

WE
CREATE
UNIQUE

meetings



TAGUNGSPAUSCHALE -ADVANCE-

- ☛ Raummiete
- ☛ Beamer | Leinwand | 1 Pinnwand | 1 Flipchart
- ☛ Schreibblock | Stift
- ☛ Kaffeepause am Vormittag
- ☛ Lunch | Drei-Gang Menü oder Buffet nach Wahl des Küchenchefs (Buffet ab 25 Personen)
- ☛ Inklusive Purezza-Wasser und Softgetränke zum Lunch
- ☛ Kaffeepause am Nachmittag
- ☛ Getränke zur Tagung unlimitiert (Purezza-Wasser | Apfelsaft | Kaffee | Tee)

89,00 pro Person/ganzer Tag

ADD ONS -MEETING-

☛ Flipchart	Tag	30,00
☛ Pinnwand	Tag	30,00
☛ Moderationsbox	Tag	25,00
☛ Rednerpult	Tag	25,00
☛ BOSE-Beschallungsanlage	Tag	150,00
☛ Mikrofon Hand- oder Headset	Tag	82,00
☛ 65 Zoll mobiles TV-Gerät	Tag	85,00
☛ Digitales Flipchart – Samsung, UHD 55 Zoll	Tag	45,00

CULINARY TOPPINGS

☛ Drei-Gang Lunch-, oder Dinner-Menü	ab	32,00
☛ Drei-Gang Lunch-, oder Dinner-Menü	ab	45,00
☛ Vier-Gang Lunch-, oder Dinner-Menü	ab	55,00
☛ Dinner Buffet (ab 25 Personen)	ab	59,00

GETRÄNKEPAUSCHALE

☛ Wein, Fassbier, Mineralwasser Softgetränke, Kaffeespezialitäten	3h	49,00
☛ Verlängerungsstunde	á	18,00

AFTERWORK @ THE ROOF

AB 6 PERSONEN

Genießen Sie auf einer unserer Terrassen den herrlichen Blick über die Dächer der Stadt. Egal ob in kleiner Runde ab 6 Gästen oder aber im großen Kreis für bis zu 80 Personen bietet Ihnen das THE ROOF mit den anschließenden Terrassen genügend „Raum“ für eine gelungene Afterwork-Session.

DRINKS

- ☛ Aperol Spritz | Lillet Wild Berry | Weißwein
- ☛ Purezza-Wasser

FOOD

- ☛ Enten Pan Bao
- ☛ Yakitori Spieße
- ☛ Gyoza gefüllt mit Schweinebauch | Garnele
- ☛ Caesar-Summer-Roll (vegetarisch)

39,00 pro Person und angefangene Stunde

SHARING IS CARING

AB 12 BIS 22 PERSONEN

Unser THE ROOF Restaurant lockt mit innovativer Asian Fusion & Nikkei Cuisine inspirierter Küche in die 6. Etage. Genießen Sie abends eine weltoffene, bunte Küche und den Blick über die Dächer Düsseldorfs. Treffen Sie sich mit Ihren Kollegen und Mitarbeitern und teilen Sie Ihre Geschmackserfahrung beim Foodsharing, welches sich immer aus Komponenten der bestehenden Speisekarte des THE ROOF zusammensetzt.

69,00 pro Person exkl. Getränke



ROOFTOP SPECIAL - BBQ @ THE ROOF-

JEDEN DIENSTAG IN DEN MONATEN MAI BIS AUGUST AB 18:00 UHR

- ☛ Brotauswahl | Butter
- ☛ Wassermelonen-Feta-Salat | Sesam (vegan)
- ☛ Glasnudeln | Wokgemüse | Sweetchili-Dressing
- ☛ Quinoa-Tabbouleh (vegan)
- ☛ Salate | Dressings (vegan)

- ☛ Korean-BBQ-Ribs
- ☛ Bratwurst | Zitrone-Ingwer
- ☛ Rinderhüfte „Anticuchos“
- ☛ Teriyaki-Beef-Brisket
- ☛ BBQ-Mais (vegan)
- ☛ Folienkartoffel (vegan)
- ☛ Asiatisches Grillgemüse (vegan)
- ☛ Verschiedene Dips

- ☛ Cheesecake im Glas | Beerenragout
- ☛ Fresh-Fruits
- ☛ Grilled Pineapple

49,00 pro Person



CarLift: Breite: 2.50 m | Höhe: 2.20 m | Tiefe: 5.57 m | Max. Last: 4 t

Räume	m ²	Höhe	Cocktail	Theater	Parlament	Bankett	U-Form	Block	Lounge
1 Royal	147	3.58	130	124	84	80	32		
2 Ultramarine	30	3.00	30	20	16	20	12	16	
3 Cobald	26	3.00					10	12	
4 Florentine	29	3.00	30	20	12	8	12	16	
5 Shade	17	3.00						8	5
6 Turnaline	13	3.00						6	4
7 Verona	14	3.00						6	4
8 Caesar	75	3.00	60	50	32	24	24	24	
9 Indian	26	3.00					9	10	
Rooftop A	102	-	100			50			

Ihre Ansprechpartner

Kristina Schiffmann

Meeting & Events Manager

T: +49 211 90062222
 E: kristina.schiffmann@bmine.de

Mara Graf

Junior Meeting & Events Manager

T: +49 211 90062220
 E: mara.graf@bmine.de



WE
CREATE
UNIQUE

social events

FINGERFOOD @ THE ROOF

AB 6 PERSONEN

Sie möchten Ihren Aperitif, Ihr Get-together kulinarisch ergänzen und suchen nach Kleinigkeiten, welche zum Aperitif gereicht, werden können? Wir haben die Lösung!

- 🍷 Enten Pan Bao
- 🍷 Yakitori Spieße
- 🍷 Gyoza Schweinebauch | Garnele
- 🍷 Caesar Summer Roll (vegetarisch)

24,00**APERITIF**

- | | | |
|--|-------|---------------|
| 🍷 Aperol Spritz | 0,2L | 10,00 |
| 🍷 Lillet Wild Berry | 0,2L | 10,00 |
| 🍷 Champagner Taittinger Brut Réserve | 0,75L | 118,00 |
| 🍷 Schloss Vaux Sekt Rheingau | 0,75L | 56,00 |
| 🍷 Schloss Vaux „Träublein“ Rheingau
-Alkoholfrei- | 0,75L | 45,00 |

MENUE

DREI-GANG

Rinder-Tatar

Ingwer-Sesammayonnaise | Avocado | Shiso | Wildreis

Tafelspitz

Ramen-Boullion | Misokartoffeln | Meerrettich

oder

Gebratene Hotate

Lauwarme Wakame | Pommes Macaire

Grüntee -Pannacotta

Fruchtcoulis | Hafercrumble

53,00

WEINE

Riesling „Mineralgestein“ Weingut Manz Rheinhessen	0,75L 39,00
Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand Languedoc	0,75L 35,00
Spätburgunder Weingut Pfaffmann Pfalz	0,75L 32,00

MENUE**VIER-GANG**

Thunfisch Ceviche
Mango | Grüner Spargel | Wasabi Quinoa

Kokos-Ingwer Schaumsuppe
Garnele

Milchkalb Sous-Vide gegart
Urkarotte | Rübenstroh | Ponzusauce

oder

Konfiertes Pulpo
Urkarotte | Rübenstroh | Chimichurri

Wasabi-Flan
Agave | Sesam

68,00

WEINE

Klupp Blanc Cuvée | Weingut Klumpp | Baden 0,75L **33,00**

Rosé „Wunderschön“ | Weingut St. Antony | Rheinhessen 0,75L **33,00**

Tempranillo „Mas Rabell“ | Miguel Torres | Katalonien 0,75L **39,00**

BUFFET

CLASSIC ASIAN

- 🍷 Brotauswahl | Meersalzbutter
- 🍷 Baby-leaf Salate | Croutons | Dressing
- 🍷 Thunfisch-Tataki | Ponzuzwiebeln | konfiertes Eigelb
- 🍷 Gegrillte Avocado | Chili | Limettendressing
- 🍷 Rindfleisch Tiradito | Glasnudel | Koriander

- 🍷 Crispy Tonkatsu
- 🍷 Lachs in Honig-Miso
- 🍷 Geröstete Sesam Teriyaki Aubergine (Vegan)

- 🍷 Gebratene Udon-Nudeln
- 🍷 Egg-Fried-Rice
- 🍷 Gegrillter Pak-Choi
- 🍷 Gedünsteter Daikon

- 🍷 Sushi-Milchreis | Mango

- 🍷 Fresh-Fruits
- 🍷 Wasabibisquit | Adzukibohne

69,00

WEINE

Grauburgunder Weingut Pfannebecker Rheinhessen	0,75L 33,00
Rosé „Wunderschön“ Weingut St. Antony Rheinhessen	0,75L 33,00
Neprica Primitivo Puglia IGT Tormaresca Apulien	0,75L 45,00

BUFFET**HOMETOWN ASIAN FUSION**

- 🍷 Brotauswahl | Meersalzbutter
- 🍷 Pflücksalate | Croutons | Dressing
- 🍷 Wagyu Roastbeef | Chimichurri | Röstschalloten
- 🍷 Flusskrebse | Chicorée | Yuzu-Emulsion
- 🍷 Rote Bete Carpaccio | Walnuss Guacamole

- 🍷 Pulled Miso-Senfrostbraten
- 🍷 Gebratener Zander Reisweinbutter
- 🍷 Serviettenknödel Shiitake-Sauce

- 🍷 Chinakohl Süß-Sauer
- 🍷 Glasierte Karotten
- 🍷 Jasmin Duft-Reis
- 🍷 Kartoffel-Mango-püree

- 🍷 Matcha-Quark Litchy-Pürée
- 🍷 Picarones | Vanille-Sauce
- 🍷 Fresh-Fruits

69,00**WEINE**

„Vinuva“ Pinot Grigio Terre Siciliane I.G.T. Sizilien	0,75L 33,00
Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand Languedoc	0,75L 35,00
„1838“ Cuvée Weingut Bergdolt-Reif & Nett Pfalz	0,75L 40,00

BBQ

BARBECUE @ THE ROOF

- 🍷 Brotauswahl mit Butter
- 🍷 Wassermelonen-Feta-Salat mit Sesam (vegan)
- 🍷 Glasnudeln | Wok-Gemüse | Sweetchili-Dressing
- 🍷 Quinoa-Tabbouleh (vegan)
- 🍷 Salat | Dressing (vegan)

- 🍷 Korean BBQ Ribs
- 🍷 Bratwurst | Zitrone-Ingwer
- 🍷 Rinderhüfte als Anticuchos
- 🍷 Teriyaki Beef Brisket
- 🍷 BBQ-Maiskolben (vegan)
- 🍷 Folienkartoffel (vegan)
- 🍷 Asiatische Grillgemüse (vegan)
- 🍷 Verschiedene Dips

- 🍷 Cheesecake im Glas | Beerenragout
- 🍷 Fresh-Fruits
- 🍷 BBQ-Pineapple

49,00

WEINE

„Le Jaja“ Chardonnay de Jau Languedoc Roussillon	0,75L 29,00
Rosé „Wunderschön“ Weingut St. Antony Rheinhessen	0,75L 33,00
Spätburgunder Weingut Pfaffmann Pfalz	0,75L 32,00

SHARING IS CARING

AB 12 BIS 22 PERSONEN

Unser THE ROOF Restaurant lockt mit innovativer Asian Fusion & Nikkei Cuisine inspirierter Küche in die 6. Etage. Genießen Sie abends eine weltoffene, bunte Küche und den Blick über die Dächer Düsseldorfs. Treffen Sie sich mit Ihren Kollegen und Mitarbeitern und teilen Sie Ihre Geschmackserfahrung beim Foodsharing, welches sich immer aus Komponenten der bestehenden Speisekarte des THE ROOF zusammensetzt.

69,00 pro Person exkl. Getränke



GETRÄNKEPAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALE (1H) 26,00

- ☛ Sekt
- ☛ Spritz
- ☛ Orangensaft
- ☛ Purezza-Wasser
- ☛ Alkoholfreie Getränke

DINNER PAUSCHALE (3H) 49,00

- ☛ Weiß- und Rotwein
- ☛ Purezza-Wasser
- ☛ Alkoholfreie Getränke
- ☛ Fassbier
- ☛ Kaffee & Tee

CELEBRATE (2H) 69,00

- ☛ Longdrinks
- ☛ Weiß- und Rotwein
- ☛ Fassbier
- ☛ Purezza-Wasser
- ☛ Softgetränketränke
- ☛ Kaffee & Tee

Bitte beachten Sie, dass die oben aufgeführten Preise je nach Auswahl der Getränke variieren können.



Ihre Ansprechpartner

Kristina Schiffmann
Meeting & Events Manager

T: +49 211 90062222

E: kristina.schiffmann@bmine.de

Mara Graf
Junior Meeting & Events Manager

T: +49 211 90062220

E: mara.graf@bmine.de

my
place
to **b'**