





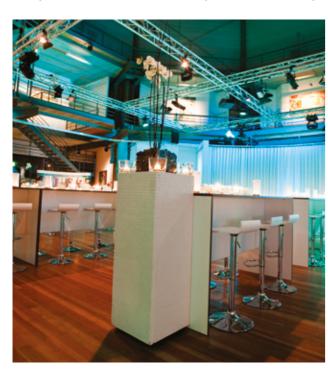
UNSERE

LOUNGEHIGHLIGHTS

Lounge Highlights

Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl der Beleuchtung, des Mobiliars, dem Arrangement, sowie eines passenden Rahmenprogramms zur Seite, um das Veranstaltungskonzept auf Ihre Wünsche abzustimmen.

Ganz gleich, ob es sich um ein Corporate Event der Spitzenklasse oder um eine traumhaft schöne Hochzeitsfeier handelt. Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Dekorationskonzept zusammen. Von kubischen, mit "Grubengold" bestückten Glasvasen bis hin zu saisonalen Arrangements. Mit viel Liebe zum Detail gestalten wir Ihre Lounge.





INFORMATIONEN ZU DEKORATIONSKONZEPTE

- inkl. farblich abgestimmter Kissen
- zielen auf eine saisonal gerechte Abstimmung ab
- Farbkonzept auch auf Corporate Design möglich

Theken- & Bühnenkonzepte





INFORMATIONEN ZU THEKEN- & BÜHNENKONZEPTE

- wie unsere Cocktailbar, die Baristastation, sowie unsere Marktstände unterstreichen das Lounge Konzept des Abends
- enorme Variabilität je nach Einbindung in die Veran-

Vorhang- & Nischensysten





INFORMATIONEN ZUM VORHANG- & NISCHENSYSTEM

- für das passende Flair im Oktogon
- enorme Variabilität je nach Einbindung in Ihre





- Veranstaltung







Variable Kombination

Ihre Abendveranstaltung in der "Lounge" - überzeugt durch eine Mischbestuhlung aus Couch-Elementen, Brücken bzw. Stehtischen und Barhockern. Eine außergewöhnliche, repräsentative Art Ihre Abend-Veranstaltung durchzuführen, denn hier ist der kommunikative Ansatz entscheidend. Gleichzeitig setzen Sie ein Highlight, welches Ihren Gästen in Erinnerung bleiben wird.



INFORMATIONEN ZU VARIABLE KOMBINATION

aus unseren 2,5 Sitzern und Hightables ermöglich die Umsetzung unterschiedlichster Abendveranstaltungskonzepte für bis zu 350 Personen

Mehr Informationen zur Lounge unter



Mehr Informationen zur Lounge unter





























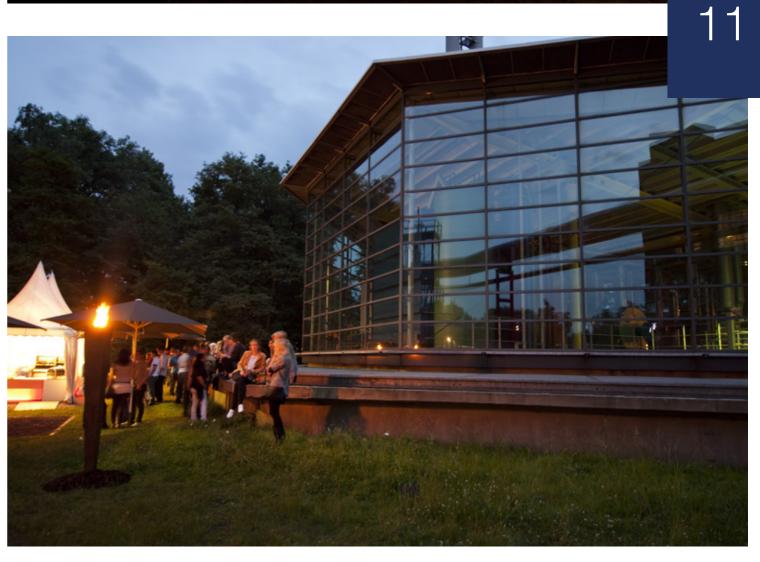














DINNER | SPEISEN FÜR DEN BERGMANN'S ABEND





SPEISEN FÜR DEN BERGMANN'S ABEND

Die westfälische Küche wurde von den regionalen Gegebenheiten Nordrhein-Westfalens geprägt. Sie ist ursprünglich eine einfache, deftige Küche, die heute durch den Einfluss der umliegenden Regionalküchen sowie der europäischen Küche neben den lokalen Spezialitäten viele besondere Gerichte zu bieten hat, ohne dabei ihren bodenständigen Charakter zu verlieren.

digen Charakter zu verlieren.

Vom "Westfälischen Pfefferpotthast" über "Ommas Kartoffelsalat" bis hin zur "Currywurst"... unsere "Regionalen Klassiker" überzeugen unsere Kunden immer wieder... nicht nur nach einer langen "Schicht"!





13

FINE DINING

DINNER | BERGMANNS-ABEND

Speisen Bergmannsabend

BERGMANNSSCHMAUSPLATTE

mit Schinken, Blutwurst und Sülze

kleine Mettwürstchen

Party-Frikkas mit Senf

Käsehäppchen auf Schwarzbrot

Zwiebelmettigel

Brot- und Baguetteauswahl mit Schmalz und Kräuterbutter

AUS'M BEET

Ommas Kartoffelsalat

Westfälischer Wurstsalat

AUS MUTTAS KÜCHE

Westfälischer Pfefferpotthast

Senfrostbraten in Malzbiersauce mit Röstkartoffeln

Gemüseauflauf mit Kartoffeln

Petersilienkartoffeln

Currywurst

WATT SÜSSES

Pumpernickelcreme

Cremige Milchreis mit beschwippsten Waldbeeren





VARIANTE I BARBECUE | KUMPEL

Barbecue "Kumpel"

BEILAGEN

Krautsalat wie bei Mutter, mit Paprika fein abgeschmeckt Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven Frisch-knackige Sommersalatblätter mit Joghurtdressing extra Mediterraner Tomatensalat mit Mozzarellakugeln & Basilikum Brötchenkonfekt, Baguette & Ciabatta mit Salzbutter

VOM GRILL

Rinderhüftsteaks, frisch gegrillt, trocken mariniert
Filet von der Putenbrust in Lemon-Marinade eingelegt
Steaks vom Schweinenacken fein gewürzt mit Meersalz & Olivenöl
Metzgerbratwurst mit unserer berühmten Currysoße
Fackelspiesse aus Bauchfleisch, pikant gewürzt
Spieß mit Schweinelachs und Zwiebel, mediterran gewürzt
Marinierter Spitzpaprika
Kleine Kartoffeln, mit Champignons & Zwiebeln gebraten

SAUCEN

Currysauce warm mit Currypulver BBQ-Soße Dattelfrischkäse Tsatsiki



VARIANTE II BARBECUE | BERGMANN

Barbecue "Bergmann"

BEILAGEN

Bauernsalat mit Oliven & Feta-Käse

Tomatensalat mit Mozzarella-Würfeln & Basilikum

Coleslaw - Amerikanischer Weißkrautsalat

Bunter Pflücksalat mit Croûtes, Parmesanhobel & Sonnenblumenkerne

Mediterraner Nudelsalat mit sardischen Tomaten

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs

Frische Brotauswahl & Butter

VOM GRILL

Edelfisch auf Gemüsebett in der Folie gegrillt

Rostbratwurst

Gebratene Chorizo

Irish Flank Steak

Schweine-Lendchen in Mauritius Marinade

Gemüsepfanne mit Zucchini, Champignons, Zwiebel & Paprika

Grillkartoffel mit Kräutercreme

SAUCEN

Hausgemachte Aioli

Madagaskar-Pfeffer-Flash

Fruchtige Indische Sauce

BBQ - Soße (Rauch)

Iserlohner Senf

Limetten-Minze BBQ-Sauce

Pfeffer-Steak-Sauce



VARIANTE III BARBECUE | STEIGER

Barbecue "Steiger"

BEILAGEN

Caesar Salad mit Parmesan & Speckwürfeln
Rahm-Krautsalat mit Karotten, Sahne und einem Hauch Honig
Leichter Kartoffelsalat mit Olivenöl, Rosmarin & Spinatblättern
Kartoffelecken mit Schale, frisch frittiert
Texas Beans mit roten, weißen & grünen Bohnen in einer deftigen BBQ-Soße
Mini-Brötchen, Baguette & Ciabatta

VOM GRILL

Goldbrauner ganzer Truthahn am Spieß gegrillt

Saftiges Pulled Pork

Bestes Rib-Eye-Steak

Burger mit Rindfleisch-Patties mit Cheddar, Gurken, Tomaten & Soßen

Fackelspieße aus Bauchfleisch pikant gewürzt

Spareribs langsam auf dem Grill gegart

Halber Maiskolben frisch gegrillt

SAUCEN

Kräuterbutter

Kräuterschmand

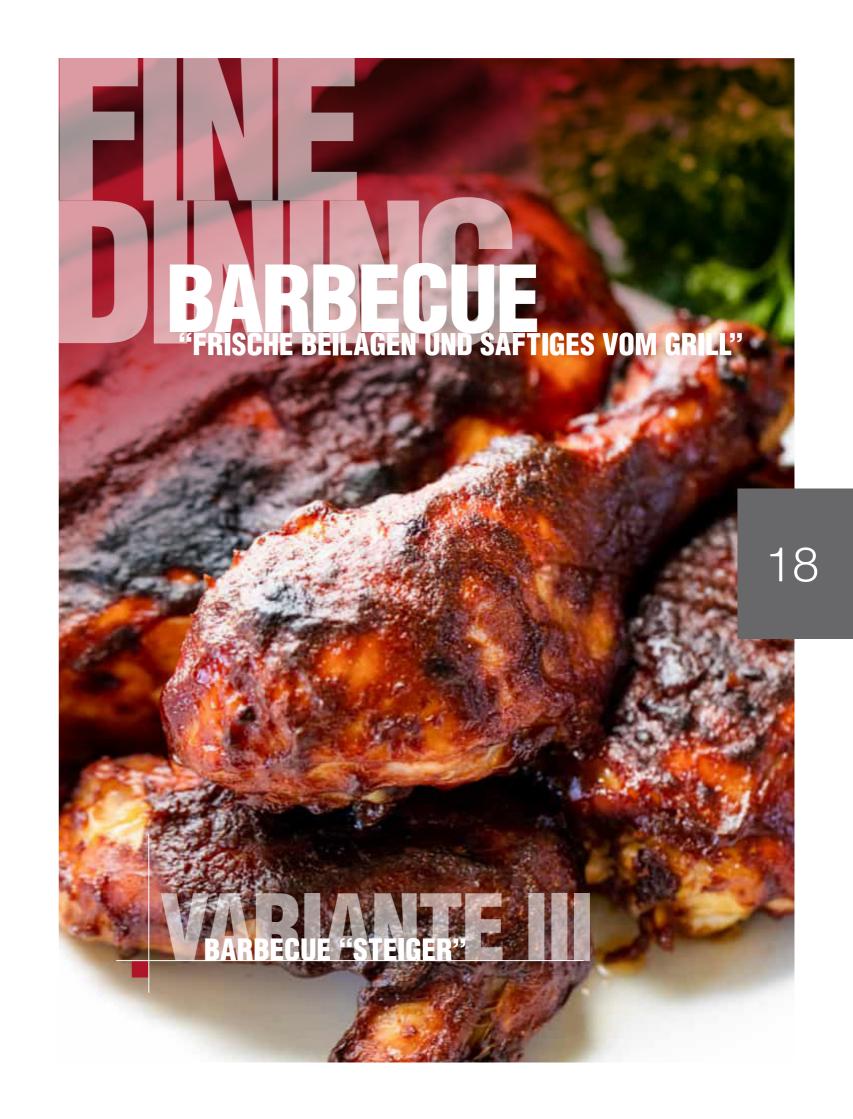
Madagaskar-Pfeffer-Flash

BBQ - Soße (Rauch)

Iserlohner Senf

Ketchup

Pfeffer-Steak-Sauce



VARIANTE IV BARBECUE | VEGETARISCH

Barbecue "Vegetarisch"

Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

Gefüllte Champignons Enchilada Style

Vegetarischer Burger mit Avocado-Mango-Toppin

Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis

Rosmarin-Folienkartoffel mit Feigen-Oliven Relish

Getoastet ist gut, gegrillt ist besser: Zucchini-Sandwich mit Gruyère

Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Brokkoli mit Zitrone vom Grill

Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse

Gegrillter Zucchinisalat mit Chili und Minze

Halloumi-Melonen-Spieße

Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert

Gegrillte Aubergine getoppt mit Ziegenkäse und Tomate

Grillen, füllen, Löffel rein – gegrillte Avocado mit Tomatensalsa

Hallo Sommer! Gegrillter Fenchelsalat mit Orange

Gegrillte Zucchini mit Basilikum und leichtem Limetten-Dressing

Stockbrot ohne Hefe? Klar! Ruckzuck Quark-Öl-Teig

Sag Cheeeeese: Kartoffel-Käse-Päckchen vom Grill

Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows

Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt





21

UNSERE

TRANSFORMATION TOUR HIGHLIGHTS

I. Führung Ruhrmuseum

Die Teilnehmer werden von erfahrenen Museumsführern am Besucherzentrum in Empfang genommen und in 3 Gruppen eingeteilt. Von dort geht es ins Ruhrmuseum, um eine abgespeckte, auf die wesentlichen industrie-kulturellen Sehenswürdigkeiten beschränkte Erlebnisführung zu durchlaufen.

II. Portal der Industriekultur

Im Anschluss an die Führung geht es ins untere Stockwerk des Ruhrmuseums. In der ehemaligen Kohlenwäsche informieren sich Ihre Teilnehmer im Portal der Industriekultur über das industriekulturelle Panorama der Metropole Ruhr und Nordrhein-Westfalens.

Multimediale Inszenierungen und innovative Informationsstationen zeigen die Ankerpunkte der Route der Industriekultur in ihrer ehemaligen und heutigen Nutzung: Aus den Flözen "wachsen" sie und zeigen mit Bild, Text und Ton die Monumente des Industriezeitalters in Geschichte, Gegenwart und Zukunft.

Highlight des Portals ist die Ausstellung der RUHR.2010 mit dem 360° Panorama-Film "Ruhr 360". Dieser einmalige Beitrag soll Ihren Teilnehmern eine bewegende Einführung in die Metropole Ruhr bieten und den Reichtum und die Perspektiven der Industriekultur in Nordrhein-Westfalen erleben. Wie in einem Kino, umringt vom Film, tauchen die Zuschauer in eine atemberaubende Inszenierung ein. Umgeben von Birkenwäldern, auf dem Rhein, im Forschungslabor, im Konzerthaus oder in der Fankurve erleben sie die zahlreichen Facetten der Region und sind immer mittendrin.

Des Weiteren gibt es im Portal der Industriekultur einen offenen Vortragsbereich, mit Auditoriumscharakter. Dieser bietet Raum für Beiträge, um eine Bindung zwischen Ihrem Unternehmen und dem Thema "Transformation" darzustellen.

Hier können wir den Rahmen bieten und Ihre Teilnehmer an die richtigen Orte führen. Die Einbindung möglicher Inhalte kann nur durch Sie erfolgen, da Sie die Themen und Inhalte der Tagung genauestens kennen.





i

INFORMATIONEN ZUM RUHRMUSEUM

- Gedächtnis und Schaufenster der Metropole Ruhr
- Sammlungen zur Geologie, Archäologie, Geschichte und Fotografie mit regionalem Bezug
- Dauerausstellung zur Natur, Kultur und Geschichte des Ruhrgebietes
- Über 400.000 Besucher sahen im ersten Jahr die Dauerausstellung





INFORMATIONEN ZUM PORTAL

- Präsentiert das industriekulturelle Panorama des Ruhrgebiets
- Multimediale Inszenierungen und innovative Informationsstationen zeigen 18 eindrucksvolle Ankerpunkte der "Route der Industriekultur"
- Der Panaromafilm "RUHR 360°" bietet dazu eine bewegende Einführung in die Geschichte des Ruhrgebiets





III. Aussichtsplattform Ruhrmuseum

Um die eindrucksvollen Impressionen abzuschließen, werden Ihre Teilnehmer von unseren Führern noch auf das Dach der Kohlenwäsche geleitet. Dort bietet sich die Möglichkeit einen exklusiven Blick über das Ruhrgebietspanorama zu bekommen. Gerade bei abendlichen Sichtverhältnissen, ist der Ausblick von Essen über Bochum, nach Gelsenkirchen einmalig.



INFORMATIONEN ZUR AUSSICHTSPLATTFORM

- Plattform in 40 m höhe
- einmalige Aussicht auf das Gelände des Welterbes, aber auch auf das umliegende Ruhrgebiet

Mehr Informationen zu Specials unter www.oktogon.tv

















GASTREDNER HERMANN NEUHAUS

Einen Einblick über den Betrieb und das Arbeitsleben rund um Zollverein gewährt "HERMANN NEUHAUS".

"HERMANN NEUHAUS" ist seit 1998 Schiedsmann in Essen Katernberg-Ost und Schonnebeck. Neben diesem Ehrenamt war bzw. ist der rüstige Pensionär aktiv tätig als Knappschaftsältester, Bildungsobmann in der Ortsgruppe Katernberg der IGBCE, Gründungsmitglied des Geschichtskreis Zollverein und als Gästebetreuer bei touristischen Führungen eingebunden.

Für diese Ehrenämter hat Hermann Neuhaus im Jahre 2005 die **VERDIENSTMEDAILLE DES BUNDESVER- DIENSTORDENS** der Bundesrepubik Deutschland erhalten.

Der Bergmann hatte sein ganzes Berufsleben im Dienst der Zeche Zollverein gestanden, als Lehrling, Bergmann, in der Grubenwehr und dem Werkschutz.

Fester Bestandteil eines jeden Vortrages ist die Hymne des Ruhrgebiets... **DAS BERGMANNSLIED**...





