

Arrangement „BURAN“

Erleben Sie einen einmaligen Abend im Technik Museum Speyer!

Arrangement „BURAN“
Buchbar von 30 bis maximal 300 Personen



Die imposanten Zeitzeugen der Technikgeschichte erwarten Sie beim „Welcome“ in der Raumfahrrhalle mit Blick auf das Spaceshuttle BURAN
Begrüßen Sie Ihre Gäste inmitten Europas größter Raumfahrt Ausstellung „APOLLO & BEYOND“ mit Pfälzer Häppchen und einem Glas Sekt pro Person inkl. Museumseintritt in das Technik Museum Speyer

Anschließend begeben Sie sich auf eine einmalige Entdeckungsreise der Technik von Unterwasser bis ins Weltall

Bei einer exklusiven Sonderöffnung des Museums (außerhalb der regulären Öffnungszeiten) haben Sie das Museum für sich alleine und begeistern Ihre Gäste mit einer Highlightführung durch die Museumsausstellung (ca. 90 Minuten)

Mit allen Sinnen beim Dinner genießen

Lassen Sie einen ereignisreichen Tag bei einem Dinner bis 50 Personen in der „Roof-Top-Lounge“ und ab 50 Personen im „Restaurant Weindorf“ in gemütlicher Atmosphäre ausklingen.
Inkl. Service für bis zu vier Stunden

Wählen Sie eines der folgenden Buffets für Ihre Veranstaltung und profitieren Sie von unseren Arrangementpreisen!



Arrangement „BURAN“

Gaumenfreuden-Paket „BURAN“ 1:

Buntes Salatbuffet und Rohkost
mit Joghurtdressing und Gartenkräutervinaigrette
Marinierter Schafskäse auf Quinoa und geräucherten Paprika
Verschiedene Antipasti und roher Schinken
Terrine vom Spanferkel an Kartoffel-Meerrettich-Crème
Weißbrot und Butter

* * *

Kartoffel-Lauch-Süppchen

* * *

Am Stück gebratene und gefüllte Schweinelende mit Kräuterjus
Tranchen vom Kabeljau, unter einer Kräuterkruste, an Beurre blanc

Dazu reichen wir Ihnen:
Butterspätzle, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

* * *

„Museumsdessert“ im Gläschen nach Art des Hauses

Arrangementpreis:

€ 87,00 p. P.

Gaumenfreuden-Paket „BURAN“ 2:

Buntes Salatbuffet und Rohkost mit zweierlei Dressings
Praline von der Lachsforelle mit Sojasprossen und Sesam
„Pokésalat“ vom Rind mit Avocado
Weißbrot und Butter

* * *

Essenz vom Kalb mit Wachtelei, Tobinambur und frischen Kräutern

* * *

Am Stück gegrilltes Roastbeef, live aufgeschnitten, mit eigener Jus
Roulade vom Seeteufel im Nudelblatt an Beurre blanc
Kartoffel-Crêpes-Roulade auf Gemüsepillaw

Dazu reichen wir Ihnen:
Rosmarinkartoffeln, Fettuccine, Pommes Risolée und Gemüse der Saison

* * *

Apfel-Karamellcrumble
Helles Mousse von der Tonkabohne mit Portweinkirschen und weißer Schokolade

Arrangementpreis:

€ 94,00 p. P.

Fragen Sie auch nach unseren optional zubuchbaren Leistungen
(wie beispielweise unsere Getränkepauschale für bis zu vier Stunden)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

