faktorei21

GRILLGENUSS AM HAFEN

Bankett-mappe.

Feiern mit Hafenblick.

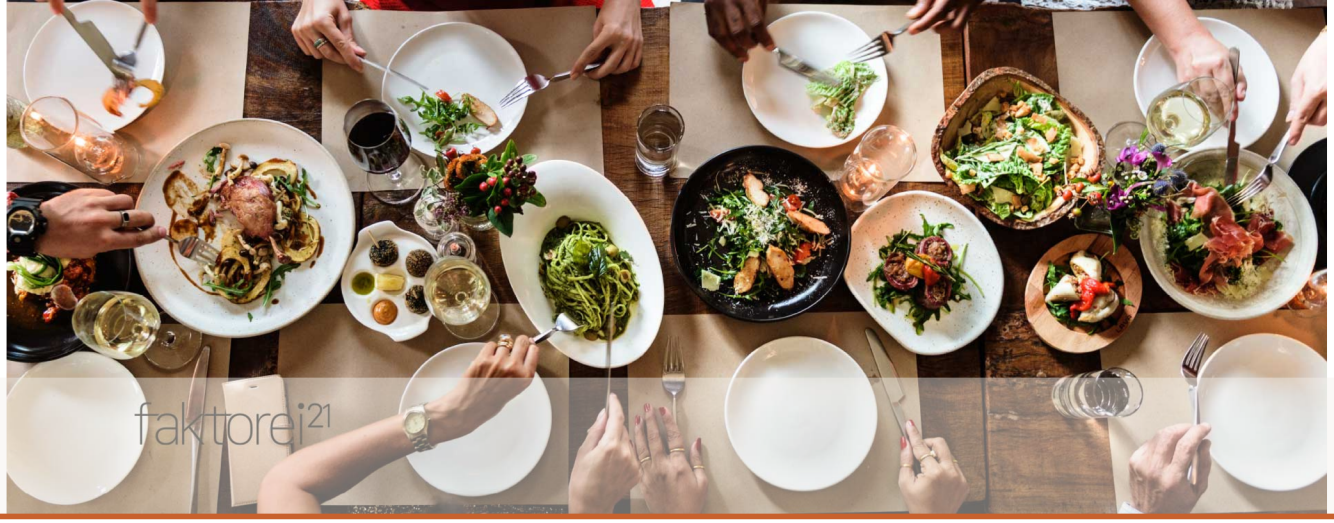
— Hochzeiten & Feiern
— Firmenevents & Tagungen
— Geburtstage & Jubiläen
— Private Dinner
— Weihnachtsfeiern



Philosophenweg 21 · 47051 Duisburg

0203 – 34 68 379· info@faktorei.de

Di – Sa 18:00 – 23:00 Uhr



TISCHLEIN DECK DICH .

Tischleindeckdichist unser Tischbüfett-Konzept fürVeranstaltungen, Feiern undbesondere Anlässe. Statt klassischer Menüfolge mit festen Tellern servieren wir die Speisen großzügig in die Mitte des Tisches. Jeder Gast kann probieren, teilen, kombinieren und sich ganz entspannt nehmen, worauf er Lust hat.

Das macht den Abend leichter, lebendiger und kommunikativer. Es entsteht keine steife Menü-Situation, sondern eine gemeinsame Tafel, an der automatisch Gespräche entstehen. Gerade bei Firmenfeiern, Geburtstagen, Hochzeiten oder privaten Runden ist das ein großer Vorteil: Niemand muss sich vorab festlegen, jeder findet etwas Passendes, und der Tisch bleibt den ganzen Abend in Bewegung.

Das Konzept besteht immer aus drei Gängen:

Vorspeisen zum Teilen

Eine Auswahlankleinen Gerichten, Brot, Dips, Salaten sowie Fisch-, Fleisch- und Gemüsekomponenten.

Hauptgänge aus der Mitte

Verschiedene Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, ergänzt durch passende Beilagen und Saucen — zum gemeinsamen Probieren und Genießen.

Desserts zum Abschluss

Süße Komponenten zum Probieren, Teilen und Abrunden des Abends.

Drei Varianten — eine für jeden Anlass:

Classic 63 € p.P.

Unsereunkomplizierte und vielseitige Variante für gesellige Runden mit einer breiten Auswahl zum Teilen.

Premium 79 € p.P.

MehrVielfalt, mehr besondere Komponenten und eine noch abwechslungsreichere Tafel für anspruchsvollere Anlässe.

Signature 99 € p.P.

Unsere großzügigste Variantemit den hochwertigsten Produkten und besonderen Gerichten.

Tischlein Deck Dich Classic

63 € pro Person

Alle Speisen werden in die Tischmitte serviert — zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen.

VORSPEISEN

Brotlaib
cremigeButter ·würzige Dips

Gebackener Blumenkohl
Ei ·Schnittlauch

Cremige Burrata
Kräutersalat ·Oliven ·Tomate

Chili-Garnele
pikanterSalat

Karamellisierter Ziegenkäse
RoteBeete-Chutney ·Buttermilchschaum

Caesar-Salad
Brot-Crunch ·Sesam-Hähnchen

HAUPTGÄNGE

Knuspriges Hähnchen
Brot-Crunch ·Sesam-Hähnchen

Short-Rib 48h gegart
Kartoffelcreme ·Schmorsauce

Gegrillter Lachs
cremigesRisotto ·junger Spinat ·Weißweinschaum

Trüffel-Pasta
Parmesan ·geschmorte Pilze ·Kräuter

DESSERT

Luftiges Tiramisu
Lady-Biskuit ·Tonkabohne ·Kaffee

Warmer Schokoladenkuchen
Salzkaramell ·Vanillecreme

Gebrannte Creme
cremigeButter ·würzige Dips



Tischlein Deck Dich Premium

79 € pro Person

Mehr Vielfalt, mehr besondere Komponenten – eine abwechslungsreichere Tafel für anspruchsvolle Anlässe.

VORSPEISEN

Brotlaib
cremigeButter ·würzige Dips

Tatar vom Landlachs
Gurke ·Dill ·Kartoffel-Crunch

Roastbeef, hauchdünn geschnitten
cremigeKräutersauce

Chili-Garnele
pikanter Salat

Karamellisierter Ziegenkäse
RoteBeete-Chutney ·Buttermilchschaum

Caesar-Salad
Brot-Crunch ·Sesam-Hähnchen

Gebackener Blumenkohl
Ei ·Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rinderfilet
Kartoffelgratin ·Pfefferrahmsauce

Maispoularde
Spitzkohl ·Trüffel-Polenta ·Geflügeljus

Kabeljau, sanft gegart
Kartoffelrahmgemüse ·Lauchschaum

Ricotta-Spinat-Ravioli
Salbeibutter ·Parmesan

DESSERT

Cheesecake San Sebastián
eingelegteBeeren ·weißeSchokolade

Vanille-Panna-Cotta
Passionsfrucht ·Pistazie

Kaiserschmarrn
Apfelragout ·Vanille-Quark-Schaum



Tischlein Deck Dich Signature

99 € pro Person

Unsere großzügigste Variante – mit den hochwertigsten Produkten und einer Tafel, die Eindruck hinterlässt.

VORSPEISEN

Brotlaib
cremigeButter ·würziger Dip ·Zwiebel-Chutney

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan ·Rucola ·Pinienkern-Crunch

Gebratene Jakobsmuscheln
Blumenkohlcreme ·Nussbutter

Garnelen in Knoblauch-Chiliöl
pikanter Salat

Karamellisierter Ziegenkäse
RoteBeete-Chutney ·Buttermilchschaum

Caesar-Salad
Brot-Crunch ·Sesam-Hähnchen



HAUPTGÄNGE

Rinderfilet mit Kräuterkruste
Kartoffelterrine ·Marktgemüse ·Portweinjus

Maispoularde
Spitzkohl ·Trüffel-Polenta ·Geflügeljus

Heilbutt gebacken
junger Blattspinat ·Kartoffelrahm ·Rieslingsauce

Gebackener Blumenkohl
Comté ·pochiertes Ei

DESSERT

Gestockte Creme von der weißen Schokolade
Pistazien ·orientalischer Crunch

Passionfrucht-Tarte
Vanille-Baiser ·Kokoseis

Baskischer Käsekuchen
cremiger Kern ·Beeren ·Champagnersorbet

GETRÄNKE
Auf euer Wohl.

Basis 44€ p.P.

8 Stunden · ab 20 Personen

– Sekt zur Begrüßung
– Hauswein Weiß, Rosé & Rot
– Softdrinks & Mineralwasser
– Fass- und Flaschenbier
– Filterkaffee

Klassik 64 € p.P.

8 Stunden · ab 20 Personen

– Sekt zur Begrüßung
– 2 Aperitifs nach Wahl
– Hauswein Weiß, Rosé & Rot
– Softdrinks & Mineralwasser
– Fass- und Flaschenbier
– Kaffee & Kaffeespezialitäten

Premium 89 € p.P.

10 Stunden · ab 20 Personen

– Sekt zur Begrüßung
– 3 Aperitifs nach Wahl
– Hauswein Weiß, Rosé & Rot
– Softdrinks & Mineralwasser
– Fass- und Flaschenbier
– Kaffee & alle Spezialitäten
– 3 Spirituosen nach Wahl
– 2 Longdrinks nach Wahl

Weitere Weine aus der Weinkarte sowie zusätzliche Spirituosen sind einzeln zubuchbar.

Zusätzliche Leistungen

Tellergeld Hochzeitstorte	4,00 € p. P.	Menükarten (gedruckt, individuell)	3,00€ / Stück
Stuhlhussen	7,50 € / Stück	Canapés & Fingerfood.	ab 1,80 € / Stück
Mitternachts-Snack	ab 8,50 € p. P.	Dekorationsabbau durch uns.	150,00 €
Technik (Beamer, Mikrofon, PA)	auf Anfrage	Exklusivbuchung	Mindestumsatz 4.900.00€

Alle Preise inkl. MwSt. Individuelle Angebote auf Anfrage. Gültig für Veranstaltungen 2026.



Faktorei 21 · Philosophenweg 21 · 47051 Duisburg· info@faktorei.de

Im alten Getreidespeicher direkt am Duisburger Innenhafen verbinden sich Geschichte und Gastlichkeit. Terrasse, Innenbereich und die einzigartige Hafenkulisse bilden den Rahmen für unvergessliche Veranstaltungen.

Bereich	Kapazität	Saison
Innenbereich	bis 60 Gäste	Ganzjährig
Außenterrasse	bis 60 Gäste	April – Oktober
Kombination	bis 120 Gäste	Flexibel
Exklusivbuchung	bis 120 Gäste	Mo – So auf Anfrage

Was wir bieten:

– Terrasse direkt am Wasser mit freiem Hafenblick
– Historisches Speichergebäude · Industriecharme
– Innen- & Außenbereich kombinierbar
– Küche auf Restaurantniveau · individuell anpassbar
– Vollst. Bestuhlung & Besteckservice inklusive
– Technische Ausstattung auf Anfrage
– Exklusivbuchung möglich (Mo–So)
– Persönliche Betreuung von Anfang an



KONTAKT

Rundum bestens versorgt.



DJ & Live-Musik

Von elegantem Lounge-Sound zum Dinner bis zur ausgelassenen Party — unsere Musikpartner passen den Abend eurem Anlass an.

Empfehlung auf Anfrage



Fotografie & Video

Professionelle Fotografen für Hochzeitsreportagen und Corporate-Dokumentationen. Authentisch, zeitlos.

Empfehlung auf Anfrage



Pyrotechnik

Indoor- und Outdoor-Feuereffekte für den unvergesslichen Moment — koordiniert mit unserem Team.

Empfehlung auf Anfrage



Floristik & Deko

Tischgestaltung, Raumschmuck, Brautstrauß — unsere Floristikpartner kennen den Stil der Faktorei.

Empfehlung auf Anfrage



Hochzeitstorte

Mehrstöckige Traumtorten und individuelle Designs als Ergänzung zu unserem Dessertmenü.

Empfehlung auf Anfrage



Eventplanung

Erfahrene Hochzeits- und Eventplaner, die den Überblick behalten — damit ihr einfach genießt.

Empfehlung auf Anfrage

Anfragen & Kontakt

TELEFON 0203 – 34 68 379

E-MAIL info@faktorei.de

ADRESSE Philosophenweg 21 · 47051 Duisburg

ZEITEN Di – Sa 18:00 – 23:00 Uhr ·Küchenschluss 21:00 Uhr

© 2026 Faktorei 21 · Alle Preise inkl. MwSt. · Änderungen vorbehalten.