

Die erste Adresse für Ihre Veranstaltung



Seien Sie unsere Gäste !

Bei **Hochzeiten**,
Familienfeiern,
Tagungen,
Firmenfeiern
und vielen anderen Anlässen.

In unseren drei Häusern bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten für ihre Veranstaltungen. genießen Sie das wunderschöne Ambiente einer der schönsten Galopprennbahnen Deutschlands.

Grundriss der Krefelder Rennbahn



HAUS 1
 Restaurant Derby
 Niederrhein-Stübchen, Große Stube,
 Verglaste Logentribüne



Haus 2
 Biebricher Saal, Galerie, Logen



Haus 3
 Oetker Saal

Restaurant Derby

>>> Gebäude Haus 1 <<<



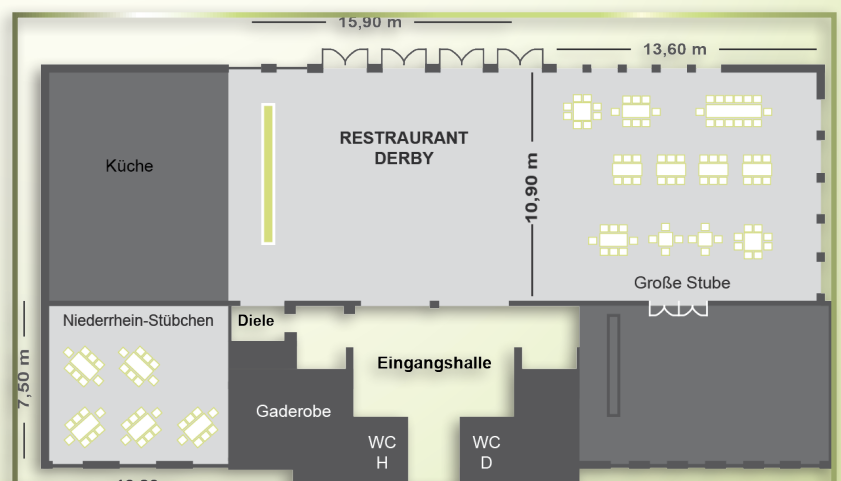
GRUNDRISS RESTAURANT DERBY

Gesamtfläche: 150,0 qm

Plätze:

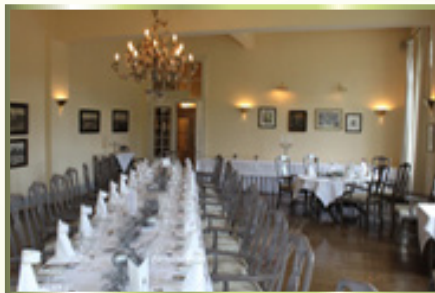
Bankett: 60 Personen

Cocktailempfang: 100 Personen



Niederrhein Stübchen

>>> Gebäude Haus 1 <<<

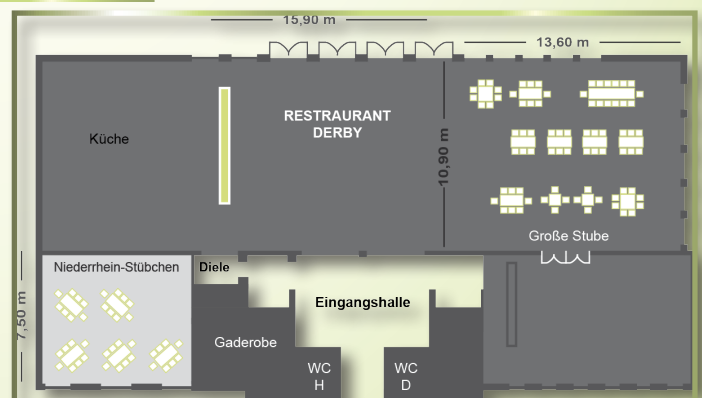


GRUNDRISS NIEDERRHEIN-STÜBCHEN

Gesamtfläche: 81,0 qm

Plätze:

Vortrag: 70 Personen
Seminar: 50 Personen
Bankett: 40 Personen



Große Stube

>>> Gebäude Haus 1 <<<

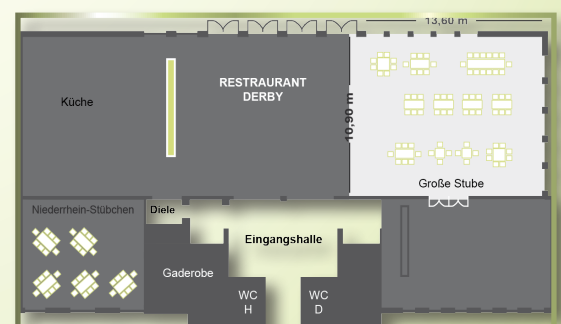


GRUNDRISS GROÙE STUBE

Gesamtfläche: 148,0 qm

Plätze:

Vortrag: 100 Personen
Cocktailempfang: 150 Personen
Bankett: 80 Personen



Oetker Saal

>>> Gebäude Haus 3<<<



GRUNDRISS OETKER-SAAL

Gesamtfläche: 220,0 qm

Plätze:

Vortrag: 180 Personen

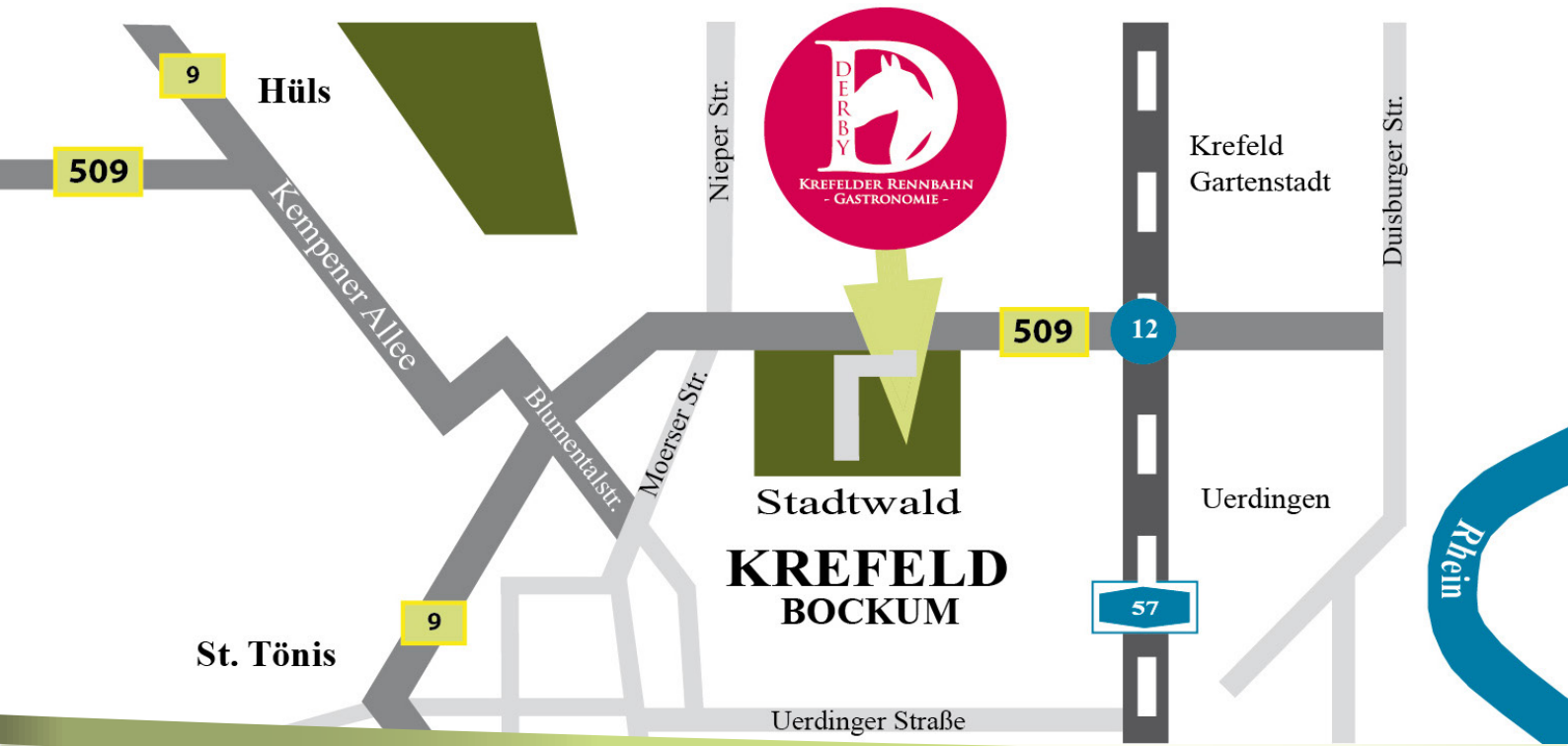
Bankett: 130 Personen

Cocktailempfang: 250 Personen





Anfahrtsskizze



Navigarionsfähige
Adresse

Krefelder Rennbahn Gastronomie &
Dienstleistungs GmbH

Inhaber: Volko Herdick

An der Rennbahn 4
47800 Krefeld

Informationen
& Buchungen

Krefelder Rennbahn Gastronomie &
Dienstleistungs GmbH

Christoph Lüer

Telefon +49 2151 59 84 51

Telefax +49 2151 59 84 59

eMail info@krefelder-rennbahn.de

Internet www.krefelder-rennbahn.de

Gerne übersenden wir Ihnen detaillierte
Informationen, bitte sprechen Sie uns an!



Unsere Getränkepauschalen und Zusatzleistungen für Ihre Veranstaltung in unserem Hause

(gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot)

GETRÄNKEPAUSCHALE	bis 69 Gäste	ab 70 Gästen		Kalkulation	
				Gäste	Summe
Getränkepauschale* inklusive Personal- kosten	48,00 €	45,00 €	pro Person für 9 Stunden		
Raummiete, inklusiv Energie, Möbiliar und Aufbau		2000,00 €			

bei einer Veranstaltungsdauer über die 9 Stunden hinaus erfolgt eine Einzelabrechnung der Getränke und Berechnung des noch anwesenden Personals mit 25,00 € / pro Person / pro Stunde.

* Getränkepauschale beinhaltet:

<i>Mineralwasser</i>	<i>Pils</i>
<i>Coco Cola</i>	<i>Altbier</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>Weißwein (Hausmarke)</i>
<i>Fanta</i>	<i>Rotwein (Hausmarke)</i>
<i>Sprite</i>	<i>Sekt (nach dem Sektempfang)</i>
<i>O- Saft</i>	<i>Kaffee</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>Espresso</i>

ZUSATZLEISTUNGEN				Kalkulation		
				Gäste	Anzahl	Summe
Stückpreis	Digestife	2,40 €				
Stückpreis	Longdrinks	6,00 €				
Stückpreis	Cocktails	7,00 €				
Sekt für Sektempfang		20,00 €	Flasche			
Stuhlhusse		4,00 €	Miet- und Reinigungsgebühr			
Stehtischhusse		8,00 €	Miet- und Reinigungsgebühr			
Kerzenständer groß	H 79 cm	10,00 €	inklusive Kerzen			
silberne Platzteller		3,00 €	Miet- und Reinigungsgebühr			
Tellergeld		2,00 €	pro Person bei mitgebrachtem Kuchen			
Gesamt:						
SPEISEN						
Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet aus unseren Buffetangebot zusammen.						





Buffetvorschläge

Lunch Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Schinkenauswahl mit Melone
Lachs Variationen aus dem Rauch mit Honig Senf Dip
Zucchini-muffins mit Feta gefüllt
Kalbstafelspitz mit Pesto und Tomaten

Warme Gerichte

Sonntagsbraten vom Schwein
Buttergemüse und Kartoffelgratin
Hähnchenbrust in Mango Currysauce
Wildreismischung

Salate

Rucola-Mango-Salat mit Walnüssen
und Orangen Dressing
Avocadosalat

Desserts

Birnen Tarte mit Vanilleschaum
Mousse au Chocolat
Rote Grütze
Vanilleeis

Brot

Helle und dunkle Baguettes
Butter und Frischkäse

44,50 € pro Person

Traumhochzeits - Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Feigen gefüllt mit Ziegenkäse und Honig
Melone mit Serranoschinken
New York Pastrami Sandwich
Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Remoulade
Rote Beete Carpaccio mit Ziegen Frischkäse
und Granatapfeldressing
Hähnchenbrust mit Mandeln und Mandarine
Scampi in Ibericospeck gebacken

Warme Gerichte

Kalbsrücken am Stück gebraten
Sommergemüse und Kartoffelgratin
Lachsschnitte in Kräuterrahmsauce
Wildreismischung

Salate

Avocadosalat
Couscoussalat

Desserts

Salat von exotischen Früchten
Cappuccino von Bitterschokolade
Apfel und Birnen Tarte mit Crème Fraîche
kleine Küchlein von Zitrone
und Bitterschokolade

Kleine französische Käseauswahl

Brotauswahl mit Hibiskussalzbutter, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Ajoli, Olivenöl, Tomaten-Knoblauch Dip

54,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.



Buffetvorschläge

Niederrheinisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Matjesfilets mit Apfelmeerrettich
Rheinischer Wurstsalat
Lachs in Weizenkorn gebeizt mit Honigsensauce
Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen

Warme Gerichte

Krustenbraten mit Kartoffel-Specksalat
Putengulasch mit Butterspätzle
Kartoffel und Wurzelgemüsepfanne

Salate

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing
Süßkartoffelsalat mit Auberginen und Tomaten

Desserts

Apfelkuchen mit Vanilleschaum
Rote Beerengrütze
Vanilleeis
Topfenmousse

Frischkäse mit Gartenkresse
Bauernbrote mit Schmalz und Kräuterbutter

42,50 € pro Person

Rennbahn Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Artischockensalat mit Tomaten, Oliven,
und Krebschwänzen
Schweinemedailonsspieß mit Ananas
Feigen gefüllt mit Ziegenkäse und Honig
Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Orangen

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück gebraten
Saisongemüse und Kartoffelgratin
Poulardenbrust in Prosecco und Rosmarin
Hochzeitsnudeln und Gemüsewürfel

Salate

Chicoreesalat mit Mandarinen und Feta
Rucola-Linsensalat
Vinaigrette mit Olivenöl

Desserts

Mousse au Chocolat
Topfenmousse mit Erdbeeren
Schokobrownies
Obstsalat von frischen Früchten

Feine Brotauswahl

Kräuterbutter, gesalzene Butter, Ajoli,
Senf Honig Dip

49,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

San Daniele Schinken aus Parma mit Melone
Vitello Tonnato

Lachs in Limonenöl mit Avocado und Orangen
Salat Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)

Warme Gerichte

Rindfleisch in Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
Italienisches Putenragout mit Pepperoni und Tagliatelle
Toskanagemüse

Salat

Mozzarella-Melonensalat
Bunter Salat mit Granatapfel und Walnüssen

Desserts

Panna Cotta mit Blaubeeren
Himbeer Tiramisu
Schokoladenbrownies
Kleine italienische Käseauswahl

Italienische Brotauswahl

Helles und dunkles Baguette, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Tomaten-Parmesan Dip,
Ajoli, Olivenöl

48,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

Buffetvorschläge

Grill Buffet

Vorspeise

Salat Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
San Daniele Schinken aus Parma mit Melone
Antipaste (gefüllte Paprika, Oliven etc.)
Lachs in Limonenöl mit Avocado und Orangen

Hauptspeisen: am Grill und oder Smoker

Roastbeef am Stück
Lachs
Hähnchenspieße
Schweinebraten
Rosmarinkartoffeln
Mallorcagemüse aus der Pfanne

Salat

Mediterraner Nudelsalat
Griechischer Bauernsalat
Bunter Salat mit Granatapfel und Walnüssen
Avocadosalat

Brotauswahl

Helles und dunkles Baguette, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Aioli, Vinaigrette

55,50 € pro Person

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.



vegetarische Alternativen

Vorspeise

Blumenkohl-Käse Suppe
Brokkoliefrischkäseballchen in Cornflakes Panade

Hauptgänge

Grünes Risotto mit Spinat und Gorgonzolasauce
Kohlrabi Kartoffelaufauf gratiniert mit Parmesan
Mangoldgemüse mit Mozzarellaschnitzel und Kartoffeln
Panierte Fetaschnitzel auf Pasta mit Zucchini Gorgonzola Sauce
Gemüselasagne
Gnocchi Auflauf in Creme Fraiche mit buntem Ofengemüse
Brokkolicurry in Rahm mit Basmatireis

Salat

Mozzarella Melonensalat
Belugalinsensalat mit Feta
Ciccoree Salat mit Mandarinen und Feta
Bunter Salat mit Granatapfel und Walnüssen

Allgemeiner Hinweis zu den aktuellen Preisen

Aufgrund der derzeitigen Entwicklung der Preise im Lebensmittelbereich, müssen wir uns einen tagesaktuellen Preisaufschlag für Speisen in Höhe von 5-10 % vorbehalten – wir bitten um Ihr Verständnis, vielen Dank!



vegan Alternativen

Vorspeise

Mango-Kichererbsen Curry
Erdnuß Couscous mit Minz-Zitronensauce
Vegane Wraps mit mariniertem Tofu
Süßkartoffel-Avocadosalat mit gebratenem Tofu
Marinierter Tofu mit Basilikumsauce
Linsensalat mit Frühlingsgemüse und Tofu Mandel Crunch
Keniabohnen mit Tomatenpesto und Mandeln
Rote Beete Pumpernickel Tartar auf Avocado
Kichererbsen-Kartoffelpuffer auf Tomatensalat

Hauptgänge

Gnocchi mit mediterranem Gemüse
Kichererbsencurry mit Pak Choi und Jasminreis
Vegane Paella mit Räuchertofu-Aubergine und Paprika
Veganes Pilzrisotto mit Ofenkartotten
Ratatouillegemüse mit Tymianröstkartoffeln
Paniertse Auberginenschnitzel mit Ofengemüse
Marinierter Tofu mit gegrilltem Pak Choi und Reis
Vegane Schupfnudelpfanne in Rucolapesto
Panierte Tofusticks mit Spinat und Kartoffeln

Allgemeiner Hinweis zu den aktuellen Preisen:

Aufgrund der derzeitigen Entwicklung der Preise im Lebensmittelbereich, müssen wir uns einen tagesaktuellen Preiszuschlag für Speisen in Höhe von 5-10 % vorbehalten – wir bitten um Ihr Verständnis, vielen Dank!