



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
@ f in /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
GETRÄNKE	12
DIE LOCATION	18

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-LAUGENBÄCK & BROT ZUM SNACKEN AUF DIE TISCHE

- Hausgemachtes Hummus ^{A8}   
- 7-Kräuter-Creme ^{A7}    
- Spundekäs' ^{A7}   

VEGAN & VEGGIE

- Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto ^{A7,A8}   
- Cornetto mit hausgemachtem Hummus ^{A1,A8}   
- Cornetto mit Avocado-creme ^{A1}  
- Falafelbällchen mit hausgemachtem Hummus ^{A8}   
- Snack-Flammkuchen (Lorraine | Spinat & Feta) ^{8,A1,A2,A3,A7} 
- Cous-Cous-Salat mit Grillgemüse ^{A1}   

SURF & TURF

- Pikant marinierte Hühnchenspieße ^{A5,A6,A11}  
- Cornetto mit Lachstatar ^{A1,A4}  
- Tortilla Wrap gefüllt mit Frischkäse und Lachs ^{A1,A3,A4,A7} 
- Panierte Knoblauchgarnele mit Dip ^{A1,A2,A3,A7,A10} 

DESSERT

- Frankfurter Kranz im Glas ^{A1,A3,A7}  
- Schokoladen-Brownie ^{A1,A3,A7}  
- Cheesecake ^{A1,A3,A7}  



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



SOJAFREI

BUFFETS



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

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN:

3 Komponenten zur Wahl inklusive Brot & Butter ^{A1,A3,A7}

- Hausgemachtes Hummus mit 7-Kräuter-Pesto ^{A7,A8}   
- Saté-Spieße mit Sesam-Koriander-Dip ^{A5,A6,A11}  
- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, verschiedenen gerösteten Kernen, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{A3,A8,A10}    
- Hessisches Vitello vom Kalbstafelspitz mit Apfelmeerrettich und frischen Kräutern  
- Cous-Cous-Salat mit Grillgemüse ^{A1,A8}  
- Veganer Nudelsalat mit Asiagemüse  
- Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto ^{A7,A8}   

HAUPTGERICHTE:

4 Komponenten zur Auswahl

- Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ^{A1,A3,A7} 
- Gegrillte Maishähnchenbrust mit Süßkartoffelstampf und Pilzsauce ^{A7}  
- Puten-Mango-Curry mit Basmatireis  
- Wolfsbarsch in Nussbutter mit Kirschtomaten, Lauch & Reis ^{A4,A7}  
- Putenstak mit Tomatensugo & Tagliarini ^{A1,A3} 
- 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   
- Veganes Pilzrisotto   
- 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}  
- Cheesecake ^{A1,A3,A7}  
- Vegane Apfeltarte   



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



SOJAFREI

EI GUUDE

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN:

- Handkässalat mit Musik ^{A7}   
- Hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern ^{1,A3,A7,A10}   
- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, verschiedenen gerösteten Kernen, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{A3,A8,A10}    
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A3,A7}  

SUPPE:

- Hausgemachte Frankfurter-Kartoffelsuppe ^{A9}    

HAUPTGERICHTE:

- Ochsenbrust im eigenen Sud mit Wurzelgemüse & Kräuterpellern ^{A9}   
- Gegrilltes Zanderfilet auf Apfelwein-Rahm-Sauerkraut mit Kartoffel-Selleriepüree ^{A4,A7,A9}  
- Käsespätzle mit Bierkäse und Röstzwiebeln ^{A1,A3,A7}  

DESSERTS:

- Frankfurter Kranz ^{A1,A3,A7,A8}  
- Apfeltiramisu ^{A1,A3,A7}  



RUND UM DIE WELT

FÜR GRUPPEN AB 50 PERSONEN

GRÜNES UMS ECK:

- Marktfrische Blattsalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Parmesan, versch. geröstete Kerne & frische Kräuter, Joghurt-Dressing, Depot-7-Kräuter-Dressing, Balsamico ^{A3,A7,A8,A10}   
- Hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern ^{1,A3,A7,A10}   
- Brotdisplay mit verschiedenen Baguettes, Krustenbrot & Butter ^{A1,A3,A7}  

LOS GEHT DIE REISE

ITALIEN:

- Penne aus dem Wok mit Arrabiata, Pesto, Parmesan (Live Cooking Station) ^{A1,A7,A8} 
- In Olivenöl gebratenes Doradenfilet mit Rispentomaten & frischen Kräutern ^{A4}    

GRIECHENLAND:

- Putengyros, Tzatziki, Schafskäse, Oliven, Gurken, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln ^{13,A7}  
- Eingelegte Antipasti ^{3,9,13,A7}   

AMERIKA:

- Tranchen vom Flanksteak (Schneidestation)  
- Mini-Pulled-Pork-Burger mit Cole slaw ^{A1,A3,A7} 
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^{A7}  

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

- Caipirinha-Creme ^{A3,A7}  
- Veganes-Orangen-Törtchen ^{A1,A8,A9}    
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten ^{A7}   

 VEGGIE  VEGAN  GLUTENFREI  LAKTOSEFREI  SOJAFREI



QUALITY TIME

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  

VORSPEISEN:

- Hausgebeitzter Ikarimi-Lachs mit Senfdip ^{A4,A10}   
- Saté-Spieße mit Sesam-Koriander-Dip ^{A5,A6,A11}  
- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Gurken, gehobeltem Parmesan, verschiedenen grösteten Kernen, Depot-7-Kräuter-Dressing und Essig & Öl ^{A3,A7,A8,A10}   
- Brotauswahl mit Butter ^{A1,A3,A7}  

SUPPE:

- Limette-Kokos-Suppe   

HAUPTGERICHTE:

- Surf & Turf Carvingstation:
- Roastbeef am Stück live tranchiert & Riesengarnelen, Rotweinschalotten, Kartoffelgratin und Bimi Brokkoli ^{A1,A2,A3,A11} 
- Gegrillte Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce und Pastinakenpüree ^{A7}  
- Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln und Gemüse  

DESSERTS:

- Vollmilch-Schokoladenmousse ^{A3,A7}   
- Crème Brûlée mit frischen Früchten ^{A3,A7}   
- Veganes Orangen-Beeren-Törtchen ^{A1,A3,A7,A8,A9}  



REGIONAL & SAISONAL

Für die Bewirtung unserer geschätzten Gäste heißt es Regional & Saisonal:

Mineralwasser aus Bad Vilbel

Säfte aus Karben

Apfelwein aus dem Spessart

Obst & Gemüse aus Frankfurter Umgebung

Metzgerei in Bruchköbel

Wild aus dem Spessart

Weine vorzugsweise aus dem Rheingau, Rheinhessen & der Pfalz

Kaffee & Tee aus fairem Handel und Bio-Anbau

GETRÄNKE




DEPOT 1899
WIRTSCHAUS • 1

GETRÄNKEPAUSCHALEN (PREISE PRO PERSON)

WASSER, SOFTDRINKS, HEIßGETRÄNKE, APFELWEIN,
HAUSWEIN (ROT/WEISS), HAUSBIER NATURTRÜB & DUNKEL,
HEFEWEIZEN & BECKS PILS VOM FASS

WASSER, SOFTDRINKS, HEIßGETRÄNKE, APFELWEIN,
HAUSWEIN (ROT/WEISS), HAUSBIER NATURTRÜB & DUNKEL,
HEFEWEIZEN & BECKS PILS VOM FASS,
INKLUSIVE COCKTAILS & LONGDRINKS

Wählen Sie max. 4 Cocktails/Longdrinks aus folgender Auswahl:
Sex on the Beach, Mai Tai, Moscow Mule, Gin Tonic, Vodka-Lemon,
Vodka-Orange, Cuba Libre, Aperol Sprizz, Hugo, Lillet Wildberry,
Lillet Peach, Spring Fever (alkoholfrei), Hugo (alkoholfrei)

GERNE KALKULIEREN WIR PAUSCHALEN AUCH NACH IHREM INDIVIDUELLEN WUNSCH.



APÉRO

APEROL SPRIZZ

Aperol ^{2,10} | Prosecco ^{A12} | Soda

HUGO

Holunderblütensirup | Prosecco ^{A12} | Minze | Limette | Soda

HUGO ALKOHOLFREI

Holunderblütensirup | Sprite ¹ | Minze | Limette | Soda

LILLET SPRIZZ ^{A12}

Lillet | Tonic Water ¹⁰ | Limette

LILLET WILDBERRY ^{A12}

Lillet | Schweppes Wildberry | Soda

LILLET WHITE PEACH ^{A12}

Lillet | Schweppes White Peach | Soda

CAMPARI-ORANGE ²

Campari | Orangensaft | Eis



SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

RIESLING SEKT TROCKEN ^{A12}	0,10 L	0,75 L
MONTELVINI PROSECCO PROMOSSO FRIZZANTE ^{A12}	0,10 L	0,75 L
CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT ^{A12}		0,75 L

WEIN WEISS

RHEINHESSEN

KÖSTER WOLF GRAUER BURGUNDER ^{A12}		0,75 L
Trocken, Weingut Flonheimer Klostergarten, sanft & vollmundig		
DREISSIGACKER CUVÉE ^{A12}		0,75 L
CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER		
Trocken, Weingut Dreissigacker, ausdrucksstark und fein		

RHEINGAU

ALLENDORF RIESLING ^{A12}		0,75 L
Trocken, Weingut Allendorf, Noten von Pfirsich, Grapefruit & Apfel		
ERBACHER RIESLING FEINHERB ^{A12}		0,75 L
Weingut Crass, fruchtig und frisch mit klarer Struktur		

PFALZ

HOCHDÖRFER CHARDONNAY PFALZ ^{A12}		0,75 L
Trocken, Weingut Hochdörfer, fruchtig & würzig		
MARKUS SCHNEIDER KAITUI ^{A12}		0,75 L
Sauvignon Blanc exotische Aromen, frische & mineralische Eindrücke		
MARKUS SCHNEIDE HULLABALOO ^{A12}		0,75 L
Pfalz Hullabaloo Cuveé Viognier & Sauvignon Blanc, frisch, saftig und anregend elegant		

WEIN ROSÉ

SÜDAFRIKA

SPIER DISCOVER ROSÉ ^{A12} 0,75 L
Trocken, Stellenbosch, fruchtig mit reifen Beeren,
Noten von Erdbeeren und Kandis

WEIN ROT

PFALZ

MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG ^{A12} 0,75 L
Trocken, Cuveé Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser,
Weingut Schneider, Noten von Kräutern,
Johannisbeeren & Schokolade

CHILE

CASA SILVA MERLOT ^{A12} 0,75 L
Reserva Casa Silva Colchagua Valley, Pflaumen,
Brombeeren & ein Hauch Vanille

SÜDAFRIKA

SPIER SHIRAZ ^{A12} 0,75 L
Trocken, Stellenbosch, beerig, ein Hauch von Cassis und Zimt

ITALIEN

APULIEN SAN MARZANO PRIMITIVO ^{A12} 0,75 L
Apulien, Rubinrot, vollmundig, Noten von Pflaumen und Kirschen

ILLUMINATI ILICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ^{A12} 0,75 L
Ausgewogene Tannine, Duft nach Kirschen und Pflaumen

FLASCHENWEIN WEISS

RHEINGAU

ROBERT WEIL RIESLING TROCKEN ^{A12} 0,75 L
Trocken, naturbelassene Restsüße & selbstbewusste Säure

PFALZ

KNIPSER WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY ^{A12} 0,75 L
Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, vollmundig, würzig & elegant

ITALIEN

CÁ DEI FRATI LUGANA ^{A12} 0,75 L
Turbiana, trocken, Lombardei, frisch, geradlinig, zarte Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln

FLASCHENWEIN ROT

PFALZ

MARKUS SCHNEIDER BLACKPRINT ^{A12} 0,75 L
Cuveé aus Syrah, Merlot, St. Laurent & Cabernet Sauvignon, komplexe Aromen von Kirschen, Brombeere, Lakritz & Bitterschokolade

ITALIEN

CHIANTI CLASSICO ^{A12} 0,75 L
Sangiovese Principe Corsini Le Corti, Aromen von Himbeeren, Veilchen, Lavendel und kleinen Beerenfrüchten

FRANKREICH

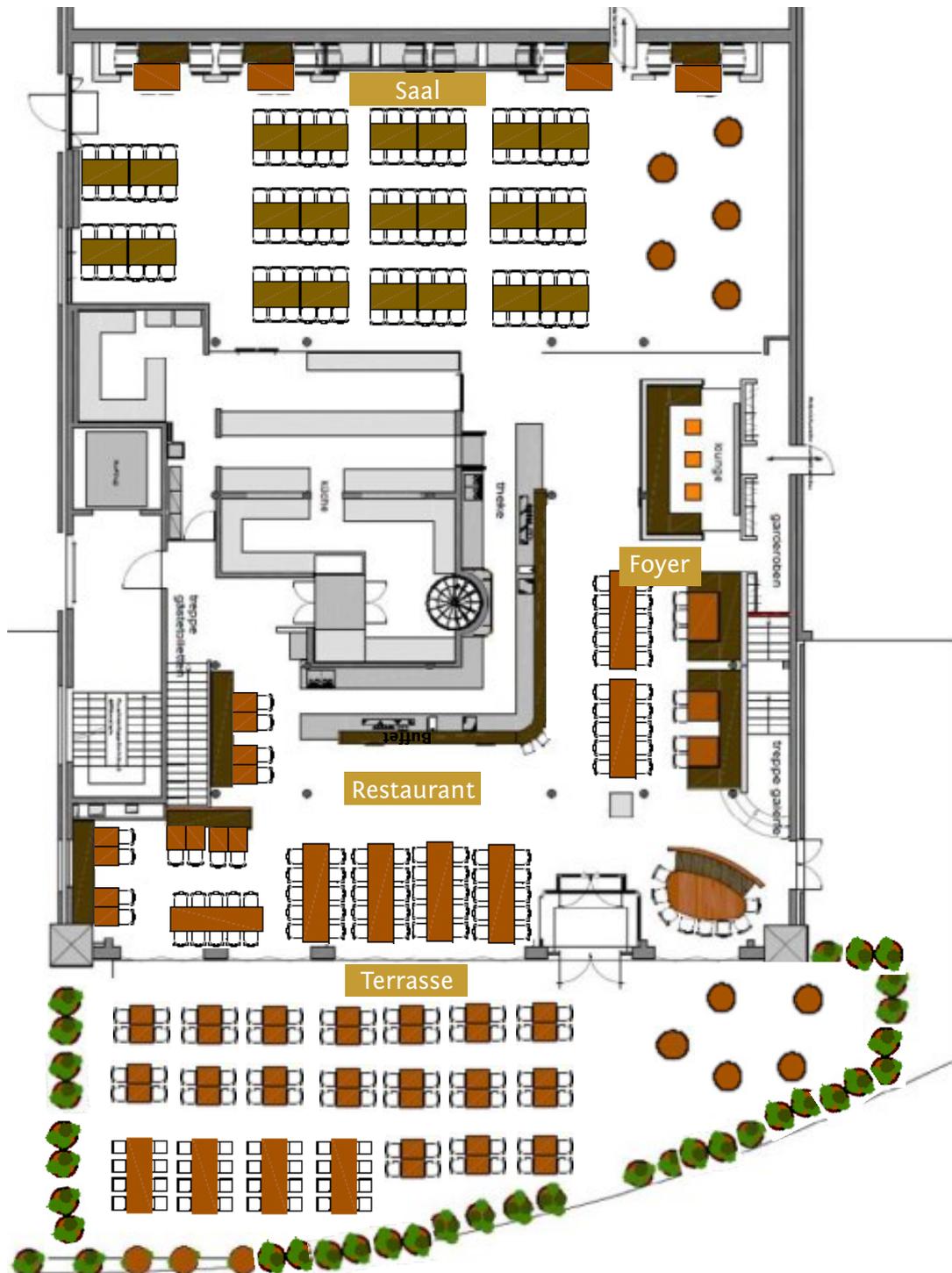
PIERRE AMADIEU CHÂTEAUNEUF DU PAPE ^{A12} 0,75 L
Kräftige Tannine, prickelt auf der Zunge, fruchtiger Geschmack

DIE LOCATION



TISCHPLAN ERDGESCHOSS

Saal max. 180 Plätze | Restaurant ca. 150 Plätze inklusive Bar | Terrasse ca. 130 Plätze
Es sind viele weitere Bestuhlungsvarianten möglich, z. B. Stehtische, Bühne, Tanzfläche etc.

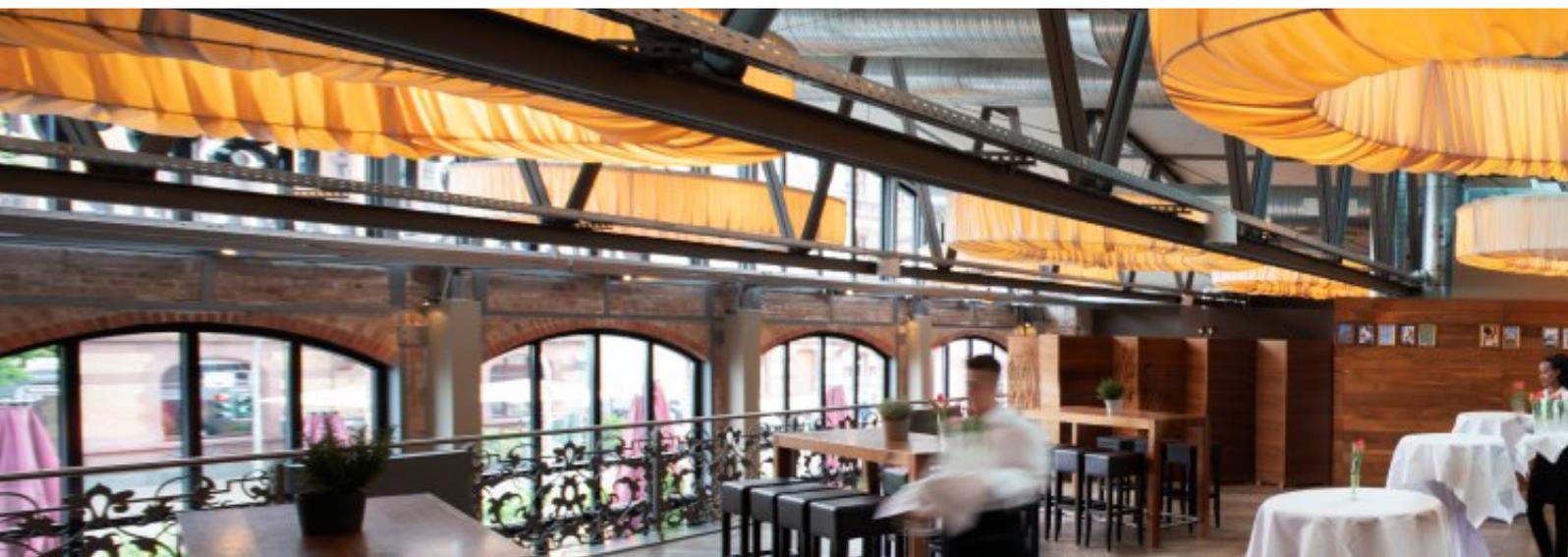
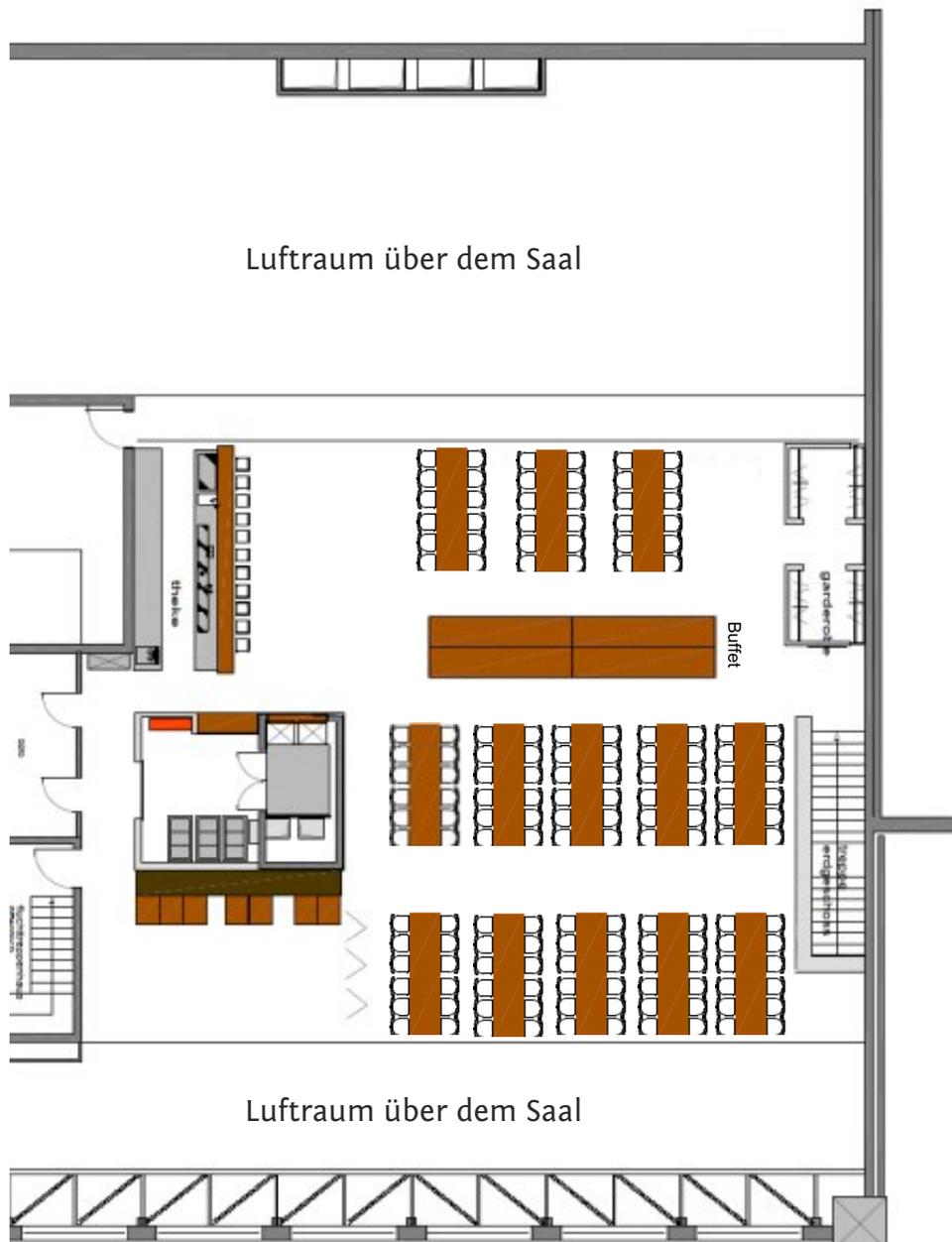


BESUCHEN SIE UNSERE 360°-PANORAMATOUR

AUF WWW.DEPOT1899.DE

TISCHPLAN EMPORE

Empore max. 180 Plätze inklusive Bar



PERSONAL ZU BUFFET-VERANSTALTUNGEN

Innerhalb der Servicezeit (15:00-22:00 Uhr) stellen wir Service- & Barmitarbeiter kostenfrei zur Verfügung. Außerhalb dieser Zeiten berechnen wir unser Personal pro Person & angefangener Stunde:

SERVICE- UND BARMITARBEITER

VERANSTALTUNGSLEITER

ZUSÄTZLICHES PERSONAL PRO PERSON UND STUNDE

GARDEROBEN-MITARBEITER

+je 30 Minuten Vor- und Nachbereitung (Beschäftigungsdauer mindestens 4 Stunden)

HOSTESS/HOST

(Beschäftigungsdauer mindestens 4 Stunden)

REINIGUNGSKRAFT/WC-BETREUUNG

(Beschäftigungsdauer mindestens 4 Stunden)

SECURITY

Bei exklusiver Nutzung des gesamten Depot 1899 (Beschäftigungsdauer mindestens 7 Stunden)

KOCH VERANSTALTUNGEN

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).

SAAL ODER EMPORE	PRO TAG
FOYER	PRO TAG
TEILBEREICH DER TERRASSE	PRO TAG
KOMPLETTE TERRASSE	PRO TAG
DEPOT GESAMT	PRO TAG

EMPFANGSPAKET

DEPOT-TRAILER (AUSSCHANKWAGEN)
INKLUSIVE 5 RUSTIKALE HOLZFÄSSER

GEDECK UND DEKORATION

TISCHDECKEN	JE STÜCK	
STOFFSERVIETTEN	JE STÜCK	
MENÜKARTEN	JE STÜCK	
DEKORATION UND BLUMEN INDIVIDUELLE GESTALTUNG AUF WUNSCH		NACH AUFWAND

IM STANDARD-ANGEBOT ENTHALTEN:

- 1 Einzelne Blume pro Tisch
- 1 Teelicht pro Tisch
- 1 cremefarbene Serviette pro Platz

OPTIONALES ZUBEHÖR

STEHTISCH MIT HUSSE	JE STÜCK	
ELEKTRO-HEIZPILZE	JE STÜCK	
PINNWAND, FLIPCHART INKL. MODERATORENKOFFER, TENSATOREN, TEPPICH, ZUSÄTZLICHES MOBILIAR		PREIS AUF ANFRAGE

NUTZUNGSPAUSCHALE

NACH AUFWAND
Bestehendes Mobiliar, Geschirr, Einlagerung von Mobiliar, Endreinigung, Energie & Heizkosten

DIE KOSTEN WERDEN INDIVIDUELL NACH ANFORDERUNG & AUFWAND BERECHNET

VORHANDENE TECHNIK

SAAL IM 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

PAUSCHAL

SONSTIGES

1X 55 ZOLL SCREEN IM UNTERGESCHOSS (Verwendung via USB Stick oder HDMI) JE

1X 75 ZOLL SCREEN AUF MOBILEM STÄNDER (Verwendung via USB Stick oder HDMI) JE

BÜHNENELEMENTE JE 1 X 2 M (max. 2x2m verfügbar) JE

HANDMIKROFON EINZELNUTZUNG (max. 4 verfügbar) JE

HEADSET EINZELNUTZUNG (max. 4 verfügbar) JE

FLOORSPOTS (LED) VERSCH. BELEUCHTUNGEN JE

PARTY-PAKET

DJ SET UP / DJ SPIELZEIT 6 STUNDEN

TANZFLÄCHEN-EFFEKTLICHTER / AUF- & ABBAU

Jede weitere angefangene Stunde

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



WIR MACHEN IHR EVENT UNVERGESSLICH



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

www.depot1899.de
📷 [f / depot1899](https://www.facebook.com/depot1899)



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