



## **DEUTSCHES FUSSBALLMUSEUM**

Unsere kulinarische Auswahl für Ihre Veranstaltung



# HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Eventkundinnen und Eventkunden,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Räumlichkeiten im Deutschen Fußballmuseum interessieren. Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Veranstaltung auch mit kulinarischen Ideen für ein Menü oder Buffet für bis zu 150 Gäste.

Bei der Festlegung unseres Gastronomiekonzeptes haben wir uns bewusst für den Betrieb einer Systemgastronomie entschieden. Unser junges & engagiertes Team bereitet unsere Speisen in den jeweiligen Gastronomie-Einheiten sorgfältig zu.

Unsere Lebensmittel wählen wir nach hohem Qualitätsstandard und mit Blick auf Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung aus. Zwei Beispiele: Unsere Wurstwaren beziehen wir vom Dortmunder Schultenhof. Dieser Betrieb arbeitet integrativ und versorgt uns mit Bioland-zertifiziertem Schweinefleisch.

Unsere Küche arbeitet im Tagesbetrieb auf Hochtouren. Während der regulären Öffnungszeiten arbeiten wir ohne externe Caterer. Am Abend können Sie wählen, ob Sie unser hauseigenes Speisenangebot nachfragen oder ein Catering über unsere exklusiven Partner buchen.

Wir haben uns für einen kompakten Warenkorb entschieden. So können wir unsere Speisen den Gästen stets frisch und zu fairen Preisen anbieten. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot mit vielseitigen Kreationen aus unseren regulären Speisekarten, die wir gerne bei Ihrer Veranstaltung zubereiten.

Natürlich versuchen wir, Ihre Wünsche bestmöglich zu erfüllen – sprechen Sie uns einfach an, zur Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Event-Team vom Deutschen Fußballmuseum



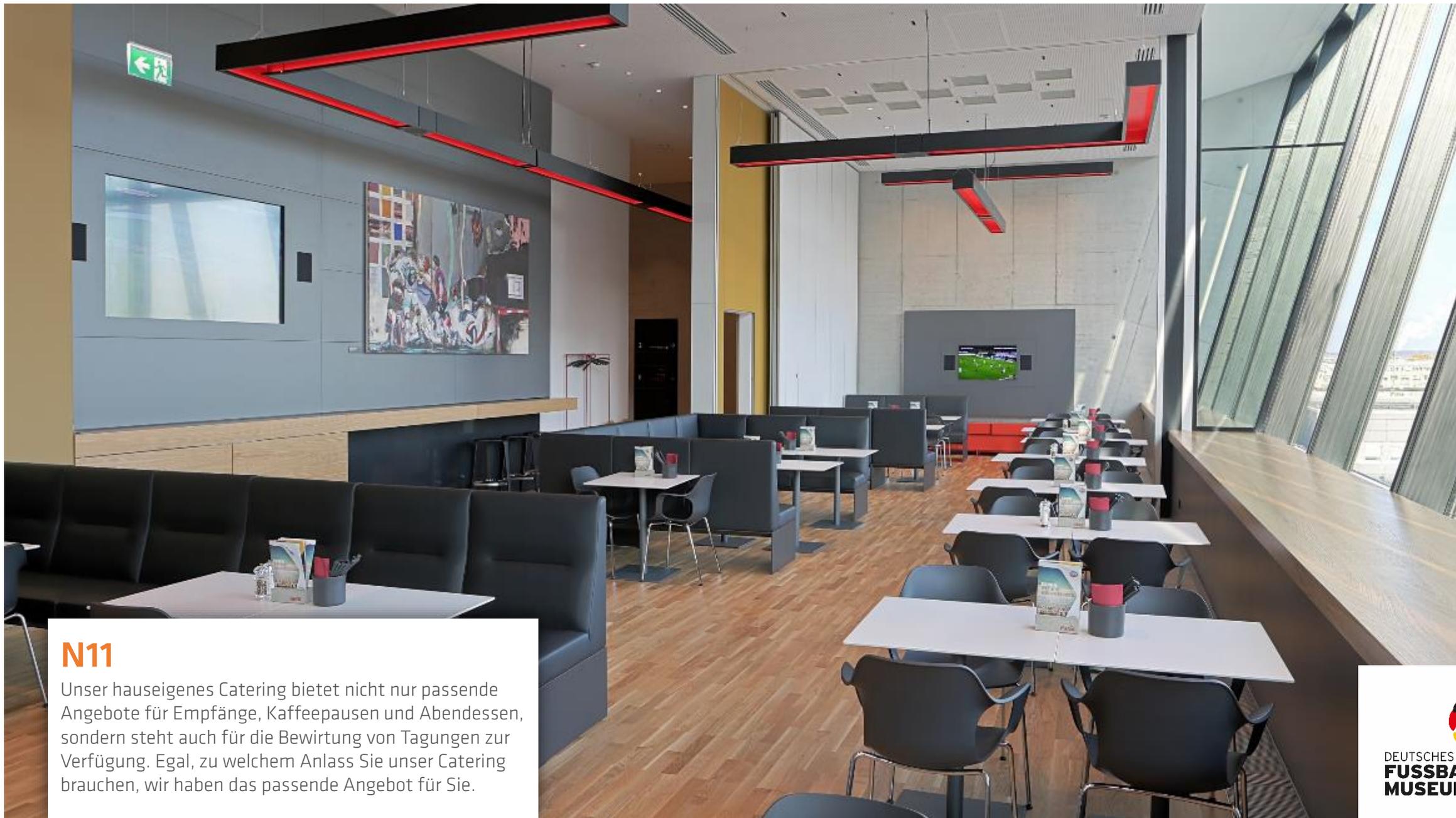
## N11 VEREINSGRILL

Unser haus eigener Imbiss auf dem  
Museumsvorplatz in zentraler Innenstadtlage



DEUTSCHES  
**FUSSBALL**  
MUSEUM





## N11

Unser hauseigenes Catering bietet nicht nur passende Angebote für Empfänge, Kaffeepausen und Abendessen, sondern steht auch für die Bewirtung von Tagungen zur Verfügung. Egal, zu welchem Anlass Sie unser Catering brauchen, wir haben das passende Angebot für Sie.



DEUTSCHES  
**FUSSBALL**  
MUSEUM

# FINGERFOOD

## Klassische Varianten

Brotchip mit Brie und Preiselbeeren 🍃

Brotchip mit westfälischem Schinken und Paprikacreme

Brotchip mit Räucherlachs und Schmand

Tartelettes mit Avocado, Hähnchen-Salat

Tartelettes mit Tomate, Mozzarella und Pesto 🍃

## Frisch gerollt und als Fingerfood angerichtet

Wrap mit Lachs, Curry und Schmand

Wrap mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Schmand 🍃

Wrap mit Schafskäse und Paprikacreme 🍃

Wrap mit Hähnchen, Tomate, Caesar und Romansalat

## Premium Auswahl

Mini-Frikadelle vom Rind mit Kräutersenf

Hähnchenspieß mit hausgemachtem Aprikosen-Chutney

Rosa Scheiben vom irischen Rind mit hausgemachter Remoulade

Gebackener Mini-Camembert mit Preiselbeeren auf geröstetem Brot 🍃

*Die einzelnen Komponenten werden frisch angerichtet und im Flying Service serviert.*

*Wichtiger Hinweis: Fingerfood bestellbar ab 20 Stück pro Variante*

## Speisenkalkulation für Empfänge:

- drei Teile pro Gast für ca. 30 Minuten
- fünf Teile pro Gast für ca. 60 Minuten

€ 2,35 netto pro Stück | € 2,80 brutto pro Stück



€ 2,26 netto pro Stück | € 2,70 brutto pro Stück



€ 3,36 netto pro Stück | € 4,00 brutto pro Stück

# TAGUNGSVERPFLEGUNG

Zum Start Ihrer Veranstaltung oder für klassische Kaffeepausen bieten wir folgende Auswahl an:

## Brötchenauswahl

Brötchenhälfte verschieden belegt – Auswahl Wurst/Käse;  
auf Wunsch vegetarisch oder vegan 🌿 🌿  
Original „Dortmunder Salzkuchen“ (Bagel mit Salz & Kümmel)  
belegt mit Mett/Schinken/Käse 🌿

€ 2,86 netto pro Stück | € 3,40 brutto pro Stück

€ 3,36 netto pro Stück | € 4,00 brutto pro Stück

## Kuchenauswahl (halbe Stücke) 🌿

Blechkuchen (verschiedene Sorten)  
Muffin mit Schokostücken  
Muffin mit wilden Blaubeeren

€ 2,42 netto pro Stück | € 2,40 brutto pro Stück

€ 2,69 netto pro Stück | € 3,20 brutto pro Stück

€ 2,69 netto pro Stück | € 3,20 brutto pro Stück

## Süße Snacks 🌿

Milchreis mit Zimt und Zucker oder Kirschkompott  
Obstsalat mit hausgemachter Vanillesauce

€ 3,19 netto pro Portion | € 3,80 brutto pro Portion

## Handobst 🌿

Großer Teller mit saisonalem Handobst

€ 11,76 netto pro Portion | € 14,00 brutto pro Stück



# TAGUNGSVERPFLEGE

Zum Start Ihrer Veranstaltung oder für klassische Kaffeepausen bieten wir folgende Auswahl an:

## Croissant:

Croissant natur 🍃

Schokocroissant 🍃

## Laugengebäck (ganz):

Laugenstange natur 🍃

Laugenstange überbacken mit Käse 🍃

Laugenstange Schinken-Käse

## Wraps (halbiert):

Lachs, Blattsalat, Curry und Schmand

Tomate, Mozzarella und Basilikumcreme 🍃

Schafskäse, Ofenpaprika und Paprikacreme 🍃

## Tischsnacks (4-6 Personen):

Gebäckmischung 🍃

Kleine Laugenbrezeln mit Sesam 🍃

Popcorn mit Karamellgeschmack 🍃

Gemügesticks mit Kräuterquark, Sauerrahm oder Paprikacreme 🍃

€ 1,51 netto pro Stück | € 1,80 brutto pro Stück

€ 1,84 netto pro Stück | € 2,20 brutto pro Stück

€ 1,51 netto pro Stück | € 1,80 brutto pro Stück

€ 1,84 netto pro Stück | € 2,20 brutto pro Stück

€ 1,93 netto pro Stück | € 2,30 brutto pro Stück

€ 3,03 netto pro Stück | € 3,60 brutto pro Stück

€ 3,03 netto pro Stück | € 3,60 brutto pro Stück

€ 3,03 netto pro Stück | € 3,60 brutto pro Stück

€ 3,78 netto pro Schale | € 4,50 brutto pro Schale

€ 3,78 netto pro Schale | € 4,50 brutto pro Schale

€ 3,78 netto pro Schale | € 4,50 brutto pro Schale

€ 5,46 netto pro Schale | € 6,50 brutto pro Schale



## SNACK AM MORGEN

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für einen Begrüßungssnack zum Start Ihrer Veranstaltung (im Flying Service oder am Tisch serviert).*

### Rührei

mit Speck und Mini-Brötchen

### Rührei

mit frischen Gartenkräutern und Mini-Brötchen 🍃

### Brötchenhälften (2 Stück)

verschieden belegt

### Muffin

mit Schokostücken 🍃

### Frischer Obstsalat

mit saisonalem Obst und Vanillesauce 🍃

€ 10,92 netto pro Person | € 13,00 brutto pro Person



## BUFFET / FLYING BUFFET „TONI“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause bis zu 45 Minuten (als Buffet oder im Flying Service serviert).*

### VORSPEISEN

#### Apfel-Linsen-Salat 🌿

mit Grillgemüse und Sesam Majo (auf Wunsch vegan) 🌿

#### Grüner Blattsalat 🌿

mit Tomate, Gurke, Möhre und Orangen-Ingwer-Dressing

### HAUPTGERICHTE

#### Geschnetzeltes Züricher Art vom Hähnchen

mit Champignons, Kräuterreis und Weißweinsauce

#### Blumenkohl-Kartoffelcurry 🌿

mit Limette, Tomate und Kräuterreis

### DESSERTS

#### Obstsalat mit Vanillesauce 🌿

Schokoladenmousse mit Beeren 🌿

€ 20,16 netto pro Person | € 24,00 brutto pro Person



# BUFFET / FLYING BUFFET „DIEGO“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause bis zu 45 Minuten (als Buffet oder im Flying Service serviert).*

## VORSPEISEN

### Bauernsalat

mit Olive, Paprika, Feta, Gurke, Zwiebel (auf Wunsch vegan) 

### Caesar Salad

mit gegrilltem Landhuhn, Römersalat, klassischem Caesar-Dressing, Kirschtomaten und Parmesan (auf Wunsch vegetarisch) 

## HAUPTGERICHTE

### Lasagne „klassisch“

aus Rindfleisch, Möhre, Sellerie, mit Mozzarella überbacken

### Lasagne „vegetarisch“

aus Linsen, Möhre, Sellerie, mit Mozzarella überbacken

## DESSERTS

### Quark mit Früchten

### Mini-Kuchen-Variation

€ 20,16 netto pro Person | € 24,00 brutto pro Person



## BUFFET / FLYING BUFFET „MIRO“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause bis zu 45 Minuten (als Buffet oder im Flying Service serviert).*

### VORSPEISEN

#### **N11 Weltmeistersalat Brasil 2014** 🌿

mit Couscous, Orange, Aprikose, Feta, Ingwer und frischer Avocado (auf Wunsch vegan) 🌱

#### **Tomate-Mozzarella-Salat** 🌿

mit Basilikum Pesto, Rucola und Croûtons

### HAUPTGERICHTE

#### **Currywurst aus Westfalen**

mit geröstetem Brot

#### **Chili sin Carne** 🌱

aus Linsen, Bohnen, Mais und Gemüse

#### **Gebackene Kartoffelwürfel** 🌿

### DESSERTS

#### **Brownie mit Kirschen** 🌿

Milchreis mit Zimt und Zucker 🌿

€ 20,16 netto pro Person | € 24,00 brutto pro Person



## BUFFET / FLYING BUFFET „WESTFÄLISCH“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause bis zu 45 Minuten (als Buffet oder im Flying Service serviert).*

### VORSPEISEN

Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Möhren und Mais 🍴

Westfälischer Schinken auf Pumpernickel mit Senfcreme

Panierte Mini-Schnitzel vom Hähnchen

### HAUPTGERICHTE

Currywurst aus Westfalen

Gulasch vom Rind mit Champignons und Paprika

Gebackenes Wurzelgemüse mit Kräuterquark 🍴

Kartoffelspalten mit Zwiebeln 🍴

### DESSERTS

Milchreis mit Kirschen oder Zimt und Zucker 🍴

Schokoladenmousse mit Kirschen 🍴



€ 30,25 netto pro Person | € 36,00 brutto pro Person



## BUFFET / FLYING BUFFET „MEDITERRAN“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause bis zu 45 Minuten (als Buffet oder im Flying Service serviert).*

### VORSPEISEN

Auberginenröllchen mit Tomate und Käse gefüllt 🍃

Weltmeistersalat mit Couscous, Blattsalat, Orangen-Ingwer-Dressing, Paprika, Feta 🍃

### HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrust unter der Olivenkruste auf geschmolzenen Tomaten

Kartoffeln mit Rosmarin und Thymian 🍃

Gebatener Lachs mit Ratatouille-Gemüse und Weißweinsauce

Spiralnudeln mit Blattspinat in Rahm 🍃

### DESSERTS

Crème Brûlée mit Beeren und Schokolade 🍃

Obstsalat mit Granatapfel und Vanillesauce 🍃

€ 34,45 netto pro Person | € 41,00 brutto pro Person



## BUFFET / FLYING BUFFET „INTERNATIONAL“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause bis zu 45 Minuten (als Buffet oder im Flying Service serviert).*

### VORSPEISEN

Räucherlachs auf Gurkensalat mit Dill-Schmand

Rosa Scheiben vom irischen Rind mit Linsensalat und Kräutersenf

Caesar Salad Romana, Parmesan, Croutons, Cherrytomaten und gegrilltes Hähnchen

Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter 🍃

### HAUPTGERICHTE

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Jus, Kartoffelgratin und Bohnengemüse

Wildlachs „asiatisch“ mit Currykruste, gebratene Gemüsenudeln, Sesam und Koriander

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken 🍃

### DESSERTS

Brownie mit Kirschen und karamellisierten Walnüssen 🍃

Crème Brûlée mit Beeren und Schokolade 🍃

Milchreis mit Kirschen oder Zimt und Zucker 🍃

*€ 36,97 netto | € 44,00 brutto pro Person*



## N11 SPECIALS

Ergänzen Sie Ihr reguläres Buffet bzw. Flying Buffet gegen einen Aufpreis mit unseren N11 Specials.

### Hüftsteak vom Grill medium gegart

mit Selleriegemüse und Kartoffelstampf

€ 7,56 netto pro Person | € 9,00 brutto pro Person

### Flammkuchen Buffetstation

mit Speck und Zwiebeln

mit Wildlachs, Zwiebeln, Curry, Schmand und Blattspinat

mit Apfel, Walnuss, Feta, Thymian, Schmand 🍴

mit Ziegenkäse, Waldhonig, Kirschtomaten, Rucola 🍴

Ein Flammkuchen ergibt ca. 8 Stücke. Wir können eine Buffetstation für max. 60 Personen anbieten.

€ 5,88 netto pro Person | € 7,00 brutto pro Person

### Pizza Buffetstation

Margherita 🍴

Spinat 🍴

Salami

Schinken

Eine Pizza ergibt ca. 8 Stücke. Wir können eine Buffetstation für max. 30 Personen anbieten.

€ 5,88 netto pro Person | € 7,00 brutto pro Person



# MENÜ „1974“

*Für eine Gruppengröße ab 15 bis maximal 50 Personen.*

## VORSPEISE

Grüner Blattsalat mit Tomate, Gurke, Möhre und Orangen-Ingwer Dressing 🌿

## HAUPTGÄNGE

Bratwurst vom „Dortmunder Biohof Schultenhof“ mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Schmorzwiebeln

## ODER

Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse und Kräutersauce 🌿

## DESSERT

Schokoladenmousse mit Beeren 🌿

*Die Tellergerichte dienen als Alternative zu einem Mittagsbuffet für eine Gruppengröße ab 15 bis 50 Personen.*

€ 16,80 netto pro Person | € 20,00 brutto pro Person



## MENÜ „1990“

*Für eine Gruppengröße ab 15 bis maximal 50 Personen.*

### VORSPEISE

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum Pesto, Rucola und Croûtons 🍴

### HAUPTGÄNGE

Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan

#### ODER

Spaghetti Bolognese vegetarisch mit Linsen und Parmesan 🍴

### DESSERT

Schokoladenmousse mit Beeren 🍴

€ 15,97 netto pro Person | € 19,00 brutto pro Person



# MENÜ „2014“

Für eine Gruppengröße ab 15 bis 50 Personen.

## VORSPEISE

Weltmeistersalat-Couscous, Blattsalat, Orangen-Ingwer-Dressing, Paprika, Feta 🍃

## HAUPTGÄNGE

Geschmornte Ochsenbäckchen mit Jus, Kartoffel-Sellerie-Biskuit, Erbsen & Möhren

## ODER

Falafelbällchen mit Selleriepüree, Süßkartoffel und Minzjoghurt 🍃

## DESSERT

Crème Brûlée mit marinierten Beeren und Schokolade 🍃

€ 16,80 netto pro Person | € 20,00 brutto pro Person



# MENÜ „WESTSCHLAGER“

*Für eine Gruppengröße ab 15 bis 50 Personen.*

## VORSPEISE

Rosa Scheiben vom irischen Rind mit Linsensalat und Kräutersenf

## SUPPE

Klare Tomatensuppe mit Croûtons und Parmesanchip 

## HAUPTGERICHT

Bratwurst vom „Dortmunder Biohof Schultenhof“ mit Kartoffel-Möhre-Stampf und Schmorzwiebeln

## DESSERT

Schokoladenmousse mit Kirschkompott und Vanillestreusel 

€ 21,84 netto pro Person | € 26,00 brutto pro Person



# MENÜ „NORDDERBY“

Für eine Gruppengröße ab 15 bis 50 Personen.

## VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme, grünem Salat und karamellisiertem Apfel 🍏

## SUPPE

Currysuppe mit Gemüsestreifen und Hähnchenspieß

## ZWISCHENGERICHT

Gebratener Wildlachs unter einer Basilikumkruste mit Polenta, Spinat und Tomate

## HAUPTGERICHT

Geschmornte Ochsenbäckchen mit Jus, Kartoffel-Sellerie-Biskuit, Erbsen und Möhren

## DESSERT

Crème Brûlée mit marinierten Beeren und Schokolade 🍫

€ 30,25 netto pro Person | € 36,00 brutto pro Person



# MENÜ „SÜDGIPFEL“

Für eine Gruppengröße ab 15 bis 50 Personen.

## VORSPEISE

Apfel-Linsen-Salat mit Grillgemüse und Sesammayonnaise 🍃

## SUPPE

Klare Tomatensuppe mit Croûtons und Parmesanchip 🍃

## HAUPTGERICHT

Falafel Bällchen mit Selleriepüree, Süßkartoffel und Minzjoghurt 🍃

## DESSERT

Schokoladenmousse mit Kirschkompott und Vanillestreuseln 🍃

€ 19,32 netto pro Person | € 23,00 brutto pro Person



# GETRÄNKE



DEUTSCHES  
**FUSSBALL**  
**MUSEUM**

# GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Wein- und Bierauswahl von unserer Getränkekarte

## Aperitif

- |   |       |                              |
|---|-------|------------------------------|
| • Aperol Spritz mit Sekt, Aperol und Orangenscheibe | 0,20l | € 5,88 netto   € 7,00 brutto |
| • Hugo mit Sekt, Limette, Holunderblüte und Minze   | 0,20l | € 5,88 netto   € 7,00 brutto |

## Wein & Sekt nach Verbrauch

- |   |       |                                |
|---|-------|--------------------------------|
| • Menger Krug Riesling Brut, Flaschengärung                     | 0,75l | € 21,85 netto   € 26,00 brutto |
| • Menger Krug Rosé Brut, Flaschengärung                         | 0,75l | € 23,53 netto   € 28,00 brutto |
| • Riesling QbA, trocken, Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz        | 1,00l | € 25,01 netto   € 30,00 brutto |
| • Scaia, Garganega/Chardonnay, Tenuta Sant'Antonio, Italien     | 0,75l | € 21,85 netto   € 26,00 brutto |
| • Dornfelder Bischofskreuz QbA, Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz | 0,75l | € 21,43 netto   € 25,50 brutto |
| • Primitivo Salento, Casato di Melzi, Santa Ninfa, Italien      | 0,75l | € 21,43 netto   € 25,50 brutto |

## Biere nach Verbrauch

- |  |       |                              |
|--|-------|------------------------------|
| • Bitburger Premium Pils vom Fass        | 0,30l | € 2,94 netto   € 3,50 brutto |
| • Bitburger Premium Pils aus der Flasche | 0,33l | € 2,94 netto   € 3,50 brutto |
| • Bitburger Radler vom Fass              | 0,30l | € 2,94 netto   € 3,50 brutto |
| • Bitburger Radler aus der Flasche       | 0,33l | € 2,94 netto   € 3,50 brutto |
| • Benediktiner Weißbier, naturtrüb       | 0,50l | € 4,62 netto   € 5,50 brutto |
| • Benediktiner Weißbier, alkoholfrei     | 0,50l | € 4,62 netto   € 5,50 brutto |
| • Bitburger 0,0% alkoholfrei             | 0,33l | € 2,94 netto   € 3,50 brutto |

Sollte Ihr Lieblingswein nicht zu Verfügung stehen, können Sie gerne Ihre eigene Weinauswahl mitbringen. In diesem Fall übernehmen wir den Ausschank und berechnen eine Servicepauschale von € 10,00 pro geöffnete Flasche.



## KUKKI COCKTAIL

Unsere Empfehlung für einen coolen Getränkeempfang: Kukki Cocktail besteht aus echtem Eis, frischen Säften, hochwertigem Alkohol und frischen Früchten. Sie können einen Mix anbieten oder Ihre favorisierten Sorten auswählen.



### **Boston**

Gin, Grenadine,  
Orange & Zitrone

### **Mule**

Wodka, Limette,  
Ingwer & Gurke

### **Lady Killer**

Gin, Orangenlikör,  
Ananas & Maracuja



Wir servieren Kukki Cocktails eisgekühlt mit Strohalm für € 8,50 brutto | € 7,14 netto pro 0,33l Flasche.

# GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

*Erfrischungs- und Heißgetränke von unserer regulären Getränkekarte*

## Zur Erfrischung

Hausgemachte Holunderlimonade

€ 2,35 netto | 0,20l € 2,80 brutto

## Softgetränke nach Verbrauch

Mineralwasser Vio naturell oder medium

€ 4,37 netto | 0,75l € 5,20 brutto

Mineralwasser Vio naturell oder medium

€ 2,35 netto | 0,25l € 2,80 brutto

Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite

€ 2,52 netto | 0,20l € 3,00 brutto

Orangen- oder Apfelsaft, Vaihinger

€ 7,39 netto | 1,00l € 8,80 brutto

Bitburger Fassbrause, Zitrone, Orange

€ 2,94 netto | 0,33l € 3,50 brutto

## Kaffee- und Heißgetränke

Kaffee Crème

€ 2,35 netto | pro Tasse € 2,80 brutto

Cappuccino

€ 2,69 netto | pro Tasse € 3,20 brutto

Latte Macchiato

€ 2,69 netto | pro Glas € 3,20 brutto

Espresso

€ 2,02 netto | pro Tasse € 2,40 brutto

Tee: Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee oder Früchtetee

€ 2,35 netto | pro Tasse € 2,80 brutto

Filterkaffee

€ 10,08 netto | pro Liter € 12,00 brutto

Tee: verschiedene Sorten

€ 10,08 netto | pro Liter € 12,00 brutto

*Coca-Cola*

**Vaihinger**



# GETRÄNKEPAUSCHALE

Sie bestimmen vorab, ob Sie die Getränke lieber nach Verbrauch oder als Pauschale abrechnen möchten.  
Im Folgenden finden Sie die verschiedenen Staffellungen. Wir beraten Sie gerne – nennen Sie uns Ihre Wünsche.

## Getränkepauschale – Tagung

- Filterkaffee, Tee, Wasser, Saft und Coca-Cola-Produkte > für 2 Stunden € 8,40 netto | € 10,00 brutto
- Filterkaffee, Tee, Wasser, Saft und Coca-Cola-Produkte > für 4 Stunden € 10,08 netto | € 12,00 brutto
- Filterkaffee, Tee, Wasser, Saft und Coca-Cola-Produkte > für 6 Stunden € 11,76 netto | € 14,00 brutto
- Filterkaffee, Tee, Wasser, Saft und Coca-Cola-Produkte > für 8 Stunden € 13,45 netto | € 16,00 brutto



## Getränkepauschale – Festlich anstoßen!

- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 1 Stunde € 15,13 netto | € 18,00 brutto
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 2 Stunden € 18,49 netto | € 22,00 brutto
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 3 Stunden € 21,85 netto | € 26,00 brutto
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 4 Stunden € 25,21 netto | € 30,00 brutto
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 5 Stunden € 28,57 netto | € 34,00 brutto
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 6 Stunden € 30,25 netto | € 36,00 brutto



## Getränkepauschale – Klassisch Fußball!

- Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 1 Stunde € 11,76 netto | € 14,00 brutto
- Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 2 Stunden € 15,13 netto | € 18,00 brutto
- Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 3 Stunden € 18,49 netto | € 22,00 brutto
- Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 4 Stunden € 20,17 netto | € 24,00 brutto
- Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 5 Stunden € 21,85 netto | € 26,00 brutto
- Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten > für 6 Stunden € 23,53 netto | € 28,00 brutto

## Getränkepauschale – Anstoß im DFM!

- Sekt, hausgemachte Holunderlimonade, Wasser > für 30 Minuten € 7,56 netto | € 9,00 brutto
- Sekt, Bier, Radler, Softgetränke und alkoholfreie Biere > für 30 Minuten € 9,66 netto | € 11,50 brutto

# KONTAKT

Gerne besprechen wir gemeinsam mit Ihnen die verschiedenen Angebote und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Das Event-Team steht Ihnen wochentags von 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr zur Verfügung.

## **Deutsches Fußballmuseum Betriebs-Gastronomie GmbH**

Ihr Event-Team

Thomas Mayor, Marcella Heuser & Lena Vennemann

Telefon: +49 (0) 231 / 47 64 66 -22 / -23 / -81

Email: [events@fussballmuseum.de](mailto:events@fussballmuseum.de)

Internet: [fussballmuseum.de](http://fussballmuseum.de)

Harenberg City Center

Königswall 21

D-44137 Dortmund

Wir sind gespannt auf Ihr Feedback und freuen uns auf Ihren Besuch!