

Suberg's

IM RUHRFESTSPIELHAUS
GASTRONOMIE ■■■ PARTYSERVICE

BANKETTMAPPE



2026 / 2027

TAGUNGEN · KONGRESSE · INCENTIVES · FIRMENFEIERN

CATERING

Als inhabergeführte Eventlocation bieten wir Ihnen alles aus einer Hand – das Catering inklusive. Von Fingerfood und Flying Food über Suppen und Snacks bis zum kompletten Buffet: Alle Bausteine lassen sich frei kombinieren und tauschen.

Ist das Passende noch nicht dabei, erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Mehr über unsere Speisen ab Seite 03.

PAUSCHALANGEBOTE

Vom Catering über die Bestuhlung bis hin zum Service-Personal - unsere Pauschalangebote umfassen Komplett-Pakete für Ihre Veranstaltung.

Mehr über unsere Pauschalangebote ab Seite 10.

Alle Preise in dieser Mappe verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

HERZHAFT

STULLEN BELEGT MIT

- Baby-Blattspinat & Frischkäsecreme
- Lachs & Honig-Dill-Senfsauce
- Parmaschinken & Parmesan
- Tomate-Mozzarella & frischem Basilikum
- Rosa gebratenem Roastbeef

PREIS PRO STULLE

3.4 €

GEBÄCK

LAUGENBREZEL

Stk. 3 €

LAUGENBREZEL MIT OBATZDA

Stk. 3.6 €

MINI-LAUGENGEBÄCK

Stk. 2.5 €

DREIERLEI CROISSANT

mit Feta-Spinat, Tomate-Mozzarella & Kräuterfrischkäse

Stk. 2.8 €

SÜSS

KUCHEN VOM BLECH (verschiedene Sorten)

Stk. 3.6 €

MUFFINS (Schoko, Cranberry, Cheesecake, Blaubeere)

Stk. 3.9 €

DONUT (Schokolade, Nougat, Himbeere, Cheesecake)

Stk. 3.8 €

MINI-PLUNDERTEILCHEN

Stk. 2.8 €

GEBÄCKTELLER

kg 24 €



SUPPEN

Dazu reichen wir kleine Brötchen.

FLEISCH

UNGARISCHE GULASCHSUPPE *mit frischem Paprika (reines Rindfleisch)*

KÄSERAHMSÜPPCHEN *mit Hackfleischbällchen*

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE *mit gebratenen Mettwurstscheiben*

Portion 10.8 €

VEGGIE

KÄSERAHMSÜPPCHEN *mit Frühlingslauch*

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE *mit frischem Lauch*

HOKKAIDO-KÜRBISCREMESÜPPCHEN *mit Graubrotwürfeln*

Portion 9.8 €

EINTÖPFE

Serviert mit kleinen Brötchen.

FLEISCH

WESTFÄLISCHER PFEFFERPOTTHAST *mit kalter Beilage*

STIELMUSEINTOPF *mit Crème fraîche und Kassler*

ERBSENEINTOPF *mit Bockwurstscheiben*

Portion 12.8 €

VEGGIE

STIELMUSEINTOPF *mit Crème fraîche*

ERBSENEINTOPF

LINSENEINTOPF

Portion 9.8 €



Serviert aus dem Bauchladen oder vom Flugzeugtrolley in kleinen Gläsern und Schälchen – ideal für Stehempfänge. Stellen Sie Ihre Auswahl aus allen drei Kategorien zusammen.

KALTES FINGERFOOD

FLEISCH

STEAKTRANCHE auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola

GEFLÜGELSPIESS „ASIA“ auf pikantem Wok-Gemüse-Salat

MINI-BRUSCHETTA mit BBQ-Hähnchen

SCHWEINEFILETMEDAILLON mit Knoblauch-Staudensellerie-Dip

MINI-HAMBURGER mit Rucola & Senfcreme

MARINIERTE GEFLÜGELSPIESSE mit Currydip

FISCH

LACHSROLLE mit Pistaziensplitt

GARNELE in Knoblauch-Kräutern

GRÜNER WASABI-MINI-WRAP mit Rauchlachs & Crème fraîche

KNUSPRIGE CROSTINIS mit Stremellachs & buntem Pfeffer

GARNELENSPIESSE mit Mandelblättchen & Aioli

VEGGIE

MINI-WRAPS gefüllt mit Feta & Grillgemüse

MINI-BRUSCHETTA mit Tomate, Zwiebel & Basilikum

MINI-MOZZARELLA-BÄLLCHEN mit eingelegten Tomaten & Kräuterpesto

Mindestabnahme: 20 Stück pro Sorte

3 Teile pro Person	12.5 €
5 Teile pro Person	19.5 €
7 Teile pro Person	26.5 €
10 Teile pro Person	37 €

Stellen Sie Ihr Wunschbuffet zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack.

VORSPEISEN

WÄHLEN SIE FÜNF

STULLEN belegt mit Tomate-Zwiebel ✓ oder Roastbeef oder Hummus ✓

GARNELEN IM KNUSPERMANTEL an Safran-Aioli-Dip

MINI-FRIKADELLEN auf Kartoffel-Gurken-Salat

GEFÜLLTE GYOZA auf Wakame-Salat ✓

STULLEN belegt mit Mozzarella, Tomate & Pesto 🌿

VITELLO TONNATO von der Pute mit gebackenen Kapern

GEMÜSESTICKS mit Wakame und Thai-Mango-Dip ✓

SAMOSAS mit Gemüsefüllung und Curry-Dip ✓

SATAY-SPIESSE vom Hähnchen mit Erdnussdip

SALATE

ROTER COLESLAW-SALAT 🌿

KRAUTSALAT ✓

KLARER TOMATENSALAT ✓

MEDITERRANER PASTA-SALAT mit Grillgemüse ✓

ROHKOSTSALATE mit Dressings 🌿

BROT & DIPS

dazu Oliven & Feta



vegan



vegetarisch

HAUPTGANG

WÄHLEN SIE DREI

SPANFERKELROLLE an Boente Jus, Speckbohnen & Kräuter-Kartöffelchen

GEFÜLLTE MINI-GNOCCHI mit Ricotta & Trüffel an cremiger Sahnesauce 🌿

PULLED AUSTERNPILZ auf Süßkartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Frühlingslauch ✓

PICCATA MILANESE (in Parmesan panierte Schnitzel) auf mediterranem Gemüse

MILDES GELBES THAI-CURRY mit Wok-Gemüse, dazu Basmatireis ✓

FISCHFILET IM KARTOFFELMANTEL auf Ackerbohnen und Schupfnudeln

SAFTIGER BURGUNDER GRILLSCHINKEN mit kräftiger Altbiersauce und Kartoffelgratin

HÄHNCHENGESCHNETZELTES an Rahmsauce mit Champignons, Frühlingslauch, dazu Butterspätzle

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IM SPECKMANTEL auf Pilzragout und Knöpfli

KRUSTENBRATEN unter einer Kräuterhaube an Boente Jus, Rosmarinkartöffelchen und Speckböhnchen

DESSERT

WÄHLEN SIE DREI

YOGURETTE-CREME mit Topping

CHEESECAKE-CREME mit Mini-Marshmallows

BAILEYS IRISH CREAM (enthält Alkohol)

SCHOKOLADENMOUSSE mit Vanillesauce

BEERENGRÜTZE mit Vanillesauce

MANGO-CREME mit Kokos ✓

LAVA-SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern

PANNA COTTA mit Erdbeersauce

Preis pro Person

Inklusive Vorspeisen, Salaten, Brot & Dips, Hauptgang und Dessert

36.9 €



vegan



vegetarisch

SOFTS

GEROLSTEINER URSPRUNG	0,33 l	3.8 €
GEROLSTEINER GOURMET <i>medium / naturell</i>	0,75 l	9 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	0,33 l	4 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	1,0 l	9.5 €
OBSTSÄFTE	0,2 l	4 €
OBSTSÄFTE	1,0 l	10.5 €
GEROLSTEINER APFELSAFTSCHORLE	0,33 l	4 €
GEROLSTEINER LIMONADEN <i>Passionsfrucht-Orange / Limette-Minze</i>	0,33 l	4 €

KAFFEE & TEE

FILTERKAFFEE	je Liter	12.5 €
TEE <i>verschiedene Sorten</i>	je Liter	7.5 €

Weitere Getränke stellen wir Ihnen auf Wunsch gern zusammen –
 sprechen Sie uns einfach an.



BIERE

VELTINS VOM FASS	1,0 l	12.5 €
KÖNIG PILSENER VOM FASS	1,0 l	12.5 €
VELTINS 0,00 % alkoholfrei	0,33 l	4 €
VELTINS RADLER 0,00 % alkoholfrei	0,33 l	4 €
KÖNIG PILSENER alkoholfrei	0,33 l	4 €
MAISEL'S WEISSE	0,5 l	5.5 €
MAISEL'S WEISSE alkoholfrei	0,5 l	5.5 €

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER <i>Ellermann-Spiegel, Rheinhessen, trocken</i>	0,75 l	25.5 €
---	--------	--------

ROSÉ

CHRISTINA <i>Flick, Pfalz, feinherb</i>	0,75 l	25.5 €
---	--------	--------

ROTWEIN

PRIMITIVO <i>Mezzogiorno, Apulien/Italien, trocken</i>	0,75 l	28.9 €
--	--------	--------

SEKT

RECKLINGHÄUSER SEKT	0,75 l	24.5 €
---------------------	--------	--------

APERITIF

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,25 l	8.5 €
LILLET WILD BERRY <i>Lillet, Wild Berry</i>	0,25 l	8.5 €
SARTI SPRITZ <i>Sarti, Prosecco, Soda</i>	0,25 l	8.5 €
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>	0,25 l	8.5 €

Sie wünschen sich andere Weinsorten? Wir erweitern die Auswahl gern.

ANGEBOT 01

TAGUNG 09:00 - 16:00 UHR

SPEISEN

FRÜHSTÜCK-SNACKS AUS UNSEREN SNACKVORSCHLÄGEN

Sie wählen Ihre Favoriten, wir kalkulieren drei Portionen pro Person.

LUNCHBUFFET NACH IHRER WAHL

Zusammengestellt aus unseren Buffetvorschlägen auf Seite 6–7.

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

*Verschiedene Sorten Blechkuchen oder süße Teilchen nach Wahl.
Wir kalkulieren zwei Portionen pro Person.*

GETRÄNKE

SOFTS & FILTERKAFFEE AUS UNSERER GETRÄNKEAUSWAHL

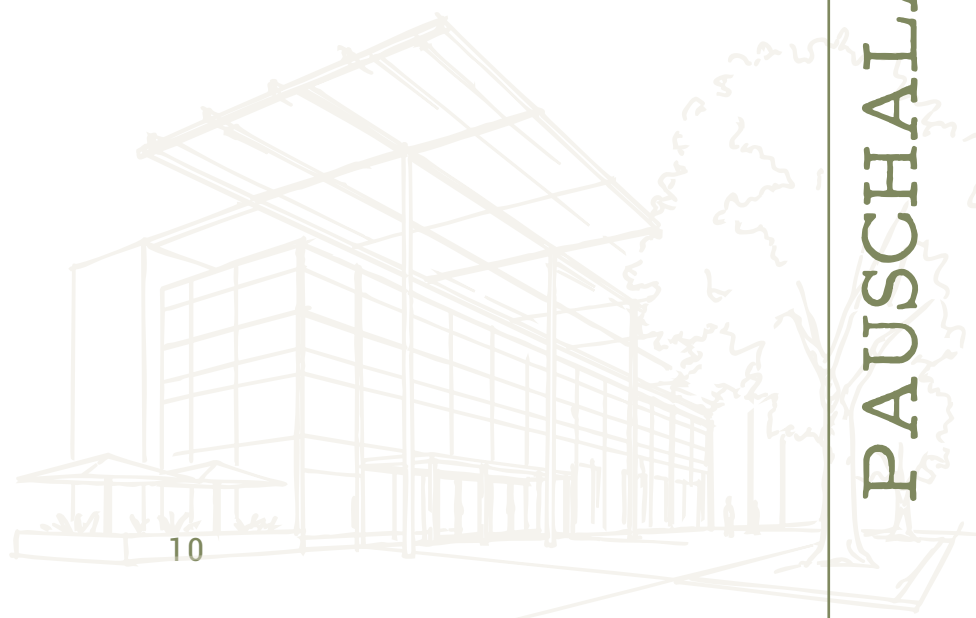
*Die Getränkepauschale gilt für 7 Stunden. Getränke darüber hinaus rechnen wir nach Verbrauch ab.
Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis von 6,00 € pro Person.*

PREIS PRO PERSON

62 €

Enthalten: Speisen, Getränke, Geschirr & Gläser. Nicht enthalten: Raummiete, Personal, Tischdecken und Hussen.

PAUSCHALANGEBOTE



ANGEBOT 02

TAGUNG PLUS 09:00 - 16:00 UHR

SPEISEN

FRÜHSTÜCK-SNACKS AUS UNSEREN SNACKVORSCHLÄGEN

Sie wählen Ihre Favoriten, wir kalkulieren drei Portionen pro Person.

KAFFEPAUSE AM VORMITTAG

Frisches Obst, Müsliriegel & Joghurt. Wir kalkulieren 2 Portionen pro Person.

LUNCHBUFFET NACH IHRER WAHL

Zusammengestellt aus unseren Buffetvorschlägen auf Seite 6–7

KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG

*Verschiedene Sorten Blechkuchen oder süße Teilchen nach Wahl.
Wir kalkulieren zwei Portionen pro Person.*

GETRÄNKE

SOFTS & FILTERKAFFEE AUS UNSERER GETRÄNKEAUSWAHL

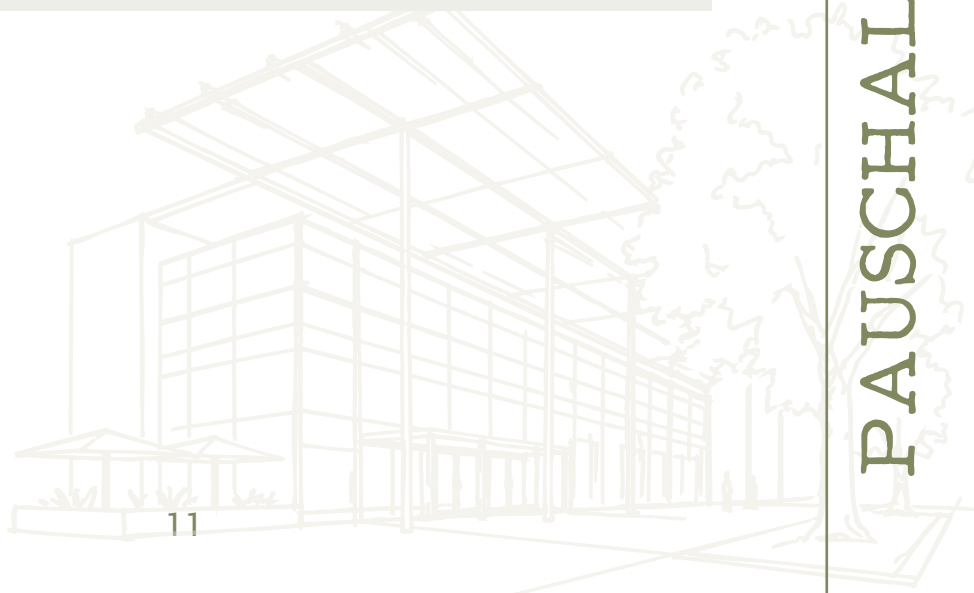
*Die Getränkepauschale gilt für 7 Stunden. Getränke darüber hinaus rechnen wir nach Verbrauch ab.
Kaffeespezialitäten gegen Aufpreis von 6,00 € pro Person.*

PREIS PRO PERSON

69 €

Enthalten: Speisen, Getränke, Geschirr & Gläser. Nicht enthalten: Raummiete, Personal, Tischdecken und Hussen.

PAUSCHALANGEBOTE



ERWEITERUNGEN

COCKTAILS & LONGDRINKS

Nach Verbrauch

je Stück ab 8 €

KORKGELD

Sie möchten eigenen Wein mitbringen? Gern – wir berechnen ein Korkgeld pro geöffnete Flasche.

je 0,75 l Fl. 9.5 €

MENÜKARTEN / GETRÄNKEKARTEN

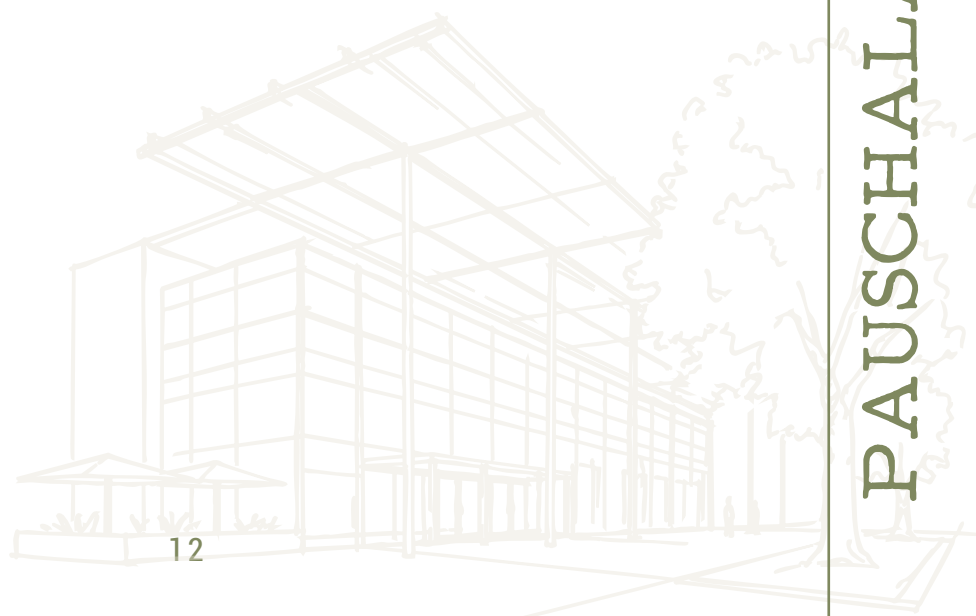
Nach Absprache

je Stück 4.5 €

WINDLICHTER

je Stück 15 €

PAUSCHALANGEBOTE



Für einen reibungslosen Ablauf stellen wir Ihnen das passende Personal zur Seite. Abgerechnet wird nach tatsächlichem Einsatz.

AUF- & ABBAU

LOGISTIK

pro Stunde 22 €

VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

SERVICELEITUNG

pro Stunde 31.5 €

SERVICEPERSONAL

pro Stunde 25.5 €

KÜCHE

KÜCHENLEITUNG

pro Stunde 39 €

KÜCHENHILFE

pro Stunde 20 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

PERSONENZahl

Grundlage der Abrechnung ist die bestellte Personenzahl.

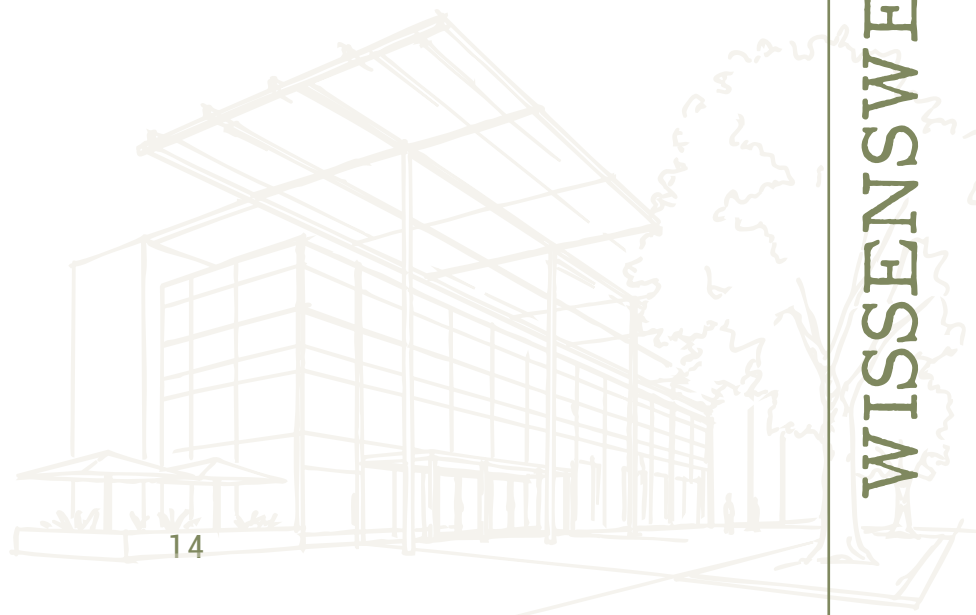
DEKORATION & EFFEKTE

Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk und Nebelmaschinen sind in unseren Räumen leider nicht erlaubt. Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste und externen Dienstleister darüber. Andernfalls müssen wir den zusätzlichen Reinigungsaufwand in Rechnung stellen.

CATERING & DIENSTLEISTER

Mit der Buchung unserer Räume ist unser Catering fest verbunden. Weitere Dienstleister können Sie in Absprache mit uns gern einbinden. Empfehlungen aus unserem Partnernetzwerk finden Sie auf der folgenden Seite. Bei Fragen zu Dekoration, Fotografie & Co. helfen wir Ihnen gern weiter.

Weitere Informationen finden Sie in unseren AGB.



Mit diesen Partnern arbeiten wir gern zusammen – eine Empfehlung,
keine Pflicht. Eigene Dienstleister sind jederzeit willkommen.
Das Catering übernehmen dabei immer wir.

FOTOGRAFIE

HAZEL PICTURES

Lisa Haselbach
www.hazel-pictures.com
hazelpictures18@gmail.com
Instagram: [_hazelpictures](#)

FOTOBOX

TOP FOTOBOX

Sven Huppertz
www.top-fotobox.de
info@top-fotobox.de
Instagram: [topfotobox](#)

DJ & TECHNIK

12 DJS · SEBASTIAN KÄHNERT

www.12djs.de · info@12djs.de
Instagram: [12djs](#)

SUN ENTERTAINMENT · DANIEL JUNG

www.sun-entertainment.de
info@sun-entertainment.de
Instagram: [sun_entertainment](#)

TORTEN & SÜSSES

KRISTALL CAFÉ & LOUNGE

www.kristall-cafe.de
info@kristall-cafe.de
Instagram: [kristallafelounge](#)

KONDITOREI BALKE

www.konditorei-balke.de

FLORISTIK

BLÜH AUF! BLUMENHANDWERK

Tina Attenberger
www.blueh-auf-re.de · info@blueh-auf.de
Instagram: [blueh_auf_blumenhandwerk](#)

BLUMEN BURGER

www.blumen-burger.de · info@blumen-burger.de
Instagram: [blumenburger](#)

BALLON-DEKORATION

CADALOOON

Carsten Röttger
www.cadaloon.de
info@cadaloon.de
Instagram: [cadaloon](#)





IM RUHRFESTSPIELHAUS
GASTRONOMIE ■■■ PARTYSERVICE

KONTAKTIEREN SIE UNS!

Sie planen eine Tagung oder Firmenfeier?
Wir beraten Sie gern – persönlich oder am Telefon.

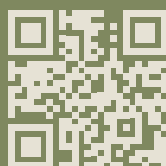
VERMIETUNG & EVENT

Carsten Knepper

T +49 2361 918480

M +49 172 2862183

cknepper@subergs.de



www.subergs.de

 @subergsimruhrfestspielhaus  Subergs im Ruhrfestspielhaus

Suberg & Knepper Gastronomiegesellschaft mbH & Co. KG

Otto-Burrmeister-Allee 1 · 45657 Recklinghausen

T +49 2361 918480 · info@subergs.de

Geschäftsführer: Carsten Knepper · Registergericht: Amtsgericht Recklinghausen HRB 8167