



Ihr Firmenevent beim Pichmännel-Oktoberfest!

26.09. – 12.10.2024



Ihr Team hat Großes geleistet - Zeit für ein großes Dankeschön!

Was gibt es in Ihrem Unternehmen zu feiern? Ein erfolgreiches Geschäftsjahr? Ein Jubiläum? Oder einfach das beste Team von allen? Machen Sie mal gemeinsam Pause und sagen Danke mit einer großen Sause. Sie haben es sich verdient! Warum nicht auch als vorgezogene Weihnachtsfeier?

Das etwas andere Oktoberfest für Sie und Ihre Gäste.

Beim Pichmännel-Oktoberfest im Festzelt am Dresdner Messegelände ist alles ein wenig anders und gerade deshalb ein echtes Original - gespickt mit jeder Menge Sax-Appeal: im Masskrug schäumt Pichmännel-Festbier aus Dresdens traditionsreicher Brauerei Feldschlößchen, die Hendl heißen Goldbroiler und die feschesten „Buam“ und „Madln“ sind Sie selbst - denn Dirndl und Lederhose gehören zum zünftigen Dresscode.



Und die Party geht ab!

Apropos zünftig: Unsere professionellen Showbands brauchen nicht lange, um die Luft im Zelt zum Kochen zu bringen. Halten Sie die Masskrüge fest, denn schon bald wird an den Tischen und auf Bänken getanzt und die ersten Polonaisen ziehen als Karawanen durchs einzigartig dekorierte Festzelt. Wer greift wem von hinten an die Schulter? Egal - alle haben Spaß und heute zählen vor allem gute Laune, Taktgefühl und Textsicherheit.

Teambuilding mit Gaudi-Faktor

Wer schlägt den Chef im Masskrugstemmen? Wer haut den Lukas am kräftigsten? Wer zeigt's den Kolleginnen beim Armdrücken und wer kann sich am längsten am Stanglwirt hängen lassen? Die Animationsangebote im Festzelt sind Teambuilding mit Gaudi-Faktor. Beim Dosenwerfen, an der Schießbude und im Riesenrad wird Ihre Feier endgültig zum Firmenvolksfest.



Impressionen





Das Fest wird riesig - das Budget überschaubar!

Für bis zu 3.400 Schunkel- und Feierfreudige ist das Pichmännel-Festzelt ausgelegt. Aber auch, wenn Sie das nicht alleine voll bekommen, werden Sie das Gefühl haben, an Ihrem Festtag ganz im Mittelpunkt zu stehen, denn wir bieten Ihnen und Ihrem Team einen exklusiven VIP-Service:

- individuelle Firmenevents schon ab 200 Gästen
- schon ab 1.500 Gästen haben Sie das Zelt für sich allein. (max. 3.400 Gäste)
- Einlass bereits eine Stunde vor der offiziellen Zeltöffnung
- individuelle Begrüßung Ihrer Belegschaft und auf Ihr Fest abgestimmte Moderation
- Animationsprogramm und Entertainment inklusive
- Wahl aus verschiedenen Menüs - am Tisch serviert: von zünftig-deftig bis edel-exklusiv
- optional: Getränke- und Animationsvoucher für Ihre Gäste

Fordern Sie jetzt ein individuelles Angebot für das Fest Ihres Unternehmenslebens an!

**Vom 26. September bis 12. Oktober ist alles bereit:
Lassen Sie uns über Termine sprechen.**



Ein typischer Festtag im Pichmännel-Festzelt beginnt um 17.00 Uhr mit dem Einlass und der ersten Willkommensrunde und endet erst gegen 23.30 Uhr mit dem Kehraus nach überschäumendem Wiesnspaß. Für Sie hängen wir noch eine Stunde dran. Dank Vorabseinlass und individueller Moderation gehört das Zelt bereits ab 16.00 Uhr Ihnen!

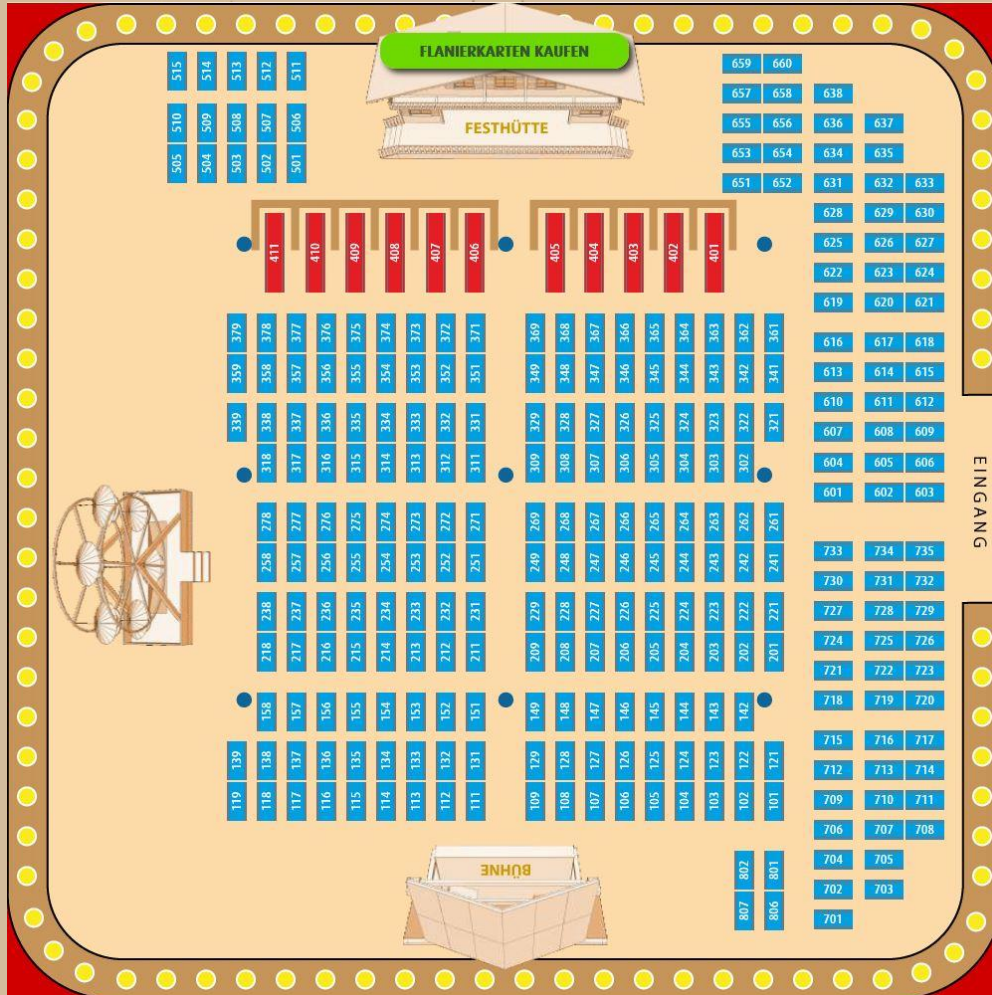
Der ganze Spaß - wer zuerst kommt, feiert zuerst:

Sie möchten mit Ihrer Belegschaft und/oder Ihren Kollegen (ab 200 Personen) einen eigenen, abgetrennten Bereich im Zelt - mit Vorabseinlass, individueller Begrüßung und Moderation und exklusivem Service? Fragen Sie jetzt Ihren Wunschtage zwischen dem 26. September und dem 12. Oktober an und lassen Sie sich ein individuelles Angebot unterbreiten. (Verfügbarkeit abhängig von der Auslastung und evtl. Exklusivbuchungen)

Das ganze Zelt - Ihre eigene Firmenwiesn:

Sie haben etwas ganz Großes vor und möchten das Festzelt für Ihr individuelles Firmen-Oktoberfest exklusiv mieten? Ab 1.500 Teilnehmern gehört es Ihnen – individuelle Terminreservierungen – ausgenommen Freitage, Samstage und Vorfeiertage.

Terminverfügbarkeiten



exklusive Festzeltbuchung 1.500 – 3.400 Gäste*

Sonntag	29.09.2024
Montag	30.09.2024
Dienstag	01.10.2024
Donnerstag	03.10.2024
Sonntag	06.10.2024
Montag	07.10.2024
Dienstag	08.10.2024
Mittwoch	09.10.2024
Donnerstag	10.10.2024

Während der Veranstaltungstage 200 – 1.800 Gäste*

Donnerstag	26.09.2024
Sonntag	29.09.2024
Sonntag	06.10.2024
Mittwoch	09.10.2024
Donnerstag	10.10.2024

*keine Kontingente an Freitagen, Samstagen, Vorfeiertagen, Exklusivbuchungen für gesamtes Festzelt auf Anfrage bis Beginn offizieller Vorverkauf möglich. Terminverfügbarkeit vorausgesetzt.

Von deftig bis edel: Unsere Cateringpakete* für Sie



Pichmännel Oktoberfest – Menü 1

Menü

Brotzeitbrettl "Pichmännel" – pro 10er Tisch

Kalter Braten, Landschinken, Knacker, Fleischboulette, Hausmacher Blutwurst, Obatzter, Emmentaler, Rettich, Radieschen, Gewürzgurke, Meerrettich, Tomate, Senf und Kräuterquark, dazu Brotkorb und ofenwarme Brezel

1/2 frischer sächsischer Goldbroiler gebraten mit Petersilie, und frischer Butter knusprig gegrillt, dazu Krautsalat und Bauernbrot
oder

Ragout von Waldpilzen und Champignons mit einer Spur Knoblauch und frischen Kräutern zubereitet dazu gibt's Semmelknödel

Gezuckerte Kräppelchen aus der Hausbäckerei Wippler im Körbchen serviert – pro 10 er Tisch

Preis 34,50 €

Pichmännel Oktoberfest – Menü 2

Menü

Brotzeitbrettl "Pichmännel" pro 10er Tisch

Kalter Braten, Landschinken, Knacker, Fleischboulette, Hausmacher Blutwurst, Obatzter, Emmentaler, Rettich, Radieschen, Gewürzgurke, Meerrettich, Tomate, Senf und Kräuterquark dazu Brotkorb und ofenwarme Brezel

Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Burgundersoße, mit Apfelrotkohl, Waldpilzen und Semmelknödel

oder

Beyond Meat Burger im Red Burger an Krautsalat (Patty aus 100% pflanzlichen Ressourcen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, Schmelzkäse, Salat und hausgemachter Barbecuesoße)

Emmentaler Käsewürfel vom Brett – pro 10 er Tisch mit Oliven und Grissinis

Preis 38,50 €

Pichmännel Oktoberfest – Menü 3

Menü

Brotzeitbrettl "Pichmännel" – pro 10er Tisch

Kalter Braten, Landschinken, Knacker, Fleischboulette, Hausmacher Blutwurst, Obatzter, Emmentaler, Rettich, Radieschen, Gewürzgurke, Meerrettich, Tomate, Senf und Kräuterquark, dazu Brotkorb und ofenwarme Brezel

Lausitzer ½ Ente aus dem Backrohr, serviert mit Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelkloß

oder

Gebratenes Welsfilet aus der regionalen Fischzucht Ermisch, Neustadt/Sachsen, dazu gegrillte Garnele, Kartoffel-Selleriepüree und Karotten-Lauch-Gemüse an Kräuterschaum

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

Preis 43,50 €



*Menüpreise Beispielhaft 2023. Kalkulation für Menübuchungen 2024 erfolgen ab Januar 2024



Kostenangebot pro Person (ab 200 Personen, alle Preise inkl. MwSt.)

- Kartenpreis ab 21,00 € (bei Buchung 10er Tische)
- Menü ab 34,50 €
- optional Getränkevoucher ab 11,90 €
- optional „Animationsvoucher“ ab 6,00 € (einlösbar für alle Spiel- & Rummelattraktionen)

Für ein individuelles Angebot stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.
Bitte lassen Sie uns Ihr Wunschdatum und die Anzahl der Mitarbeiter wissen.

Kontakt

Pack mer's: Termin anfragen, Angebot einholen, buchen und feiern:

Veranstalter: Feldschlößchen Vertriebsgesellschaft mbH

Cunnersdorfer Str. 25, 01189 Dresden

Ansprechpartner: Frank Haase, Leitung Marketing/PR-Eventmanagement

vorverkauf@pichmaennel-oktoberfest.de

Pichmännel Oktoberfestbüro

Waterloo Produktion GmbH & Co. KG

Ansprechpartner: Michael Kramer

vorverkauf@pichmaennel-oktoberfest.de

