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.

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 geschmacks-explosiven Menü!

RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Wir sind nicht nur eine Location zum Feiern, sondern stehen euch mit unserer langjährigen Erfahrung und unserem engagierten Team ganzheitlich zur Seite, damit eure Hochzeit ein rundum gelungenes und unvergessliches Ereignis wird.

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 von höchster Qualität.

BAR

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

BLUMEN & DEKO

Unsere Blumenfeen zaubern wunderschönen Blumenschmuck nach euren persönlichen Vorstellungen und 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: 25m² & Loft: 60m²)

OFFENE KÜCHE
Backstube mit Steinofen
Grillplatte zum Spiegeleierbraten

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

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Gut zu wissen!

KAPAZITÄT
Je nach Konzept zwischen max. 94 – 150 Personen
240m² Raumgröße
Tanzfläche
85m² Sommerterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen, beheizten Sonnenschirmen und einer Wildblumenwiese

ENRICO & JESSICA

WIR TISCHEN AUF

Unsere offene Küche ist das Herzstück der WERKSTATT! Hier gibt's nicht nur leckeres Essen, sondern ein echtes Geschmackserlebnis.

Wir schwören auf Frische und setzen auf regionale Zutaten. Unser Fleisch? Klar, das kommt nur aus der besten Haltung – weil Qualität für uns an erster Stelle steht. Aber egal, ob du Fleischfan, Veggie oder Veganer bist, bei uns bekommt jeder Gast die gleiche Wertschätzung und kommt voll auf seine Kosten!

Wir denken gerne um die Ecke und bringen frischen Wind in die Kochkunst. Individuell ist hier das Stichwort – denn hier bestimmst du gemeinsam mit uns, was auf deinem Teller landet. Flexibel passen wir uns an deine Wünsche an - unsere Küche macht (fast) alles möglich.

Also, tauch ein in unsere Welt, wo frische regionale Leckereien mit einer Prise Modernität und viel Liebe zubereitet werden.

ANTON & NOAH

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

Damit der Sekt beim Empfang nicht so knallt!

DINNERART

HIN & WECK

Bis zu 150 Personen

Unser eigenes Konzept für eine einzigartige Feier. Exklusive 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 & Kommunikation in der Gesellschaft

CLASSIC

Bis zu 94 Personen

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

HIN & WEGK / STREETFOOD

BIS 150 PERSONEN

CLASSIC

BIS 78 PERSONEN

BIS 94 PERSONEN

STREET FOOD

Bis zu 150 Personen

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 zelebriert – wir nehmen euch und eure Gäste mit. Unsere Köch*innen stellen das Menü vor und plaudern aus dem Nähkästchen über die verschiedenen Gänge.

MENÜINSPIRATION 1

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

Caramelli
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

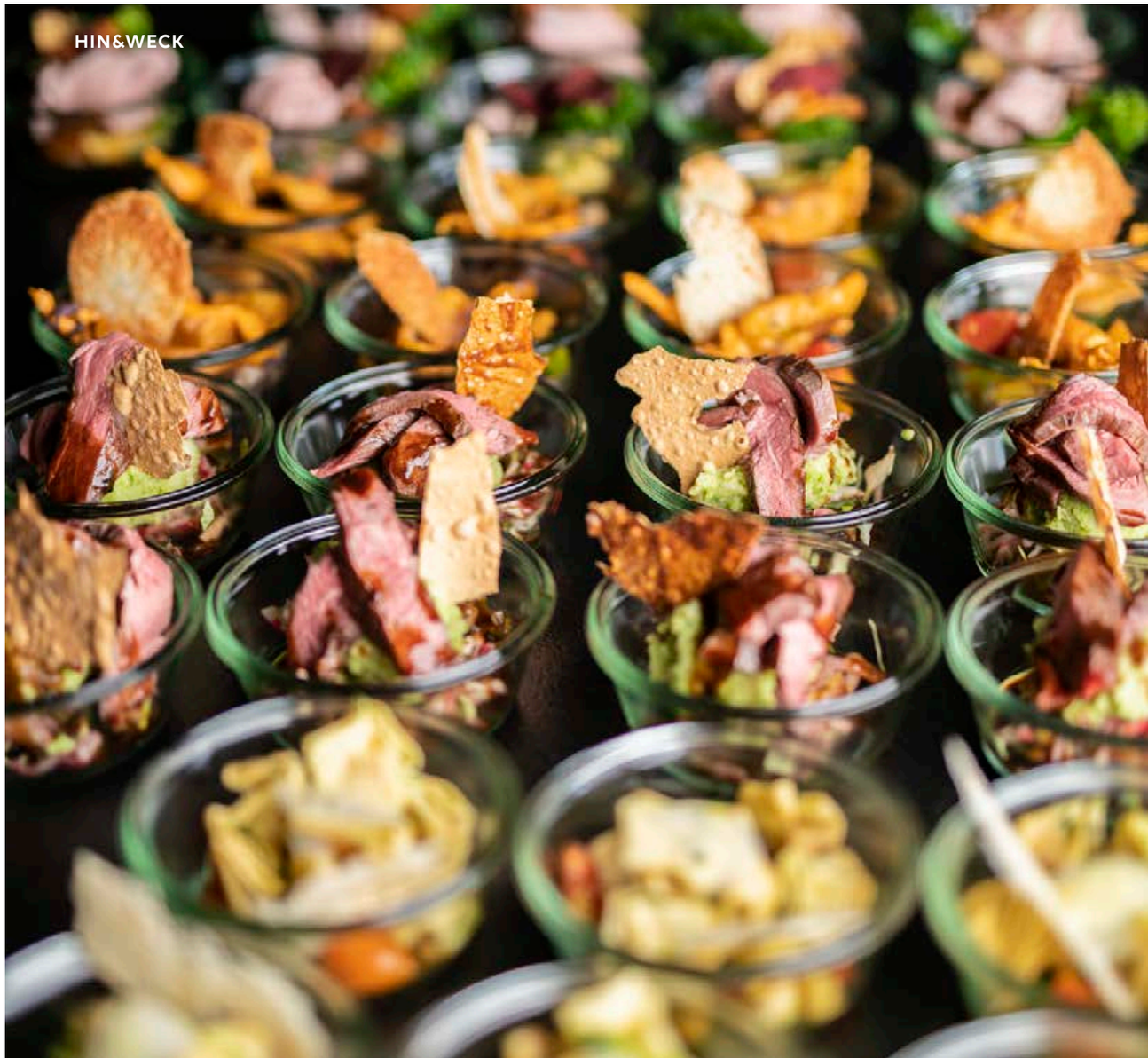
Crème Brûlée[3] | Schaum | Kaffee | weiße Schokolade

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

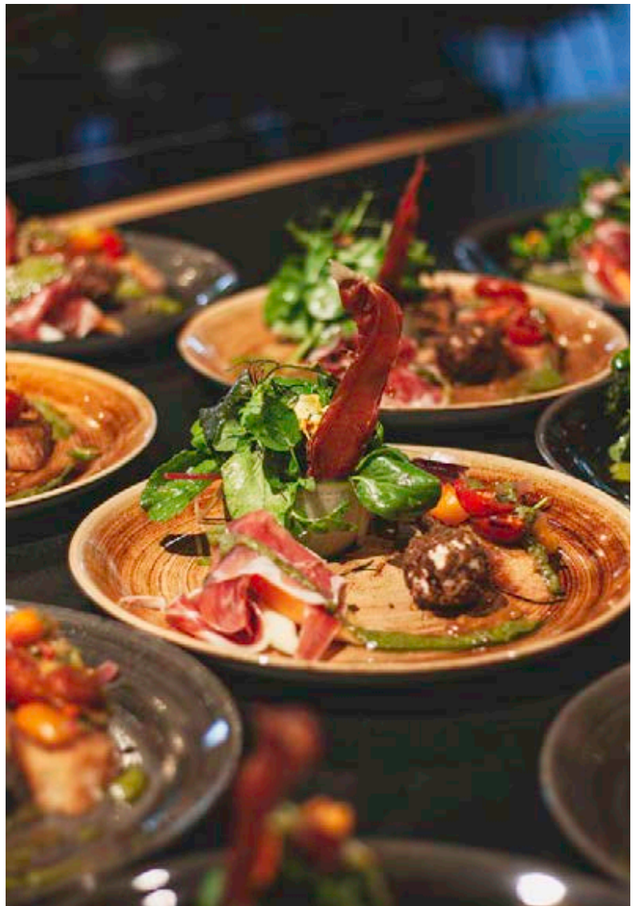
Wurst vom Offenstallschwein in selbstgekochter Currytunke
Vegane Powerballs mit Brotbar

PIZZA-PIZZA

3 verschiedene, hausgemachte Pizzen
frisch aus unserem Steinofen direkt auf eure Hand

CHILI CON/SIN CARNE

Brot und Toppingbar: Jalapenos | Röstzwiebeln | Käse
Sour Cream | frische Kräuter | Limetten



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

PRICKELN IM BAUCH

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 treffen im Rahmen einer Weinprobe.

Bei uns bleibt keiner auf dem „Trockenem“ sitzen.

Bei uns kommt das Getränk zum Gast!

DIGESTIF AUS UNSEREM SCHNAPSITAXI:

3 verschiedene Sorten, zum Beispiel:

Alte Marille, Die WERKSTATT

Harte Haselnuss, Die WERKSTATT

„Kernlos“ Zwetschgenlikör von Hirschkuss

„Hirschkuss“ Kräuterlikör

SCHNAPSITAXI

UNSER WERKSTATT-FREUND DER ERSTEN STUNDE DR. THOMAS LEONHARDT IST MIT SEINER LEIDENSCHAFT UND SEINEM UMFANGREICHEN WISSEN ZUM THEMA WEIN UNSER ABSOLUTER EXPERTE!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

aus dem Racer der Werkstatt

können wir auch in vegan

Alle Longdrinks auch alkoholfrei.

UPGRADE: LONGDRINKS

3 Longdrinks, zum Beispiel:

Blue Elements Gin
Thomas Henry Tonic Water

Havana Club 3 Jahre
Fritz Kola

Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry

PAUSCHALE

Unsere Pauschalen sind auf 9 Stunden ausgelegt.
Danach geht´s in die Verlängerung – ihr bestimmt, wie lange gefeiert wird!

SAMU & MAXI

SERVICE & KÜCHE

EIN EINGESPIELTES TEAM

Wir begrüßen euch mit der „Du"-Mentalität, sodass immer eine freundschaftlich, lockere Atmosphäre herrscht.
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. Ein erstklassiger Service ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

LAURA
HEAD OF WERKSTATT

ENRICO
KÜCHENCHEF

JESSICA
KÖCHIN

ANTON
KOCHAZUBI

GALINA
KÜCHENFEE

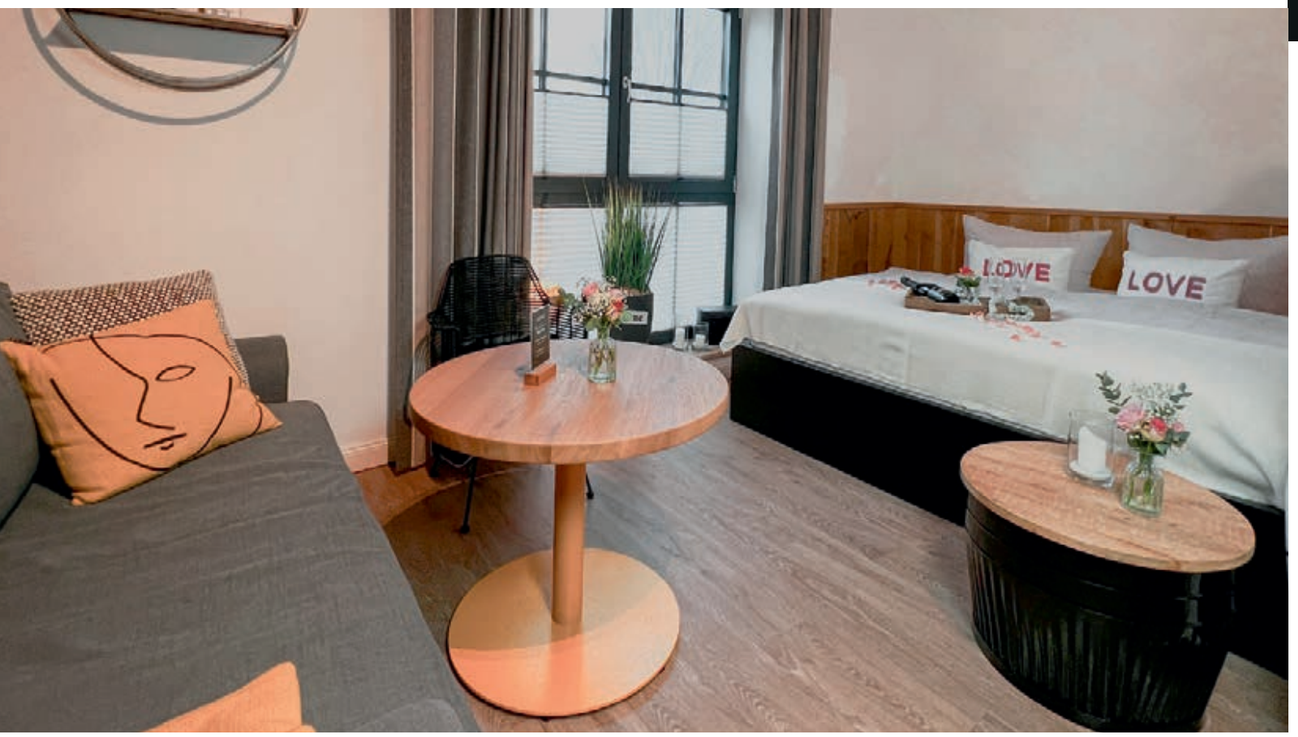
SCHNAPSI-TAXI
AUF DEIN WOHL

Lasst uns zusammen euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis machen!

WOHNEN IM LOFT-AMBIENTE

EUER ZUHAUSE IN METTINGEN

Nach der Party einfach nach oben gehen! Im Obergeschoss der Werkstatt richteten wir mit viel Liebe die gemütlichen Apartments „Loft“ & „Studio“ ein.



STUDIO

Das Studio umfasst 25 m². Die 1-Zimmer-Wohnung befindet sich im ersten Stock der Werkstatt. Die kleine gemütliche Wohnung verfügt über: Doppelbett, kleine Sofaecke, Bad und Küchenzeile.

MEHR INFOS HIER:

Als Getting Ready Room perfekt!

LOFT

Das Loft umfasst 60 m². Die charmante 2-Zimmer-Wohnung befindet sich im ersten Stock der Werkstatt. Sie verfügt über: 2 Schlafzimmer (1x Doppel-, 1xEinzelbett), Bad, großzügiger Wohn-/Essbereich

PRICKELNDE ÜBERRASCHUNG IM LOFT ODER IM STUDIO

WEITERE ÜBERNACHTUNGEN IN METTINGEN

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

Hotel - Restaurant Einklang im 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

EURE TRAUUNG GANZ IN DER NÄHE

SCHULTENHOF, METTINGEN (STANDESAMTLICHE & FREIE TRAUUNG)

Nur ein paar Schritte von unserer WERKSTATT durch die Schultenwiese werdet ihr und eure 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" im „Haus Telsemeyer" wurde zum Trauzimmer 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 könnt ihr euch 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

LIEBE WORTE

REZENSION: **M. KUHL – 5/5 STERNE**

Wir haben die Werkstatt als Location für die Feier unsere Hochzeit gebucht. Wir haben uns hier von Anfang an wohl gefühlt. Die Mitarbeiter sind alle super freundlich und es herrschte durchweg eine sehr entspannte und angenehme Stimmung. Die Planung war total einfach und man ist wirklich auf jeden unsere Wünsche eingegangen. Sowohl die hausgemachten Getränke als auch das Abendessen und der Mitternachtssnack waren wirklich lecker und unsere Gäste waren auch restlos begeistert.
Die Optik und das Ambiente der Location ist modern und wirklich angenehm. Wir würden unsere Hochzeit immer wieder hier feiern.

Da bekommen wir aber Gänsehaut!
Dankeschön!

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!

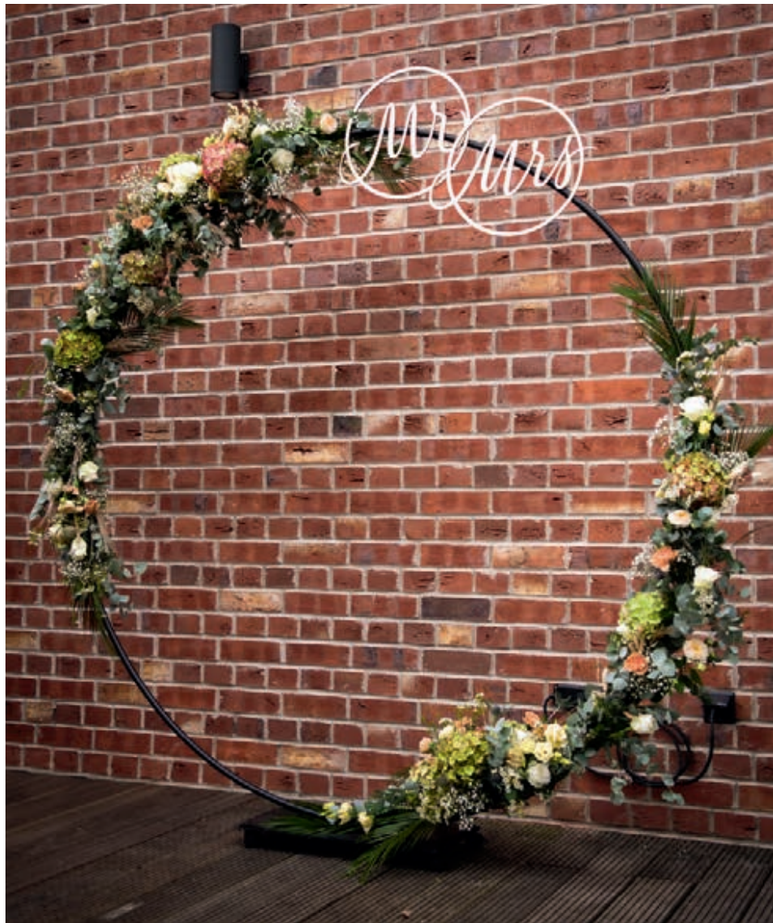
In einenm persönlichen, digitalen oder telefonischen Gespräch können wir eure Vorstellungen näher besprechen.

FLORISTIK

Unsere Floristinnen gestalten mit viel Freude den Blumenschmuck für euren besonderen Tag und fertigen wunderschöne Arrangements nach euren persönlichen Vorstellungen.

Eine Hausstandard-Tischdeko ist in der Werkstatt immer inklusive.

- BRAUTSTRAUSS
- HOCHZEITSANSTECKER
- HAARDESIGN
- TISCHDEKORATION
- TRAUBOGEN
- BLUMENARMBAND



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.

Vorgehensweise:

ERSTES GESPRÄCH
Schaut auf einen Kaffee vorbei und lernt uns und die Location kennen.

ANGEBOT
Wir stellen euch ein individuelles Angebot zusammen.

BESTÄTIGUNG
Wir bringen alles in trockene Tücher.

OPEN TABLE
Bei einem Open Table Event könnt ihr unsere Küche köstigen und fühlen, wie es als Gast in der Werkstatt ist.

FINALGESPRÄCH
Wir legen bei einer Wein- & Digestif-Verkostung das finale Menü und alle Details rund um eure Hochzeits fest.

BIS ZUM GROßEN TAG
Natürlich sind wir immer für euch erreichbar und stehen euch mit Rat und Tat zur Seite.

Ja,
ICH WILL
Die WERKSTATT

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

www.diewerkstatt-mettingen.de