HOCHZEITEN & FEIERN

Die WERKSTATT

VERRÜCKT NACH FEIERN

Wenn Ihr eure Hochzeit oder eine Feier plant, dann seid ihr bei uns in der Werkstatt in Mettingen genau richtig. Ein ganz besonderes Format erwartet euch in dieser Location im Tecklenburger Land – der moderne Werkstattstil und das ansprechende Ambiente verleihen eurem Fest eine unvergessliche Atmosphäre. Ihr und eure Gäste werden sich noch lange an diese „etwas andere“ Location erinnern.

Geht es um eine traumhafte grüne Hochzeit, oder eventuell auch um eure hölzerne oder silberne Hochzeit, um eine Geburtstagsfeier oder ein Jubiläum? Bei einem persönlichem Treffen in der Werkstatt stellen wir euch unser Konzept vor und erstellen anschließend ein individuelles Angebot für euren großen Tag.

KAPAZITÄT

Je nach Konzept zwischen max. 94 – 150 Personen
240m² Raumgröße
Tanzfläche
85m² Sommerterrasse mit 60 Sitzplätzen,
beheizten Sonnenschirmen und einer Wildblumenwiese

OFFENE KÜCHE

Backstube mit Steinofen
Grillplatte zum Spiegeleier braten

BAR

RACER Siebträgermaschine
Zapfhähne (2x Bier und 2x Wasser)

AUSSTATTUNG

Lüftungs- und Klimaanlage
Stereoanlage zum Einklinken
Präsentationsbildschirme
Motorleinwand mit 3m x 2,5m
Beamer mit hoher Lichtleistung
AppleTV
Lounge mit Sofa und Kamin
E-Ladestation

RUND-UM-SORGLOS-PAKET

SERVICE

Mit der Entscheidung für die WERKSTATT bucht ihr ein professionelles Team, die mit vollem Einsatz alles für eure Feier geben.

KÜCHE

Bei uns bekommt das Essen eine Bühne. Unsere Küche verarbeitet hauptsächlich regionale Produkte in hoher Qualität.

BAR

Alle Gläser werden mit unseren besonderen Getränken und euren Lieblingsarrangements gefüllt.

BLUMEN & DEKO

Unsere Blumenfeen zaubern wunderschöne Gestecke, Sträuße, Anstecknadeln und Traubögen. Sie dekorieren liebevoll den Raum. Auf externe Floristen freuen wir uns natürlich auch.

MENU- UND EINLADUNGSKARTEN

Wir gestalten gern nach euren Vorlagen und Wunschinhalten ein einheitliches Design für ganz besondere und individuelle Papeterie.
Unsere Werkstatt-Menü-Karte ist natürlich inklusive.

ENTERTAINMENT

Wir kennen Künstler für alle Musikrichtungen: Klassik, Jazz, Pop, Rock und DJ's für eure Party.

FOTOS & VIDEOS

Die schönsten Fotos und Videos machen am besten professionelle Fotografen und Videografen. Wir können gerne unsere Erfahrungen mit euch teilen.

ÜBERNACHTUNG

Über der Werkstatt stehen euch unsere beiden modernen Apartments zur Verfügung, die ihr dazubuchen könnt. (Studio: 25m^2 & Loft: 60m^2)

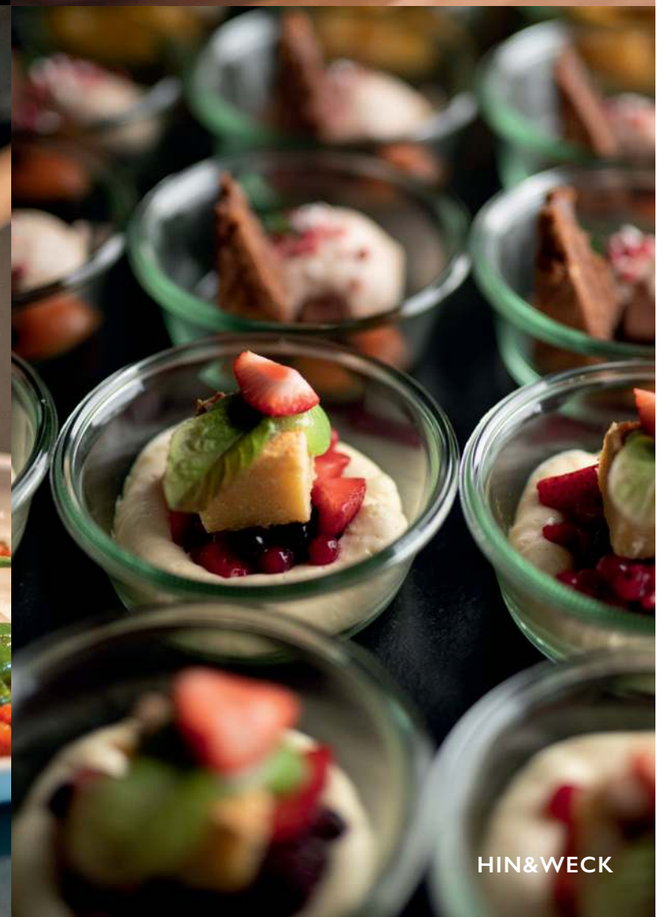
TERRASSE UND BIENENWIESE

HEY!

LAURA
KUTSCHBACH
Head of Werkstatt

ENRICO
DOMIGALLE
Chefkoch

Wir begleiten Euch vom „Ja, ich will!“ bis zum letzten Tanz in unserer Werkstatt.
Ein ganz besonderes Format - von der Location, über den professionellen Service,
bis hin zum geschmacksexplosiven Menü!



WIR TISCHEN AUF!

STARTER

Nach der Trauung empfangen wir euch mit Fingerfood, Prickeln im Bauch oder einem anderen leckeren Eisbrecher.

UNSERE DINNERARTEN

HIN & WECK

Catering im Weckglas ist originell, kultig, dekorativ und hochwertig.
Ein hochwertiges Menü wird in einer Art des „Flying-Dinners“ frisch angerichtet.

CLASSIC

Gesetztes Essen am Tisch serviert in 3, 4, 5 oder mehr Gängen.

STREETFOOD

Leckere und besondere Speisen werden im Streetfood-Style (meist in Palm-Schalen) in einer Art des „Flying-Dinners“ aufgebaut.

MIDNIGHT SNACK

Wir haben für die späte Stunde natürlich eine Kochplatte für Spiegeleier zum Selberbraten oder Currywurst.

GETRÄNKE

Erfrischende Eisbrecher, ausgewählte Weine, Biere und Longdrinks, frisch gezapftes Wasser, Limonaden, Digestifs mit Geschichte und Kaffee-Spezialitäten aus der „RACER“ der Werkstatt.

STARTER

WERKSTATT-TÜTEN

Fleisch Tatar
Rind

Fisch Tatar
Lachs

Gemüse Tatar
Grillgemüse

MINI-LAUGENBURGER

Pulled Beef & BBQ

BREZN-HAPPEN
Ziegenkäsecreme

SATÉ-SPIESSE
Kikok-Hähnchenbrust mit Erdnusssauce

DINNERART

HIN & WECK

Unser eigenes Konzept für eine einzigartige Feier.
Hochwertige Menüs in Weckgläsern serviert sind originell, kultig, dekorativ und ein echtes, vielseitiges Geschmackserlebnis. Alle Gänge werden in einer Art des „Flying-Dinners“ angerichtet. Ihr kommt zur Küche und holt euch das Essen „Weck“ und seid auch „Hin&Weck“ vom Essen. Unsere Brotbar vorab darf nicht fehlen.

WARUM ES BOCK MACHT?

Kleine und große Personengruppen
Optisch sehr ansprechend | Wertigkeit
Flying-Dinner | kein Tischplan nötig
Dynamik in der Gesellschaft

CLASSIC

Gesetztes Essen am Tisch serviert in 3, 4, 5 oder mehr Gängen – auf dem Teller toll angerichtet. Eine sehr edle Dinnerart.

WARUM ES BOCK MACHT?

Klassisch | Sitzplan vorgegeben | Ruhe in der Location
Elegant | Edel

STREET FOOD

Leckere und besondere Speisen werden im Streetfood-Style (meist in Palmblatt-Schalen) in einer Art des „Flying-Dinners“ aufgebaut. Konzept wie „Hin&Weck“.

WARUM ES BOCK MACHT?

Kleine und große Personengruppen
Modern | Stylisch | „Mal was anderes“

Egal wie, bei uns bekommt das Essen eine Bühne und wird zelebiert – wir nehmen euch und eure Gäste mit. Unsere Köch*innen stellen das Menü vor und plaudern aus dem Nähkästchen über die verschiedenen Gänge.

MENÜINSPIRATION I

SO SCHMECKT DER FRÜHLING & DER SOMMER

VORSPEISE

Limette | Sashimi Thunfisch | Spargel[2] | Pumpernickel

Bruscetta[3] – Spargel oder Tomaten | Brokkoli | Münsterländer Rinderrücken

Büffelmozzarella | Scampi | Ölrauke | Focacciachips

Vitello Tonnato à la Werkstatt – Kalb | Trüffel | Kapern | fermentierte Radieschen

HAUPTGÄNGE

Münsterländer Kalbstafelspitz
Polenta | wilder Brokkoli | weiße Portweinjus

Zander
Risotto | Parmesan | Safran | Peperonata

Münsterländer Rinderrücken
Parmesansoufflée | gelbe Karotte | Bohnen

Dreiklang aus dem Meer – Seeteufel | Argentinische Rotgarnele | Meerbarbe |
Cous Cous | Hummerschaum

Caramelle
wilde Tomaten | Scamorza | Radiccio[2] | Petersilienöl

Dinkel Pasta
Trüffel | Parmesan | Shiso Kresse

NACHSPEISE

Mango | Biskuit | Mascarpone | Pistazien

3B – Blondie | Beerenmousse | Basilikumgelee

Schokolade[3] – Ruby Mousse | Vollmilchbrownie | Zartbitterganache | Blutorangengelee

Kokos | Maracuja | Panna Cotta | Papaya | Gepuffter Dinkel

Macadamiacookie | Erdbeersorbet | weiße Schokolade

Stellt euer Menü individuell zusammen und wählt verschiedene Komponenten aus Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise.

MENÜINSPIRATIONEN 2

SO SCHMECKT DER HERBST & DER WINTER

VORSPEISE

Beef Tea – Rind | Gemüsebett | Kalbstatar

Gebrannte Ziege – Käse | Feige | Senf | Wildkräuter | Thymianhonig

Pastrami | gebackene Kartoffel | Rapunzelsalat | Granatapfel

Kürbis[4] – Würfel | Schaum | Öl | Crunch

Fjordforellenroulade | bunte Beete | Sake Schmand | Glasnudeln

HAUPTGÄNGE

Duett vom Kabeljau *Filet und Brandade*
Kartoffel | Flower Sprouts | Safran

Münsterländer Kalbsbäckchen
Schokolade | Sellerie | Birnen | Rotkraut

Münsterländer Flanksteak
Kürbis | flambierter Spitzkohl | lila Kartoffel | Spätburgunder

Iberico Filet
Karotte[3] (gelb-orange-lila) | Fregola | Manchego

Gefüllte Gnocchi
Karamell | Wurzelgemüse | Oliventapinade

Süßkartoffel
Grünkohl | Linsen | Pastinake | Green Curry | Edamame

NACHSPEISE

Crème Brulee[3] | Schaum | Kaffee | weiße Schokolade

Kürbiskernparfait | Aprikose | Blätterteig | Herrencremesauce

Tonkabohne | Panna Cotta | Zwetschgen Salsa | gebrannte Mandeln

Mozartkugel 2.0 – Mousse | Nougat | Schokolade | Pistazien

Werkstatt Cheesecake | Brombeeren | Salzkaramell

BOWL IN PALMBLATT-SCHALEN

STREETFOOD FESTIVAL

VORSPEISE

WERKSTATT BOWL

Pak Choi | wilder Brokkoli | Edamame | Granatapfel | Zitronengrasreis
fermentierter Blumenkohl | japanische Mayo | Glasnudelcrunch

MEDITERRANE BOWL

Wilde Tomate | Büffelmozzarella
Grillgemüse | Fregola-Bohnen-Salat
getrocknete Tomate | Oliven | Rucola

ALS TOPPING:

Kikok-Hähnchenspieß | Rinderbrisket | Pulled Beef | Lachs „confiert“
(zur Auswahl)

HAUPTGÄNGE

Backschinken 2.0
Werkstatt Rollen *innen soft, außen knusprige Baguettes, gefüllt mit:*
Cole Slaw | Werkstatt Cocktailsauce | Chimichurri

Gegrillter Halloumi
Werkstatt Rollen *innen soft, außen knusprige Baguettes gefüllt*
fermentiertes Gemüse | Cheddarsauce

Auffe Hand *in der Palmblattschale*
feine Streifen von der Münsterländer Rinderhüfte | Gemüsecurry | Reisbällchen

NACHSPEISE

Süße Bowl „Best of Streetfood“
Popcorn | Churro-Waffeln | gebrannte Mandeln | Schokolade | Karamell | Früchte

MIDNIGHT SNACK

SPIEGELEIER

XXL-Freilandeier auch zum Selberbraten

Essiggurke | Ketchup | Brot

WERKSTATT TRIFFT BAYERN

Ofenfrische Brezeln | Laugenkonfekt | Leberkäse | Weißwurst

Händelmaiers süßer Senf | Obatzter

CURRY-CURRY

Wurst vom Offenstallschwein in selbstgekochter Currytunke

Vegane Powerballs mit Brotbar

PIZZA-PIZZA

Hausgemachte Pizza

frisch aus unserem Steinofen direkt auf eure Hand

CLASSIC

AUS DER BAR

ZUM EMPFANG

WERKSTATT „Prickeln im Bauch“

Perlwein Rosé, trocken, Pfalz, Weingut Ellermann & Spiegel

PriSecco von der Manufaktur Jörg Geiger

alkoholfreier Obstschaumwein, schwäbische Alb

eine Sorte nach Wahl

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser laut & leise *frisch gezapft*

Fritz Kola (mehr Koffein)

Fritz Kola Zuckerfrei

Fritz Limonade Orange

Fritz Limonade Zitrone

Fritz Rhabarber und Apfelschorle

BIERE

Pils vom Fass

Pils, *alkoholfrei*

Weizen

Weizen, *alkoholfrei*

WEINE

Weißwein | Roséwein | Rotwein

zum Beispiel: WERKSTATT

„Weil das Leben schön ist“

Weißburgunder, trocken, Pfalz, Weingut:

Ellermann & Spiegel

Auswahl im Rahmen einer Weinprobe

DIGESTIF AUS UNSEREM SCHNAPSITAXI:

3 verschiedene Sorten, z.B.

„Kernlos“ Zwetschgenlikör von Hirschkuss

„Hirschkuss“ Kräuterlikör

Alte Marille, Die WERKSTATT Brand

KAFFEESPEZIALITÄTEN

aus dem Racer der Werkstatt

können wir auch in vegan

LONGDRINKS

Zusätzlich 3 Longdrinks, z.B.:

Blue Elements Gin
Thomas Henry Tonic Water

Havana Club 3 Jahre
Fritz Kola

Aperol Spritz

oder deine Lieblingsmischungen

JESSICA & ENRICO

ANTON & NOAH

JESSICA

THOMAS

GRUPPENBILD

URSEL

SERVICE & KÜCHE

EIN EINGESPIELTES TEAM

In Teamarbeit machen wir eure Feier zu einem Erlebnis. Wir sind nämlich nicht nur Genuss-Experten:innen, Eventspezialisten:innen, gastfreundlich und voller Tatendrang, sondern immer darauf bedacht, dass ihr euch bei uns wie „Zuhause“ fühlt.

Wir begrüßen euch mit der „Du“-Mentalität, sodass immer eine freundschaftlich, lockere Atmosphäre herrscht.

ENRICO

LAURA

ANNA

SAMU & MAXI

NICHT AUF DEM TROCKENEN SITZEN - UNSER WERKSTATTFREUND DER ERSTEN STUNDE DR. THOMAS LEONHARDT IST MIT SEINEM WISSEN ZUM THEMA WEIN UNSER EXPERTE!

EURE TRAUUNG GANZ IN DER NÄHE

SCHULTENHOF, METTINGEN (STANDESAMTLICH & FREIE TRAUUNG)

Nur ein paar Schritte von unserer WERKSTATT durch die Schultenwiese werden Sie und Ihre Gäste im Trauzimmer des Schultenhofes begrüßt.

Kontakt: Markus Otte, Markt 6-8, 49497 Mettingen, Tel. 05452 5211
E-Mail: otte@Mettingen.de, www.schultenhof-mettingen.de

TRAUZIMMER, HAUS TELSEMEYER

Die „Upkammer" wurde als Räumlichkeit im „Haus Telsemeyer" zur Trauung hergerichtet.

Kontakt: Upkammer im „Haus Telsemeyer", Sunderstr. 2, 49497 Mettingen
www.mettingen.de

WASSERSCHLOSS HAUS MARCK IN TECKLENBURG

Seit 1998 werden regelmäßig Trauungen im historischen Landratszimmer, im Rittersaal oder im Remise im Haus Marck durchgeführt. Das Standesamt Tecklenburg hat hier eine Außenstelle eingerichtet, um dies zu ermöglichen. Auch freie Trauungen sind möglich.

Kontakt: Haus Marck, Ricarda von Diepenbroick, Haus Marck 1, 49545 Tecklenburg,
Tel. 01771767264, mail@hausmarck.de, www.haus-marck.de

TRAUZIMMER IM NATURAGART-PARK

Seit April 2016 können Sie sich in einem als Trauzimmer ansprechend eingerichteten Raum der Palmenhalle des NaturaGart-Parks in Ibbenbüren-Dörenthe das Ja-Wort geben.

Kontakt: Natura Gart-Park, Riesenbecker Str. 63, 49479 Ibbenbüren, Tel. 05451 59340
www.naturagart.de

KIRCHLICHE TRAUUNGEN

Katholische Kirche St. Agatha, Mettingen
Kardinal von Galen Str. 8, 49497 Mettingen, Tel. 05452 93240
www.st-agatha-mettingen.de

Evangelische Kirche Mettingen,
Westerkappelner Str. 8, 49497 Mettingen, Tel. 05452 2272
www.evangelisch-in-mettingen.de

ÜBERNACHTUNGEN IN METTINGEN

Apartments über der Werkstatt-Location im 1. OG
(Studio: 25m² & Loft: 60m²)
Sunderstraße 22, 49497 Mettingen, Tel. 05452 91989 80

Hotel - Restaurant Haus Telsemeyer *(nur wenige Gehminuten)*
Sunderstraße 2, 49497 Mettingen, Tel.05452 9110
www.hotel-telsemeyer.de

Hotel Bergeshöhe
Ibbenbürener Str. 78, 49497 Mettingen, Tel. 05452 3936
www.hotel-bergeshoehe.de

ÜBERNACHTUNGEN IN IBBENBÜREN

Hotel Leugermann
Osnabrücker Str. 33, 49477 Ibbenbüren, Tel. 05451 9350
www.hotel-leugermann.de

Hotel Hubertushof
Münsterstr. 222, 49479 Ibbenbüren, Tel. 05451 94100
www.hotelhubertushof.de

Hotel Brügge
Münsterstr. 201, 49479 Ibbenbüren, Tel. 05451 94050
www.hotel-bruegge.de

GRAFIK LEISTUNGEN

HOCHZEITSPAPETERIE

Papeterie gehört zur Hochzeit wie der Brautstrauß zur Braut.
Ob Save-the-Date-Karten, Hochzeitseinladungen, Tisch-, Menü- oder Platzkarten –
wir erstellen euch die ganze Hochzeitspapeterie in einem einheitlichen Design!

Individuelle Lösungen nach jedem Geschmack werden
in einem persönlichem Gespräch abgesteckt!

FLORISTIK

Von der Tischdeko über den Brautstrauß bis hin zu den Blumenarmbändern der Brautjungfern.
Wir dekorieren Ihre komplette Hochzeitsfeier, ob jahreszeitlich, individuell oder trendig.

Eine Hausstandard-Tischdeko ist in der Werkstatt immer inklusive.

„Traditionell ist es Brauch, dass der Mann den Brautstrauß besorgt und vor der Trauung der Braut übergibt."

„Doch warum werfen Bräute nach der Trauung ihren Strauß in die Menge, von unverheirateten Mädels? Das hat damit zu tun, dass in Mitteleuropa und Amerika der Fang des Brautstraußes als Omen für eine baldige Hochzeit gilt."

WAS KOMMT JETZT?

**WIR LADEN EUCH HERZLICH AUF EINEN KAFFEE
IN UNSERE KAMINLOUNGE EIN UND PLANEN, BESPRECHEN
UND ORGANISIEREN EUER EVENT IN DER WERKSTATT!**

KONTAKTIERT UNS GERNE!

KONTAKTDATEN:
Tel. 05452 91989 80 | tt@diewerkstatt-mettingen.de

WIR FREUEN UNS AUF EUCH.

Ja,
ICH WILL
Die WERKSTATT

Sunderstraße 22 | 49497 Mettingen | Tel. 05452 91989 80 | tt@diewerkstatt-mettingen.de
www.diewerkstatt-mettingen.de