



EVENTFABRIK  
SOLINGEN  
*by Marius*

# *Ihre Feier in der Eventfabrik Solingen*

Unvergessliche Momente in großartigen Räumlichkeiten





## Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an dem Angebot der Eventfabrik Solingen by Mavius. Sie haben mit Ihrem Interesse an unserer Location bereits jetzt eine gute Wahl getroffen.

Dank unserer verschiedenen großen und gestalteten Säle bietet die Eventfabrik Solingen by Mavius für jede Feier das richtige Ambiente und verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit einem einzigartigen Rahmen für Ihre Feierlichkeit. Erleben Sie bei uns die charmante Verbindung aus einstigem Fabrikgebäude und angesagter Eventlocation, ausgestattet mit modernster und hochwertiger Licht- und Soundtechnik, abgerundet mit ansprechendem Barbereich.

Durch die ideale Lage in Solingen-Wald erreichen uns auch Gäste aus Haan, Hilden, Mettmann, Erkrath, Langenfeld, Düsseldorf, Wuppertal und Umgebung hervorragend sowohl mit dem Auto als auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Wir bieten Ihnen in unseren Sälen großzügigen Platz für Ihre Feier – ganz gleich, ob Sie mit 30 oder 250 Personen feiern möchten und freuen uns sehr darauf, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause zu einem Erlebnis voller schöner Momente werden zu lassen.

In dieser Broschüre finden Sie alle wichtigen Informationen rund um Ihre Feier bei uns. Zudem

haben wir aussagekräftige Impressionen unserer Säle und einige Dekorationsmöglichkeiten für Sie zusammengestellt. Besonders stolz sind wir auch darauf, Ihnen eine handverlesene Auswahl an Partnern vorstellen zu können, die wir Ihnen persönlich und mit dem besten Gewissen empfehlen möchten. Nehmen Sie gerne Kontakt mit ihnen auf.

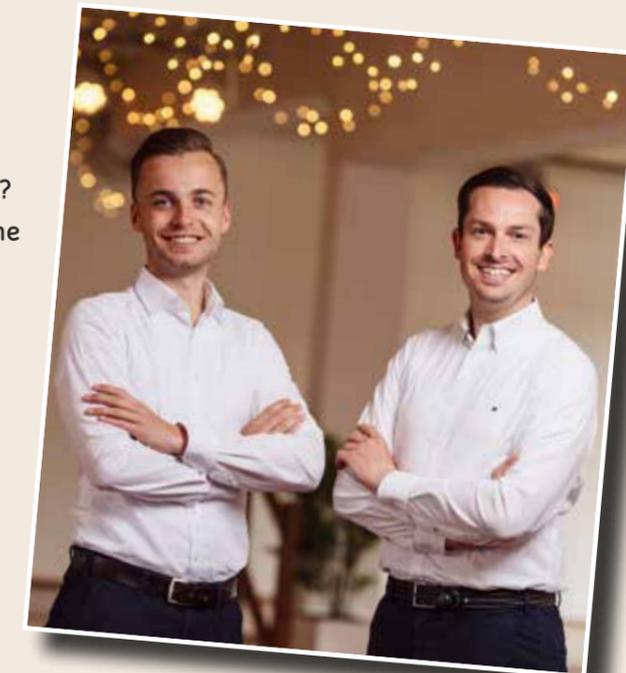
Buchen Sie im „Baukastenprinzip“ alles bei uns, was Sie für Ihre perfekte Feier benötigen. Vom Getränkearrangement über die Tischdekoration bis zum Servicepersonal. Sie finden alle Informationen auf den nachfolgenden Seiten.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – haben Sie noch offene Fragen oder Wünsche? Dann sprechen Sie uns bitte jederzeit und gerne an, da wir bemüht sind, für jede Feierlichkeit eine individuelle Lösung anzubieten.

Wir freuen uns, auch Sie in Kürze in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Bis dahin freundliche Grüße

Felix Koch & Timo Mavius  
Geschäftsführer







Saal 4 (Lounge)

# Saal 1

## Ausstattung

- 300 m<sup>2</sup>, klimatisiert
- Großzügige Design-Bar
- DJ-Bereich
- hochwertige Licht- und Soundanlage
- Beamer und große Leinwand
- Nachbarsaal (z.B. für das Buffet)
- Stimmungsvoll beleuchtete Backsteinwände
- Imposanter Dachstuhl



# Saal 4 (Lounge)

## Ausstattung

- 250 m<sup>2</sup>, klimatisiert
- Café del Mar Style
- große Bar mit Cocktailtheke
- DJ-Bereich
- hochwertige Licht- und Soundanlage
- Beamer und große Leinwand
- Bühne
- Nachbarsaal (z.B. für das Buffet)



EVENTFABRIK  
SOLINGEN  
*by Marius*



## Unser Service für Sie!

### Servicepersonal

Wir verfügen über einen Pool erfahrener Servicekräfte, deren Anliegen es ist, Ihre Feier zu einem einmaligen Erlebnis werden zu lassen.

Sie sollen Ihre Feier ganz unbeschwert genießen können. Um das Wohl Ihrer Gäste kümmern wir uns gern. Buchen Sie bei uns daher Kellner, Servicepersonal oder Cocktailmixer ganz nach Ihren Vorstellungen.

### Aufbau, Abbau und Endreinigung

sind generell im Preis enthalten. Wir arrangieren die Tische und Stühle gerne nach Ihren Wünschen und sind dank unseres Raumkonzepts hierbei sehr flexibel

### Dekoration

Wir übernehmen diese gerne für Sie, wenn Sie das wünschen. Anderenfalls können Sie sich natürlich auch selbst um die Dekoration nach Ihren Vorstellungen kümmern.

### Catering

Sie haben die Wahl: Entscheiden Sie frei, wen Sie für das Catering engagieren möchten.



EVENTFABRIK  
SOLINGEN  
*by Marius*

# Preisübersicht (alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer)

## Grundmiete Saal (inkl. Auf- und Abbau, Endreinigung)

Saal 1: inkl. Licht- u. Tontechnik, Tische, Stühle, Tischdecken	1.290,00 €
Saal 4 (Lounge): inkl. Licht- u. Tontechnik, Tische, Stühle, Tischdecken	790,00 €
Saal 3: inkl. Licht- u. Tontechnik, Tische, Stühle, Tischdecken	450,00 €

## Zubehör/Dekoration pro Stück, optional

Banketttisch, rund	39,00 €
Stoffservietten	1,20 €
Glaskerzenleuchter inkl. Kerzen	1,80 €
5-armiger Kerzenleuchter inkl. Kerzen	12,00 €
Stuhlhusse mit Organzaband in Wunschfarbe	4,50 €
Organzamittelband, je Tisch, in Wunschfarbe	4,50 €
Stehtisch inkl. weißer Husse	7,00 €
Buffettisch inkl. Husse, bodenlang, weiß	7,00 €
Geschirr und Besteck, Gedeck je Person	4,00 €
Zapfanlage, falls Fassbier gewünscht	25,00 €

## Personal

Servicepersonal/Kellner/Cocktailmixer, je Mitarbeiter und Stunde	25,00 €
--	---------

## Getränkepauschalen (7 Stunden, je Person)

### Getränkepauschale „Klassik“:

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Apfelsaftschorle, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Orangensaft, Kaffeespezialitäten, div. Sorten Tee, Warsteiner Pils, Früh Kölsch, Altbier gegen Aufpreis möglich, König Ludwig Weißbier, Warsteiner Pils alkoholfrei, König Ludwig Weißbier alkoholfrei, div. Mixbiere (z.B. V+ Lemon, V+ Curuba)

**Verlängerung ab der 8. Stunde, je Stunde/Person: + 3,00 €**

22 €

### Getränkepauschale „Premium“:

Wie Getränkepauschale Klassik, jedoch zusätzlich: Hauswein, Prosecco, Sektempfang (Scavi & Ray)

**Verlängerung ab der 8. Stunde, je Stunde/Person: + 4,00 €**

28 €

### Getränkepauschale „Superior“:

Wie Getränkepauschale Premium, jedoch zusätzlich: 3 Longdrinks, 3 Schnäpse

**Verlängerung ab der 8. Stunde, je Stunde/Person: + 5,00 €**

39 €

**Getränkepauschale Kinder 3-14 Jahre, Softdrinks, je Kind 15,00 €**

Bei Buchung Getränkepauschale Klassik:

Sektempfang, 30 Minuten 3,50 €

Wein und Prosecco, je Flasche 0,75 l, Berechnung nach Verzehr 17,00 €

# Unser Sektempfang-Upgrade

## Darf es ein bisschen mehr sein?

In den Getränkepauschalen „Premium“ und „Superior“ bereits enthalten ist der Sektempfang mit dem Prosecco der Premiummarke Scavi & Ray aus Italien. Doch warum beim Empfang der Gäste nicht auch mit ein paar sonnigen Alternativen begeistern? Zusätzlich zu Prosecco und Orangensaft können Sie Ihren Sektempfang durch ein Upgrade erweitern.

## Frisch-fruchtige Drinks

Im Upgrade enthalten sind die beliebten Mixgetränke Hugo, Lillet Wildberry sowie Aperol Spritz. Als Alternative zu einem der genannten Drinks können Sie auf Wunsch auch den Ramazzotti Rosato hinzufügen. Diese werden mit Beeren, Obst und Kräutern vor Ort frisch zubereitet.

Sollten Sie den Sektempfang noch individueller gestalten wollen, sprechen Sie uns einfach an, sodass wir eine gemeinsame Lösung finden können.

4,90 €  
pro Person



# Was Sie noch wissen sollten.

## Live-Musik

In allen Sälen können Sie gerne auch neben oder anstelle eines DJs eine Live-Band integrieren. Einige Live-Musiker arbeiten lieber mit ihrem eigenen Equipment, dies kann gerne auch an unsere vorhandene Musikanlage angeschlossen oder komplett mitgebracht werden.

## Gibt es eine Sperrstunde?

In unseren Räumlichkeiten kann bis 5 Uhr am Morgen gefeiert werden. Aufgrund unserer gut isolierten Wände und Fenster, kann auch bis in die frühen Morgenstunden laute Musik gespielt werden.

## Kann externes Personal engagiert werden?

Unser Personal ist obligatorisch hinzuzubuchen. Dabei entscheiden Sie, ob Sie nur Barpersonal oder auch Kellnerservice anbieten möchten. Gerne beraten wir Sie, was zu Ihrem Anlass passt. Einige Caterer stellen eigenes Personal für das Buffet bereit, die entweder Live-Cooking-Einlagen bieten, oder auch einfach das Buffet zwischenzeitig auffüllen.

## Fällt Korkgeld an, wenn ich eigene Spirituosen mitbringe?

Ja. Bei zusätzlich zu der gebuchten Getränkepauschale mitgebrachten Getränken fällt ein pauschales Korkgeld an, welches von der Größe Ihrer Veranstaltung abhängt. Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an, wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, sodass wir das Korkgeld mit in Ihre Rechnung aufnehmen können.

## Ist eine standesamtliche oder freie Trauung vor Ort möglich?

Jedes Standesamt hat bestimmte Orte, an welchen getraut wird. Aktuell werden in der Eventfabrik Solingen by Mavius keine standesamtlichen Trauungen durchgeführt. Freie Trauungen finden in unseren Räumlichkeiten regelmäßig in verschiedensten Formen statt. Sprechen Sie uns einfach an, um die für Sie beste Möglichkeit zu erfahren.

## Gibt es einen Außenbereich oder eine Terrasse?

Nein. Leider verfügt unsere Location über keinen separaten Außenbereich. Raucher können sich am Haupteingang wettergeschützt aufhalten.

## Gibt es einen Aufzug?

Nein. Der Saal 1 liegt in der 2. Etage, die Säle 3 und 4 liegen in der ersten Etage eines alten Fabrikgebäudes und sind ausschließlich über Treppen erreichbar.

## Kann ich die in der Pauschale angebotenen Getränke ändern?

Ja, allerdings kann es bei Änderungswünschen zu Aufpreisen kommen. Die Preise unserer Getränkepauschale sind anhand der darin enthaltenen Getränke kalkuliert. Je nach Änderungswunsch können wir diese Preise ggf. nicht mehr halten.

## Sind ausreichend Parkplätze vorhanden?

In unserem Innenhof befinden sich 14 Parkplätze, welche gerne mitgenutzt werden können, insofern sie frei sind. An der Hauptstraße und den diversen Nebenstraßen befinden sich sehr viele kostenfreie Parkplätze. In fußläufiger Umgebung finden ca. 300 Fahrzeuge Platz.

## Tanzkurse zur Hochzeit

Ein gemeinsamer Tanzkurs ist die ideale Vorbereitung für Ihren Hochzeitstanz – ganz ohne Druck. In entspannter Atmosphäre lernen Sie die Grundlagen verschiedener Tänze und gewinnen Sicherheit für Ihren Auftritt. So starten Sie mit Freude und Selbstvertrauen in Ihren besonderen Tag.

Jetzt Kurs buchen und mit Spaß und Stil in Ihr gemeinsames Leben tanzen!

Alle Termine unserer regelmäßig stattfindenden Kurse finden Sie auf unserer Website – oder rufen Sie uns an!

## Privater Tanzunterricht

Sie möchten ganz individuell und zeitlich so flexibel wie möglich das Tanzen für einen der schönsten Tage des Lebens lernen? Dann sind Privatstunden für Sie das Richtige – hier bestimmen Sie den Inhalt und das Tempo. Die Termine werden mit Ihnen individuell vereinbart.

90 € pro Stunde (60 Minuten), jedes weitere Paar 30 €  
400 € bei Buchung von 5 Stunden

Sie möchten einen eigenen Tanzkurs mit mehreren Paaren buchen? Dann sprechen Sie uns gerne an. Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.  
info@tanzschule-mavius.de



JA, ICH WILL!  
BEI MAVIUS  
TANZEN LERNEN

Lernen Sie die wichtigsten Tänze  
für eine der schönsten  
Feierlichkeiten  
des Lebens.



DANCE & EVENTS  
TANZSCHULE  
MAVIUS

Tanzschule Mavius GmbH

Weyerstr. 289  
42719 Solingen  
Tel. 02 12 / 38 39 05 05

Thomas-Mann-Str. 35  
42929 Wermelskirchen  
Tel. 0 21 96 / 70 60 640

Düsseldorfer Str. 54  
40667 Meerbusch  
Tel. 0 21 32 / 967 90 90

info@tanzschule-mavius.de  
www.tanzschule-mavius.de

Geschäftsführer Timo Mavius,  
Felix Koch  
Sitz: Solingen  
HReg. Amtsgericht Wuppertal  
Registernummer: HRB 31008



facebook dance & events  
Tanzschule Mavius  
instagram tanzschulemavius

# Für den großen Tag!

Zur Hochzeitsfeier gehört auch eine leckere und schöne Hochzeitstorte.

Wir kreieren mit Ihnen zusammen ihre Traumtorte, die mit ihrem Aussehen und dem Geschmack alle Gäste überzeugen wird! Um individuell auf Ihre Wünsche eingehen zu können, nehmen wir uns im Vorfeld Zeit für Sie bei einem Beratungsgespräch. Selbstverständlich bieten wir auch eine kleine Verkostung an.

Alternativ bieten wir auch bei Unverträglichkeiten Gluten,- & laktosefrei für euch an.



ALVINA'S TORTENTRAUM  
Email: [info@alvinastortentraum.de](mailto:info@alvinastortentraum.de)  
Tel: +49 157 55794683  
Instagram: [alvinahartung](https://www.instagram.com/alvinahartung)



**Sven Jaeger**

Ich liebe es Emotionen in Bildern festzuhalten und Erinnerungen für die Ewigkeit zu schaffen. Durch meine offene Art und langjährige Erfahrung schaffe ich es unauffällig in die Gesellschaft einzutauchen und echte, ungestellte Momente einzufangen.

Ich freue mich euch kennenzulernen!

+49 170 47 90 698  
[info@svenjaegerfotografie.de](mailto:info@svenjaegerfotografie.de)  
[www.svenjaegerfotografie.de](http://www.svenjaegerfotografie.de)

# Catering

## FoodFactory (Solingen)



## Menüvorschlag

### Vorspeisen

Antipasti zum Beispiel: gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika • gefüllte Paprika, Tomaten, Champignons • (Büffel)-Mozzarella mit Strauchtomaten • Verschieden marinierte Oliven • Portwein Zwiebeln • Brotkonfekt • Walnuss-Tomaten Dip • Currycreme • Bärlauch-Creme • Limetten Aioli • Französische Butter

### Hauptgang

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Champignon-Bärlauchsauce • Schmorbraten vom US Beef, Braten-Jus • Gefülltes Schweinefilet mit Babyspinat und Tomaten-Ragout • Geschmorter Kalbstafelspitz  
Beilagen: Ofendringlinge in Sesamsalz • Kartoffelgratin • Butterspätzle • Mediterraner Kartoffelstampf  
Gemüse: In der Pfanne geschwenktes, frisches Marktgemüse  
Salatbar: Blattsalate, Cherrytomaten, Gurke, Zucchini, Karotten, Rettich • Verschiedene Dressings

### Dessert

Zitronen Panna Cotta mit Beerragout • Blaubeer Cheesecake mit Crunch

## Angebot Fingerfood

### Fingerfood

Mini Spieße von der Hähnchenbrust (glutenfrei) • Kleine Wraps mit Hähnchensalsa • Kleine Wraps mit Thunfischcreme • Kleine Wraps mit Lachs und Rucola • Kleine Wraps mit Frischkäse & Gemüse (vegetarisch) • Mini Burger • Mini Laugensammel mit Leberkäse

### Fingerfood hochwertig

Zucchini-Kartoffelpuffer mit Lachs, Senf-Honig Dip • Hähnchenbrust im Chia-Mantel auf mediterranem Gemüse • Streifen vom Angus Roastbeef, Sesam, Quinoa-Salat

### Salate im Glas (vegan / vegetarisch)

Couscous Salat mit Falafel und Sesamsauce (glutenfrei, vegan) • Berliner Linsensalat (glutenfrei, vegan) • Tomatenmarmelade mit Mozzarella und Rucola (glutenfrei, vegetarisch) • Reisnudelsalat mit Feta, Gurke im Glas (vegetarisch) • Mediterraner Nudelsalat (vegan) • Asiatischer Reissalat mit Mini Frühlingsrolle (vegan)

## Angebot 3

### Vorspeisen

Verschiedene italienische Antipasti • Brot & Dips  
ODER Veganes Gericht: In Pesto gebratene Pasta, halbtrockene Tomaten, Sommergemüse

### Salate zur Auswahl

Bergischer Kartoffelsalat • Mediterraner Nudelsalat • Feta-Rucola-Walnuss Salat • Couscous Gemüse Salat

### Beilagen

Sesamkartoffeln • Mediterranes Pfannengemüse vor dem Gast zubereitet

### Vom Grill

// inklusive Grillstand mit Zeltüberdachung und Personal zum Grillen //  
Food Factory Burger, Bio-Rind, hausgemachter Relish, vor dem Gast nach Wunsch belegt ODER Rumpsteaks • Verschieden marinierte Hähnchenbrust • Bratwürstchen vom Schwein / und oder Pute • Food Factory Currywurst • Grillmais • Würzsoßen

### Dessert

Schoko Mousse au Chocolat • Griechischer Joghurt mit Beeren und Crunch



# FOOD FACTORY

*...lecker Mittagessen und Catering!*

**Tel.: 0212 - 881 546 86**  
**Merscheider Str. 238 - 42699 Solingen**

[mail@der-busch-bringts.de](mailto:mail@der-busch-bringts.de)



# Catering

Krombergs  
Außer Haus Genuss  
(Remscheid)

Buffet-  
Auswahl

## „Mediterrane Gaumenfreuden“

Tomate mit Mozzarella und Pesto von frischem Basilikum  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Gemischte Auswahl an gefüllten & gegrillten Antipasti Spezialitäten  
Ruccolasalat mit Parmesan in Joghurt-Sahnedressing  
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapern Sauce  
Brot- & Butterauswahl

•••  
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Mozzarella überbacken, dazu Gnocchis  
Toskanischer Spießbraten vom Schwein  
mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarin-Drillingen

•••  
Tiramisu, Mango Panna Cotta

## Buffet „Sommerabend“

Fischplatte mit Krombergs Lachsspezialitäten, Matjes, Garnelen und Fischterrine  
Tomaten mit Büffelmozzarella  
Gemischte Auswahl an gefüllten & gegrillten Antipasti Spezialitäten  
Pfefferlings Quiche  
Marinierte Hähnchenspieße mit Chutney  
Fetakäse unter Chorizzokruste  
Ruccolasalat mit Erdbeeren und Spargel in Balsamicovinaigrette  
Brot & Butterauswahl

•••  
Zitronenhähnchen mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  
Schweinefiletspitzen mit Pfefferlingen in Rahm, Brokkoli und Schupfnudeln

•••  
Pfirsich Melba Tiramisu  
Joghurt-Thymian Panna Cotta mit Erdbeeren

## „Hochzeit in der Eventfabrik“

Krombergs Lachsvariation mit 4 verschiedenen Lachsköstlichkeiten und Honig-Dill-Senf Sauce  
Cajun Spice Riesengarnelen auf Algensalat  
Bruschetta mit Avocado & Tomate  
Bunte Tomatenauswahl mit Burratakäse, Büffelmozzarella und Pesto  
Marinierte Hähnchenspieße  
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan  
Brot & Butterauswahl

•••  
Sanft gegarte Ochsenbäckchen mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree  
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Gemüseplatte und Kartoffelröstis  
Pennnudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffelpesto, Ruccola und Tomaten

•••  
Schokobrownies, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Beerenfrüchten,  
Club Sandwich von Himbeere & Weißer Schokolade

# Feiern in der Eventfabrik Mit Krombergs Außer Haus Genuss



Seit über 125 Jahren ist Gastfreundschaft für uns Beruf & Berufung.  
In all unseren Unternehmenszweigen stellen wir den Gast mit all seinen Wünschen in den Mittelpunkt.  
Dabei liegt uns die Partnerschaft mit der Eventfabrik Solingen besonders am Herzen.  
Schließlich werden Sie dort einen ganz besonderen Tag verbringen.

Unsere Mission: Ihre Vorstellungen in perfekter Qualität und liebenswerter Gastlichkeit umsetzen.  
Ihr Markus Käst & Team



125 Jahre  
**Kromberg**  
Restaurant | Hotel | Catering

**Kromberg. Ein Name,  
der Ihr Vertrauen verdient.**

Hotel Restaurant Kromberg  
Kreuzbergstraße 24, 42899 Remscheid

Tel.: 02191 590031  
Fax: 02191 51869

e-Mail: [info@hotel-kromberg.de](mailto:info@hotel-kromberg.de)  
[www.hotel-kromberg.de](http://www.hotel-kromberg.de)  
[www.hrk-catering.de](http://www.hrk-catering.de)

# EUER HOCHZEITS-DJ FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

Die perfekte Musik für eure Traumhochzeit



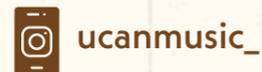
## Was ich mitbringe:

- entspannte Hintergrundmusik bis hin zu stimmungsgeladener Partymusik
- gerne besprechen wir vor eurem großen Tag eure Musikwünsche
- musikalische Begleitung vom Sektempfang bis zum Ende eurer Hochzeit
- begeisternde Atmosphäre die den ganzen Abend anhält
- Fähigkeit, die Stimmung der Gäste zu lesen und auf Wünsche einzugehen

Euer Umut!

*Umutcan Acet*

**Für mehr Informationen:**



✉ info@djumutcanacet.de

☎ 01739460625

# FloRyan – Ihr Event-DJ

Ich darf mich kurz vorstellen. Mein Name ist Florian Zeller, wohnhaft in Radevormwald bzw. Bochum.

Meine Buchungen zu den unterschiedlichsten Anlässen (Hochzeiten, Geburtstage, Messeparties, Firmenfeiern, Clubs, Abschlussfeiern, Discotheken) machen mich zu einem allround DJ, der durch seine Erfahrung jede Veranstaltung „rockt“. Eine exzellente Musikauswahl und sauberes Mixing der Musik sprechen seit Jahren für mich.

Mit mir erleben Sie keine bösen Überraschungen!

Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit sind für mich das oberste Gebot. Bei meiner Arbeit steht die Musikauswahl im Vordergrund. Ihrem Anlass gebührend halte ich mich diskret im Hintergrund. Entertainment, Hereingequatsche in die Songs oder animierte Party-Spielchen dürfen Sie von mir nicht erwarten, außer dies wird erwünscht.

Sehr wohl übernehme ich auf Ihren Wunsch die Anmoderation von Veranstaltungspunkten. Darüber hinaus bin ich der Meinung, dass eine stimmungsvolle Party ohne Techno und Volksmusik auskommt. Daher spiele ich diese Musikrichtungen lediglich auf ausdrücklichen Wunsch.

**DJ FloRyan**

**DJ FloRyan**

Deejay, Light & Sound

Mobil: 0177 939 63 99

www.DJ-FloRyan.com

www.Facebook.com/DeejayFloRyan



## Anreise

Von diesen Städten aus erreichen Sie die Eventfabrik in unter 30 Minuten.



*Auf Wiedersehen -  
in der Eventfabrik!*



EVENTFABRIK  
SOLINGEN  
*by Marius*



# Eventfabrik Solingen by Mavius

Mavius Events GmbH

Geschäftsführer Timo Mavius, Felix Koch

Weyerstr. 289

42719 Solingen-Wald

Telefon 0212 / 38 39 05 00

Telefon 0212 / 38 39 05 06

[info@eventfabrik-solingen.de](mailto:info@eventfabrik-solingen.de)

[www.eventfabrik-solingen.de](http://www.eventfabrik-solingen.de)

 Eventfabrik Solingen by Mavius

 eventfabrikbymavius



EVENTFABRIK  
SOLINGEN  
*by Mavius*

