

RESTAURANT · KNEIPE · BIERGARTEN

DAMPFE

... da geht was!



BUFFETS & CATERING



BUFFETS & CATERING

Die Dampfke ist ein Stück Ruhrgebietskultur. Ein Ort, wo Menschen sich treffen & es sich gut gehen lassen. In unseren Räumlichkeiten begeistern wir täglich mit authentischer zeitgemäßer Brauhausküche & einzigartigen Bieren. Auch in unserem Festsaal genießen bis zu 450 Gäste regelmäßig unsere vielfältigen Buffets.

Das Dampfke Catering bringt alles Gute auch zu Ihnen nach Hause, in Ihren Betrieb oder eine Location Ihrer Wahl. Vom Snack bis zum Menü & vom BBQ bis zum Buffet erfüllen wir auch gern ausgefallene Wünsche. Freuen Sie sich auf unser hoch motiviertes & professionelles Team.

Wir beraten Sie unverbindlich & entwickeln mit Ihnen ein maßgeschneidertes Veranstaltungskonzept. Sie kümmern sich in Ruhe um Ihre Gäste, wir machen den Rest. Fragen Sie uns, denn wir sind Party-Profis.

Ihre Karin Flemming & Martin Grahl



P.S.: Sie haben Größeres vor, oder suchen einen Partner, der professionelles Catering in ganz NRW bietet? Zusammen mit vier weiteren Betrieben gehören wir zu den Party-Profis.

www.party-profi.com

DAS BORBECKER

Variationen von edlen Räucherfischen mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich, Gabelbissen vom Hering, Heringsalat Hausfrauen Art, Rheinischer Kartoffelsalat, Eiersalat & bunter Wurstsalat

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rahm, Schinkenstreifen & frischen Kräutern

Kleine Schweineschnitzel & Minifrikadellen – bunt garniert, frisches Mett vom Schwein & Schinkenspezialitäten vom Brett, glasierter Schweinebraten mit Backpflaumen

Ländliche Käseplatte mit Weintrauben & Salzgebäck – bunt garniert, Apfel-Zwiebelschmalz & ofenfrisches Treberbrot

Bayrisch Creme & Himbeermark, Schokoladenpudding mit gehobelten Mandeln & Vanillesoße

Ab 20 Personen | kaltes Buffet | pro Person 18,90€



RUSTIKAL

Jahreszeitliche Salate der Saison mit zweierlei hausgemachtem Dressing

Feurige Gulaschsuppe vom Rind mit reichlich drin ...

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten & Salonbier-Soße, saftiger Kräuterspießbraten & Schmorzwiebeln, Dampfes grobe Bauernbratwurst am Meter in der Pfanne serviert, dazu warmer Kartoffelsalat, Fass-Sauerkraut, Speck-Bohnen, Kartoffel-Lauchauflauf

Ofenfrisches Treberbrot, Apfel-Zwiebelschmalz & Schwerter Senf

Bayrisch Creme & hausgemachte Beerengrütze

Ab 20 Personen | pro Person 21,90€





BIERBRAUERSCHMAUS

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rahm & frischen Kräutern

Variationen von edlen Räucherfischen mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich

Blattsalat mit zweierlei Dressing, Tomatensalat mit frischen Lauchzwiebeln in Essig-Öl, Gurkensalat mit Schmand & Kräutern, Rheinischer Kartoffelsalat, Bayrischer Krautsalat, Schwäbischer Nudelsalat

Ofenfrischer Kräuterspießbraten vom Jungschwein, Dampfes grobe Bauernbratwurst am Meter in der Pfanne serviert, Rahmgeschnetzeltes von der Poularde & Wiesenchampignons

Kartoffel-Lauch-Gratin, geschmelzte Eierspätzle, Speck-Bohnen & Fass-Sauerkraut

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, ofenfrische Brotspezialitäten mit Landbutter & Apfel-Zwiebelschmalz

Weißer Mousse au Chocolat & Waldbeerengrütze

Ab 20 Personen | pro Person 25,90€



DIE GAUDI

Tische eingedeckt mit Laugenbrezel & Obatzter

Zünftige Wurst-, Fisch- & Käsespezialitäten vom Brett

Angemachte Salate wie: Bayrischer Wurstsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat,
Lauch-Schinken-Salat

Leberknödelsuppe mit Petersilie

Knuspriger Kümmel-Schweinsbraten & Salonbier-Soße, saftiger Leberkäse,
ofenfrisches Haxenfleisch, Kalbsweißwürste vom Münchener Viktualienmarkt

Sauerkraut, Speck-Püree, geschmelzte Butter-Bohnen & Kartoffel-Lauch-Gratin

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Landbutter & Apfel-Griebenschmalz

Bayrisch Creme & Brombeermark-Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße

Ab 20 Personen | pro Person 25,90€

ZWICKELFEST

Variation von geräucherten & gebeizten Edelfischen mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Tomaten-Kräutervinaigrette & frischer Rauke, hausgeräucherte Junghähnchenbrust mit Apfel-Selleriesalat & Walnüssen

Geschichtete Fleischtomaten & Mozzarella mit Balsamico-Essig, gestoßenem Pfeffer & frischem Basilikum, Blattsalate der Saison mit zweierlei hausgemachtem Dressing

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Gemüsestreifen

Ofenfrischer Jungschweinrücken in der Honig-Senfkruste, Rahmgeschnetzeltes von der Poularde & grünem Pfeffer, auf der Haut gebratenes Zanderfilet & cremiges Wirsinggemüse, Kartoffelgratin, geschwenkte Drillinge mit Lauchzwiebeln, bunte saisonale Gemüseauswahl, Fass-Sauerkraut

Zünftige Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Kräuterfrischkäse & Zwiebelschmalz

Weißer Mousse au Chocolat & Amaretto-Kirschen, Crème Café Suisse mit Löffelbiskuit & starkem Kaffeelikör

Ab 20 Personen | pro Person 28,90 €

GRILLBUFFET

Große Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei hausgemachtem Dressing
& angemachten Salaten

Geschichtete Fleischtomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum & Balsamico-Dressing

Knusprige Spare Ribs mit BBQ-Sauce, Schweinefilet- & Rindermedaillons vom Spieß
mit Bacon & Red Pepper, marinierte Poulardenbrust mit frischem Salbei
& Parmaschinken, Wild-Lachsfilet in der Folie gegart mit mariniertem Gemüse

Geschwenkte Drillinge mit frischem Rosmarin & Kräuter-Crème fraîche,
Kartoffel-Lauch-Gratin, knackiges Pfannengemüse & Wildreis in fruchtiger Chilli-Salsa

Salat von frischen Früchten, hausgemachtes Tiramisu & Amaretto-Kirschen,
Creme Café con Leche mit starkem Kaffeelikör

Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Schmand, Kräuterbutter, Dips & Soßen

Ab 25 Personen | pro Person 27,90€

MEDITERRAN

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone, gegrilltes Gemüse al olio mit frischem Thymian & Rosmarin, Pastasalat mit Crevetten & Lauchzwiebeln, überbackene Auberginen mit Tomatensugo & Parmesan, Salat von aromatischen Fleischtomaten & Mozzarella mit Aceto Balsamico, gestoßenem Pfeffer & frischem Basilikum

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Minestrone – tomatisierte italienische Gemüsesuppe

Geschmorte Rinderhüfte & Thymianjus, gebratene Poulardenbrust mit Serrano-Schinken & Salbei, gegrillte Edelfische mit Knoblauch-Zitronen-Butter & marinierten Kirschtomaten

Ratatouille-Reis, Mandelbrokkoli, Kartoffelkäseauflauf, cremige Steinpilz-Pappardelle

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & angemachtem Kräuterfrischkäse

Geschichtetes Tiramisu & Himbeermark, Salat von frischen Früchten

Ab 30 Personen | 32,90 € pro Person

MARKTSTAND

Variationen von geräucherten & gebeizten Edelfischen mit Senf-Dillsoße & Kräuter-Dip, Matjes goes Italy-Salat, Oliven & getrockneten Tomaten, hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Kapern-Thunfischtonne, Gartenrauke & Parmesanspänen

Mariniertes, gebratenes Gemüse al olio

Rosa gebratene Entenbrust mit Penne & Basilikum-Pesto, Roastbeefmedaillons, im Speckmantel & roter Pfefferrahmsoße, gegrillte Edelfische & Riesengarnelen mit frischem Rosmarin, gebackenen Kirschtomaten & cremigem Blattspinat

Pfannengeschwenkte Drillinge mit frischen Kräutern, Marktgemüse der Saison, Kartoffelgratin & Speck-Bohnen

Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten, Pannacotta & Himbeermark, Crème Café con Leche

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Salzgebäck, ofenfrische Brotspezialitäten mit Cottage Cheese & gesalzener Butter

Ab 30 Personen | pro Person 32,90€

EUROPA

Variation von Edelfischen mit Dill-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich, Crevetten-Cocktail mit Avocado, edler Matjessalat mit getrockneten Tomaten

Mariniertes gebratenes Gemüse al olio, Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone, jahreszeitliche Salate der Saison mit zweierlei hausgemachtem Dressing, Nizza-Salat, griechischer Salat, Schinken-Lauch-Salat

Französische Zwiebelsuppe & Käsecroûtons

Gebratenes Wildlachsfilet auf Krabben-Dillrahmsoße, Lammkeule á la Provençale mit Rosmarin-Jus, geschmorte Maispoularde in Portweinsöße & Trockenpflaumen, Ratatouille, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, feine Butternudeln

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben & Salzgebäck, ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & Frischkäse

Weißer & Brauner Mousse au Chocolat, sahniger Milchreis & Zimt-Zwetschgen, fruchtige Marillenknödel & warme Vanillesöße

Ab 30 Personen | pro Person 33,90€

WINTERZEIT

Hausgebeizter Lachs & Räuchervariationen mit schwedischer Senf-Dillsoße & Sahnemeerrettich, feine Wildpasteten auf Portweingeleespiegel, Roastbeef mit Kräutersenfkruste & Tatarsoße, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Olivenöl

Auswahl an Blattsalaten mit Kräuterdressing & winterlichem Orangen-Joghurt-Dressing, Mischpilz-, Geflügel- & Waldorfsalat

Barbarie Entenbrustfilet mit Orangen-Pfefferkonfit, abgeschmeckt mit Portwein & Beifuß, kleine westfälische Rosenkränze von der Dampfe Bratwurst, Wildgulasch mit Steinpilzen, Lachs trifft Zander, Gegrilltes auf cremigem Wirsinggemüse, Kartoffelklöße, Butterspätzle, Kartoffelgratin, Apfelrotkohl & Grünkohl

Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesoße, Zweierlei von der Mousse, dunkles Aachener Printenmousse & weißes Dresdner Christstollenmousse, Zimtwaffeln mit Amaretto-Kirschen

Auswahl von ländlichen & internationalen Käsesorten mit frischen Trauben

Ofenfrische Brot- & Brötchenauswahl mit Apfel-Gänseschmalz & gesalzener Butter

Ab 30 Personen | pro Person 30,90€



AUCH ALS
FLYING-BUFFET

CANAPÉS & FINGERFOOD*

BUNTE GARNIERTE CANAPÉS

mit Norweger Rauchlachs, Graved Lachs, Heilbutt gebeizt oder geräuchert, Matjes-Tatar, Roastbeef rosa gebraten, Medaillons vom Schweinefilet, luftgetrocknetem Schinken, Roquefort-Pralinen

Pro Stück 2,40 €

BUNTE GARNIERTE CANAPÉS

mit geräucherter Poulardenbrust, Edelsalami, Rinderzungenscheiben, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Kalbslebercreme, Matjesmedaillons, Rindertatar

Pro Stück 2,10 €

BUNTE GARNIERTE CANAPÉS

mit Schweinemett & Zwiebeln, französischem Camembert, gemischtem Frischwurstaufschnitt, Schnittkäse, angemachtem Frischkäse, Minifrikadellen

Pro Stück 1,80 €

COCKTAIL-GLAS GEFÜLLT & BUNT GARNIERT

mit Shrimps-Mango-Cocktail, Krebschwänzen in Calvadosmayonnaise, Lachs-Matjes-Cocktail, Poulardenbrust in Ananas-Curryrahm

Pro Glas 3,90 €

*Ab 15 Personen



BAGELS FRISCH & LECKER*

BAGEL FRESHNESS

Frischkäse auf frischem Salatbett
mit Tomate & Kresse

BAGEL TURKEY

Putenbrust auf Frischkäse
mit Salat, Gurke & Tomate

BAGEL BOMBAY

mit fruchtigem Chickencurry
& Frühlingslauch

BAGEL PATROS

mit würziger Fetacreme
& frischen Kräutern

pro Stück 2,40€

BAGEL PARMA

mit Parmaschinken & Parmesanhobel

BAGEL BUFFALO

mit echtem Büffelmozzarella & Tomaten


BAGEL NORWAY

mit frischem Rauchlachs & Salatbett

BAGEL PASTRAMI

mit hauchdünnem Rindfleisch,
Rucola & getrockneten Tomaten

pro Stück 3,70€



IDEAL VON
FRÜH BIS SPÄT

*Ab 15 Personen



DIE GEH'N
IMMER

DIE KLEINEN EXTRAS^{*} MIT GROSSER WIRKUNG!

PETITS CROLINES – KLEINE BLÄTTERTEIGSPEZIALITÄTEN

mit Schinken-Lauch, Paprika-Salami, Party-Würstchen, Lachscreme, Schinken-Käse

Vegetarische Füllung: mit Tomaten-Basilikum, Schweizer Käse, Kräuter-Frischkäse

Pro Stück 1,30 €

LIEBEVOLL & BUNT BELEGTE BAGUETTES

mit gekochtem Honig-Schinken, Schwarzwälder-Schinken, geräucherter

Poulardenbrust, französischem Brie

Pro Stück 2,90 €

mit rosa gebratenem Roastbeef, Thunfisch-Paprika-Salat, Krabbencocktail,

Norwegischem Rauchlachs oder Graved Lachs

Pro Stück 3,60 €

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

Pro Stück 1,10 €

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL MIT BUTTER

Pro Stück 1,50 €

*Ab 15 Personen



OFENFRISCH
& LECKER

BRATEN-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN*

Alle Gerichte sind inklusive Bratensoße, hausgemachtem Treberbrot & Schwerer Senf. Wählen Sie je einen Anteil einer Fleisch-, Gemüse-, & Sättigungsbeilage aus:

KRÄUTER-, PFEFFER-, ZWIEBEL-, SAFTIGER SPANFERKEL-, SENF-SPIESSBRATEN, JUNGSCHWEINBRATEN IN DER SCHWARTE ODER JUNGSCHWEINBRATEN IN DER HONIG-SENFKRUSTE

wahlweise warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelklöße, Kartoffel-Lauch-Gratin, Kartoffel-Püree sowie Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl

Ab 10 Personen | pro Person 10,90€*

DAMPFES GROBE BAUERNBRATWURST AM METER IN DER PFANNE SERVIERT dazu wahlweise warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl

Für 10 Personen gibt's 3 Meter | Pro Person 7,90€*

KNUSPRIGES SPANFERKEL AM STÜCK

dazu Bratensoße, wahlweise warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelklöße, Kartoffel-Lauch-Gratin, Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl

Ab 20 Personen | pro Person 12,90€*

***Außer-Haus- & Abholpreise. Möchten Sie dieses Speisenangebot im Hause buchen, erheben wir einen Serviceaufschlag von 2,50€ pro Person.**



SO SCHMECKT
DAS RUHRGEBIET

TYPISCH BRAUHAUS

WEIL'S SO GUT SCHMECKT ...

OFENFRISCHE GRILLENTE AM STÜCK

dazu Majoranjas, Kartoffelklöße, Bayrisch-Kraut oder Apfel-Rotkohl

Ab 8 Personen | pro Person eine ½ Ente 12,90€ | außer Haus

SAISONALE ANGEBOTE ZUR WINTERZEIT

Deftiger Grünkohl nach bürgerlicher Art wahlweise mit Pinkelwurst, Mettwurst, Dampfes Bratwurst, Kasslerfleisch oder Spanferkelrollbraten, hausgebackenem Treberbrot & Schwerter Senf

Ab 8 Personen | pro Personen 10,90€

GENIESSEN SIE EINE GANZE GANS

mit Apfel-Rotkohl, Bratäpfeln & gefüllten Kartoffelklößen.

Für daheim zum Teilen mit der Familie, Freunden & Kollegen.

Für 4 Personen | Fragen Sie nach unserem Saisonpreis.

- » **Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus.**
- » **Abholpreis inklusive Transportverpackung.**



FINGERFOOD
MAAL ANDERS

MESSECATERING

WECKGLÄSCHEN MIT STAR-CHARAKTER

Die trendigen Kleinigkeiten bestechen durch ihren delikaten Inhalt. Mit ihrer optimalen Größe sind sie exzellent zu präsentieren. Sauber, klein, handlich & somit hervorragend für die Verpflegung auf Messen geeignet.

Ein kleiner Auszug aus unserem Repertoire:

KALTE VORSPEISEN IM WECKGLAS

- » Gegrilltes Gemüse al olio mit Thymian
- » Luftgetrockneter Serranoschinken auf Melonen-Minzsalat
- » Cocktail von Garnelen auf Chiffonade

WARME SPEISEN IM WECKGLAS

- » Martins Currywurst vom Kalb mit unserer Ruhrpott-Spezialsoße
- » Helles Blankett vom Kalb mit Steinpilzen & Kräuterrisotto
- » Kalbfleischfrikadelle auf Feigen-Zwiebelkompott

SWEETS IM WECKGLAS

Locker geschlagene Grießflammerie-Mascarpone-Crème geschichtet mit Biskuit & wahlweise: mit Zwetschgenkompott, Bratapfel-Kompott, kandierten Himbeeren oder Marillenkonfit

Weitere Vorschläge unterbreiten wir Ihnen gern auf Anfrage.



DAMPFES BARBECUE

WIR KOMMEN AUF WUNSCH ...

Ganz egal, wo Ihre Veranstaltung stattfinden soll und ob Sie einen kleinen Geburtstag, eine Firmenfeier oder ein großes Sommerfest feiern möchten.

Wir organisieren – Sie feiern – ob bei uns oder bei Ihnen:

Ab 15 Personen | Preis auf Anfrage



... FÜR DIE LAUEN
SOMMERABENDE



UNSERE PAUSCHALEN IM HAUSE

AB 30 PERSONEN

ALLE UNSERE PAUSCHALEN ENTHALTEN

- » Empfangsgetränk (Sekt oder Sekt-Orange)
- » Raum & Service
- » Getränke inklusive:
Bier, Softdrinks (Limonade*, Wasser, Säfte, Kaffee), Weine, Sekt, Spirituosen**
- » Dekoration: Mitteldecken, Servietten, Kerzen, Menükarten

PAUSCHALEN

Pauschale I: Buffet Rustikal | Preis pro Person 46,00€

Pauschale II: Buffet Bierbrauerschmaus | Preis pro Person 51,00€

Pauschale III: Buffet Zwickelfest | Preis pro Person 63,00€

Weitere Pauschalen bieten wir gerne auf Anfrage an!
Pauschalen gelten für einen Zeitraum von fünf Stunden.
Verlängerung pro Stunde & gemeldeter Person 2,00€

* Kein Red Bull

** Spirituosen nur bei Pauschale III



KOMMEN SIE NICHT ZU UNS, KOMMEN WIR GERNE ZU IHNEN!

DER PARTYSERVICE DER DAMPFE

Warum organisieren, einkaufen & lange in der Küche stehen?

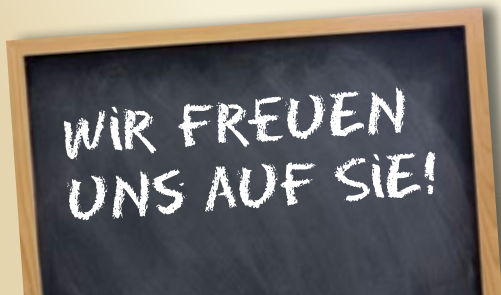
Bestellen Sie bei uns alles rund ums Feiern, Essen & Trinken.

Problemlos liefern wir nach Hause oder ins Büro.

Wir beraten Sie unverbindlich & entwickeln mit Ihnen ein maßgeschneidertes Veranstaltungskonzept.

Sie kümmern sich in Ruhe um Ihre Gäste – wir machen den Rest.

Karin Flemming & Martin Grahl

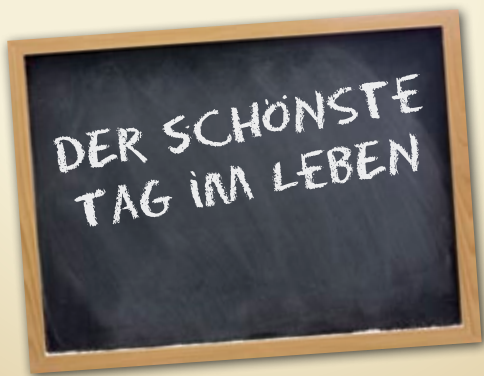




Liebes Brautpaar

Besuchen Sie uns, wenn Sie Ihre Hochzeit planen – ob als rauschendes Fest oder im engsten Kreis. Gern laden wir Sie ein, unser Haus kennen zu lernen und Sie im persönlichen Gespräch zu beraten.

Ganz nach Ihren individuellen Wünschen machen wir aus Ihrer Hochzeit ein unvergessliches Ereignis.





BORBECKER BIERKULTUR

FÜR ZU HAUSE, ALS PRÄSENT & FÜR IHRE FEIER

Unsere Borbecker Biere werden nach guter alter Tradition mit besonders viel Liebe & Sorgfalt aufwendig gebraut. Unterschiedliche, besonders geröstete Malze & wertvoller Hallertauer Hopfen verleihen unseren Bieren eine außergewöhnliche Tiefe im Geschmack & Farbe.

Unser bewährtes Brauverfahren ist Garant für die gleichbleibend hohe Produktqualität, macht diese hochwertige Bierspezialität zu einem Genuss für alle Sinne & sorgt somit für den unverwechselbaren Borbecker Charakter. Natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Bieten Sie Ihren Gästen einen einzigartigen Biergenuss.

WIR ZAPFEN VOR-ORT VOM FASS ODER
BIETEN FOLGENDE GEBINDE AN:

- » **Kiste Borbecker Helles Dampfbier** (20 × 0,5l Flasche)
- » **Six Pack Borbecker Dunkles Salonbier** (6 × 0,5l Flasche)
- » **Syphon Borbecker Bierspezialität** (2l Flasche)
- » **Partyfässchen mit Borbecker Bier** (10l Fass)

Wahlweise gefüllt mit hellem Dampfbier oder dunklem Salonbier

LIEFERN

Wir liefern gerne Ihre Bestellung ins Haus & holen das Material wieder ab.

Wir verrechnen pauschal 12,00€ pro Anfahrt & pro gefahrenen Kilometer 0,80€.

PERSONAL, EQUIPMENT & GETRÄNKE

stellen wir Ihnen für Ihre Feier auf Anfrage gerne zur Verfügung. Fragen Sie nach unseren Angeboten. Zu Bedarf & Kosten beraten wir Sie gerne.

LIEFER- & VERKAUFSBEDINGUNGEN

Unser Angebot ist freibleibend. Nicht alle Artikel sind zu jedem Termin verfügbar. Geringfügige Abweichungen in den beschriebenen Zusammenstellungen sind möglich. Die angegebenen Preise verstehen sich brutto inklusive gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

FÜR IHRE FEIER IN DER DAMPFE BIETEN WIR IHNEN FOLGENDE VERANSTALTUNGSFLÄCHEN

- » **Bürgerstube:** für 120 Personen
- » **Schalander:** für 60 Personen
- » **Hopfenlager:** für 100 Personen
- » **Zwickelkeller:** für 80 Personen
- » **Fassabfüllung:** für 60 Personen
- » **Braustube:** für 80 Personen
- » **Festsaal:** für 700 Personen
- » **Biergarten:** für sommerliche Feste bis zu 1200 Personen

Gerichtsstand & Erfüllungsort ist Essen.

Unique GmbH Essen, Heinrich-Brauns-Straße 9-15, 45355 Essen

Telefon: 0201/63007-0, Fax: 0201/63007-22, info@dampfe.de, www.dampfe.de

REGIONAL IST ... BESONDERS LECKER!

Die DAMPFE steht für authentische & regionale Küche. Wir kochen mit Herz & Verstand & genau deshalb haben wir Partner, die unser Credo leben & verstehen.

Unsere Partner für Frische, Qualität & Transparenz.
Weil gute Ernährung so vielfältig wie das Leben ist.

Fleisch & Wurstwaren aus Essen

Infos unter www.moors.de

Der Full Service für die Gastronomie

Infos unter www.stroetmann.de

Der regionale Frischepartner für Obst & Gemüse

Infos unter www.broscheit.de



Hinweis: Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Irrtümer & Änderungen vorbehalten.
Stand April 2011. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preise ihre Gültigkeit.

RESTAURANT · KNEIPE · BIERGARTEN

DAMPFE

... da geht was!

HEINRICH-BRAUNS-STRASSE 9 – 15 · 45355 ESSEN-BORBECK
TELEFON: 0201/63007-0 · TELEFAX: 0201/63007-22

WWW.DAMPFE.DE · INFO@DAMPFE.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG – DONNERSTAG: 11:00 – 0:00 UHR
FREITAG – SAMSTAG: 11:00 – 1:00 UHR

