgetränken • Mini Bar Kühlschranks • Sweets, Obst • Einmalige Endreinigung • Einbringen von eigenem Catering nach Absprache gestattet 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeespezialitäten, • frisch zubereitet: • Latte Macchiato, • Cappuccino, Espresso • und viele mehr • Auswahl an Teesorten • Bio-, Hafer-, • Laktose freier Milch • Auswahl an feinem Keksg Gebäck, • saisonal 	Frühstück am Morgen Croissants, Joghurt, Obst € 5,00 pro Person	Wir berechnen zusätzlich: Die Vor- und Nachbereitung der Räume € 25,00 pro Stunde, jeweils nach Aufwand und Gruppengröße	Beamer 2000 ANSI Lumen integrierter Lautsprecher, Projektionsfläche € 85,00 pro Tag
		Light Business Lunch Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 15,00 pro Person	Wir berechnen in Verbindung (nur) mit Catering : Auf- Abbau, einrichten Lounge/Catering Bereich, Service-, Koch-, Küchenpersonal € 32,00 pro Personal/Stunde, jeweils nach Aufwand und Gruppengröße	Lautsprecher Boxen, klein € 25,00 pro Tag
		Sandwich Lunch Sandwiches, Salat oder Suppe ab € 12,50 pro Person	Stehtisch in Husse, kleine Deko € 25,00 pro Stück	Flipchart, Papier, Stifte € 15,00 jedes weitere
		Sandwich Lunch Box Sandwich, Obst, Sweets zu buchbar ohne Personal ab € 8,50 pro Person	Geschirr Logistik € 3,50 pro Person	Metaplanwand m. Papier und Zubehör € 65,00 pro Tag
		Kaffeepause am Nachmittag Saisonaler Kuchen vom Blech € 5,00 pro Person		Moderatorenkoffer € 75,00 pro Tag
		After Work, Fingerfood Auswahl Tapas Kitchen ab € 25,00 pro Person		Weitere Technik zu buchbar über extern
€19,50 zzgl. Raumvorbereitung, Vor- u. Nachbereitung nach Aufwand	ab € 4,50 pro Person unlimitiert			

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



UNSERE CATERINGS

Kulinarische Wundertüten und After Works

Sandwich
Lunch Boxen

Ausgewogen bestückte Sandwich Lunch Boxen, nachhaltig, thematisiert, unverwechselbar, innovativ und von höchstem Genuss!

Semmel
Box

Health
Angel Box

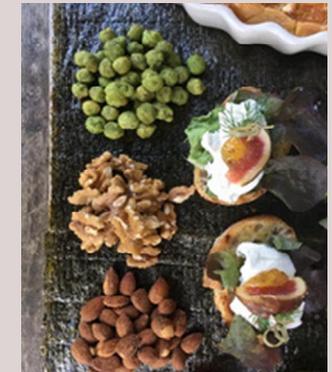
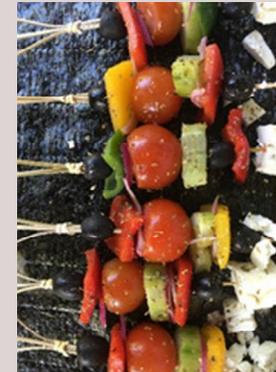
Stullen
Box

Club
Sandwich
Box

V
Box

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

(jeweils eine Variante
Aufschlag € 5,00 p.Person)

Antipasti & Chips

*

Wallnussbrot
mit hausgemachtem Dip

*

Crostini mit
Roastbeef auf Avocado

*

Crostini mit mildem
Ziegenkäse,
karamelisiertes Zwiebelconfit

*

Croques Monsieurs
Tomaten, Käse, Schinken,

*

Forellen Tartar
auf Meerrettich

*

Frankfurter Burger
Rinder Boulette,
Cornichons, Ketchup
(optional auch vegan)

Salate & Suppen

(jeweils eine Variante)

*

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

*

Bunte Herbst- Blattsalate
Avocado

Apfel Vinaigrette

*

Wildkräutersalate mit
gebratenen Champignons,
Granatapfel,
Orangen Vinaigrette

*

Vegetarische Linsensuppe
mit

Rindswurst „Gref Völsing,“
nach Belieben

*

Blumenkohl Curry Suppe
Cocosmilch, Curry,
Koriander

*

Scharfe Tomatensuppe mit
Chili, Ingwer und Mango

Hauptgang

(jeweils eine Variante)

*

Gefüllte Paprikaschoten,
Original Rezeptur, Reis

*

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

*

Penne mit
Champignons und
Pfifferlingen,
Weissweissoße

*

Asien Chicken Curry
Wintergemüse, Chili,
Cocosmilch,
Basmati Reis

*

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

*

Vanille Waffeln,
risch aus dem Eisen

*

Mousse au Chocolat
Weiße und dunkle
Schokolade

*

Milchreis
mit Sauerkirschen

*

Auswahl an
feinen Petit Fours

Kontakt



Reguläre Geschäftszeiten

Montag bis Freitag

09:00 Uhr . 17:00 Uhr

Anfragen an:

P.-Monika Hoffmann

pmonika@pushkinevents.de

www.pushkinevents.de

Mobil Telefon + 49 (0) 163
5399888

Location Check

jederzeit nach
Vereinbarung

Location und Lieferanschrift:

AOC, Haus Shanghai, 2.
Etage
Hanauer Landstraße 291
60314 Frankfurt