



FLUSSWERK BANKETTMAPPE

DEIN ORT FÜR EVENTS

Sprichwörtlich soll man die Feste feiern, wie sie fallen. Dem Zufall überlassen wir im FLUSSWERK trotzdem nichts. In unserer Bankettmappe haben wir alle Informationen rund um unser vielfältiges Angebot für Sie zusammengestellt. Damit keine Wünsche offenbleiben und Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

HERZLICH WILKOMMEN

LIEBE GÄSTE,

wir heißen Sie im FLUSSWERK auf der NEUEN INSEL herzlich willkommen. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Business Event – das FLUSSWERK ist der passende Ort für Ihren Anlass. Direkt am Wasser, mitten im Ruhrgebiet, bieten wir den Raum für Feierlichkeiten aller Art.

Bei uns können Sie im kleinen Kreis oder mit bis zu 120 Gästen feiern oder tagen. Eine beschauliche Außenfläche mit Food Trucks und besonderen Foto-Spots, sind ein absolutes Highlight – zu jeder Jahreszeit.

Mit unserem Rundum-Paket können wir Ihnen köstliche Speisen, Buffets und Fingerfood vom hauseigenen Catering, abgestimmt auf Ihr Event, servieren. Bei Bedarf bieten wir Ihnen moderne, professionelle Veranstaltungstechnik und weitere Leistungen an.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr FLUSSWERK-Team

KONTAKT

DANIEL SCHÄFER

Betriebsleitung

M +49 173 1873967

daniel.schaefer@neue-insel.de

neue-insel.de



„FEIER FÜR DIE
EWIGKEIT, DENN
DU HAST NICHT
EWIG ZEIT.“



WISSENSWERTES VON A-Z

Bei uns ist Ihre Veranstaltung in besten Händen. Im Folgenden bieten wir Ihnen einen Überblick über wichtige Fragen und Themen. Wenden Sie sich mit Ihren Fragen auch gerne direkt an uns.



Gut zu wissen:

Die Küche der NEUE ARBEIT gGmbH der Diakonie Essen arbeitet uns bei der Zubereitung von Speisen zu.



AUFTRAGSSTELLUNG

Selbstverständlich lassen wir Ihnen eine ausführliche Auftragsbestätigung zukommen. Es gelten die darin festgelegten Vereinbarungen. Zunächst wird die Reservierung und der Veranstaltungstermin schriftlich optioniert und darauf mit einer Anzahlung fixiert.

Spätestens vier Wochen vor Veranstaltungsdatum besprechen wir uns detailliert mit Ihnen. Anschließend erhalten Sie eine aktualisierte Auftragsbestätigung.

BUFFET

Ihr Buffet wird von unseren Köchinnen und Köchen zur vereinbarten Uhrzeit unter Einhaltung des HACCP-Konzepts aufgebaut. Die Speisen werden immer frisch nachgelegt. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir das Buffet nach zwei Stunden endgültig abbauen müssen.

DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre eigene Dekoration mitzubringen und diese vor Beginn der Veranstaltung anzubringen. Die genauen Uhrzeiten müssen mit uns abgestimmt werden. Der Abbau muss umgehend nach Ende der Veranstaltung erfolgen.

DIENTSTLEISTUNGEN EXTERN

Externe Dienstleisterinnen und Dienstleister sind bei uns herzlich willkommen. Hier berechnen wir einen Pauschalpreis von 30,00 € für Speisen und Getränke.

FREIE TRAUUNG

Eine unvergessliche freie Trauung ist bei uns möglich. Weitere Informationen haben wir auf Seite 26 für Sie zusammengestellt.

GÄSTEANZAHL

Gerne stellen wir uns auf die entsprechende Anzahl Ihrer Gäste ein. Bitte informieren Sie uns zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung final über die erwartete Personenzahl. Diese bietet die Berechnungsgrundlage.

GESCHENKE

Bitte nehmen Sie Ihre Geschenke unmittelbar nach Ende Ihrer Veranstaltung mit. Gerne bauen wir einen Geschenketisch für Sie auf. Wir übernehmen keine Haftung für die Geschenke.

KINDER

Kinder unter acht Jahren erhalten 50 % Nachlass auf Speisen und Getränke. Kinder bis vier Jahren sind unsere Gäste und somit von diesen Kosten ausgenommen. Bitte denken Sie daran, dass auch Kleinkinder einen Sitzplatz benötigen. Hochstühle sind vorhanden. Bitte teilen Sie uns mind. zwei Wochen vor Veranstaltung das Alter der Kinder mit.

KUCHEN

Wir bieten Ihnen ein hervorragendes Kuchenkonzept. Aufwendige Torten können Sie bei unseren zuverlässigen Partnerinnen und Partnern in Auftrag geben. Wir stellen gerne den Kontakt her. Das Mitbringen von selbstgebackenen Kuchen ist aus Hygienegründen nicht gestattet.

KORKGELD

Nach vorheriger Absprache können besondere Getränke mitgebracht werden. Hier berechnen wir für den Ausschank ein individuelles Korkgeld.

MUSIK

Das FLUSSWERK verfügt über eine vollausgestattete Musikanlage, die zusätzlich gebucht oder vom DJ genutzt werden kann. Weitere Informationen zur Technik finden Sie auf Seite 28.

PARKPLÄTZE

Auf dem Gelände der NEUEN INSEL befinden sich ausreichend kostenlose Parkmöglichkeiten.

PAUSCHALEN

Damit Sie Ihre Kosten stets im Blick haben, bieten wir verschiedene Getränkepauschalen an. Mehr dazu auf Seite 20.

RAUMMIETE

Für unser FLUSSWERK berechnen wir eine Raummiete. Diese beinhaltet Bestuhlung, Buffetaufbau und -nutzung, Nutzung der Bar, das Eindecken der Tische mit unserem Standardgedeck, Standardbeleuchtung, Standardbesetzung von unserem freundlichen Personal sowie die Reinigung. Die Grundlage für unsere Preisgestaltung geht von einer Dauer von 10 Stunden aus. Die Bootsterrasse kann kostenpflichtig dazugebucht werden.





Gut zu wissen:

Unsere Getränkepauschalen sind vielfältig und lassen keine Wünsche offen. Erfahren Sie mehr: S. 20.



REINIGUNG

Die Reinigung ist in der Raummiete enthalten. Bei überdurchschnittlichem Reinigungsaufwand, auch im Außenbereich, z. B. durch Konfetti oder Ähnlichem, wird eine Sonderreinigungsgebühr von 500,00 € fällig.

SONDERWÜNSCHE

Sollten Sie für Ihre Veranstaltung spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Gerne versuchen wir Ihre Vorstellung zu realisieren.

SPERRSTUNDE

Veranstaltungen im FLUSSWERK enden spätestens um 3:00 Uhr. Dann hat unser Personal genügend Zeit und Energie, den Raum abschließend aufzuräumen und für die nächste Veranstaltung vorzubereiten.

TAGUNGEN

Werfen Sie einen Blick in unsere Tagungsmappe. Diese händigen wir Ihnen gerne aus. Diese können Sie auch auf unserer [Internetseite](#) einsehen.

TRINKGELD

Mit Trinkgeld machen Sie unserem Team eine Freude. Es ist ein Ausdruck Ihrer Zufriedenheit und wird auf das gesamte Team verteilt.

WUNDERKERZEN / WURFMATERIAL

Bitte vermeiden Sie jegliche Art von Wurfmateriale, auch aus Gründen des Umweltschutzes. Die Reinigung ist sehr aufwendig und wird mit 500,00 € berechnet. Wunderkerzen können Sie gerne auf unserer Terrasse nutzen. Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste. Feuerwerk ist nicht gestattet.

Bitte beachten Sie unsere AGB:

<https://neue-insel.de/allgemeine-geschaeftsbedingungen-der-neue-insel-ggmbh/>

UNSER FINGERFOOD

WÄHLEN SIE EINE VARIANTE

3 STÜCK PRO PERSON

9,90 Euro

wählen Sie 4 Sorten

5 STÜCK PRO PERSON

15,50 Euro

wählen Sie 6 Sorten

7 STÜCK PRO PERSON

19,90 Euro

wählen Sie 8 Sorten



**KLEINE GAUMEN-
FREUDEN ZUM
AUFTAKT.**



FINGERFOOD AUSWAHL

HERZHAFTES GEBÄCK

Frischkäse Schnecke Pfannkuchen | Kresse | Zitrus 

Quiche Lorraine Lauch | Speck

Gemüse-Quiche (saisonal) Ziegenkäse 

KÖSTLICHKEITEN IM GLAS

Grillgemüse Rucola-Pesto | Aubergine | Paprika | Zucchini 

Falafel Hummus | Petersilie 

Maishähnchen Saltimbocca Art | Schinken | Salbei

Ziegenkäse Wildkräuter | Beeren 

Roastbeef Mixed Pickels | Sauce Tatar

Vitello tonnato Kalb | Thunfisch | Kapern

Kleine Frikadellen Grober und feiner Senf

Beitzlachs Fenchel | Zitrus | Dill

Vegane Köttbullar veganer Dip





**KLEIN ABER
FEIN: UNSERE
FINGERFOOD-
SPEZIALITÄTEN.**



SALATE IM GLAS

Omas Kartoffelsalat

Gewürzgurke | Apfel | Zwiebel | leichte Mayonnaise 

Steirischer Kartoffelsalat

Kürbiskerne und -öl | Apfelessig | Rote Zwiebel 

Mediterraner Nudelsalat

Getrocknete Tomaten | Balsamico | Kerne | Rucola 

Cole Slaw

Rotkraut | Cayennepfeffer | Ananas | Mayonnaise 

Kichererbsensalat

Zitrone | Petersilie | Rohkost | Kreuzkümmel 

Cesar Salat

Romana Salat | Cesar Dressing | Parmesan | Röstbrot 

Caprese Salat

Kirschtomaten | Mozzarella | Basilikum 

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Dunkle Schokomousse Karamellsauce

Apfelcrumble Vanille | Rum 

Amerikanischer Cheesecake

Frischkäse | Vanille | Mango-Passionsfrucht 

Obstgarten Saisonales Obst | Zitronen-Minz-Marinade 

Beerenkompott Vanillesauce 

Kleine Brownie-Stücke Nüsse | Karamell 

Panna Cotta saisonaler Fruchtspiegel 

Rhabarbercrumble Vanille

Crème brûlée Erdbeersauce

Orangen-Schokoladenmousse Nusscrumble

Bratapfel-Dessert saisonal Weihnachten

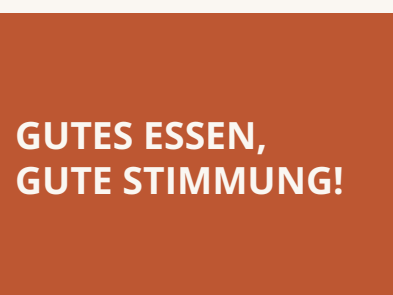
Spekulatiusmousse saisonal Weihnachten

UNSERE BUFFETS

FLUSSWERK PARTYBUFFET

1 ab 50 Personen

35,00 Euro p.P.



VORSPEISEN

Brotauswahl

Drei verschiedene saisonale Dips und Aufstriche 

Frikadellen

Grober und feiner Senf

Schnitzel

Zitrone | Preiselbeersenf

Omas Kartoffelsalat

Gewürzgurke | Apfel | Zwiebel | leichte Mayonnaise

Mediterraner Nudelsalat

Getrocknete Tomaten | Balsamico | Kerne | Rucola

Hausgemachter Krautsalat

WARMESPEISEN

Krustenbraten

Altbiersauce

Beilagen

Kartoffelgratin | Buttergemüse

Vegetarische Köttbullar

Altbiersauce

DESSERT

Kleine Brownie-Stücke

Dunkle Schokolade

Beerenkompott

Vanillesauce 

Vegan

Vegetarisch



FLUSSWERK SPEZIAL

2 ab 50 Personen

48,50 Euro p.P.

BROTAUSWAHL

Dips

Kräuterbutter  | Aioli  | Paprikadip 

VORSPEISE

Antipasti

Saisonal eingelegtes Gemüse 

Oliven Trio 

Caprese: Tomate Mozzarella | Pesto 

Surf & Turf Variation

Hausgebeizter Lachs Zitrus-Kräuteraromen

Flammlachs Salat Honig-Senf-Dressing

Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben | Thunfisch-Kapern-Sauce

HAUPTGANG

Schweinefilet

Kurzgebratene Medaillons mit Pfefferrahmsauce

Saltimbocca vom Maishuhn

Sherry-Jus

Albondigas

Tomatensauce

Lachs

Gebratene Filetstücke | Zitronensauce

Gefüllte Ravioli

Feige | Ziegenkäse | Kräuteröl

Beilagen

Kartoffelgratin | Kräuterspätzle | buntes Saisongemüse

DESSERT

Amerikanischer Cheesecake

Saisonalen Fruchtspiegel

Dunkles Schokoladenmousse

Karamellsauce

Vegan
Vegetarisch



FLUSSWERK GRILLFEST

3 ab 50 Personen

52,50 Euro p.P.

BROTAUSWAHL

Dips

Kräuterbutter  | Tomaten-Limetten-Salsa  | Feta-Paprika 

VORSPEISE

Antipasti

Saisonal eingelegtes Gemüse | Oliven Trio | Champignons in Balsamico-Marinade

Tomate Mozzarella

Natives Olivenöl | alter Balsamico | Pesto

SALAT

Mediterraner Nudelsalat

Getrocknete Tomate | Balsamico | Kerne | Rucola

Omas Kartoffelsalat

Gewürzgurke | Apfel | Zwiebel | leichte Mayonnaise

Kichererbsensalat im Glas

Zitrone | Petersilie | Rohkost

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

HAUPTGANG

Rinderhüfte

Pfeffer-Marinade

Bratwurst

Pulled Pork

Homemade BBQ Sauce

Maishähnchenbrust

Chilli-Joghurt-Marinade

Marinierter Grillkäse

Drillinge aus der Pfanne

Kräuter | Meersalz

Gemüsepfanne

DESSERT

Gegrillte Ananas

Vanillesauce

Panna Cotta

Maracuja-Topping

Vegan

Vegetarisch



FLUSSWERK VEGETARISCH & VEGAN

4 ab 50 Personen

42,50 Euro p.P.

BROTAUSWAHL

Dips

Kräuterdip | Tomaten-Limetten-Salsa | Aivar

VORSPEISE

Antipasti

Saisonal eingelegtes Gemüse

Oliven Trio

Champignons in Balsamico-Marinade

Kichererbsensalat im Glas

Zitrone | Petersilie | Rohkost

Salatbuffet

verschieden Blattsalate und Toppings zum Zusammenstellen

HAUPTGANG

Vegetarische Albonigas

Pikante Tomatensauce

Gefüllte Ravioli

Feige | Ziegenkäse

Cremiges veganes Kokos Curry

Gemüse

Beilagen

Rosmarin-Drillinge | Reis | Ofengemüse der Saison

DESSERT

Panna Cotta

Fruchtspiegel

Beerenkompott

Vanillesauce

GO GREEN!

Vegan
Vegetarisch



FLUSSWERK FRÜHLING

5 ab 50 Personen
von Mitte April bis Mitte Juni

49,50 Euro p.P.

BROTAUSWAHL

Dips 

Bärlauch-Butter | Frankfurter Grüne Kräutersauce



VORSPEISE

Marinierter Spargel

Grüner & weißer Spargel mit Schinkenvariation

Pflücksalat 

Bärlauch Vinaigrette

Gebeizter Lachs

Fenchel-Zitrus-Salat | Honig-Senf-Sauce

**WIR SERVIEREN
FRÜHLINGS-
GEFÜHLE.**



SUPPE

Spargelcreme-Suppe 

Mit eigener Einlage

HAUPTGANG

Maishähnchenbrust

Gebraten | Kräuter- Schnittlauchsauce

Tafelspitz vom Rind

Gesotten | klassische Meerrettichsauce

Lachs

Auf der Haut gebraten | Zitronensauce

Gefüllte Ravioli

Ziegenkäse | Feige

Beilagen 

Neue Kartoffeln | Spätzle |

Frühlingsgemüse mit Spargel und Sauce Hollandaise

DESSERT

Rhabarber Crumble

Vanille

Creme Brûlée

Erdbeersauce

Vegan
Vegetarisch



FLUSSWERK HERBST & WINTER

6 ab 50 Personen

45,50 Euro p.P.

BROTAUSWAHL

Dips 

Trüffel-Parmesan-Dip | Nuss-Pesto



VORSPEISE

Gebeizter Lachs 

Fenchel Salat | Honig- Senfsauce

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse

Feldsalat

Kartoffeldressing

GEMÜTLICH
ESSEN, TRINKEN,
ZUSAMMEN SEIN.



HAUPTGANG

Schmorbraten vom Schwein

Goldsaft-Jus

Maishähnchenbrust

Waldpilzrahm

Lachsmedaillons

Zitronensauce

Gefüllte Nudeln 

Feigen-Ziegenkäse-Füllung

Beilagen 

Butterspätzle | Kartoffelgratin |
geschmorter Weißkohl | buntes Wurzelgemüse der Saison

DESSERT

Beeren-Topf 

Vanillesauce

Orangen-Schokoladenmousse

Nuss-Crumble

Vegan
Vegetarisch



FLUSSWERK WEIHNACHTSFEIER

7 ab 50 Personen

49,50 Euro p.P.

BROTAUSWAHL

Dips

Kräterbutter  | Dattelcreme

VORSPEISE

Marinierter Ziegenkäse

Sellerie | Birne | gebrannte Walnüsse

Gezupfter Lachs

Fenchel | Zitrusalat

Entenbrusttranchen

Rotkrautsalat | Apfel-Chutney

SUPPE

Maronen-Pilz-Cremesuppe

Croûtons

HAUPTGANG

Mildes Wildgulasch

Preiselbeeren

Entenbrust (Gänsebraten auf Anfrage)

Orangen-Jus

Lachs

Zitronensauce

Gemüsestrudel

Estragon- Rahm

Beilagen

Rotkohl | Kürbis | Klöße | Butterspätzle

DESSERT

Bratapfel-Dessert

Vanillesauce

Spekulatiusmousse



Vegan

Vegetarisch



FLUSSWERK WEIHNACHTSMARKT

8 ab 50 Personen

44,90 Euro p.P.

Unser kleiner Weihnachtsmarkt zaubert Sie direkt in eine gemütliche Stimmung. Zwischen Tannenbäumen und Weihnachtsmusik bleiben keine Wünsche offen.

In unserer Halle sowie im Außenbereich haben wir Weihnachtsmarkt Buden für Sie aufgebaut und servieren Ihnen weihnachtliche Speisen und Getränke in Weihnachtsmarktathmosphäre.



VORSPEISE

Flammkuchen

verschiedene Sorten

Maronensuppe im Weckglas

Feldsalat | Rote Beete Carpaccio | Ziegenkäse

im Glas

BROTSTATION

Dips | Schmalz

HAUPTGANG

Gebratene Champignons aus der Riesenpfanne 

Knoblauchsauce

Grünkohl 

mit und ohne Mettwurst

Mildes Wildgulasch

Spätzle | Apfelrotkohl

DESSERT

Bratapfeldessert

Vanillesauce

Weihnachtliche Candybar

Vegan
Vegetarisch



FLUSSWERK BRUNCH BUFFET

9 ab 50 Personen

27,90 Euro p.P.

Gerne arrangieren wir für Sie und Ihre Gäste ein festliches Brunch-Bufferet mit folgenden Komponenten:

FRÜHSTÜCKSAUSWAHL

Brot - und Brötchenvariation
Wurst- und Käseplatte
Butter und Frischkäse
Marmeladenauswahl und süße Aufstriche
Eierspeisen
Obst- und Gemüseplatte

WARM SPEISEN

Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art
Spätzle | Kartoffelgratin | Gemüse der Saison
Gemischter Salat
Hausgemachtes Dressing

Dazu empfehlen wir unser **Kuchenangebot** und unsere **Getränk-kepauschale**.



UNSERE SPECIALS

Zu einer einzigartigen Veranstaltung gehören kulinarische Highlights. Geben Sie Ihrer Feier mit unseren optional buchbaren Specials eine individuelle Note.

KUCHENBUFFET

+ 4,90 Euro p.P.

Unsere hausgemachten Kuchen sind der perfekte Begleiter zu Ihrem Tee oder Kaffee. Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person. Diese Option muss für die gesamte Gästeanzahl gebucht werden.

WÄHLEN SIE DREI SORTEN:

- Obststreusel (*saisonal, auf Wunsch vegan* 🌱)
- Käsekuchen
- Russischer Zupfkuchen
- Mandarine Schmand
- Zitronenkuchen
- Schokokuchen
- Mohnkuchen

CANDYBAR

Pauschalpreis

120,00 Euro

Unsere Candybar ist ein Highlight für Groß und Klein: **Cookies, Weingummi und Marshmallows**. Wir legen Wert auf eine ansprechende Präsentation in liebevoll verzierten Gläsern und Tüten. Unsere Candybar wird auf unserer Holzleiter ansprechend drapiert. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

MITTERNACHTSIMBISS

Diese Optionen können Sie ab einer Anzahl von 30 Gästen buchen.

ONE POTS

+ 6,50 Euro p.P.

Wählen Sie aus unseren One Pots aus. Alle One Pots werden mit frischem Baguette serviert. Wählen Sie ihre Favoriten.

- Currywurst
- Vegetarische Currywurst
- Chili con Carne oder Chili sin Carne

KÄSEPLATTE

+ 7,90 Euro p.P.

Drei Käsesorten,
Trauben und Feigensenf, dazu Salzgebäck



UNSERE KONZEPTE

Unsere Food-Konzepte für Events ab 30 Personen können als Fingerfood, Snack oder Hauptgericht gereicht werden. Nutzen Sie unsere Food-Konzepte beispielsweise als attraktive Ergänzung für Ihre Feier auf unserer Bootsterrasse. Es können sich individuelle Preise ergeben, da mehr Personal benötigt wird.

FLAMMKUCHENKONZEPT

Pauschalpreis

480,00 Euro



Gut zu wissen:

Unsere Food-Trucks, sind restaurierte HY-Oldtimer. Ein besonderer Hingucker für Ihre Veranstaltung!



Unsere Flammkuchen sind ein echtes Erlebnis: frisch, knusprig und direkt aus dem Ofen. In unserem Food-Truck werden sie live vor Ihren Augen zubereitet – vom hauchdünn ausgerollten Teig bis zum goldbraun gebackenen Genuss.

Unser geschultes Fachpersonal belegt jeden Flammkuchen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack und backt ihn heiß und aromatisch in unserem Ofen.

So entsteht Streetfood auf höchstem Niveau: authentisch, frisch und individuell – ein Genuss, den man sieht, riecht und schmeckt.

FÜR IHREN EMPFANG DARIN ENTHALTEN:

- 30 Flammkuchen (zwei Sorten)
- exklusive Food-Truck-Nutzung
- Fachpersonal

WÄHLEN SIE ZWEI SORTEN:

- Lauch | Speck
- Grüner & weißer Spargel | Prosciutto | Bärlauch | Schmand (*saisonal*) 
- Lachs | verschiedene Beete | Zitrus | Kresse
- Birne | Ziegenfrischkäse | Walnuss 
- Saisonales Gemüse | Schmand 



KARTOFFELKONZEPT

ab 30 Personen

23,90 Euro p.P.



Erleben Sie ehrlichen Genuss aus der großen gusseisernen Riesenpfanne: Unsere frischen Kartoffeln werden goldbraun gebraten, mit ausgewählten Kräutern verfeinert und heiß serviert. Dabei legen wir großen Wert auf Regionalität – unsere Kartoffeln beziehen wir bewusst von regionalen Erzeugern, für besten Geschmack und kurze Wege.

Das Besondere an unserem Konzept: Sie stellen sich das Gericht ganz nach den eigenen Vorlieben zusammen. Eine vielfältige Auswahl an köstlichen Toppings sorgt dafür, dass keine Wünsche offenbleiben – von herzhaft bis frisch, von klassisch bis kreativ. Selbstverständlich bieten wir auch vegetarische und vegane Varianten an, die geschmacklich in nichts nachstehen.

Für alle, die es besonders deftig mögen, ergänzen wir die Kartoffeln auf Wunsch mit saftigem Pulled Pork. Alternativ bereiten wir das Gericht ebenso gerne mit zartem Pulled Chicken zu. So entsteht ein individuelles, hochwertiges Streetfood-Erlebnis, das Frische, Qualität und Genuss perfekt miteinander verbindet – ideal für Events, bei denen gutes Essen und entspannte Atmosphäre im Mittelpunkt stehen.

ZUR AUSWAHL AUF DEM BUFFET:

- Zartes Pulled Pork oder Pulled Chicken
- Schmackhaftes Pulled vegan 🌱
- Gebratene Pilze 🌱

DAZU VERSCHIEDENEN TOPPINGS:

- Kräuterquark 🌱
- Fruchtige BBQ Sauce 🌱
- Knoblauchsauce 🌱
- cremiger Coleslaw
- hausgemachter Rotkrautsalat 🌱
- Blattsalat 🌱
- Rohkost 🌱
- Lauchzwiebeln 🌱
- Röstzwiebeln 🌱
- Geriebener Käse 🌱
- Jalapeños 🌱



FLUSSWERK PAUSCHALE

pro Person pro Stunde

4,60 Euro

GETRÄNKEPAUSCHALE

Für Events und Hochzeiten bieten wir Ihnen eine praktische Getränkepauschale an. Diese verspricht nicht nur köstliche Getränke, sondern auch eine volle Kostenkontrolle über Ihre Veranstaltung.

BEINHALTET:

- Winzersecco während des Empfangs
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks (Cola, Cola Light, Orange und Zitrone) von der Inklusionsbrauerei Josefs
- Josefs Pils und Radler aus der Flasche 0,33l
- Alkoholfreies Pils aus der Flasche 0,33l
- 2 Weißweine
- 1 Rotwein
- Kaffee und Kaffeespezialitäten

Unser **Service** ist den ganzen Abend für Sie anwesend und serviert Getränke. Wenn es doch einmal schneller gehen soll, stehen Getränke im **Eiskühler** zur Selbstbedienung an unserer Theke bereit.

ADD-ONS

Durch unsere Add-ons gestalten Sie die Pauschale individuell nach Ihrem Geschmack.*

PREMIUMOPTION

pro Person pro Stunde

+1,00 Euro

- Stauder Pils 0,33l aus der Flasche
- Maisels Weizenbier und Alkoholfrei 0,5l aus der Flasche
- Fruchtschorlen von Granini 0,33l aus der Flasche
Apfel | Maracuja | Rhabarber
- Hausgemachte Limonade und Eistee aus unseren Zapfgläsern

FASSBIEROPTION

pro Person pro Stunde

+1,00 Euro

Sie mögen frisch gezapftes Bier vom Fass? Gerne zapfen wir Ihnen ein eiskaltes Stauder Pils! Bei Einzelabrechnung berechnen wir ganze Fässer.



FRISCHEOPTION

pro Person pro Stunde

+1,50 Euro

Prickelnde Drinks dürfen nicht fehlen? Dann ist unsere Frischeoption genau das Richtige! Für eine alkoholfreie Alternative sprechen Sie uns einfach an.

Wählen Sie Ihre zwei Favoriten aus:

- Limoncello Spritz
- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berries
- Hugo
- Sarti Spritz

LONGDRINKOPTION

pro Person pro Stunde

+2,50 Euro

Gönnen Sie sich mit Ihren Gästen einen erfrischenden Longdrink! Wählen Sie zwei Optionen.

- Bombay Gin Tonic
- Absolut Vodka Lemon
- Jack Daniels Whisky Cola
- Havanna Rum Cola

SCHNAPSOPTION

pro Person pro Stunde

+1,00 Euro

Sie möchten Ihren Gästen einen Schnaps servieren? Wir bieten eine passende Auswahl an. Wählen Sie drei Optionen.

- Absolut Vodka
- Ramazotti
- Obstbrände
- Grappa
- Tequila
- Berliner Luft
- Limoncello
- u.v.m.

**Bei den optionalen Erweiterungen der Getränkepauschale sind Kinder von der Personenanzahl ausgenommen.*

UNSERE GETRÄNKE

Eine stimmige Auswahl passender Getränke ist ein wichtiger Bestandteil Ihrer Veranstaltung. Wir haben für jeden Geschmack die richtige Erfrischung. Sie haben besondere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an.



CHEERS UND
ZUM WOHL!



EMPFANGSDRINKS / APERITIF

VAUX Brut

Sektmanufaktur Schloss Vaux / Rheingau / trocken

0,75 l 29,00 €

Winzer Secco Schmeckt Nett

Karolinenhof / Rheinhessen

0,75 l 22,50 €

Aperol Spritz

0,2 l 7,50 €

Limoncello Spritz

0,2 l 7,50 €

Lillet Wild Berries

0,2 l 7,50 €

Hugo

0,2 l 7,50 €

Sarti Spritz

0,2 l 7,50 €

Saisonaler Aperitif | Alkoholfreier Aperitif
Sprechen Sie uns an.

0,2 l 6,50 €

Alkoholfreie Cocktails

0,2 l je 4,50 €

Nocello | Zitrone | Eis

Nojito | Minze | Eis

PIMP YOUR SECCO: SEKTEMPFANG

Pauschalpreis

150,00 Euro

Wir bauen für Sie eine dekorative Sektstation auf. Hier können Sie und Ihre Gäste sich Ihren Aperitif selbst zusammenstellen.

DARIN ENTHALTEN:

- Liköre oder Bitter (z.B. Limoncello oder Aperol)
- Ein Fruchtsaft
- Ein Fruchtmark
- Ein Sirup (z.B. Holunderblütensirup)
- Gefrorene Beeren
- Orange und Zitrone
- Minze



Unsere Weine

Wir servieren erlesene Weine bester Qualität – von ausgewählten Weingütern.



BIER

Josefs Pils / Radler	0,33l	3,00 €
Stauder Pils	0,33 l	3,50 €
Maisels Weizen	0,5 l	5,20 €
Maisels alkfr. Weizen	0,5 l	5,20 €
Stauder alkfr. Pils	0,33 l	3,50 €
Stauder vom Fass	0,3 l	3,80 €

WEIN - WEISS & ROSÉ

Grauburgunder 2025 / Weingut Manz / Rheinhessen / trocken	0,75 l	27,50 €
Riesling 2025 / Blauschiefer / Weingut Lorenz / Mosel / feinherb	0,75 l	29,50 €
Blanc de Noir Melot 2025 / Weingut Markus Burg / Mosel / trocken	0,75 l	22,50 €
Garda Bianco 2025 / Ca de Rocchi / Venetien	0,75 l	22,50 €
Blauer Spätburgunder Rosé 2025 / Weingut Bles Ferber / Mosel / trocken	0,75 l	21,50 €

WEIN - ROT

Primitivo 2024 / Infiniti / Cantine San Giorgio / Apulien	0,75 l	28,50 €
Cape Moby Red 2021 / Cape Moby Winery / Südafrika / trocken	0,75 l	27,50 €

ABSACKER / DIGESTIF

Verschiedene Sorten. <i>Sprechen Sie uns dazu an.</i>	2 cl	3,50 €
---	------	--------



Die Inklusionsbrauerei Josefs

Unser Partner produziert fair und handelt regional. „Gutes Trinken, Gutes Tun!“



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Josefs Wasser	0,33 l	2,20 €
Tafelwasser	0,9 l	4,90 €
Josefs Cola	0,33 l	2,80 €
Josefs Cola Light	0,33 l	2,80 €
Josefs Zitrone	0,33 l	2,80 €
Josefs Orange	0,33 l	2,80 €

SCHORLEN

Granini Apfelschorle	0,33 l	3,50 €
Granini Maracujaschorle	0,33 l	3,50 €
Granini Rahbarberschorle	0,33 l	3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Unseren Kaffee beziehen wir von der Kaffeemanufaktur **Melitta**.

Filterkaffee	1 l	9,50 €
Espresso		2,50 €
Kaffee Crema		2,50 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		3,30 €
Latte Macchiato		3,50 €
Tee, verschiedene Sorten		2,50 €
Auf Wunsch mit Hafermilch.		

Weitere Getränke gerne auf Anfrage, wir beraten Sie persönlich.

UNSERE KONDITIONEN

FLUSSWERK MIETEN

Mieten Sie unsere moderne Veranstaltungshalle auf der NEUEN INSEL zu folgenden Konditionen. In der Miete der Halle sind Standardleistungen sowie die Nutzung der ansprechenden Hofterrasse inbegriffen.

FREITAGS, SAMSTAGS UND VOR FEIERTAGEN:

RAUMMIETE + HOF TERRASSE (10 STUNDEN)

50 - 90 Personen	950 EURO
91 - 120 Personen	1.300 EURO

BOOTSTERRASSE DAZU MIETEN	+300 EURO
---------------------------	-----------

MIETE BOOTSTERRASSE (ohne Veranstaltungshalle)	800 EURO
---	----------

SONDERABSPRACHEN

Für Veranstaltungen von Sonntag bis Donnerstag sowie einer geringeren Personenanzahl, Miete nach Absprache.

IN DER RAUMMIETE ENTHALTEN:

- Ausführliche Beratung, Unterstützung bei Ihrer Planung
- Nutzung der Hofterrasse
- Bestuhlung (Tische und Stühle) nach Tischplan
- Aufgebautes Buffet mit Buffetequipment
- Nutzung der Bar (Gläser, etc.)
- Eindecken der Tische (Standardgedeck, Weingläser, Wassergläser, Duni-Servietten, ohne Tischwäsche)
- Standardbeleuchtung
- Reinigung
- Stammbesetzung Personal

KINDER:

Bitte berücksichtigen Sie, dass Kinder zu der Personenanzahl dazuzählen, da sie einen Sitzplatz benötigen.



**HAND IN HAND.
FÜR IHRE VERAN-
STALTUNG.**



TERRASSEN

DIE HOF TERRASSE

Diese Terrasse ist in der Miete des FLUSSWERKS inbegriffen. So können Sie Ihren Gästen einen modernen Veranstaltungsort mit Innen- und Außenbereich direkt an der Ruhr bieten.

Die Hofterrasse ist mit ihren überdachten 80 m² Platz für einen festlichen Empfang mit rund 75 Personen ausgelegt. Ebenso kann sie als erfrischende Pausenzone und Gesprächsraum genutzt werden.

Ein Hingucker ist unsere einzigartige Upcycling-Fahrradtheke und unser Oldtimer, die für erfrischende Drinks und Fingerfood genutzt werden können.

DIE BOOTSTERRASSE

Die Bootsterrasse bietet mit dem Blick auf die Ruhr und der berühmten Moornixe eine fantastische Kulisse für Ihren Anlass. Hier haben Sie ausreichend Platz für jegliche Art von Veranstaltung. Ob Sie für Ihre Hochzeit, eine freie Trauung oder einen großzügigen Empfang mit Live-Musik planen: hier ist vieles möglich.

Nutzen Sie unseren außergewöhnlichen, restaurierten Oldtimer, der zum Food Truck umgebaut wurde, für Speisen oder Getränke auf der Bootsterrasse.

FREIE TRAUUNG AUF DER BOOTSTERRASSE

Sie planen eine freie Trauung? Dafür ist unsere Bootsterrasse der optimale Ort.

Pauschalpreis Setup

350,00 Euro

Gern stellen wir für Sie Folgendes bereit:

- Traubogen mit Seidenblumenschmuck
- Minianlage mit zwei Mikrofonen
- Bestuhlung (10 Bierbänke mit weißer Husse)
- Stehtische
- „Infused Water“-Bar

Schirme und Pavillons sind verfügbar, für den Aufbau fallen bei Bedarf weitere Kosten an.



Die Fahrradtheke wurde von Fachanleitenden und Teilnehmenden der NEUE ARBEIT designt und gebaut.



PERSONAL

Damit Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft, übernimmt unser Servicepersonal zahlreiche Aufgaben. Bei einer gängigen Veranstaltung ist eine Standardbesetzung mit unserem freundlichen Personal inbegriffen. Die Standardbesetzung ergibt sich aus Ihrer Gästeanzahl und der Dauer Ihrer Veranstaltung. Bei Besonderheiten kann es in Absprache zu weiteren Personalkosten kommen.

PREISE

Serviceleitung	41,50 € / h
Köchinnen und Köche	35,50 € / h
Service	32,50 € / h
Hands / Logistik	28,50 € / h

Nachtzuschlag und Abfahrtspauschale

Ab 01:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 200,00 € pro Stunde.

TISCHWÄSCHE

Sie möchten, dass wir die Tische im Saal mit festlicher weißer Tischwäsche eindecken? Dies ist zu einem Aufpreis pro Tisch für Bereitstellung und Reinigung möglich.

PREISE

Eckige Tische	15,00 € pro Tisch
Runde Tische	19,50 € pro Tisch
Stehtische	10,00 € pro Tisch
Bierbankhusse	10,00 € pro Stück
Stoffserviette	2,00 € pro Stück

Runde Tische sind nur mit runder Tischwäsche buchbar. Bitte beachten Sie: Wenn die Tischwäsche nicht mehr zu reinigen ist, stellen wir diese in Rechnung.



Die Tischwäsche wird in der Wäscherei der NEUE BEPRO gGmbH unter Fachanleitung von Teilnehmenden aufbereitet.



DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre eigene Dekoration mitzubringen und diese vor Beginn der Veranstaltung anzubringen. Die genauen Uhrzeiten müssen mit uns abgestimmt werden. Der Abbau muss umgehend nach Ende der Veranstaltung erfolgen.

Gerne stellen wir Ihre Tische mit unserer Standarddekoration aus weißen Tischlampen und unseren Teelichtgläsern.

PREISE

Menükarte	3,00 €
Tischnummern	2,00 €
Staffelei (z. B. für einen Sitzplan)	15,00 €
Kerzenleuchter	10,00 €
Candybar-Leiter	15,00 €
Vasen	2,00 €

LET'S GET THE
PARTY STARTED.

FLORISTIK

Gefertigt wird der Schmuck von der Floristik der NEUE ARBEIT.

PREISE

Paket S	8,50 €
Paket M	24,00 €
Paket L	39,00 €
Braut und Ansteckstrauß	ab 59,00 €
Traubogenschmuck	ab 120,00 €

TECHNIK

Für Ihre gelungene Veranstaltung stellen wir gerne das richtige Equipment zur Verfügung. So unterstreichen die perfekten Klänge und Harmonien Ihren Anlass. Sie benötigen weiteres Equipment oder haben besondere Wünsche? Wir helfen weiter.

PREISE

Musikanlage & Partybeleuchtung	250,00 €
<i>Anschluss: Klinke oder Bluetooth mit DJ-Pult, Lichtsteuerung und zwei Mikrofonen</i>	
Flatscreen (rollbar), 85 Zoll (diagonal 216 cm)	50,00 €
<i>Anschluss: HDMI, Airplay, USB, MS-Display Connect</i>	
Portable Mini-Anlage inkl. Mikrofone (2 Stück)	50,00 €
Nutzung der Bühne (Drei Elemente, je 1x2 Meter)	30,00 €

ÜBER UNS

Die NEUE INSEL gGmbH ist ein gemeinnütziges und inklusives Unternehmen. Wir stellen Teilhabe, Inklusion und soziales Unternehmertum in den Mittelpunkt. So beschäftigen wir Menschen mit Beeinträchtigungen und setzen uns aktiv für deren Belange ein. Bei uns gibt es keinen Platz für Diskriminierung. Menschliche Zuwendung und Wertschätzung sind zentrale Pfeiler unserer Unternehmensphilosophie. Diese Einstellung gilt für jeden unserer Bereiche und Marken. So auch für das FLUSSWERK.

Die NEUE INSEL gGmbH ist eine 100%-ige Tochter der NEUE ARBEIT der Diakonie Essen gGmbH, deren Auftrag es ist, am Arbeitsmarkt benachteiligte Menschen intensiv und zukunftsorientiert zu unterstützen, damit sie wieder am Arbeitsleben teilnehmen können. Einige unserer Serviceleistungen werden durch Dienstleistungen der NEUE ARBEIT und der NEUE BEPRO unterstützt.

Wenn Sie unsere Dienstleistungen in Anspruch nehmen, unterstützen Sie unsere gemeinnützige und inklusive Arbeit aktiv.



IMPRESSUM

Redaktion & Satz: NEUE ARBEIT der Diakonie Essen gGmbH, Am Krausen Bäumchen 132, 45136 Essen, 0201 52326-102, sekretariat@neue-arbeit-essen.de
im Auftrag der NEUE INSEL gGmbH.

Haftungsausschluss: Wir übernehmen keine Gewähr für etwaige Änderungen von Preisen oder Angeboten. Stand: 28.05.2026

Bitte beachten Sie unsere AGB: <https://neue-insel.de/allgemeine-geschaeftsbedingungen-der-neue-insel-ggmbh/>

Fotos (C): Oliver Stopinski / Pixaby.de/verschiedene

EUER HOCHZEITSFOTOGRAF FÜR BESONDERE MOMENTE



PREISLISTE // 2026

3 STD.	-	950 €
4 STD.	-	1.200 €
6 STD.	-	1.700 €
8 STD.	-	2.250 €
10 STD.	-	2.800 €
12 STD.	-	3.250 €
14 STD.	-	3.650 €
16 STD.	-	4.000 €

Zeitlicher Rahmen ist flexibel
anpassbar. Pauschalpreise inkl.
aller ausgewählten und farb-
lich angepassten Bilder sowie
Online-Gästegalerie.



Oliver Stopinski
FOTOGRAFIE