

WINTER 2026 / 2027

[bhf·blo:]



BANKETTMAPPE FIRMEN-WEIHNACHTSMARKT

FIRMEN- WEIHNACHTS- MARKT IM BAHNHOF BLO.

Industriecharme, große Terrasse an der Nordbahntrasse und ein Catering, das Klassiker neu denkt — für Firmen-Weihnachtsfeiern, die in Erinnerung bleiben.

EXKLUSIVER CATERING-PARTNER

STREET-KITCHEN CATERING & EVENTS



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

INHALT.



DIE IDEE

03

Firmen-Weihnachtsmarkt trifft Industriecharme – warum der Bahnhof Blo eine Adresse ist, die hängen bleibt.

DIE LOCATION

04-05

Im einstigen Gold-Zack-Gebäude innerhalb der Wiesenwerke, direkt an der Nordbahntrasse. Loft & Bar, Tagungsraum und große Terrasse.

DAS KONZEPT

06

Indoor & Outdoor, 30 – 250 Gäste. Planung, Catering, Technik & Dekoration aus einer Hand.

SPEISEN & GETRÄNKE

07-09

BBQ-Smoker, Winter-Grillen, Reibekuchen-Klassiker, Germknödel, Raclette – und Glühwein, Eierpunsch, Feuerzangenbowle.

FORMATE

10

Drei Bausteine: Loft & Bar, Terrasse oder beides – dazu der Tagungsraum für Tagungen und Seminare.

UPGRADES & TEAMBUILDING

11

DJ, Bar, Shuttle, erweiterte Dekoration – und unser einmaliger Blo-USP: Bouldern, Yoga & Teambuilding in den angeschlossenen Räumen.

KONTAKT

12

Ein zentraler Ansprechpartner für alles. Wir kümmern uns um den Rest.

DIE IDEE ✨

WEIHNACHTEN MIT INDUSTRIECHARME UND SEELE.

Weihnachten ist mehr als eine Feier — es ist ein Moment, um Danke zu sagen, Wertschätzung zu zeigen und das Team zusammenzubringen.

Mit unserem exklusiven Firmen-Weihnachtsmarkt im Bahnhof Blo verbinden wir festliche Stimmung mit einer Location, die anders ist als alles, was Wuppertal sonst zu bieten hat. Ehemalige Fabrik, schwarzer Stahl, große Industriefenster, warmes Licht — und draußen die Nordbahntrasse als urbane Kulisse.

Catering und Vertrieb verantwortet STREET-KITCHEN Catering & Events — mit jahrelanger Erfahrung, kreativer Crossover-Küche und ausgezeichneten Kundenbewertungen. Für Events, die in Erinnerung bleiben.

✨ **BAHNHOF BLO**
EVENTLOCATION WUPPERTAL

DIE LOCATION ✨

BAHNHOF BLO.

Eventlocation mit Industriecharme an der Wuppertaler Nordbahntrasse – im einstigen Gold-Zack-Gebäude innerhalb der Wiesenwerke.



DREI RÄUME. EIN VERWANDLUNGSKÜNSTLER.

Einzel, kombiniert oder als gesamter Bahnhof Blo — je nach Format und Gästezahl. Jedes Event ist anders, deshalb planen wir Ihres von A bis Z gemeinsam mit Ihnen.



01 LOFT & BAR

Das Herzstück im Erdgeschoss. Hoher Raum mit integrierter Bühne, schwarze Stahlterrasse, warme Lichtakzente und eine stilvolle, dominante Theke — das Zentrum für jede Feier.

FLÄCHE **CA. 120 m²**

STEHEND **BIS 200**

SITZEND **BIS 110**

SOUND & LICHT ✓

BEAMER & LEINWAND ✓



02 TERRASSE

Großzügige Außenfläche an der Nordbahntrasse. Perfekt für Weihnachtsmarktstände, Feuerschalen und Glühwein-Empfang — einzeln buchbar oder kombiniert.

FLÄCHE **CA. 250 m²**

KAPAZITÄT **BIS 200**

BUCHUNG **EINZELN ***

WEIHNACHTSSTÄNDE ✓

FEUERSCHALEN ✓

* Auch in Kombination mit der Loft & Bar buchbar.



03 TAGUNGSRaum

Im 1. OG mit großer Fensterfront — für Workshops, Tagungen und Vorträge. Bei Komplettbuchung des Bahnhof Blo ab 22 Uhr auch im Lounge-Stil nutzbar.

FLÄCHE **CA. 70 m²**

VORTRAG **BIS 80**

SEMINAR **BIS 40**

WORKSHOP **BIS 30**

BEAMER & MIKRO ✓

TECHNIK

Hochwertige Sound- & Lichttechnik, Funkmikrofone, Beamer mit Leinwand.

ANBINDUNG

A46-Anschluss Wuppertal-Katernberg in 3 Min. Nordbahntrasse direkt vor der Tür. Köln, Düsseldorf, Bergisches Land in Reichweite.

BESONDERES

Angeschlossene Boulderhalle mit Lounge-Bereich. Optional: Bouldern & Yoga mit erfahrenen Trainern — einmalig für Firmenevents in NRW.



DAS KONZEPT ✨

INDOOR. OUTDOOR. IHR FEST.

Festlich beleuchtete Terrasse mit Weihnachtsmarktständen, Feuerschalen und Glühwein-Empfang. Draußen raucht der BBQ-Smoker, drinnen – im warmen Ambiente von Loft & Bar – warten ein festliches Buffet und **Drinks für jeden Geschmack**.

FORMAT

Firmen-Weihnachtsmarkt **vollständig individualisierbar**. Konzept aus Speisen, Getränken & Entertainment.

KAPAZITÄTEN

30 – 250 Gäste – je nach Raumkombination und Format.

RÄUME

Loft & Bar und Terrasse – einzeln oder kombiniert. Der Tagungsraum steht für Tagungen und Seminare zur Verfügung.

FULL-SERVICE

Planung & Projektmg., Auf-/Abbau, Catering, Technik, Dekoration. Großes Portfolio an Upgrade-Optionen.

SAISON

Buchbar von **Mitte November bis Ende Januar**. Wir beraten Sie gern zum passenden Termin.



JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN.

Persönliche Beratung · individuelles Angebot · Antwort innerhalb eines Werktages.

HEISS. HERZHAFT. HAUSGEMACHT.

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event — frisch zubereitet, kreativ inszeniert, manchmal neu interpretiert. Eine Auswahl:

01 AUS DEM BBQ-SMOKER

Pulled-Sauerbraten-Burger | Rosinen-BBQ-Jus, Coleslaw vom Rotkohl, Apfel-Chutney & geröstete Mandeln

Pulled-Goose-Burger | Gans mit Coleslaw vom Rotkohl und Orangen-BBQ-Jus

Pulled-Flammlachs-Burger | Honig-Senf-Dill-Sauce und Wildkräutersalat

Saftiger Nussbraten-Burger | süß-saures Apfelchutney, Coleslaw vom Rotkohl, Wildkräutersalat 🌿

Veganer Pulled Oyster-Mushroom-Burger | Minzjoghurt und Tomaten-Gurken-Chutney 🌱

02 WINTER-GRILLEN

Grobe Wildbratwurst | mit Preiselbeersenf

Thüringer Wild-Curry-Wurst | mit Apfel-Birne-Rosmarin-Currysauce

Hot Dog von der Wilden Wiener | Rotkraut, glasierte Zwiebeln, Preiselbeersenf, süß-saures Apfel-Chutney

Pulled-Sauerbraten-Dog | Coleslaw vom Rotkohl, Rosinen-BBQ-Jus, geröstete Mandeln

03 AUS DER PFANNE

Gulaschsuppe | vom Hirsch oder Rind, mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse

Gebratene Champignons | Schweizer Käsesauce, Tomaten-Chutney & glasierte Zwiebeln 🌿

Möhren-Apfel-Gemüse | mit Kartoffeln und weihnachtlichen Aromen aus der großen Pfanne 🌿

🌿 VEGETARISCH · 🌱 VEGAN — jeweils am Gericht gekennzeichnet

KLASSIKER. NEU GEDACHT.

Reibekuchen wie früher – aber mit Roastbeef und Portweinjus. Germknödel wie auf der Hütte – aber auch mit mediterranem Gemüse. Tradition trifft Crossover-Küche.

04 REIBEKUCHEN & FOLIENKARTOFFELN

Reibekuchen | mit Flamlachs & marinierten Wildkräutern

Reibekuchen | mit süß-saurem Apfel-Chutney 

Reibekuchen | mit Roastbeef, Portweinjus & Zimt-Rotkohl

Folienkartoffel | Roastbeefstreifen, Portweinjus & Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream

05 GERMKNÖDEL & CRÊPES

Germknödel | mediterranes Gemüse, Käsesauce oder Mandelbutter 

Germknödel | Pflaumenmus mit geschmolzener Butter & Mohn – oder Vanillesauce 

Crêpes | mit Bratapfelmarmelade und Mandelsplittern 

Crêpes klassisch | mit Nutella oder Bionella 

Crêpes | Marzipan, Rumrosinen, Zartbitterschokolade 

06 RACLETTE-STAND

Geröstetes Brot | würziger Raclette-Käse, marinierte Tomaten, Rucola, frische Kräuter 

Geröstetes Brot | würziger Raclette-Käse, marinierte Tomaten, Tiroler Speck

Mediterranes Grillgemüse | geschmolzener Raclette-Käse vom Raclette-Grill 

SÜSS. HEISS. FESTLICH.

Nüsse vom Stand, Lebkuchen vom regionalen Meister-Bäcker. Glühwein in Winzer-Qualität. Optional: gebrandete Tassen mit Firmenlogo – zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter.

07 WEIHNACHTLICHE SWEETS

Gebrannte Mandeln | mit Spekulatius-Geschmack 🌱

Gebrannte Macadamia-Nuss | mit Zimt 🌱

Lebkuchen | vom regionalen Meister-Bäcker

Mutzen | vom regionalen Meister-Bäcker

08 GETRÄNKEKLASSIKER

Eierpunsch | auch als veganer Eierpunsch erhältlich

Feuerzangenbowle | live am Stand zubereitet

Glühwein weiß und rot | natürlich in Winzer-Qualität

Hot Aperol | winterlich-bittersüß

Lumumba | mit Amaretto

09 OPTIONALES

Gebrandete Glühweintassen | mit Firmenlogo & Weihnachtsgruß – zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter

Bar & Barkeeper | eigene Karte für kalte Getränke, Longdrinks und Cocktails – auf Wunsch

FORMATE.

Drei Grundformate als Ausgangspunkt — Loft & Bar, Terrasse oder beides. Auf dieser Grundlage erstellen wir Ihr individuelles Angebot. Abweichende Formate und Sonderwünsche sind selbstverständlich möglich.

FORMAT DRINNEN

LOFT & BAR.

BIS 150 GÄSTE
ÜBERWIEGEND STEHEND

Loft & Bar exklusiv — drinnen im Warmen, mit 30 bis 110 Sitzplätzen

- ◆ Exklusive Nutzung der Loft & Bar mit Industriecharme
- ◆ Festliche Grunddekoration
- ◆ Buffet- & Themenstationen Ihrer Wahl
- ◆ Glühwein- & Eierpunsch-Empfang
- ◆ Sweets zum Ausklang (Mandeln, Lebkuchen)
- ◆ Servicepersonal, Aufbau & Abbau
- ◆ Sound- & Lichttechnik inklusive
- ◆ Projektleitung & Ansprechpartner

Für Teams, die es warm & persönlich mögen.

FORMAT DRAUSSEN

MARKT.

BIS 150 GÄSTE
ÜBERWIEGEND STEHEND

Terrasse exklusiv — der Markt unter freiem Himmel

- ◆ Weihnachtsmarkt-Erlebnis unter freiem Himmel
- ◆ 3 dekorierte Weihnachtsmarktstände & Festbeleuchtung
- ◆ BBQ-Smoker oder Wintergrill — live vor Ihren Gästen
- ◆ Glühwein-, Punsch- & Hot-Aperol-Bar
- ◆ Sweets-Station (Mandeln, Lebkuchen)
- ◆ Feuerschalen, Heizpilze & Decken-Sets
- ◆ Sanitäranlagen im Gebäude inklusive
- ◆ Servicepersonal, Tresen-Service, Aufbau
- ◆ Sound & Licht, Stehtische, Marktdeko
- ◆ Projektleitung & Eventbetreuung vor Ort

Der Weihnachtsmarkt unter freiem Himmel.

EMPFEHLUNG

DRINNEN & DRAUSSEN

KOMPLETT.

200 - 250 GÄSTE
ÜBERWIEGEND STEHEND

Loft & Bar + Terrasse — der gesamte Bahnhof Blo, drinnen wie draußen

- ◆ Voller Weihnachtsmarkt draußen — volle Loft & Bar drinnen
- ◆ 4-5 dekorierte Weihnachtsmarktstände mit Festbeleuchtung
- ◆ BBQ-Smoker + Wintergrill + Raclette-Station
- ◆ Buffet- & Themenstationen drinnen & draußen
- ◆ Komplette Getränkebar mit Barkeeper
- ◆ Sweets-Station mit Mandeln, Mutzen, Crêpes
- ◆ Feuerschalen, Heizpilze & Lichterketten
- ◆ DJ-Anlage und Beleuchtungskonzept
- ◆ Servicepersonal & Eventleitung · Full-Service PM

Unsere Empfehlung — das volle Blo-Erlebnis.

HINWEIS

Bei großen Personenzahlen sind **alle drei Formate als Stehformate mit Sitzgelegenheiten konzipiert** — ein Teil Ihrer Gäste sitzt, der Großteil steht. In der Loft & Bar stehen rund 30 Sitzplätze zur Verfügung, auf der Terrasse wird überwiegend gestanden. So findet der Großteil Ihrer Gäste drinnen Platz, inklusive Dancefloor.

Sie möchten alle Gäste sitzend platzieren? Durchgehend bestuhlt planen wir für bis zu 110 Gäste — sprechen Sie uns gerne an.

Die Formate verstehen sich als Bausteine und nicht als Festpreise: Gästezahl, gewählte Stationen, Getränkeumfang, Dekoration und Saisonzeitraum fließen individuell in die Kalkulation ein. Anfragen beantworten wir innerhalb eines Werktages.

MODULE & EXTRAS.

Was den Unterschied macht. Bausteine, die jedes Format erweitern — oder eigenständig dazugebucht werden können. Ihr Wunsch ist nicht dabei? Sprechen Sie uns an — wir machen es möglich.

01

BAR & DRINKS

Cocktailbar mit Barkeeper

Kaffee-Station & Barista

Getränkewünsche auf Anfrage

Gebrandete
Glühweintassen

02

MUSIK & SHOW

DJ für anschließende Party

Musik- und Lichttechnik-
Erweiterung

Künstlervermittlung
(Walking-Acts)

Event-Module & Indoor-
Spiele

03

AUSSEN & ATMOSPHÄRE

Weihnachtsmarktstände &
Stehtische

Feuerschalen, Heizpilze,
Decken-Sets

Erweiterte Lichterketten

Foto-Spot mit Firmen-
Branding

04

SERVICE & TRANSFER

Übernachtung in der
Umgebung

Shuttle Köln / Düsseldorf /
Berg. Land

Garderobe & Empfangs-
Service auf Anfrage

Erweitertes
Servicepersonal

EINMALIGER BLO-USP ✨

BOULDERN, YOGA & TEAMBUILDING.

Was kein Hotel und kein Schloss kann: Verbinden Sie Ihre Weihnachtsfeier mit Bouldern oder Yoga in den angeschlossenen Räumen.

600 m² Kletterfläche und ein heller Yoga-Raum, erfahrene Trainer, alle Level — vom ersten Griff bis ambitioniert. Vor dem Essen, als Programmpunkt oder als ganzer Tag: einmalig für Firmenevents in NRW.



KONTAKT & NÄCHSTE SCHRITTE ✱

SPRECHEN WIR.

Erste Idee, fertiges Konzept oder konkrete Anfrage — wir hören zu, beraten und erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot. Ihre Anfrage beantworten wir innerhalb eines Werktages. Persönlich, ehrlich, ohne Schickimicki.

VERTRIEB & BERATUNG

STREET-KITCHEN CATERING & EVENTS

Wilhelm-Mauser-Straße 14-16
50827 Köln

+49 (0)221 98747455
kontakt@street-kitchen.de
www.street-kitchen.de

VERANSTALTUNGORT

BAHNHOF BLO WUPPERTAL

Wiesenstraße 118
42105 Wuppertal

Direkt an der Nordbahntrasse
A46 · Anschluss Wuppertal-Katernberg
www.bouldercafe-wuppertal.de

[bhf·blox]

EVENTLOCATION



STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

EXKLUSIVER CATERING-PARTNER