



VERANSTALTUNGS- PORTFOLIO



UNSERE LOCATION – IHRE VORTEILE

HISTORISCHES AMBIENTE

KAPAZITÄT VON 10 BIS 650 PERSONEN SITZEND

REGIONALE KÜCHE

PROFESSIONELLES CATERING

INDIVIDUELLE EVENTPLANUNG

GROSSZÜGIGE SONNENTERRASSE

FLEXIBLE NUTZUNG UND RAUMEINTEILUNG

MODERNES EQUIPMENT

SO ERREICHEN SIE UNSER EVENTTEAM:

Tel.: +49 69 - 61 99 59 15
info@depot1899.de

Textorstraße 33
60594 Frankfurt am Main

www.depot1899.de
📷 📱 /depot1899

INHALT

IDEEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

In dieser Broschüre geben wir Ihnen Anregungen für die Planung Ihrer Veranstaltung im DEPOT 1899. In einem persönlichen Beratungsgespräch stimmen wir gemeinsam ab, wie wir Ihre Wünsche und Vorstellungen realisieren können und erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

FINGERFOOD	04
BUFFETS	06
TAGUNGS-ANGEBOTE	12
GETRÄNKE	15
DIE LOCATION	24

Aufgrund der aktuellen weltpolitischen Lage und der damit verbundenen unsicheren Marktlage sind wir leider gezwungen unsere Preise, wenn erforderlich, der aktuellen Marktsituation anzupassen.

Daher dienen die angegebenen Preise als Richtwerte. Eine verbindliche Preis-Auskunft können wir Ihnen 4-6 Wochen vor der Veranstaltung geben.

Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

A1 Glutenhaltiges Getreide | A2 Krebstiere | A3 Eier | A4 Fisch | A5 Erdnüsse | A6 Soja |

A7 Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) | A8 Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) | A9 Sellerie | A10 Senf | A11 Sesamsamen |

A12 Schwefeldioxid/Sulfite >10 mg/kg od. mg/l | A13 Lupinen | A14 Weichtiere

FINGERFOOD



FINGERFOOD EINZELKOMPONENTEN

DIPS MIT MINI-LAUGENGEBÄCK & BROT

	NETTO	BRUTTO
• Hummus ^{A8}  	JE 3,46 €	3,70 €
• 7-Kräuter-Creme ^{A7}  		
• Spundekäs' ^{A7}  		

VEGAN & VEGGIE

	NETTO	BRUTTO
• Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto ^{A7,A8} 	JE 3,46 €	3,70 €
• Cornetto mit Hummus ^{A1,A8}  		
• Cornetto mit Avocado-creme ^{A1}  		
• Falafelbällchen mit Hummus-creme ^{A8} 		
• Snack-Flammkuchen (Lorraine Spinat & Feta) ^{8,A1,A2,A3,A7}		
• Cous-Cous-Salat mit Grillgemüse ^{A1,A8}  		

CANAPES

	NETTO	BRUTTO
• Pumpernickel mit rosa Kalbfleisch und Thunfischsauce ^{1,2,A4,A7,A10}	JE 4,39 €	4,70 €
• Baguette mit gegrillter Garnele und 7-Kräuter-Pesto ^{A1,A2,A3,A4,A7}		
• Baguette mit in Frankfurter Kräutern gebeiztem Lachs und Senf-Dill-Sauce ^{A1,A3,A4,A10} 		

SURF & TURF

	NETTO	BRUTTO
• Pikant marinierte Hühnchenspieße ^{A5,A6,A11}  	JE 4,39 €	4,70 €
• Cornetto mit Lachstatar ^{A1,A3,A4}		
• Cornetto mit Enten-Rillettes ^{A1,A3}		
• Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Lachs ^{A1,A3,A4,A7}		

DESSERT

	NETTO	BRUTTO
• Frankfurter Kranz im Glas ^{A1,A3,A7} 	JE 3,46 €	3,70 €
• Schokoladen-Brownie ^{A1,A3,A7} 		
• Cheesecake ^{A1,A3,A7} 		
• Obstsalat  		



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

BUFFETS



DEPOT „FLEX“

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

Stellen Sie sich Ihr Buffet flexibel in Komponenten und Anrichteweise zusammen.

VORSPEISEN:

3 Komponenten zur Auswahl

- Hummus mit 7-Kräuter-Pesto ^{A7,A8}
- Saté-Spieße mit Sesam-Koriander-Dip ^{A5,A6,A11}
- Verschiedene Blattsalate mit Condiments, Croûtons, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{1,2,A1,A10}  
- Mienudelsalat mit Hähnchenbrust und Sesam ^{A1,A3,A6,A11} 
- Tomate-Mozzarella mit Pesto ^{A7,A8} 
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A7} 

HAUPTGERICHTE:

4 Komponenten zur Auswahl

- Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ^{A1,A3,A7} 
- Gegrillte Maishähnchenbrust mit Süßkartoffelstampf und Pilzsauce ^{A7}
- Puten-Mango-Curry mit Basmatireis ^{A7}  
- Geschmorter Tafelspitz mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Wurzelgemüse ^{A7,A9}
- Lachsfilet mit gekörnter Senfsauce, glasierten Karotten und Kräuterkartoffeln ^{A4,A7,A9,A10} 
- Gemüsecurry mit Basmatireis   
- Gnocchi mit Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomaten ^{A1,A3,A7,A8} 

DESSERTS:

3 Komponenten zur Auswahl

- Panna Cotta mit Himbeerpüree ^{A7}  
- Kokosmilchreis mit Fruchtkompott   
- Apfeltiramisu ^{A1,A3,A7} 
- Vollmilch-Schokoladenmousse ^{A3,A7}  
- Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A1,A3,A7,A8} 

NETTO | BRUTTO

PRO PERSON 50,47 € | 54,00 €



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

DEPOT 1899

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN:

- Handkässalat mit Musik ^{1,3,A7}  
- Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{A7,A8} 
- Verschiedene Blattsalate mit Condiments, Croûtons, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{1,2,A1,A10}  
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A7} 

SUPPE:

- Frankfurter-Kartoffelsuppe ^{A9}   

HAUPTGERICHTE:

- Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Serviettenknödel und Krautsalat ^{1,3,A1,A3,A7,A10,A13}
- Rotbarsch gegrillt auf Zucchini-Paprika-Gemüse mit Kräuterpeller ^{A4,A7} 
- Käsespätzle mit Bierkäse und Röstzwiebeln ^{A1,A3,A7} 

DESSERTS:

- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce ^{A3,A7}  
- Apfeltiramisu ^{A1,A3,A7} 

NETTO | BRUTTO

PRO PERSON 35,51 € | 38,00 €



MAINHATTAN

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN:

- Dip-Duo – Spundekäs und Hummus mit Mini-Laugengebäck ^{A1,A7,A8} 
- Hessisches Vitello vom Kalbstafelspitz mit Apfelmeerrettich und frischen Kräutern ^{A7}
- Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern ^{1,2, A3,A7,A10}  
- Verschiedene Blattsalate mit Condiments, Croûtons, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{1,2,A1,A10}  
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A7} 

SUPPE:

- Frankfurter 7-Kräuter-Schaumsüppchen ^{A9}  

HAUPTGERICHTE:

- Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ^{A1,A3,A7} 
- Lachsfilet mit gekörnter Senfsauce, glasierten Karotten und Reis ^{A4,A7,A10} 
- Gnocchi mit Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomaten ^{A1,A3,A7,A8} 

DESSERTS:

- Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A1,A3,A7,A8} 
- Vollmilch-Schokoladenmousse ^{A3,A7}  

NETTO | BRUTTO

PRO PERSON 42,06 € | 45,00 €



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



COSMOPOLITAN

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

ANTIPASTI:

- Grüne und schwarze Oliven ^{3,9,13}, eingelegte Champignons ³, gefüllte Weinblätter ^{A7}, getrocknete Tomaten ³, mit Frischkäse ³ gefüllte Cocktailtomaten und Peperoni ^{3,A7}, in Knoblauch-Olivenöl gegrillte Aubergine ³, Zucchini und Paprika ³  
- Hausgebeizter Whisky-Lachs mit Senfdip ^{A4,A10}
- Saté-Spieße mit Sesam-Koriander-Dip ^{A5,A6,A11}
- Verschiedene Blattsalate mit Condiments, gehobelem Parmesan, Brotcroûtons, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{1,2,A1,A10} 
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A7} 

SUPPE:

- Paprika-Curry-Süppchen  

HAUPTGERICHTE:

- An der Schneidestation zur Wahl:
 - Gebratener Kalbsrücken oder
 - Roastbeef am Stückmit Rotweinschalotten, Kartoffelgratin und Bimi Brokkoli ^{A1,A3,A11}
- Gegrillte Maispouardenbrust mit Kräuterseitlingen in Rahm und Pastinakenpüree ^{A7} 
- Gebratene Riesengarnelen auf Ratatouille ^{A4}
- Parmesanravioli mit gebratenen Kräuterseitlingen ^{A1,A3,A7} 

DESSERTS:

- Vollmilchschokoladenmousse ^{A3,A7}  
- Tonkabohnen-Crème Brûlée mit frischen Früchten ^{A3,A7,A8}  
- Himbeer Panna Cotta ^{A7}  

NETTO | BRUTTO

PRO PERSON 60,75 € | 65,00 €





TAGUNGS-ANGEBOTE



TAGUNGS-PAKET DEPOT 1899

AB 50 PERSONEN / VERANSTALTUNGSDAUER MAX. 8 STUNDEN

FRÜHSTÜCKS-KAFFEPAUSE:

- Zur Frühstückspause stellen wir Ihnen Filterkaffee ¹¹ & Tee ¹¹ zur Selbstbedienung bereit. Kaffeespezialitäten ¹¹ können Sie über unser Servicepersonal bestellen.
- Kleines Blätterteiggebäck, frisch aus dem Ofen ^{A1,A3,A7} 
- Buttercroissants mit verschiedenen Marmeladen ^{A1,A3,A7} 

LUNCH BUFFET:

VORSPEISEN

- Frankfurter Grüne Sauce mit Ei ^{A3,A7,A10}  
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto ^{A7,A8} 
- Verschiedene Blattsalate mit Condiments, Croûtons und Depot-7-Kräuter-Dressing ^{1,2,A1,A10}  
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A7} 
- Frankfurter Kartoffelsuppe ^{A9}   

HAUPTGERICHTE

- Puten-Mango-Curry mit Basmatireis  
- Rotbarsch gegrillt auf Zucchini-Paprika-Gemüse mit Kräuterpeller ^{A4} 
- Gnocchi in Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomaten ^{A1,A3,A7,A8} 

DESSERTS

- Obstsalat  
- Panna Cotta mit Himbeerpüree ^{A7}  

NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE:

- Zu den Pausen stellen wir Ihnen Filterkaffee ¹¹ und Tee ¹¹ zur Selbstbedienung bereit.
- Kuchenbuffet mit Blechkuchen ^{A1,A3,A7} 

GETRÄNKE INKLUSIVE:

- Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft und eine Auswahl an Softgetränken stehen für Sie im Tagungsraum zur Verfügung

NETTO | BRUTTO
PRO PERSON 93,36 € | 111,10 €



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

TAGUNGS-KOMPONENTEN

BROTZEIT: (JE STÜCK)

	NETTO	BRUTTO
• Belegte Brötchen mit Schinken Putenbrust Käse ^{8,A1,A7}	2,80 €	3,00 €
• Baguette mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dip ^{A1,A4}	4,39 €	4,70 €
• Rosa gebratener Kalbsrücken auf Mehrkornbrot mit Thunfischdip ^{1,2,A1,A4}	4,39 €	4,70 €
• Brotkorb mit Kräuterdip und Spundekäs ^{A1,A3,A7}	3,46 €	3,70 €
• Brezel ^{1,2,A1,A3}	1,59 €	1,70 €

SÜßE LECKEREIEN: (JE STÜCK)

	NETTO	BRUTTO
• Plunder verschiedene Sorten ^{A1, A3,A7}	2,34 €	2,50 €
• Croissant Butter ^{A1,A3,A7}	2,34 €	2,50 €
• Croissant Schoko ^{A1,A3,A7}	2,43 €	2,60 €
• Blechkuchen verschiedene Sorten ^{A1,A3,A7}	3,27 €	4,80 €

KAFFEEKANNEN | TEEKANNEN LITER: (JE LITER)

	NETTO	BRUTTO
• Filterkaffee ¹¹	12,60 €	15,00 €
• Tee ¹¹ verschiedene Sorten	12,60 €	15,00 €

inklusive:

- Milch ^{A7} | lactosefreie Milch
- Zucker | Süßstoff ⁶

GETRÄNKE




DEPOT 1899
WIRTSCHAFTS- und
KULTURZENTRUM

GETRÄNKEPAUSCHALEN (PREISE PRO PERSON)

		NETTO	BRUTTO
WASSER, SOFTDRINKS, APFELWEIN, HAUSWEIN (ROT/WEISS), BIER UND HEIßGETRÄNKE	3 STUNDEN	27,31 €	32,50 €
	4 STUNDEN	33,61 €	40,00 €
	5 STUNDEN	39,92 €	47,50 €
	6 STUNDEN	45,38 €	54,00 €
WASSER, SOFTDRINKS, APFELWEIN, HAUSWEIN (ROT/WEISS), BIER UND HEIßGETRÄNKE INKLUSIVE COCKTAILS & LONGDRINKS	3 STUNDEN	45,38 €	54,00 €
	6 STUNDEN	73,95 €	88,00 €

Wählen Sie max. 4 Cocktails/Longdrinks aus folgender Auswahl:

Sex on the Beach, Mai Tai, Moscow Mule,
Gin Tonic, Vodka-Lemon-Orange, Cuba Libre,
Aperol Sprizz, Hugo, Lillet Wildberry,
Spring Fever (alkoholfrei), Hugo (alkoholfrei)

GERNE KALKULIEREN WIR PAUSCHALEN AUCH NACH IHREM INDIVIDUELLEN WUNSCH.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	NETTO	BRUTTO	NETTO	BRUTTO
ELISABETHEN QUELLE SPRITZIG	0,25 L 2,69 €	3,20 €	0,75 L 6,64 €	7,90 €
ELISABETHEN QUELLE STILL	0,25 L 2,69 €	3,20 €	0,75 L 6,64 €	7,90 €
TAFELWASSER	0,20 L 2,10 €	2,50 €	0,50 L 4,03 €	4,80 €
COCA-COLA ^{2,11} ZERO SUGAR ^{2,6,11}	0,20 L 2,52 €	3,00 €	0,50 L 4,20 €	5,00 €
FANTA ^{1,2,3} SPRITE ¹ LIFT APFELSCHORLE ¹	0,20 L 2,52 €	3,00 €	0,50 L 4,20 €	5,00 €
SCHWEPPE BITTER LEMON ^{3,10} GINGER ALE ² TONIC WATER ¹⁰	0,20 L 2,94 €	3,50 €		
RED BULL ^{1,11}	0,25 L 3,78 €	4,50 €		
SÄFTE & NEKTARE Ananassaft, Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Rhabarbersaft, Traubensaft Rot, Bananennektar, Cranberrynektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Maracujanektar	0,20 L 2,69 €	3,20 €		
SAFTSCHORLEN	0,20 L 2,52 €	3,00 €	0,50 L 4,20 €	5,00 €

HAUSGEMACHT

EISTEE & LIMONADEN ¹¹

0,40 L NETTO | BRUTTO 4,11 € | 4,90 €

BIERE VOM FASS

		NETTO	BRUTTO		NETTO	BRUTTO
DEPOT-BIER	0,30 L	2,94 €	3,50 €	0,50 L	4,28 €	5,10 €
Naturtrüb oder Dunkel						
FRANZISKANER HEFEWEIZEN				0,50 L	4,28 €	5,10 €
BECK'S PILS	0,30 L	2,94 €	3,50 €	0,50 L	4,28 €	5,10 €
RADLER ^{1,2,3} COLA-BIER ^{2,11} RUSS ^{1,2,3}	0,30 L	2,94 €	3,50 €	0,50 L	4,28 €	5,10 €

FLASCHENBIER

		NETTO	BRUTTO
FRANZISKANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 L	4,28 €	5,10 €
FRANZISKANER KRISTALLWEIZEN	0,50 L	4,28 €	5,10 €
BECK'S ALKOHOLFREI	0,33 L	2,94 €	3,50 €

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

		NETTO	BRUTTO		NETTO	BRUTTO
RIESLING SEKT TROCKEN ^{A12}	0,10 L	3,28 €	3,90 €	0,75 L	22,60 €	26,90 €
MONTELVINI PROSECCO PROMOSSO FRIZZANTE ^{A12}	0,10 L	4,12 €	4,90 €	0,75 L	28,49 €	33,90 €
CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT ^{A12}				0,75 L	100,84 €	120,00 €

ÄPPLER

VON DER Kelterei ROTHENBÜCHER – PUR, SAUER ODER SÜSS GESPRITZT

		NETTO	BRUTTO		NETTO	BRUTTO
ÄPPLER ^{A12}	0,25 L	2,44 €	2,90 €	0,50 L	4,03 €	4,80 €
ÄPPLER BEMBEL ^{A12}						
			4ER BEMBEL		7,48 €	8,90 €
			6ER BEMBEL		10,00 €	11,90 €
			8ER BEMBEL		13,87 €	16,50 €
			12ER BEMBEL (FAULENZER)		19,24 €	22,90 €

NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM BEMBEL APFELWEIN

		NETTO	BRUTTO
KARAFFE SPRUDEL	1,00 L	4,96 €	5,90 €
KARAFFE FANTA ^{1,2,3}	1,00 L	5,80 €	6,90 €

APÉRO

	NETTO	BRUTTO
APEROL SPRIZZ Aperol ^{2,10} Prosecco ^{A12} Soda	7,56 €	8,90 €
HUGO Holunderblütensirup Prosecco ^{A12} Minze Limette Soda	7,56 €	8,90 €
HUGO ALKOHOLFREI Holunderblütensirup Sprite ¹ Minze Limette Soda	6,72 €	8,00 €
LILLET SPRIZZ ^{A12} Lillet Tonic Water ¹⁰ Limette	7,56 €	8,90 €
LILLET WILDBERRY ^{A12} Lillet Schweppes Wildberry Soda	7,56 €	8,90 €
CAMPARI-ORANGE ² Campari Orangensaft Eis	7,56 €	8,90 €
CAMPARI-SODA ² Campari Soda Eis	7,56 €	8,90 €

WEIN WEISS

		NETTO	BRUTTO	NETTO	BRUTTO
RHEINHESSEN					
KÖSTER WOLF GRAUER BURGUNDER ^{A12}	0,20 L	5,46 €	6,50 €	0,75 L	19,24 € 24,90 €
Trocken, Weingut Flonheimer Klostergarten, sanft & vollmundig					
DREISSIGACKER CUVÉE ^{A12}	0,20 L	7,98 €	9,50 €	0,75 L	27,31 € 32,90 €
CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER					
Trocken, Weingut Dreissigacker, ausdrucksstark und fein					
RHEINGAU					
ALLENDORF RIESLING ^{A12}	0,20 L	5,29 €	6,30 €	0,75 L	17,56 € 20,90 €
Trocken, Weingut Allendorf, Noten von Pfirsich, Grapefruit & Apfel					
ERBACHER RIESLING FEINHERB ^{A12}	0,20 L	5,46 €	6,50 €	0,75 L	19,24 € 22,90 €
Weingut Crass, fruchtig und frisch mit klarer Struktur					
PFALZ					
HOCHDÖRFER CHARDONNAY PFALZ ^{A12}	0,20 L	6,05 €	7,20 €	0,75 L	20,59 € 24,50 €
Trocken, Weingut Hochdörfer, fruchtig & würzig					

WEINSCHORLE ^{A12}

0,20 L NETTO | BRUTTO 3,78 € | 4,50 €

WEIN ROSÉ

SÜDAFRIKA

		NETTO	BRUTTO		NETTO	BRUTTO
SPIER DISCOVER ROSÉ ^{A12}	0,20 L	5,29 €	6,30 €	0,75 L	17,56 €	20,90 €
Trocken, Stellenbosch, fruchtig mit reifen Beeren, Noten von Erdbeeren und Kandis						

WEIN ROT

PFALZ

		NETTO	BRUTTO		NETTO	BRUTTO
MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG ^{A12}	0,20 L	7,48 €	8,90 €	0,75 L	24,79 €	29,50 €
Trocken, Cuveé Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser, Weingut Schneider, Noten von Kräutern, Johannisbeeren & Schokolade						

CHILE

CASA SILVA MERLOT ^{A12}	0,20 L	5,29 €	6,30 €	0,75 L	17,56 €	20,90 €
Reserva Casa Silva Colchagua Valley, Pflaumen, Brombeeren & ein Hauch Vanille						

SÜDAFRIKA

SPIER SHIRAZ ^{A12}	0,20 L	5,29 €	6,30 €	0,75 L	17,56 €	20,90 €
Trocken, Stellenbosch, beerig, ein Hauch von Cassis und Zimt						

ITALIEN

APULIEN SAN MARZANO PRIMITIVO ^{A12}	0,20 L	6,05 €	7,20 €	0,75 L	20,59 €	24,50 €
Apulien, Rubinrot, vollmundig, Noten von Pflaumen und Kirschen						

ILLUMINATI ILICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ^{A12}	0,20 L	6,05 €	7,20 €	0,75 L	20,59 €	24,50 €
Ausgewogene Tannine, Duft nach Kirschen und Pflaumen						

FLASCHENWEIN WEISS

		NETTO	BRUTTO
RHEINGAU			
ROBERT WEIL RIESLING TROCKEN ^{A12}	0,75 L	32,69 €	38,90 €
Trocken, naturbelassene Restsüße & selbstbewusste Säure			
PFALZ			
KNIPSE WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY ^{A12}	0,75 L	31,01 €	36,90 €
Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, vollmundig, würzig & elegant			
ITALIEN			
CÁ DEI FRATI LUGANA ^{A12}	0,75 L	34,37 €	40,90 €
Turbiana, trocken, Lombardei, frisch, geradlinig, zarte Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln			

FLASCHENWEIN ROT

		NETTO	BRUTTO
PFALZ			
MARKUS SCHNEIDER BLACKPRINT ^{A12}	0,75 L	38,24 €	45,50 €
Cuveé aus Syrah, Merlot, St. Laurent & Cabernet Sauvignon, komplexe Aromen von Kirschen, Brombeere, Lakritz & Bitterschokolade			
ITALIEN			
CHIANTI CLASSICO ^{A12}	0,75 L	35,21 €	41,90 €
Sangiovese Principe Corsini Le Corti, Aromen von Himbeeren, Veilchen, Lavendel und kleinen Beerenfrüchten			
FRANKREICH			
PIERRE AMADIEU CHÂTEAUNEUF DU PAPE ^{A12}	0,75 L	63,03 €	75,00 €
Kräftige Tannine, prickelt auf der Zunge, fruchtiger Geschmack			

HEISSE GETRÄNKE

	NETTO	BRUTTO
KAFFEE ¹¹	2,52 €	3,00 €
ESPRESSO ¹¹	2,27 €	2,70 €
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	3,53 €	4,20 €
CAPPUCCINO ^{11,A7}	2,94 €	3,50 €
LATTE MACCHIATO ^{11,A7}	3,19 €	3,80 €
MILCHKAFFEE ^{11,A7}	3,19 €	3,80 €
HEISSE SCHOKOLADE ^{A7}	2,69 €	3,20 €
HEISSE ZITRONE	2,69 €	3,20 €
TEA DIAMOND	2,69 €	3,20 €
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Sommerbeeren, Rooibos-Vanille, Kamille oder Pfefferminze		

LONGDRINKS

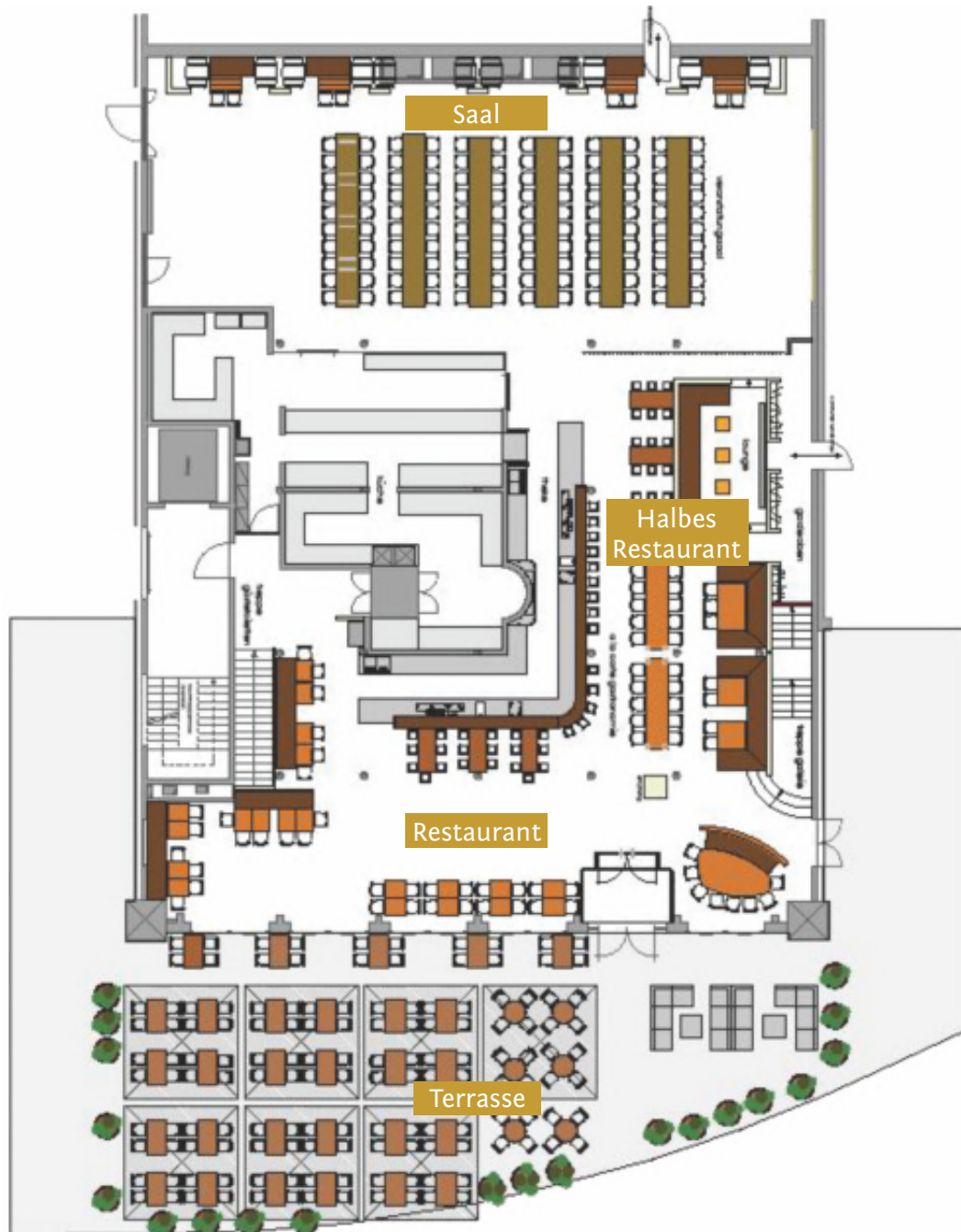
	NETTO	BRUTTO
VODKA-LEMON ^{3,10} TONIC ¹⁰ ORANGE	7,56 €	9,00 €
BELVEDERE VODKA LEMON ^{3,10} TONIC ¹⁰ ORANGE	9,66 €	11,50 €
VODKA-RED BULL ^{1,11}	7,56 €	9,00 €
BOMBAY GIN-TONIC ¹⁰	7,56 €	9,00 €
HENDRICKS GIN-TONIC ¹⁰	9,66 €	11,50 €
JACK DANIEL'S-COLA ^{2,11}	7,56 €	9,00 €
CUBA LIBRE ^{2,11}	7,56 €	9,00 €
CUBA PERFECT ^{2,11} MIT HAVANA CLUB 7 AÑOS	8,40 €	10,00 €

DIE LOCATION



TISCHPLAN ERDGESCHOSS

Saal max. 200 Plätze | Restaurant ca. 200 Plätze inklusive Bar | Terrasse ca. 200 Plätze
Es sind viele weitere Bestuhlungsvarianten möglich, z. B. Tische/Stühle, Stehtische, Bühne etc.

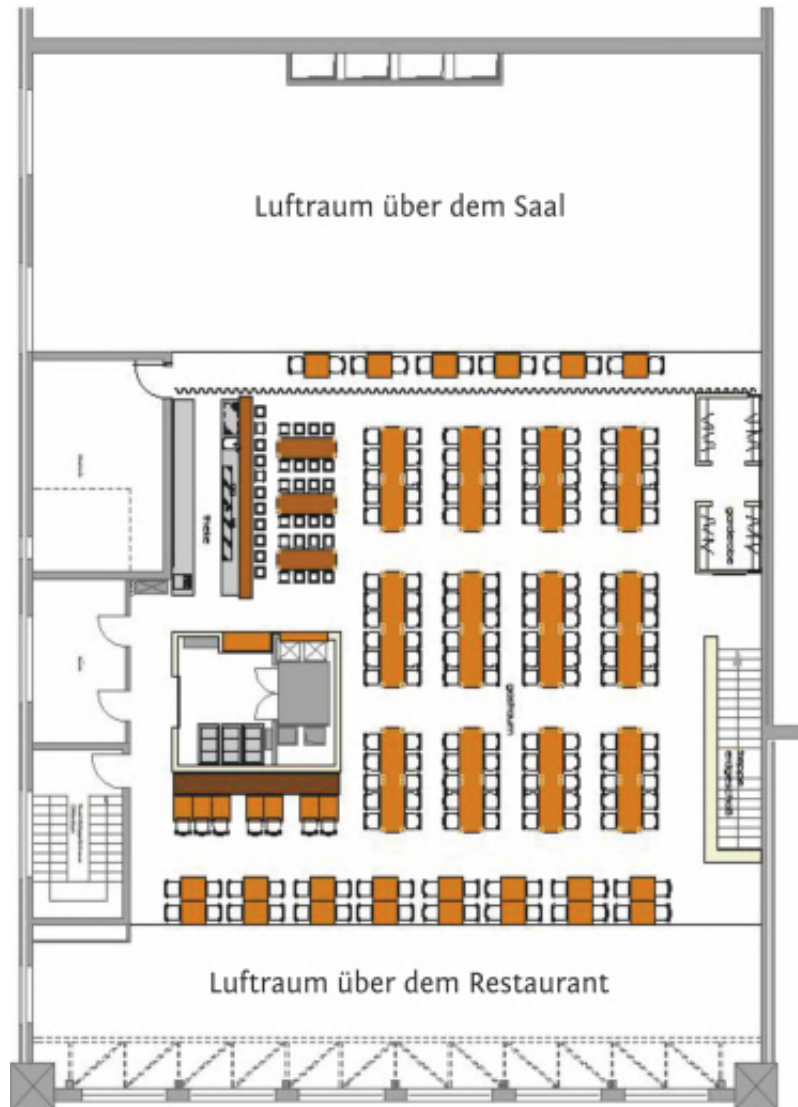


BESUCHEN SIE UNSERE 360°-PANORAMATOUR

AUF WWW.DEPOT1899.DE

TISCHPLAN OBERGESCHOSS

Obergeschoss max. 200 Plätze inklusive Bar



PERSONAL ZU BUFFET-VERANSTALTUNGEN

Innerhalb der Servicezeit (12:00-22:00 Uhr) stellen wir Service- & Barmitarbeiter kostenfrei zur Verfügung.
Außerhalb dieser Zeiten berechnen wir unser Personal pro Person & angefangener Stunde:

	NETTO	BRUTTO
SERVICE- UND BARMITARBEITER	42,00 €	49,98 €
VERANSTALTUNGSLEITER	56,00 €	66,64 €

ZUSÄTZLICHES PERSONAL PRO PERSON UND STUNDE

GARDEROBEN-MITARBEITER	33,00 €	39,27 €
+je 30 Minuten Vor- und Nachbereitung (Beschäftigungsdauer mindestens 4 Stunden)		
HOSTESS/HOST	33,00 €	39,27 €
(Beschäftigungsdauer mindestens 4 Stunden)		
REINIGUNGSKRAFT/WC-BETREUUNG	33,00 €	39,27 €
(Beschäftigungsdauer mindestens 4 Stunden)		
SECURITY	45,00 €	53,55 €
Pflicht bei exklusiver Nutzung des gesamten Depot 1899 (Beschäftigungsdauer mindestens 7 Stunden)		
KOCH VERANSTALTUNGEN	54,00 €	57,78 €
Zusätzliche Köche zu Veranstaltungen ab 100 Personen (Beschäftigungsdauer mindestens 7 Stunden)		

EXKLUSIVE BUCHUNGEN / VERANSTALTUNGEN:

Wenn Sie das DEPOT 1899 ganz oder in Teilbereichen für Ihre Veranstaltung exklusiv buchen möchten, ist die mietfreie Nutzung mit einem Mindestumsatz verbunden.

Der Mindestumsatz bezieht sich auf die reine F&B-Leistung (Speisen & Getränke).

		NETTO	BRUTTO
SAAL ODER OBERGESCHOSS	PRO TAG	7.000 €	8.330 €
HÄLFTE DES RESTAURANTS	PRO TAG	3.000 €	3.570 €
TEILBEREICH DER TERRASSE	PRO TAG	3.000 €	3.570 €
DEPOT GESAMT	PRO TAG	30.000 €	35.700 €

GEDECK UND DEKORATION

		NETTO	BRUTTO
TISCHDECKEN	JE STÜCK	3,95 €	4,70 €
STOFFSERVIETTEN	JE STÜCK	2,10 €	2,50 €
MENÜKARTEN	JE STÜCK	1,76 €	2,10 €
DEKORATION UND BLUMEN INDIVIDUELLE GESTALTUNG AUF WUNSCH		NACH AUFWAND	

IM STANDARD-ANGEBOT ENTHALTEN:

- 1 Einzelne Blume pro Tisch
- 1 Teelicht pro Tisch

OPTIONALES ZUBEHÖR

		NETTO	BRUTTO
STEHTISCH MIT HUSSE	JE STÜCK	35,00 €	41,65 €
REDNERPULT	JE STÜCK	150,00 €	178,50 €
ELEKTRO-HEIZPILZE	JE STÜCK	75,00 €	89,25 €
PINNWAND, FLIPCHART INKL. MODERATORENKOFFER, TENSATOREN, TEPPICH, ZUSÄTZLICHES MOBILIAR		PREIS AUF ANFRAGE	

NUTZUNGSPAUSCHALE

NACH AUFWAND

In Pauschale enthalten:
Bestehendes Mobiliar, Einlagerung von Mobiliar, Vor- und Nacharbeiten, Endreinigung, Energie- und Heizkosten

VORHANDENE TECHNIK

NETTO

BRUTTO

ERDGESCHOSS

HD-BEAMER MIT EINER PROJEKTIONSFLÄCHE VON 4 X 5 M / SAAL EG

BÜHNENANSCHLÜSSE JEDLICHER ART / SAAL EG

MUSIKSTEUERUNG FÜR JEDEN BEREICH SEPARAT / ALLE BEREICHE

1 KABELLOSES HANDMIKRO / ALLE BEREICHE

PAUSCHAL 650,00 € 773,50 €

OBERGESCHOSS/GALERIE

BEAMER MIT EINER PROJEKTIONSFLÄCHE VON 1,2 X 2 M

MUSIKSTEUERUNG FÜR JEDEN BEREICH SEPARAT / ALLE BEREICHE

1 FUNKMIKROFON / ALLE BEREICHE

PAUSCHAL 400,00 € 476,00 €

SONSTIGES

BÜHNENELEMENTE JE 1 X 2 M

JE 130,00 € 154,70 €

1 KABELLOSES HANDMIKRO EINZELNUTZUNG

JE 150,00 € 178,50 €

FLOORSPOTS (LED) VERSCH. BELEUCHTUNGEN

JE 30,00 € 35,70 €

PARTY-PAKET

DJ SET UP / DJ SPIELZEIT 6 STUNDEN

1.300 € 1.547 €

TANZFLÄCHEN-EFFEKTLICHTER / AUF- & ABBAU

Jede weitere angefangene Stunde

100,00 € 119,00 €

FALLS WEITERE TECHNIK GEWÜNSCHT IST,
KÖNNEN WIR DIESE ÜBER UNSEREN TECHNIKPARTNER
ANFRAGEN & ENTSPRECHEND ANBIETEN.

WIR MACHEN IHR EVENT UNVERGESSLICH



Textorstraße 33 · 60594 Frankfurt
Telefon: +49 69 - 61 99 59 15 · info@depot1899.de

www.depot1899.de
Instagram: [/depot1899](https://www.instagram.com/depot1899)



[instagram.com/depot1899](https://www.instagram.com/depot1899)

Messe Frankfurt Group