



DEUTSCHES FUSSBALLMUSEUM

Unsere kulinarische Auswahl für Ihre Veranstaltung



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Eventkundinnen und Eventkunden,

schön, dass Sie sich für eine Veranstaltung im Deutschen Fußballmuseum interessieren. Gerne unterstützen wir Sie dabei mit unserem **hauseigenen Catering** für **bis zu 250 Gäste**.

Bei unserem Gastronomiekonzept setzen wir bewusst auf Systemgastronomie: Unser junges, engagiertes Team bereitet alle Speisen direkt in unseren Einheiten frisch und sorgfältig zu.

Wir legen großen Wert auf **Qualität, Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung**. Daher beziehen wir unter anderem Bioland-zertifizierte Wurstwaren vom integrativen Betrieb NEULAND. Durch einen bewusst ausgewählten, kompakten Warenkorb können wir unseren Gästen **frische Speisen zu fairen Preisen** anbieten.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unser **vielseitiges kulinarisches Angebot** – mit abwechslungsreichen Gerichten, die wir gerne individuell für Ihre Veranstaltung zubereiten.

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und setzen Ihre Wünsche bestmöglich um!

Ihr Event-Team vom Deutschen Fußballmuseum



N11 VEREINSGRILL

Unser haus eigener Imbiss auf dem
Museumsvorplatz in zentraler Innenstadtlage



DEUTSCHES
**FUSSBALL
MUSEUM**

N11 VEREINSGRILL

Bei unserer beliebten Außengastronomie auf dem Museumsvorplatz gibt es den klassischen Imbiss zum Fußballevnt. Neben der Stadionwurst, dem Currywurst-Menü und weiteren warmen Speisen bieten wir auch frisch gezapftes Pils an.

Unsere Menü-Angebote:

Currywurst + Pommes

Currywurst + Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup + Getränk

Geflügelfrikadelle mit Currysauce + Pommes mit

Mayonnaise oder Ketchup + Getränk

Fire & Cheese Fries + Getränk

Chutney Crunch Fries + Getränk

Weitere Snacks:

Klassische Pommes

Stadionwurst* im Brötchen

Krakauer* im Brötchen

Geflügelfrikadelle im Brötchen

Currywurst* mit Brötchen

Mayonnaise oder Ketchup

Crunchy Classic Fries (Pommes mit Mayo, Ketchup, Röstzwiebeln)

Fire & Cheese Fries (Pommes mit BBQ-Sauce, Cheese Sauce, Jalapeños)

Chutney Crunch Fries (Pommes mit Tomaten-Aprikosen Chutney,

Sour cream & Röstzwiebeln) 

pro Menü € 7,29 netto | € 7,80 brutto

pro Menü € 10,28 netto | € 11,00 brutto

pro Menü € 10,75 netto | € 11,50 brutto

pro Menü € 8,88 netto | € 9,50 brutto

pro Menü € 8,88 netto | € 9,50 brutto

pro Portion € 3,27 netto | € 3,50 brutto

pro Portion € 3,93 netto | € 4,20 brutto

pro Portion € 4,11 netto | € 4,40 brutto

pro Portion € 4,30 netto | € 4,60 brutto

pro Portion € 4,49 netto | € 4,80 brutto

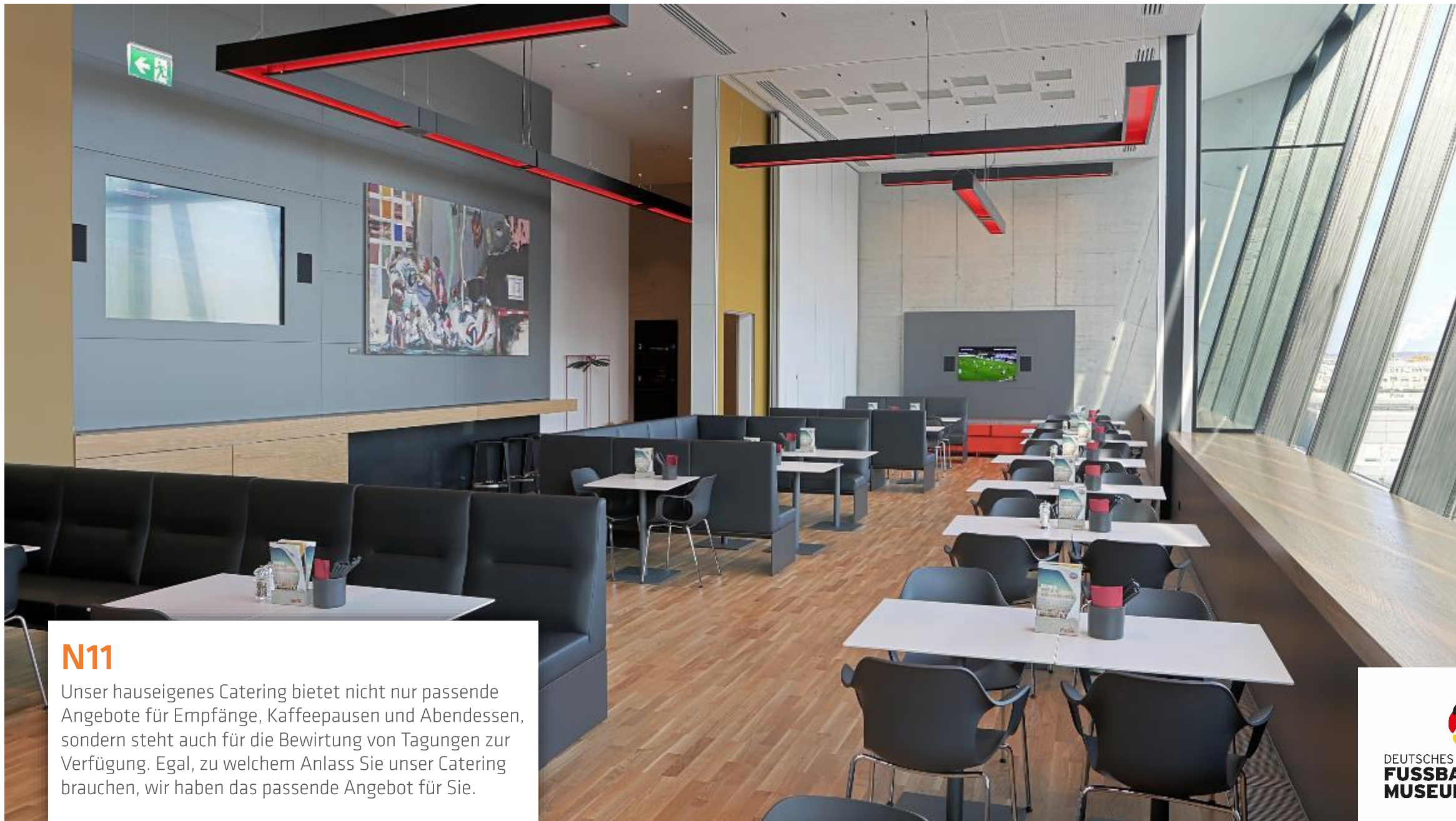
pro Portion € 0,56 netto | € 0,60 brutto

pro Portion € 4,58 netto | € 4,90 brutto

pro Portion € 6,36 netto | € 6,80 brutto

pro Portion € 6,36 netto | € 6,80 brutto





N11

Unser hauseigenes Catering bietet nicht nur passende Angebote für Empfänge, Kaffeepausen und Abendessen, sondern steht auch für die Bewirtung von Tagungen zur Verfügung. Egal, zu welchem Anlass Sie unser Catering brauchen, wir haben das passende Angebot für Sie.



DEUTSCHES
**FUSSBALL
MUSEUM**

FINGERFOOD

Canapés Variationen

Wir bieten Ihnen eine Variation aus verschiedenen Canapés (Fisch, Fleisch und vegetarisch) an, die stets aktuell und saisonal gehalten werden. Sprechen Sie uns gerne zur Auswahl an.

€ 2,62 netto pro Stück | € 2,80 brutto pro Stück

Premium Auswahl

Räucherlachs auf Frischkäsemousse und Pumpernickel

Entenbrust-Sülze „süß-sauer“ mit Zitronengras

Rinderhackbällchen mit Kräutersenf

Tomaten-Basilikum-Schnitte

Zucchinirollchen mit Bulgur und Tomate 🌿

€ 3,74 netto pro Stück | € 4,00 brutto pro Stück

Die einzelnen Komponenten werden frisch angerichtet und im Flying serviert.

Wichtiger Hinweis: Fingerfood ist ab 20 Stück pro Variante bestellbar, die Premium-Auswahl für maximal 80 Personen.

Speisenkalkulation für Empfänge:

- drei Teile pro Gast für ca. 30 Minuten
- fünf Teile pro Gast für ca. 60 Minuten



TAGUNGSVERPFLEGUNG

Zum Start Ihrer Veranstaltung oder für klassische Kaffeepausen bieten wir folgende Auswahl an:

Brötchenauswahl

Brötchenhälfte verschieden belegt – Auswahl Wurst und Käse
(auf Wunsch vegan)

Original „Dortmunder Salzkuchen“ (Bagel mit Salz und Kümmel)
belegt mit Mett, Schinken oder Käse

€ 3,55 netto pro Stück | € 3,80 brutto pro Stück

€ 3,74 netto pro Stück | € 4,00 brutto pro Stück

Kuchenauswahl 🍴

Verschiedene Blechkuchen (auf Wunsch vegan)

Muffin mit Schokostücken (auf Wunsch vegan)

Muffin mit wilden Blaubeeren

€ 2,80 netto pro Stück | € 3,00 brutto pro Stück

€ 2,99 netto pro Stück | € 3,20 brutto pro Stück

€ 2,99 netto pro Stück | € 3,20 brutto pro Stück

Süße Snacks

Milchreis mit Zimt und Zucker oder Kirschen (auf Wunsch vegan)

Obstsalat mit hausgemachter Vanillesauce (auf Wunsch vegan)

€ 3,55 netto pro Portion | € 3,80 brutto pro Portion

Handobst

Großer Teller mit saisonalem Handobst

€ 13,08 netto pro Portion | € 14,00 brutto pro Stück



TAGUNGSVERPFLEGUNG

Zum Start Ihrer Veranstaltung oder für klassische Kaffeepausen bieten wir folgende Auswahl an:

Croissant:

Croissant natur
Schokocroissant

€ 1,68 netto pro Stück | € 1,80 brutto pro Stück
€ 2,06 netto pro Stück | € 2,20 brutto pro Stück

Laugengebäck:

Laugenstange natur
Laugenstange überbacken mit Käse
Laugenstange überbacken mit Käse und Schinken

€ 1,68 netto pro Stück | € 1,80 brutto pro Stück
€ 2,06 netto pro Stück | € 2,20 brutto pro Stück
€ 2,15 netto pro Stück | € 2,30 brutto pro Stück

Wraps (halbiert):

Tomate, Mozzarella und Basilikumcreme
Falafel, Salat und Curry 
Ceasar mit Hähnchen und Romanasalat

€ 3,36 netto pro Stück | € 3,60 brutto pro Stück
€ 3,36 netto pro Stück | € 3,60 brutto pro Stück
€ 3,36 netto pro Stück | € 3,60 brutto pro Stück

Tischsnacks (4-6 Personen):

Gebäckmischung
Kleine Laugenbrezeln

€ 4,21 netto pro Schale | € 4,50 brutto pro Schale
€ 4,21 netto pro Schale | € 4,50 brutto pro Schale



SNACK AM MORGEN

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für einen Begrüßungssnack zum Start Ihrer Veranstaltung und eine Gruppengröße **bis 20 Personen**.*

Rührei

mit Speck und Mini-Brötchen
mit frischen Gartenkräutern und Mini-Brötchen

Brötchenhälften (2 Stück)

verschieden belegt

Muffin

mit Schokostücken

Frischer Obstsalat

mit saisonalem Obst und Vanillesauce (auf Wunsch vegan)

€ 17,29 netto pro Person | € 18,50 brutto pro Person



BUFFET „TONI“

Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause von etwa 60 Minuten und eine Gruppengröße **von 20 bis 250 Personen**. Ein Flying Buffet ist nach vorheriger Absprache möglich.

VORSPEISEN

Apfel-Linsen-Salat mit Grillgemüse und Chili-Limetten-Mayo 🌿
Gurkensalat mit Essig, Öl, frischem Dill und geräuchertem Lachs (auf Wunsch vegan)

HAUPTGERICHTE

Chili con Carne vom Rind mit Bohnen und Mais
Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Kokos und Limette 🌿
Kräuterreis

DESSERTS

Kokos-Milchreis mit Mango-Püree 🌿
Vanillequark mit Früchten

€ 25,23 netto pro Person | € 27,00 brutto pro Person



DEUTSCHES
FUSSBALL
MUSEUM

BUFFET „DIEGO“

Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause von etwa 60 Minuten und eine Gruppengröße **von 20 bis 250 Personen**. Ein Flying Buffet ist nach vorheriger Absprache möglich.

VORSPEISEN

Bauernsalat mit Tomate, Olive, Paprika, Feta, Gurke und Zwiebel 🌿

Weltmeistersalat mit Couscous, Blattsalat, Orangen-Ingwer-Dressing und Paprika 🌿

HAUPTGERICHTE

Lasagne „klassisch“ aus Rindfleisch, Möhre, Sellerie und mit Käse überbacken

Lasagne „vegan“ aus roten Linsen, Möhre, Sellerie und mit Käse überbacken 🌿

DESSERTS

Vanillequark mit Früchten

Mini-Kuchen-Variation (auf Wunsch vegan)

€ 25,23 netto pro Person | € 27,00 brutto pro Person



BUFFET „MIRO“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause von etwa 60 Minuten und eine Gruppengröße **von 20 bis 250 Personen**. Ein Flying Buffet ist nach vorheriger Absprache möglich.*

VORSPEISEN

Weltmeistersalat mit Couscous, Blattsalat, Orangen-Ingwer-Dressing und Paprika 🌿
Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum Pesto, Rucola und Croûtons

HAUPTGERICHTE

Currywurst von Neuland mit hausgemachter Sauce 🌿
Chili sin Carne aus Grünkern, Bohnen, Mais und Gemüse 🌿
Gebackene Kartoffelspalten
Kräuterreis

DESSERTS

Schokoladenbrownie mit marinierten Kirschen und karamellisierten Walnüssen 🌿
Milchreis mit Zimt und Zucker oder Kirschen (auf Wunsch vegan)

€ 25,23 netto pro Person | € 27,00 brutto pro Person



BUFFET „WESTFÄLISCH“

*Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause von etwa 60 Minuten und eine Gruppengröße **von 20 bis 150 Personen**. Ein Flying Buffet ist nach vorheriger Absprache möglich.*

VORSPEISEN

Gurkensalat mit Essig, Öl, frischem Dill und geräuchertem Lachs (auf Wunsch vegan)
Westfälischer Kartoffelsalat mit Bockwurstchen (auf Wunsch vegan)

HAUPTGERICHTE

Currywurst von Neuland mit Brötchenauswahl (auf Wunsch vegan)
Gulasch vom Rind mit Champignons und Paprika
Gebackenes Wurzelgemüse mit Kräuterquark
Kartoffelspalten mit Zwiebeln

DESSERTS

Milchreis mit Zimt und Zucker oder Kirschen (auf Wunsch vegan)
Schokoladenmousse mit Beeren

€ 35,51 netto pro Person | € 38,00 brutto pro Person



BUFFET „SOMMERMÄRCHEN“

Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause von etwa 60 Minuten und eine Gruppengröße **von 20 bis 250 Personen**. Ein Flying Buffet ist nach vorheriger Absprache möglich.

VORSPEISEN

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Vinaigrette 🌿
Bunter Kichererbsen-Salat mit Bohnen, Mais und Paprika in Chili-Limetten-Marinade 🌿
Currysuppe mit Ingwer und Zitronengras 🌿
Brötchenvariation mit verschiedenen Dips (auf Wunsch vegan)

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Käse und Putenschinken gefüllt
Gebratenes Lachsfilet mit Currykruste
Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Kokos und Limette 🌿
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Karotten-Sellerie-Gemüse
Kräuterreis

DESSERTS

Kokos-Milchreis mit Mangopüree 🌿
Cheesecake-Creme mit Himbeersauce

€ 40,19 netto pro Person | € 43,00 brutto pro Person



BUFFET „CHAMPIONS LEAGUE“

Diese Kombination ist perfekt geeignet für eine Pause von etwa 60 Minuten und eine Gruppengröße **von 20 bis 250 Personen**. Ein Flying Buffet ist nach vorheriger Absprache möglich.

VORSPEISEN

Bauernsalat mit Tomate, Olive, Paprika, Feta, Gurke und Zwiebel 🌿
Gurkensalat mit Essig, Öl, frischem Dill und geräuchertem Lachs (auf Wunsch vegan)
Klare Tomatensuppe mit Möhre und Basilikum 🌿
Brötchenvariation mit verschiedenen Dips (auf Wunsch vegan)

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Ochsenbäckchen in eigener Bratensauce
Hähnchenbrust mit gratinierter Oliventapenade auf geschmolzenen Tomaten
Tortellini mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikum-Sauce und mit Käse überbacken 🌿
Gebratene Gemüsenudeln 🌿
Drillinge mit Rosmarin und Thymian
Bohnergemüse

DESSERTS

Cheesecake-Creme mit Himbeersauce
Schokoladenbrownie mit marinierten Kirschen und karamellisierten Walnüssen 🌿

€ 42,99 netto pro Person | € 46,00 brutto pro Person



N11 SPECIAL

Ergänzen Sie Ihr reguläres Buffet bzw. Flying Buffet gegen einen Aufpreis mit unserem N11 Special.

Flammkuchen Buffetstation

mit Speck, Zwiebeln und Schmand

mit Wildlachs, Zwiebeln, Curry, Schmand und Blattspinat

mit Olive, Tomate, Rucola, Paprika und veganem Schmand

mit Ziegenkäse, Waldhonig, Kirschtomaten, Schmand und Rucola

Ein Flammkuchen ergibt ca. 8 Stücke. Wir können eine Buffetstation für max. 60 Personen anbieten.

€ 6,54 netto pro Person | € 7,00 brutto pro Person



GETRÄNKE



GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Erfrischungs- und Heißgetränke von unserer regulären Getränkekarte

Zur Erfrischung

Hausgemachte Holunderlimonade	0,20 l	€ 2,35 netto € 2,80 brutto
-------------------------------	--------	------------------------------

Softgetränke

Mineralwasser naturell oder medium	0,75 l	€ 4,37 netto € 5,20 brutto
Mineralwasser naturell oder medium	0,25 l	€ 2,35 netto € 2,80 brutto
Coca-Cola, Zero, Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,20 l	€ 2,52 netto € 3,00 brutto
Kandi Malz	0,33 l	€ 3,28 netto € 3,90 brutto
Apfel Direktsaft Schorle, Vio	0,25 l	€ 2,94 netto € 3,50 brutto
Johannisbeer Direktsaft Schorle, Vio	0,25 l	€ 2,94 netto € 3,50 brutto
Rhabarber Direktsaft Schorle, Vio		
Apfelsaft, Granini	0,20 l	€ 2,86 netto € 3,40 brutto
Multivitaminsaft, Granini	0,20 l	€ 3,11 netto € 3,70 brutto
Orangensaft, Granini	0,20 l	€ 3,36 netto € 4,00 brutto
Fassbrause Zitrone, Bitburger	0,33 l	€ 3,28 netto € 3,90 brutto
Fassbrause Orange, Bitburger	0,33 l	€ 3,28 netto € 3,90 brutto

Kaffee- und Heißgetränke

Kaffee Crème	pro Tasse	€ 2,35 netto € 2,80 brutto
Cappuccino	pro Tasse	€ 2,69 netto € 3,20 brutto
Latte Macchiato	pro Glas	€ 2,69 netto € 3,20 brutto
Espresso	pro Tasse	€ 2,02 netto € 2,40 brutto
Tee: Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee oder Früchtetee	pro Tasse	€ 2,35 netto € 2,80 brutto
Tee: verschiedene Sorten	pro Liter	€ 10,08 netto € 12,00 brutto
Filterkaffee	pro Liter	€ 10,08 netto € 12,00 brutto



GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Wein- und Bierauswahl von unserer regulären Getränkekarte

Aperitif

- Aperol Spritz mit Sekt, Aperol und Orangenscheibe 0,20 l
- Hugo mit Sekt, Limette, Holunderblüte und Minze 0,20 l

€ 6,30 netto | € 7,50 brutto
€ 6,30 netto | € 7,50 brutto

Wein & Sekt

- Menger Krug Riesling Brut, Flaschengärung 0,75 l
- Menger Krug Rosé Brut, Flaschengärung 0,75 l

€ 26,05 netto | € 31,00 brutto
€ 26,05 netto | € 31,00 brutto

- Riesling QbA, trocken, Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz 1,00 l
- Scaia, Garganega/Chardonnay, Tenuta Sant'Antonio, Italien 0,75 l
- Dornfelder Bischofskreuz QbA, Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz 0,75 l
- Primitivo Salento, Casato di Melzi, Santa Ninfa, Italien 0,75 l

€ 25,01 netto | € 30,00 brutto
€ 26,89 netto | € 32,00 brutto
€ 21,43 netto | € 25,50 brutto
€ 23,11 netto | € 27,50 brutto

Biere

- Bitburger Premium Pils vom Fass 0,30 l
- Bitburger Premium Pils aus der Flasche 0,33 l
- Bitburger Radler vom Fass 0,30 l
- Bitburger Radler naturtrüb aus der Flasche 0,33 l
- Bitburger Spritz aus der Flasche 0,33 l
- Benediktiner Weißbier, naturtrüb 0,50 l
- Benediktiner Weißbier, alkoholfrei 0,50 l
- Benediktiner Hell 0,33 l
- Benediktiner Hell, alkoholfrei 0,33 l
- Bitburger Herb 0,0 % alkoholfrei 0,33 l
- Bitburger Radler 0,0% alkoholfrei 0,33 l

€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,78 netto | € 4,50 brutto
€ 4,96 netto | € 5,90 brutto
€ 4,96 netto | € 5,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto
€ 3,28 netto | € 3,90 brutto



GETRÄNKEPAUSCHALE

Bitte entscheiden Sie im Vorfeld, ob die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch oder als Pauschale erfolgen soll.
Im Folgenden finden Sie die verschiedenen Staffeln der Pauschalen. Wir beraten Sie gerne – nennen Sie uns Ihre Wünsche.

Getränkepauschale – Tagung

- Filterkaffee, Tee, Wasser, Softgetränke und Saftschorlen > für 2 Stunden
- Filterkaffee, Tee, Wasser, Softgetränke und Saftschorlen > für 4 Stunden
- Filterkaffee, Tee, Wasser, Softgetränke und Saftschorlen > für 6 Stunden
- Filterkaffee, Tee, Wasser, Softgetränke und Saftschorlen > für 8 Stunden

€ 10,92 netto	€ 13,00 brutto
€ 12,61 netto	€ 15,00 brutto
€ 14,29 netto	€ 17,00 brutto
€ 15,97 netto	€ 19,00 brutto

Getränkepauschale – Festlich anstoßen!

- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 1 Stunde
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 2 Stunden
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 3 Stunden
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 4 Stunden
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 5 Stunden
- Sekt, Hauswein, Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 6 Stunden

€ 15,97 netto	€ 19,00 brutto
€ 19,33 netto	€ 23,00 brutto
€ 22,69 netto	€ 27,00 brutto
€ 26,05 netto	€ 31,00 brutto
€ 29,41 netto	€ 35,00 brutto
€ 31,09 netto	€ 37,00 brutto

Getränkepauschale – Klassisch Fußball!

- Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 1 Stunde
- Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 2 Stunden
- Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 3 Stunden
- Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 4 Stunden
- Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 5 Stunden
- Bier, Softgetränke, Saftschorlen und Kaffeespezialitäten > für 6 Stunden

€ 12,61 netto	€ 15,00 brutto
€ 15,97 netto	€ 19,00 brutto
€ 19,33 netto	€ 23,00 brutto
€ 21,01 netto	€ 25,00 brutto
€ 22,69 netto	€ 27,00 brutto
€ 24,37 netto	€ 29,00 brutto



GETRÄNKEPAUSCHALE

*Bitte entscheiden Sie im Vorfeld, ob die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch oder als Pauschale erfolgen soll.
Im Folgenden finden Sie die verschiedenen Staffellungen der Pauschalen. Wir beraten Sie gerne – nennen Sie uns Ihre Wünsche.*

Getränkepauschale – Anstoß im DFM!

- | | | |
|--|---------------|----------------|
| • Sekt, hausgemachte Holunderlimonade, Wasser > für 30 Minuten | € 7,56 netto | € 9,00 brutto |
| • Sekt, hausgemachte Holunderlimonade, Wasser > für 60 Minuten | € 12,61 netto | € 15,00 brutto |
| • Sekt, Bier, Radler, Softgetränke und alkoholfreie Biere > für 30 Minuten | € 9,66 netto | € 11,50 brutto |
| • Sekt, Bier, Radler, Softgetränke und alkoholfreie Biere > für 60 Minuten | € 14,29 netto | € 17,00 brutto |

Getränkepauschale zum Empfang – Dortmunder Empfang!

- | | | |
|---|---------------|----------------|
| • Stößchen (Bier 0,1l) und Salzkuchen mit Mett oder Käse > für 30 Minuten | € 10,08 netto | € 12,00 brutto |
| • Stößchen (Bier 0,1l) und Salzkuchen mit Mett oder Käse > für 60 Minuten | € 15,13 netto | € 18,00 brutto |

Dortmunder Salzkuchen ein kreisrundes, mit Salz und Kümmel gewürztes Brötchen mit einer Vertiefung in der Mitte.



KONTAKT

Gerne besprechen wir gemeinsam mit Ihnen die verschiedenen Angebote und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir stehen Ihnen wochentags von 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr zur Verfügung.

Ihr Event-Team

Deutsches Fußballmuseum Betriebs-Gastronomie GmbH

Telefon: +49 (0) 231 / 47 64 66 -22 / -23 / -24 / -81

E-Mail: events@fussballmuseum.de

Internet: fussballmuseum.de/eventlocation

Harenberg City Center
Königswall 21
D-44137 Dortmund

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!