

A photograph of the Pyramide Mainz building at dusk. The building is a large, dark structure with three prominent triangular gables. The central gable is the largest and features a glass-enclosed upper section that is brightly lit from within, showing a Christmas tree and warm interior lights. The two side gables are smaller and have upper sections with a strong magenta or purple glow. The building's facade is dark with vertical white lines and rectangular windows. In the foreground, there are two tall, narrow, dark pillars with pointed tops, each topped with a small light. The sky is a pale, overcast blue. In the background, some trees and a distant power line tower are visible.

DINNER & DANCE
PYRAMIDE MAINZ

DINNER & DANCE IN DER PYRAMIDE

Die Pyramide bietet für Ihre Firmenfeier ein umfassendes Paket aus Location, Catering und Party. Der Abend beginnt mit einem Sektempfang, gefolgt von einem 4-Gänge Live-Cooking-Bufferet, bei dem regionale Weine am Tisch serviert werden.

Nach dem Dinner erwartet Sie eine offene Bar und stimmungsvolle Musik unseres DJs. Auf unserer Tanzfläche können Sie das Event gebührend ausklingen lassen.

Der Preis pro Person beträgt **149,00€ netto** (zzgl. MwSt.). Auf Wunsch können Sie das Getränkeangebot um Cocktails, Aperitifs und Longdrinks erweitern.



VORSPEISEN:

Am Tisch - Lauchrahmsuppe aus der Milchkanne, mit:

- marinierten Shrimps
- feinem Gemüse
- Croutons, verschiedenen Baguettes

Am Buffet - Pochiertes Fischfilet auf Gemüsebeet (kalt)

- Feldsalat mit Apfel-Honig-Dressing, frischen Speckwürfeln und gerösteten Kürbiskernen

HAUPTGERICHTE:

Aus dem Ofen

- Gegrillte Poulardenbrust und -keule vom heimischen Bauernhof auf Schmorgemüse

Alternative I (zzgl. 5,00€ netto)

- Gegrillte ganze Ente am Buffet tranchiert mit Honig-Chilli-Soße

Von der Grillplatte

- Landschweinerücken am Stück zart rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter und Thymiansoße

Alternative II (zzgl. 5,00€ netto)

- Zart rosa gebratenes Roastbeef am Stück, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Thymiansoße

Aus der Gusspfanne

- Gebratener Fetakäse mit frischen Kräutern, Knoblauch, Oliven und mediterranem Gemüse
- Rosmarinkartoffeln in der Schale gebraten
- Hausgemachte Spätzle und Rotkohl mit Äpfeln

DESSERT:

Frisch gebackene Crêpes mit:

- hausgemachtem Rahmeis und frischem Obst
- Karamell-, Schoko-, Fruchtsoße
- Zimt-Zucker, Puderzucker

LIVE-COOKING-BUFFET

IN DEN SOMMERMONATEN

VORSPEISEN:

Am Tisch - Spargelrahmsuppe aus der Milchkanne, mit:

- marinierten Shrimps
- frischer Kresse
- Croutons, verschiedenen Baguettes

Am Buffet - Frühlingssalat mit Balsamicodressing, und:

- frischen Kräutern
- geröstete Sonnenblumenkernen
- Croutons, verschiedenen Baguettes

HAUPTGERICHTE:

Aus dem Ofen

- Gegrillte Poulardenbrust und -keule vom heimischen Bauernhof auf Zitronenecken, Rosmarin und Karotten

Option I (zzgl. 3,00€ netto)

- mit Buntbarschfilet auf Zitronenecken, Rosmarin und Karotten

Von der Grillplatte

- Landschweinerücken am Stück zart rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter und Thymiansoße

Alternative II (zzgl. 5,00€ netto)

- Zart rosa gebratenes Roastbeef am Stück, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Thymiansoße

Aus dem Parmesanrad

Hausgemachte Nudeln, mit:

- frischem Gemüse
- Knoblauchöl, Peperoni, frischem Basilikum, Cherrytomaten, Tomatensoße
- verschiedenen Pestos

DESSERT:

Frisch gebackene Crêpes mit:

- hausgemachtem Rahmeis und frischem Obst
- Karamell-, Schoko-, Fruchtsoße
- Zimt-Zucker, Puderzucker



GETRÄNKE

SOFTDRINKS & SÄFTE

Selters Wasser

Naturell, Classic

Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite

Granini Säfte

Apfel, Orange, Maracuja

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry,
Bitter Lemon, Spicy Ginger Beer

BIERE

Bitburger Pils (vom Fass)

Heineken Pils

Gösser Naturradler

Bitburger 0,0%

Franziskaner Hefeweizen (vom Fass)

Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei)

Corona

Desperados

HEIßGETRÄNKE

Espresso

Doppelter Espresso

Caffé Crema

Cappuccino

Latte Macchiato

Tee

Pfefferminze, Green Tea, Earl Grey,
Kräuter Pur, Ägyptischer Granatapfel,
Toskanischer Pfirsich

WEIßWEIN Weingut der Stadt Mainz

Rhein Riesling Classic

Grauer Burgunder

Weinschorle

ROSÉWEIN Weingut Braunewell, Rheinhessen

Summer Rosé

ROTWEIN Weingut Campo Viejo, Rioja

Tempranillo

APÉRITIVS

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Sarti Spritz

+12,50 € p.P.

LONGDRINKS

Smirnoff Vodka Lemon

Smirnoff Vodka Red Bull

Bombay Gin Tonic

Havana Rum Cola

Jack Daniel's Cola

+12,50 € p.P.

COCKTAILS

Moscow Mule

Cuba Libre

Mojito

Caipirinha

Tequila Sunrise

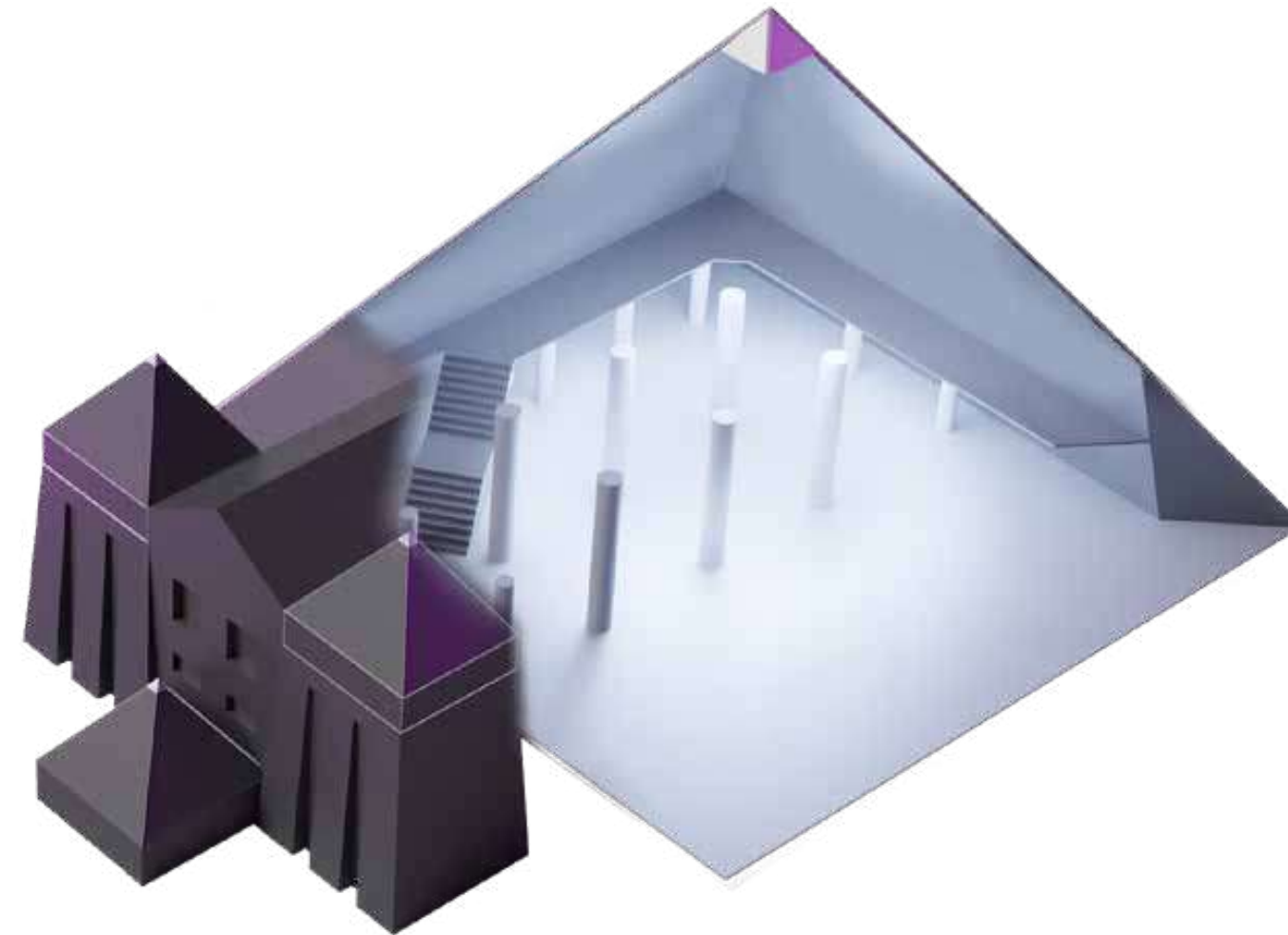
Ipanema (alkoholfrei)

Virgin Sunrise (alkoholfrei)

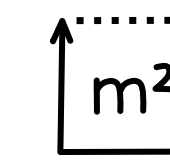
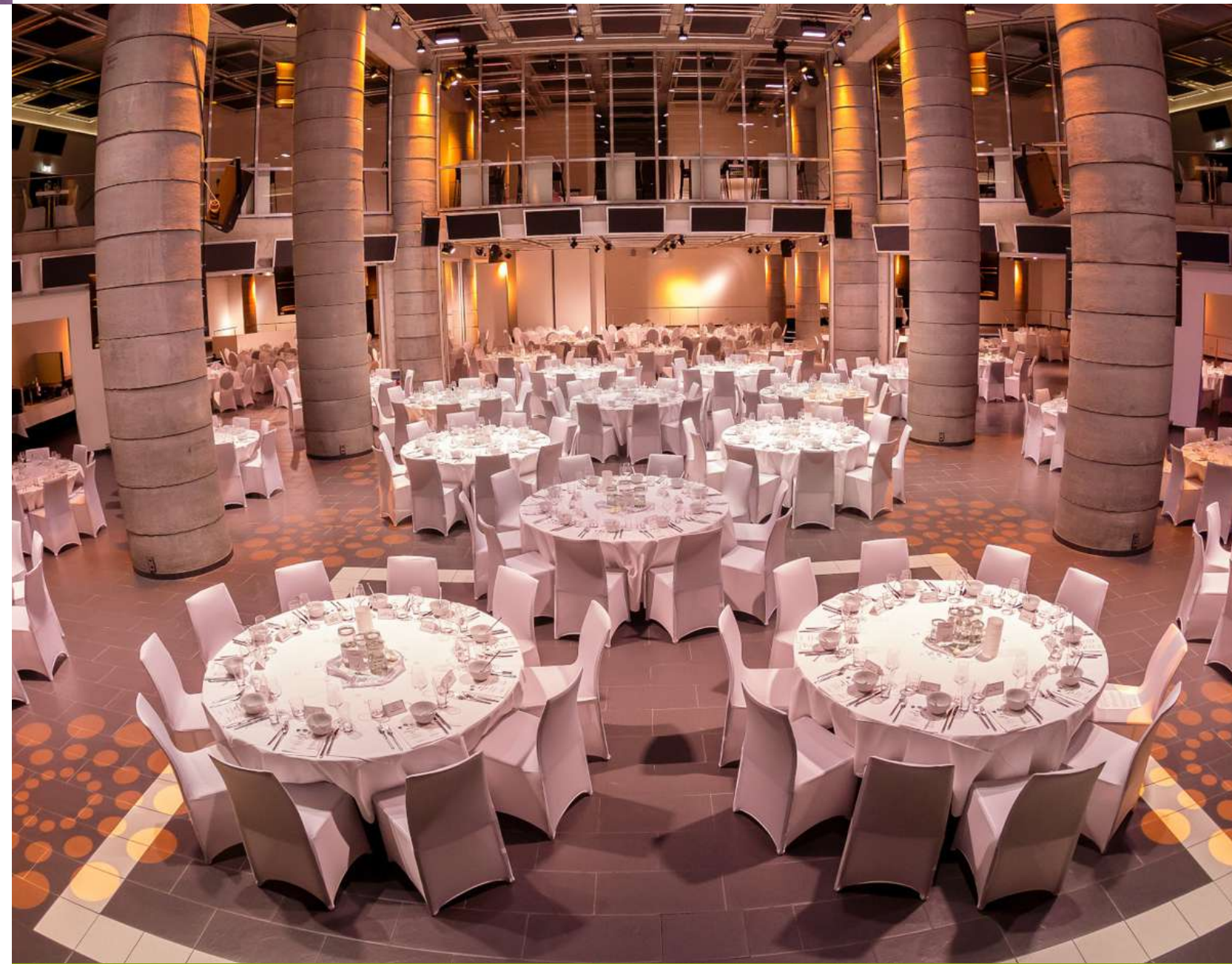
Saal **CENTER**

06131 6340630

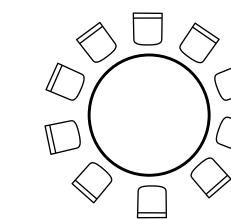
anfrage@pyramidemainz.de



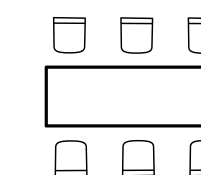
Das „**CENTER**“ ist der größte Saal der Pyramide Mainz. Mit einer Raumhöhe von 8 Metern bietet er großzügige Dimensionen. Ergänzt wird der Saal durch ein geräumiges Foyer sowie eine umlaufende Galerie.



FLÄCHE
1500M²



GALA
250-500 PERSONEN



BANKETT
300-700 PERSONEN

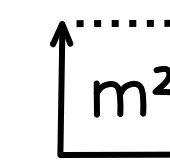
Saal **PANORAMA**

06131 6340630

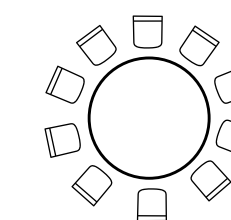
anfrage@pyramidemainz.de



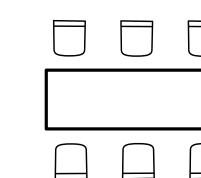
Das „**PANORAMA**“ ist ein vollverglaster Saal mit Blick in den Taunus. Das Cabrio-Schiebedach sorgt für echtes Open-Air-Feeling auf 12 Metern Höhe. Skybar und Tanzfläche schaffen den perfekten Rahmen, um das erfolgreiche Geschäftsjahr stilvoll zu feiern.



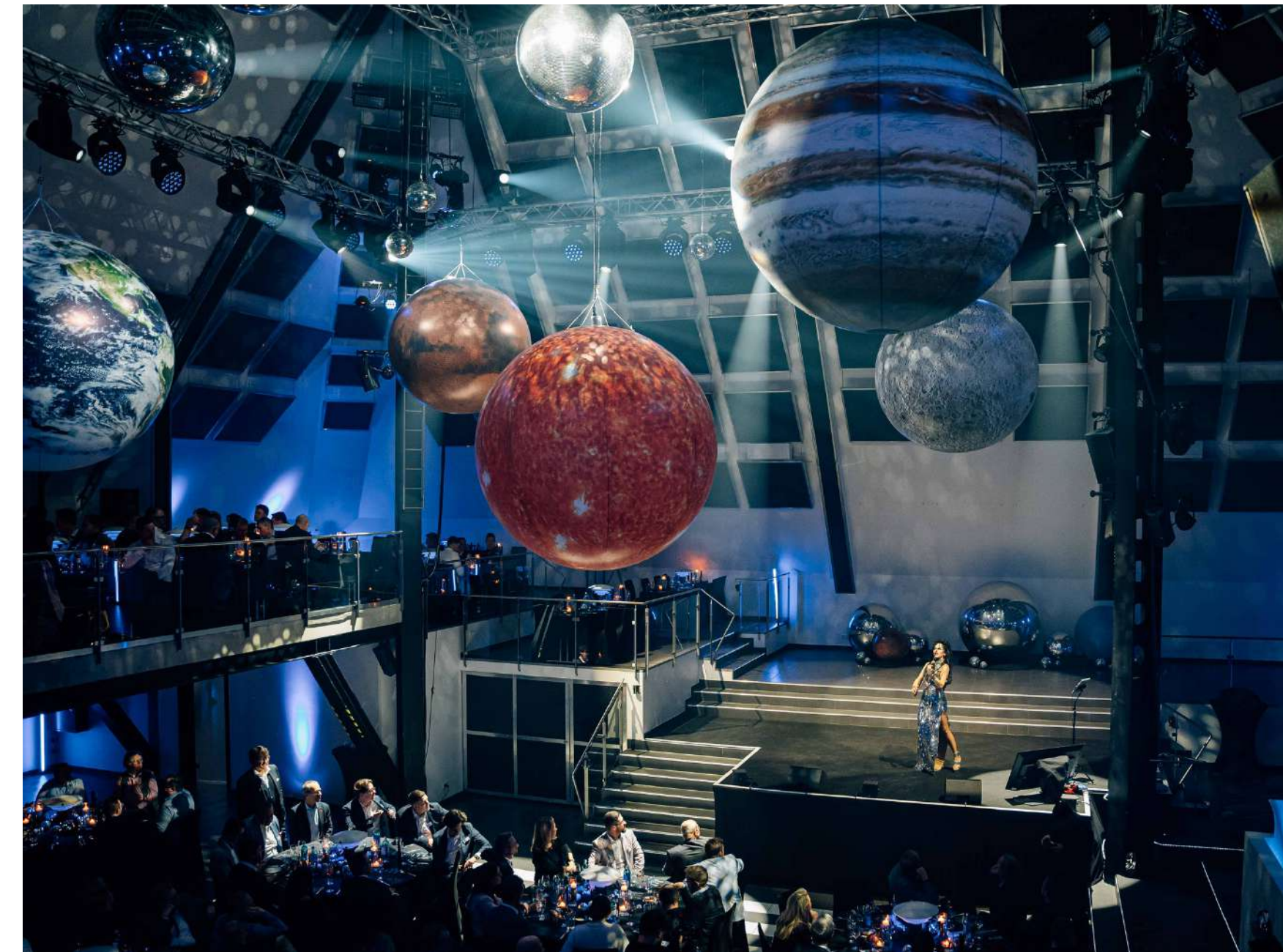
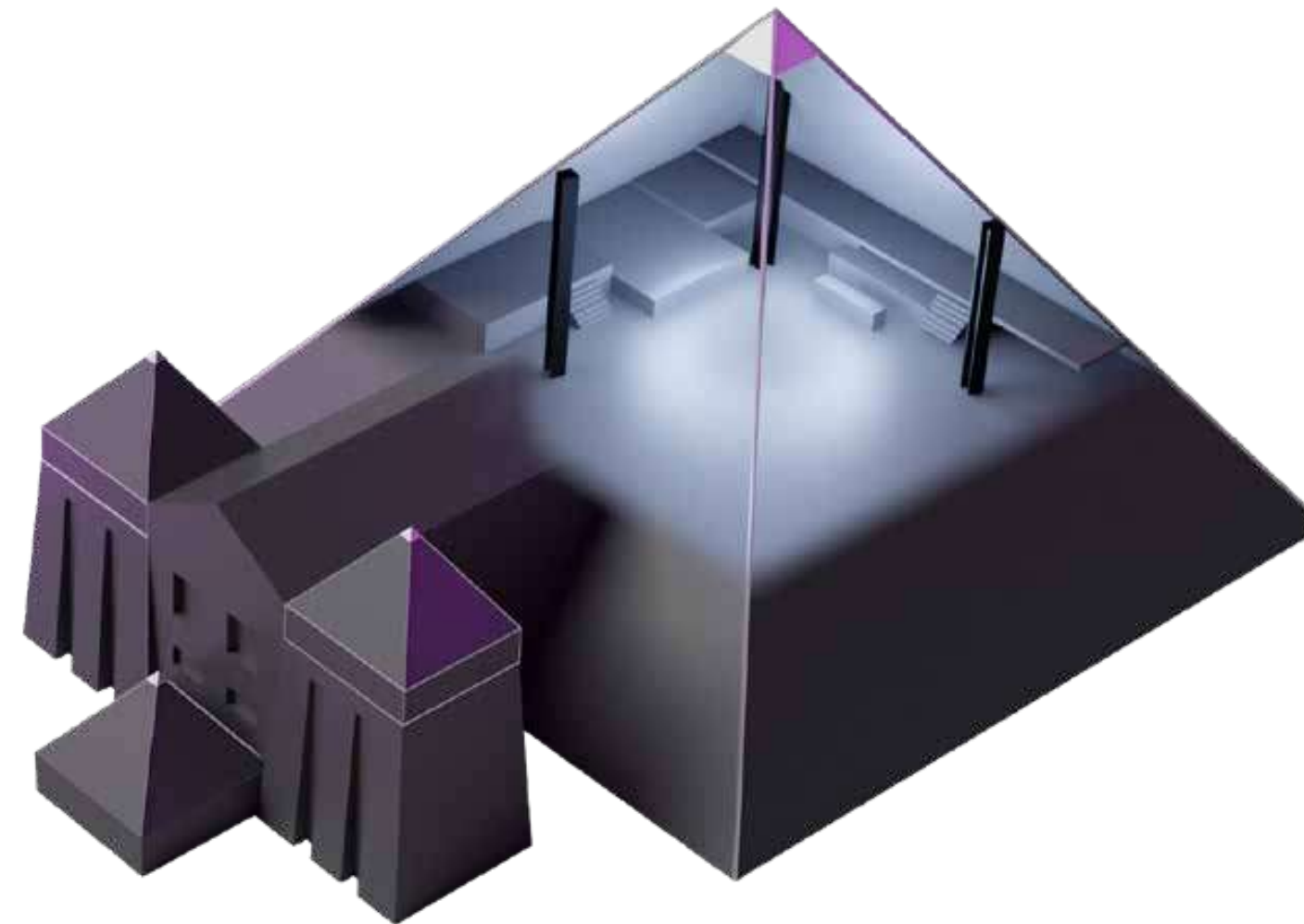
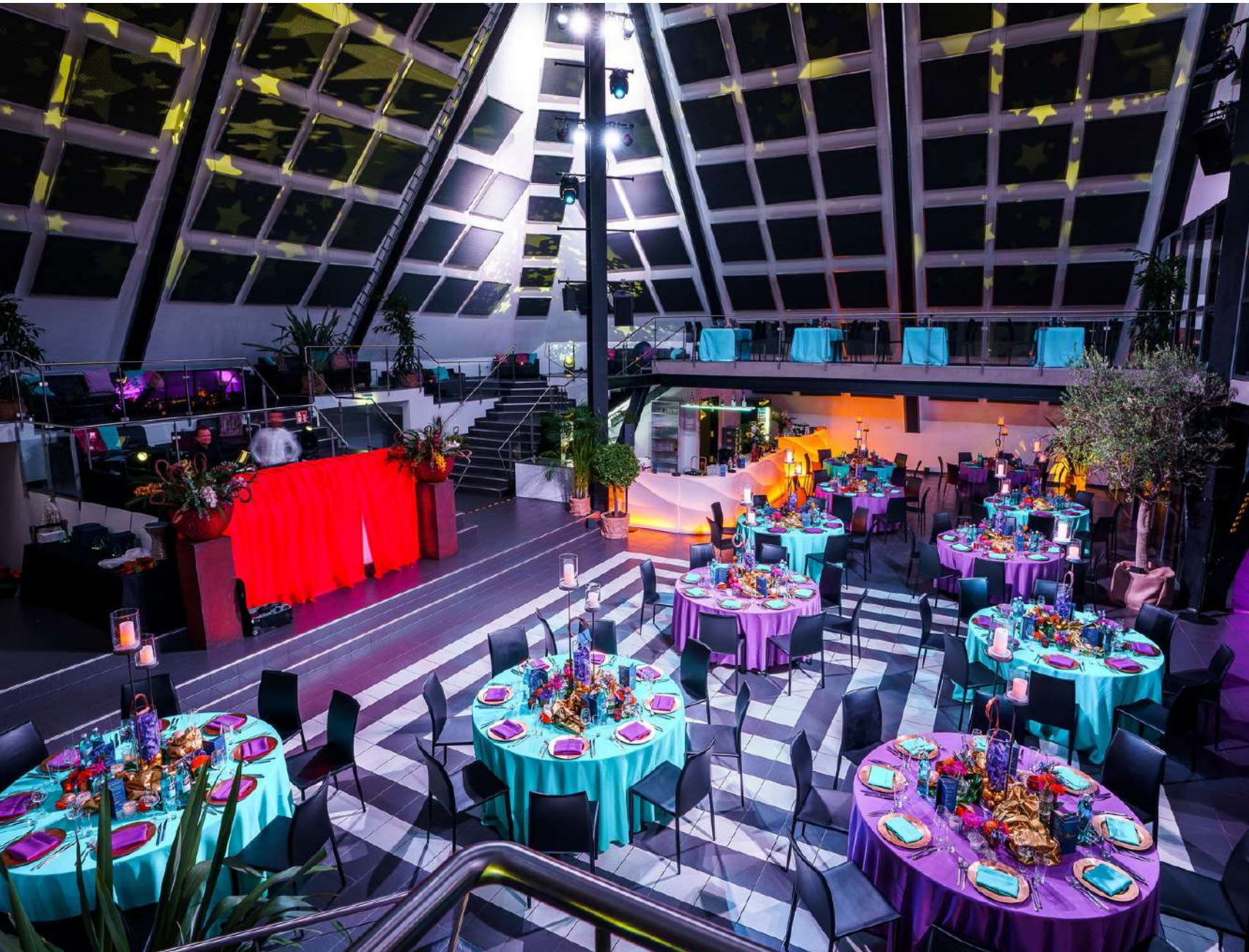
FLÄCHE
250M²



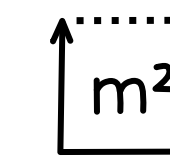
GALA
50-90 PERSONEN



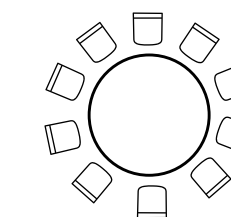
BANKETT
50-150 PERSONEN



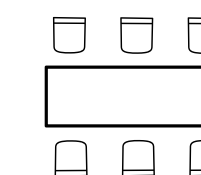
Das „**PEAK**“ ist ein architektonisches Highlight 18 Meter unter der Pyramidenspitze. Die integrierte Bühne, modernste Showtechnik und die zentrale Tanzfläche schaffen den perfekten Rahmen für Galaabende, die nahtlos in stimmungsvolle Firmenfeiern übergehen.



FLÄCHE
800M²



GALA
150-300 PERSONEN



BANKETT
200-400 PERSONEN