

OKTOGON INTERARTES ZECH ZOLLVEREIN

VERANSTALTUNGEN
SERVICES | 2020

Fine Dining im Oktogon
ATMOSPHERE IS OUR ATTITUDE!



SERVICES

FINE DINING | ATMOSPHERE IS OUR ATTITUDE!



Unter dem Motto FINE DINING präsentieren wir Ihnen einen Vorschlag für Ihre Veranstaltung im Oktogon.



FINE DINING

Feine Speisen im Loungebereich, ein erlesenes Angebot aus dem Tea Room, der Konfiserie und das Aroma des Barista, sorgen gemeinsam mit unserem charmanten Servicepersonal für anregende Gespräche in außergewöhnlicher Atmosphäre.

Atmosphere is our attitude!

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, achten wir in allen Bereichen auf den Einsatz hochwertigster Waren und Produkte. Von den Speisen über den Barista, bis hin zu den Gourmetsäften aus der Bar oder den Kakaosorten aus der Chocolaterie.

Unser Service- und Hostessenpersonal wurde speziell für den Premi-umbereich ausgebildet.

So führen wir auf dem Welterbe Zeche Zollverein regelmäßig Referenz-veranstaltungen vom Bundeskongress bis zur Galaveranstaltung als Komplettdienstleister durch.

Höchste Ansprüche und äußerste Professionalität gehören zu unserem täglichen Handeln. Wir würden uns freuen, Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung bei uns im Oktogon davon überzeugen zu können.

Referenzliste:
Bundesministerium für Stadtentwicklung, Jägermeister, Deutsche Bank, Deutsche Telekom, RWE AG, Evonik, E.ON, AXA, Hochtief, L'oreal, Lancome, WAZ, Schufa, um nur einen Auszug zu nennen.

SERVICES
FINE DINING | CATERING



FINGERFOOD IN DER LOUNGE

Passend zur Jahreszeit stellen wir Ihnen Menüs vor, die die feine deutsche Küche widerspiegeln. Winterliches Gemüse in erlesenen Zusammenstellungen. Frisch zubereitet ein Genuss für Ihre Gäste.

FEINE DEUTSCHE KÜCHE IM STEHTISCHBEREICH

In Anlehnung an die feine Küche der Lounge finden sich auch hier Parallelen: ausgewählte herzhafte Kleinigkeiten, ruhrgebietstypisch bspw. in kleinen Henkelmännern angerichtet und unkompliziert zu verzehren. Hausgemachter Kuchen rundet das Angebot ab.



SERVICES

FINE DINING | SPEZIALITÄTEN AN DER BAR

FINE DINING SPEZIALITÄTEN AN DER BAR

BARISTA

Unser Barista glänzt mit feinsten Kaffeespezialitäten. Der aromatische Duft frisch gerösteter Kaffee-Bohnen lädt ein, zu exquisitem Kaffee, köstlichem Espresso oder Espresso Macchiato, Cappuchino, Latte Macchiato.

GOURMETSFTBAR

Hier werden Ihre Vitaminreserven aufgetankt. Ausgewählte sortenreine Gourmetfruchtsäfte aus einer regionalen Kellerei, in Kombination mit frischgepressten Fruchtcocktails, sorgen durchgehend für Energie und Balance.

TEA ROOM

Tee erfrischt und entspannt. Frisch aufgebrühte Teesorten wie Orangentee, Ginger & Lemon Tee, sowie der Klassiker "die frische Minze" sind gleichfalls ein optisches Highlight an der Bar.



SERVICES

FINE DINING | GOURMETSFTBAR

„Säfte“

BODY-JUICE

Orangen-Ingwer-Shake: Ingwer, Mango, Orange, Sanddornsaft, Joghurtdrink

VEGETABLE-SMOOTHIE

Gemüse-Smoothie: Möhre, Sellerie, Paprikaschote, Kartoffel, Tomate, Tabasco

COLOR-POWER

Möhren-Milch mit Curry, lactosefrei: lactosefreie Alpenmilch, Möhrensaft, Curry, Petersilie

ENERGY-JUICE

Fruchtsaftmischung: Apfel, Banane, Kiwi, Weintrauben

BODY-JUICE

Der Orangen-Ingwer-Shake ist ein „Body-Vitaliser“. Vitamin C-haltig (vor allem mit Sanddornsaft), wärmebildend und ein „Fatburner“ durch Ingwer (zudem bindet Ingwer freie Radikale). Die Mango gilt als sehr β -Carotin haltig.

VEGETABLE-SMOOTHIE

Der Gemüsedrink ist mit Kartoffel, Sellerie, Tomate und Paprika sehr basisch. Kartoffeln sind Vitamin-C Lieferant und haben einen hohen Kaliumgehalt. Kartoffeln sind Schutz- Schon- und Heilkost. Sellerie dient als Schlankmacher und dient zur „inneren Reinigung“, da entwässernd. Tomaten enthalten Lycopin, stärken die Abwehr und sind kalorienarm. Paprika erhöhen die Bildung von Enzymen und wirken entwässernd.

COLOR-POWER

Möhren-Milch ist zuständig für schöne Haut und die Stärkung der Augen. Das Fett aus der Milch verbessert die Aufnahme des Provitamin A, die kurzkettigen Fettsäuren sind dabei sogar fast besser geeignet als Olivenöl. Milch enthält natürliches Eiweiß und Calcium. Curry beinhaltet Bitterstoffe. Koriander und Cumin sorgen für eine gute Verträglichkeit und sind natürlich, farblich attraktiv und lecker.

ENERGY-JUICE

Äpfel sind nicht nur gesund, sondern auch kalorienarme Sattmacher. Bananen machen gute Laune, neutralisieren Stress und bewahren Kopfarbeiter vor Leistungstiefs. Kiwi's kräftigen das Immunsystem. Weintrauben sagt man eine entschlackende und reinigende Wirkung nach.



SERVICES
FINE DINING | CONFISERIE



CONFISERIE
Schokolade macht glücklich!

Seit Jahrhunderten stimuliert Schokolade die Sinne und begeistert jung, wie auch alt, in vielfältiger Form.

Von aphrodisierendem bis zum stimmungshebenden Charakter tröstet sie die Seele, aber leider nicht den Bauch.



Unsere exklusiven Schokoladen werden von dem höchstdekorierten deutschen Schokoladen-Künstler in einer nahegelegenden Manufaktur hergestellt.

Dies gilt auch insbesondere für unseren Schokoladenbrunnen, der mit edelsten Kakaosorten befüllt wird.

SERVICES

FINE DINING | PÂTISSERIE

COCOS



TIRAMISU



Mit viel Liebe nach allen Regeln französischer Patisserie-Kunst entstehen in unserer „Pâtisserie“ Köstlichkeiten wie Törtchen, Macarons und Pralinen – ausschließlich von Hand gemacht. Als Highlight bieten wir Ihnen unsere Gebäckspezialitäten mit Schokostreusel, Mandelsplitter oder Kokosraspel.

AMIGDALOU



TARTAKIA



PALETTEN



SERVICES

FINE DINING | PÂTISSERIE

“Pâtisserie”

01. TARTAKIA - Gebäckspezialität mit Vanillepudding & Frucht

02. TIRAMISU - Klassische italienische Köstlichkeit

03. PALETTEN - Gebäckspezialität mit Sahne, feinste Schokolade & Vollmilch

04. KORNE - Mandeltörtchen mit Vanillecremefüllung

05. COCOS - Sahnetörtchen mit Kokosraspeln

06. AMIGDALOU - Gebäckspezialität mit Nuss-Sahne



SERVICES
FINE DINING | BOWL FOOD



Die Farben und Formen von Lebensmitteln und die Art, wie wir anrichten, regen - wenn es uns ansprechend gelingt - unsere Sinne und unseren Appetit auf wunderbare Weise an. Das ist auch schon das Geheimnis der Bowl-Gerichte, die zurzeit in großer Vielfalt, mit viel Phantasie und Liebe zum Detail zubereitet werden.

Vor Ort werden Pfannengerichte frisch zubereitet. Diese werden in handlichen Schälchen, unseren Bowls, über unser Servicepersonal in Bauchläden, als auch an der Ausgabestation gereicht.



SERVICES

FINE DINING | BOWL FOOD “CONFERENCE LUNCH”

„Bowl food” € 18,50* p.P.

* Preis für drei unterschiedliche Bowls nach Auswahl (01-08 “Bowl food“ und 09-11 “Pasta Bowls”)

01. THAI-BOWL | VEGAN

Thaicurry mit Wokgemüse

02. THAI BOWL | VEGETARISCH

Asiatisches Gemüse mit Sprossen
in Erdnuss-Kokossoße, dazu Jasminreis

03. INDIA BOWL

Chicken Masala in süß-saurer Sauce
mit feinem Gemüse und Nudeln

04. GERMAN-BOWL | VEGETARISCH

Linsen-Kartoffelcurry mit Schafskäse

05. GERMAN-BOWL

Schupfnudeln mit mildem Sauerkraut, Speck und
Kassler und frischen Kräutern

06. ITALIA BOWL | VEGETARISCH

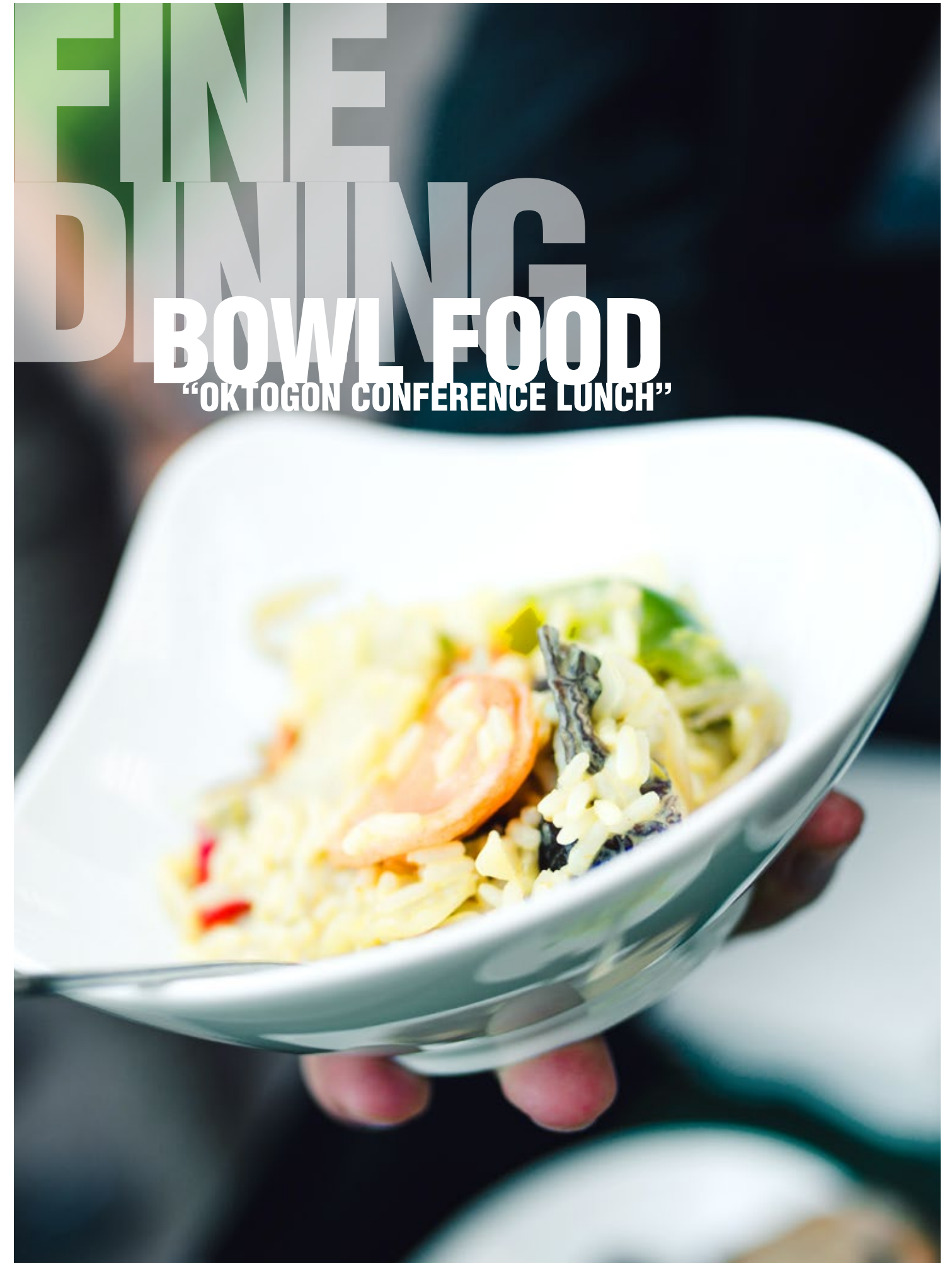
Mediterranes Ratatouille mit Pfannenkartoffeln
und Tomatencremesoße

07. ITALIA BOWL

Hähnchenstreifen mit Mozzarella auf
Ratatouille-Gemüse mit Schmorkartoffeln

08. FRENCH BOWL

Boeuf Bourguignon: Geschmortes Rindfleisch
mit Schalotten und Champignon



SERVICES
FINE DINING | PASTA BOWLS



UNSER PASTA BUFFET | Frisch in der Pfanne zubereitet...

Wir möchten Ihnen zeigen das Pasta nicht gleich Pasta ist, sondern das wir Handwerk als Passion verstehen und diese Gaumenfreuden mit Ihnen teilen möchten.
Ganz besondere Erwähnung sollten unsere hausgemachten Pestos und Pasta Sausen erfahren. Denn gerade diese runden das außergewöhnliche Geschmackserlebnis perfekt ab und setzen ausgewogene geschmackliche Akzente.
Da unsere Köche stets mit frischen, saisonalen Produkten arbeiten, garantiert dieses höchste Qualität.



SERVICES

FINE DINING | PASTA BOWLS

„Pasta Bowls“

09. MEDITERRANE NUDELPFANNE

mit verschiedenen Gemüsen in fruchtiger Tomatensoße mit Rinderhackfleisch

10. THAI-FISCH CURRY

Asiatische Nudelpfanne mit Garnelen und frischem Gemüse

11. PASTA “AGLIO E OLIO”

Vegatarisches Nudelgericht



SERVICES
FINE DINING | FINGERFOOD



“UNSERE KLEINEN KÖSTLICHKEITEN”



Feine Häppchen für ihr Get together oder leckere Snacks für die lockere Gesprächsrunde.....

Unser „Flying Fingerfood“ ist eine unkonventionelle als auch praktische Art ein Buffet mit ansprechenden Speisen zu servieren.

Ganz egal, ob sie grade Sitzen oder sich im Raum bewegen, unser Servicepersonal geht direkt mit den kleinen Köstlichkeiten auf Ihre Gäste zu.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl unserer Vorschläge.



SERVICES

FINE DINING | FINGERFOOD VEGETARISCH

„Fingerfood“

ab € 7,50* p.P.

* Wir bieten Ihnen die folgende Fingerfoodauswahl ab 50 Personen mit mindestens 3 Teilen pro Person an.

Jede zusätzliche Auswahl wird mit € 2,50 veranschlagt

AUSWAHL

01. Spinat Tortellini mit Kräuter Dip
02. Tomate-Mozzarella Spieße
03. Bauernsalat mit Schafskäse
04. Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Parmesanchip
05. Westfälischer Pellkartoffelsalat
06. Mini Frühlingsrollen mit Asiatischem Dip
07. Kleiner Schwarzbrottaler mit Sherrymatjes & Apfelspalte
08. Dattel und Feige im Speckmantel
09. Hausgebeizter Caipirinha Lachs
10. Hähnchenbrust im Knuspermantel & Currydip
11. Geflügelspieß mit Ananas & Curry-Dip
12. Geräucherte Entenbrust auf Kartoffel-Zucchini Rösti & rotem Zwiebelkompott
13. Schweinerücken-Schnitzelchen herzhaft paniert mit Senf
14. Mini Frikadellen mit Tomaten-Chili Konfit
15. Partymettwürstchen mit einem Senftropfen
16. Zartes vom Roastbeef mit Ziegenkäse & Feige



SERVICES
FINE DINING | BARBECUE



An einem lauen Sommerabend grillen - für viele Menschen gibt es kaum etwas Besseres...

Im OKTOGON ist zu jeder Jahreszeit "Grillzeit"!

Saftige Steaks und knackige Bratwürste, frische Zucchini, Auberginen, Mais und Champignons direkt vom Rost!

Unsere Grillmeister verzaubern ihre Gäste mit eigens kreierten Grillrezepten. Beilage wie Salate, Brotvariationen und Dips sind die idealen Begleiter zum würzigen Grillgut.



SERVICES

FINE DINING | BARBECUE “KUMPEL”

BARBECUE “KUMPEL” € 26,50 p.P.

BEILAGEN

Krautsalat wie bei Mutter, mit Paprika fein abgeschmeckt
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven
Frisch-knackige Sommersalatblätter mit Joghurtdressing extra
Mediterraner Tomatensalat mit Mozzarellakugeln & Basilikum
Brötchenkonfekt, Baguette & Ciabatta mit Salzbutter

VOM GRILL

Rinderhüftsteaks, frisch gegrillt, trocken mariniert
Filet von der Putenbrust in Lemon-Marinade eingelegt
Steaks vom Schweinenacken fein gewürzt mit Meersalz & Olivenöl
Metzgerbratwurst mit unserer berühmten Currysoße
Fackelspiesse aus Bauchfleisch, pikant gewürzt
Spieß mit Schweinelachs und Zwiebel, mediterran gewürzt
Marinierter Spitzpaprika
Kleine Kartoffeln, mit Champignons & Zwiebeln gebraten

SAUCEN

Currysauce warm mit Currypulver
BBQ-Soße
Dattelfrischkäse
Tsatsiki



SERVICES

FINE DINING | BARBECUE “BERGMANN”

BARBECUE “BERGMANN” € 32,50 p.P.

BEILAGEN

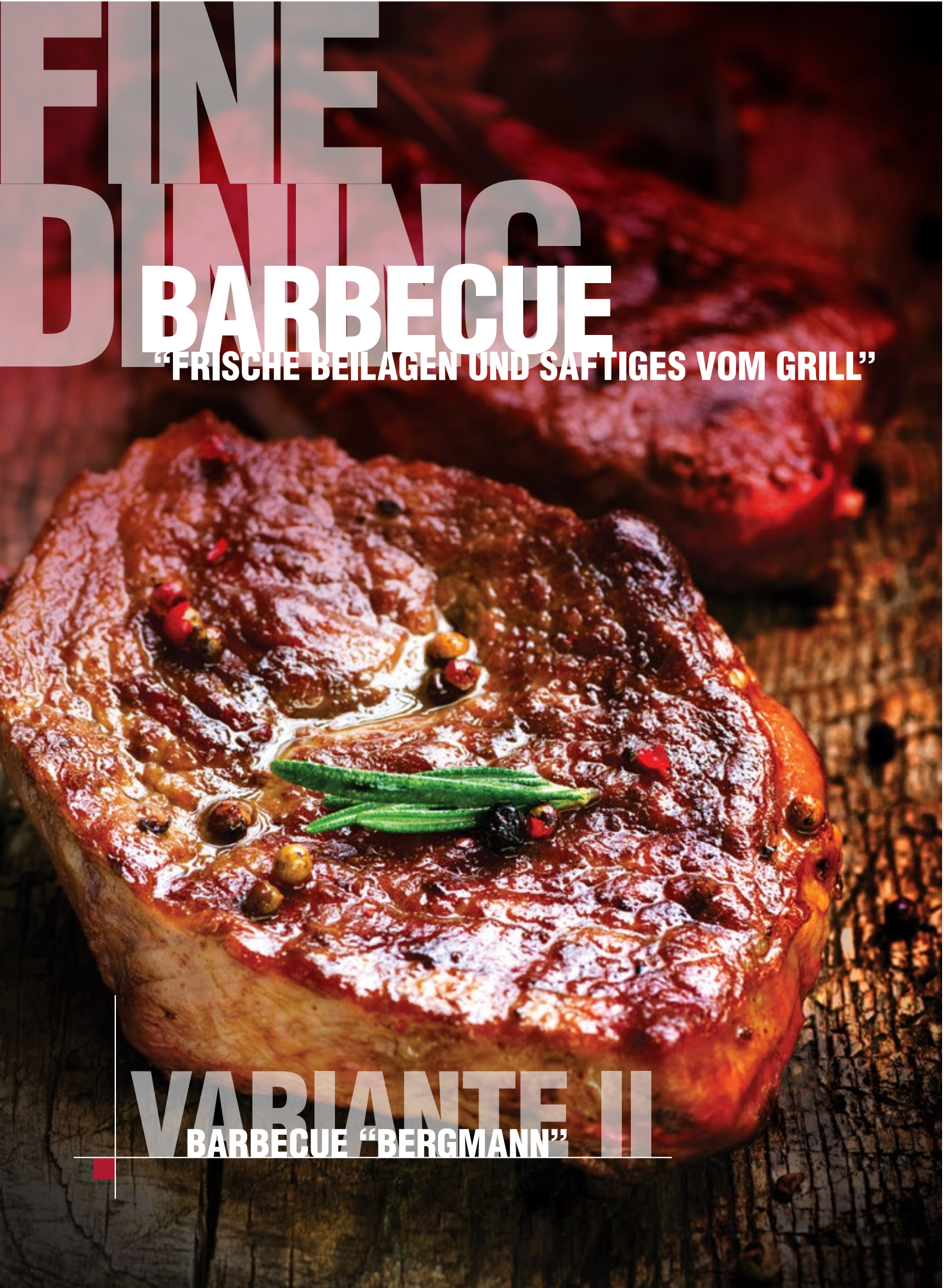
- Bauernsalat mit Oliven & Feta-Käse
- Tomatensalat mit Mozzarella-Würfeln & Basilikum
- Coleslaw - Amerikanischer Weißkrautsalat
- Bunter Pflücksalat mit Croûtes, Parmesanhobel & Sonnenblumenkerne
- Mediterraner Nudelsalat mit sardischen Tomaten
- Hausgebeizter Caipirinha-Lachs
- Frische Brotauswahl & Butter

VOM GRILL

- Edelfisch auf Gemüsebett in der Folie gegrillt
- Rostbratwurst
- Gebratene Chorizo
- Irish Flank Steak
- Schweine-Lendchen in Mauritius Marinade
- Gemüsepfanne mit Zucchini, Champignons, Zwiebel & Paprika
- Grillkartoffel mit Kräutercreme

SAUCEN

- Hausgemachte Aioli
- Madagaskar-Pfeffer-Flash
- Fruchtige Indische Sauce
- BBQ - Soße (Rauch)
- Iserlohner Senf
- Limetten-Minze BBQ-Sauce
- Pfeffer-Steak-Sauce



SERVICES

FINE DINING | BARBECUE “STEIGER”

BARBECUE “STEIGER” € 37,50 p.P.

BEILAGEN

- Caesar Salad mit Parmesan & Speckwürfeln
- Rahm-Krautsalat mit Karotten, Sahne und einem Hauch Honig
- Leichter Kartoffelsalat mit Olivenöl, Rosmarin & Spinatblättern
- Kartoffelecken mit Schale, frisch frittiert
- Texas Beans mit roten, weißen & grünen Bohnen in einer deftigen BBQ-Soße
- Mini-Brötchen, Baguette & Ciabatta

VOM GRILL

- Goldbrauner ganzer Truthahn am Spieß gegrillt
- Saftiges Pulled Pork
- Bestes Rib-Eye-Steak
- Burger mit Rindfleisch-Patties mit Cheddar, Gurken, Tomaten & Soßen
- Fackelspieße aus Bauchfleisch pikant gewürzt
- Spareribs langsam auf dem Grill gegart
- Halber Maiskolben frisch gegrillt

SAUCEN

- Kräuterbutter
- Kräuterschmand
- Madagaskar-Pfeffer-Flash
- BBQ - Soße (Rauch)
- Iserlohner Senf
- Ketchup
- Pfeffer-Steak-Sauce



SERVICES

FINE DINING | VEGETARISCHES BARBECUE

BARBECUE “VEGETARISCH” € 31,50 p.P.

- Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill
- Gefüllte Champignons Enchilada Style
- Vegetarischer Burger mit Avocado-Mango-Toppin
- Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis
- Rosmarin-Folienkartoffel mit Feigen-Oliven Relish
- Getoastet ist gut, gegrillt ist besser: Zucchini-Sandwich mit Gruyère
- Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit Grillgemüse
- Brokkoli mit Zitrone vom Grill
- Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse
- Gegrillter Zucchinisalat mit Chili und Minze
- Halloumi-Melonen-Spieße
- Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert
- Gegrillte Aubergine getoppt mit Ziegenkäse und Tomate
- Grillen, füllen, Löffel rein – gegrillte Avocado mit Tomatensalsa
- Hallo Sommer! Gegrillter Fenchelsalat mit Orange
- Gegrillte Zucchini mit Basilikum und leichtem Limetten-Dressing
- Stockbrot ohne Hefe? Klar! Ruckzuck Quark-Öl-Teig
- Sag Cheeeeeese: Kartoffel-Käse-Päckchen vom Grill
- Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows
- Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt



SERVICES

FINE DINING | SPEISEN FÜR DEN BERGMANN'S ABEND



SPEISEN FÜR DEN BERGMANN'S ABEND

Die westfälische Küche wurde von den regionalen Gegebenheiten Nordrhein-Westfalens geprägt. Sie ist ursprünglich eine einfache, deftige Küche, die heute durch den Einfluss der umliegenden Regionalküchen sowie der europäischen Küche neben den lokalen Spezialitäten viele besondere Gerichte zu bieten hat, ohne dabei ihren bodenständigen Charakter zu verlieren. Vom „Westfälischen Pfefferpotthast“ über „Ommas Kartoffelsalat“ bis hin zur „Currywurst“ ... unsere „Regionalen Klassiker“ überzeugen unsere Kunden immer wieder... nicht nur nach einer langen „Schicht“!



UNSER VORSCHLAG

SPEISEN | BERGMANNNS-ABEND

SPEISEN BERGMANNNSABEND

BERGMANNSSCHMAUSPLATTE

- mit Schinken, Blutwurst und Sülze
- kleine Mettwürstchen
- Party-Frikkas mit Senf
- Käsehäppchen auf Schwarzbrot
- Zwiebelmettigel
- Brot- und Baguetteauswahl mit Schmalz und Kräuterbutter

AUS`M BEET

- Ommas Kartoffelsalat
- Westfälischer Wurstsalat

AUS MUTTAS KÜCHE

- Westfälischer Pfefferpotthast
- Senfrostbraten in Malzbiersauce mit Röstkartoffeln
- Gemüseauflauf mit Kartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Currywurst

WATT SÜSSES

- Pumpernickelcreme
- Cremige Milchreis mit beschwippsten Waldbeeren



UNSER VORSCHLAG

SPEISEN | DESSERTS

DESSERT-KLASSIKER IM GLÄSCHEN ab € 3,50* p.P.

* Auswahl 2 von 10 bei bis zu 60 Personen ohne Aufpreis
Je weitere 30 Personen ist 1 zusätzliche Auswahl kostenlos
Darüber hinaus wird eine zusätzliche Dessertauswahl mit € 1,- / p.P. veranschlagt

AUSWAHL

- 01. Schoko-Minz-Creme mit fruchtigem Topping aus Orange und Mandarine
- 02. Frischer Obstsalat und Soße auch echter Bourbonvanille
- 03. Cappuccino Creme mit feiner Kaffeenote
- 04. Mousse au chocolate, geschmolzene Schokolade mit Sahne luftig aufgeschlagen
- 05. Leichte Tiramisucreme mit feiner Expressonote
- 06. Eierlikör-Creme mit fruchtigem Topping aus Orangen und Mandarine
- 07. Bourbon-Vanillecreme gekrönt mit frischen Früchten
- 08. Panna cotta mit spritzigem Limettentopping
- 09. Pfirsichcreme aus fein pürierten Früchten mit bester Sahne aufgeschlagen
- 10. Grüner und roter Wackelpudding im Weckglas mit Bourbon Vanillesauce



SERVICES
FINE DINING | LEONARDO D'ISTRIA

Leonardo d'Istria[®]
DIE LEBENSART VENEZIENS

LEONARDO D'ISTRIA | Das Kontor für Waren in venezianischer Tradition



LEONARDO D'ISTRIA



Leonardo d'Istria exklusiv im Oktogon Zeche Zollverein

In der Geschichte Istriens spielten die Römer und später die Venezianer eine bedeutende Rolle. Der 1000 Jahre andauernde Einfluss Venedigs in Istrien, der Kvarner Bucht und Dalmatien hat eine eigene mediterrane Kultur geschaffen.

Diese spürt man noch heute in der Musik, der Architektur und Küche der Menschen. Unser Kontor bietet neben dem Angebot der exklusivsten Waren einen Einblick in die Kultur Istriens.

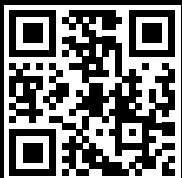


Leonardo d'Istria[®]
DIE LEBENSART VENEZIENS



BEST OF OKTOGON | INTERARTES...

2019 Junghans ++ Deloitte++ Continental ++ Vaillant ++ Daikin ++ SPD ++ Škoda ++ Justiz Ministerium NRW ++ medi ++ CRIF Bürgel ++ MEG ++ sedus ++ Cargobull ++ ING Bank ++ SER Solutions ++ Swarco ++ Capgemini ++ Contilia ++ Unity Media ++ BRP ++ Stiftung Mercator ++ Dörken MKS ++ NRW Gründercamp ++ Erwin L. Hahn Institute ++ neubourg ++ Tui ++ Rudolf Müller **2018** BG ETEM ++ Gothaer ++ E.ON ++ Effizienz Agentur NRW ++ Thyssen Krupp ++ Allianz ++ Axpo ++ Commerzbank ++ Innogy ++ DK Kunststoff-Service ++ Britax Römer ++ Infinigate ++ Kaufland ++ Orthopädenkongress NRW ++ BDVT ++ Deutsche Bahn ++ Saint-Gobain Weber ++ LEG ++ Johnson Controls ++ Consorsbank ++ Telekom ++ NRW School of Governance ++ RWE ++ Drees & Sommer ++ DekaBank ++ WiFF ++ Rewe ++ LVM ++ **2017** Allianz ++ Aubi Plus ++ Bosch ++ EnergieAgentur.NRW ++ Weiling ++ Hays ++ Orthopädenkongress NRW ++ Nürnberger Versicherung ++ Continental ++ LEG ++ dtv ++ Bertelsmann ++ Atlas Copco ++ Trilux ++ Drescher & Cie ++ LVM ++ Haniel ++ ISA ++ ACO ++ ifaa ++ Commerzbank ++ Fisat ++ WAZ ++ Five Guys ++ **2016** Friesland Campina ++ Verlag Focus Rostfrei ++ AXA ++ ALK-Abelló ++ Deutsche Kinder Jugendstiftung ++ Nationale Agentur Bildung für Europa ++ Huf Hülsbeck & Fürst ++ Orthopädenkongress NRW ++ Bosch ++ Canada Life ++ VDM Metals ++ Metropole Ruhr ++ Thyssen Krupp ++ St. Jude Medical ++ BSCI ++ KIA ++ Bechtle ++ Siemens ++ BGF ++ Swizz Life ++ Medtronic ++ LVM ++ Rotterdam Post Council ++ E.ON **2015** VRR ++ Outokumpo ++ Berner Group ++ VBG ++ Stabilo ++ Vodafone ++ Mundipharma ++ Deutsche Annington ++ NETGO ++ TSR ++ Coty Inc. ++ Viessman ++ telegate ++ Merial ++ DB Schenker ++ Augenoptikerverband ++ WILO ++ Endress+Hauser ++ Bezirksregierung Arnsberg ++ AVEVA ++ Hoya Lens ++ Zerna ++ Prisma **2014** HDI ++ T-Systems ++ Würth ++ Food & Flavour ++ Focus Rostfrei ++ FOM Hochschule ++ Mundipharma ++ soleo ++ Hareus Kulzer ++ Sparkassen-Kreditpartner ++ Wacom ++ PE Automotive ++ Heinrich Walter Bau ++ Air Liquide ++ Schwäbisch Hall ++ telegate ++ Cegellec Contracting ++ OBI ++ Mekom ++ IG Metall ++ Pernod ++ Hüttenwerke Krupp Mannesmann ++ AXA ++ NWB Verlag ++ BNP Paribas ++ MINT Städtetage ++ RWE ++ HDI ++ S-Kreditpartner ++ Würth ++ Schwäbisch Hall ++ Wacom ++ Actemium ++ IG Metall ++ Focus Rostfrei ++ PE Automotive ++ Heinrich Walterbau ++ Sirona ++ Mekom ++ telegate ++ Mundipharma ++ Soleo **2013** Procter & Gamble ++ Acer ++ Valeo ++ ThyssenKrupp ++ Brenntag ++ TARGOBANK ++ Siemens ++ Aussenhandelsverband NRW ++ Unisys ++ Philip Morris ++ DB Schenker ++ Telefónica ++ Mercedes ++ Vivawest ++ Metro ++ Hamilton Robotics ++ Würth ++ Hogan Lovells ++ Acer ++ DFE Pharma ++ Abicor Binzel ++ Universitätsklinikum Essen ++ Elektromobilität NRW **2012** Hilti ++ Océ ++ Carglass ++ ABB ++ TÜV SÜD ++ GDB ++ TITANIA ++ Merck Serono ++ FIAT ++ Aussenhandelsverband NRW ++ Beckman Coulter ++ Atradius ++ LBS ++ Unfallkasse NRW ++ DB Schenker ++ Compass Group ++ sanvartis ++ Versatel **2011** Ferrostaal ++ Vodafone ++ Beckman Coulter ++ Open Grid Europe ++ Bilfinger Berger ++ Universitätsklinikum Essen ++ Akzo Nobel ++ RUHR.2010 ++ Haier ++ RAG ++ Apobank ++ N-ERGIE ++ agiplan ++ Ferrero ++ Carcoustics ++ Ruhr-Universität Bochum ++ IFOK Stiftung ++ ERGO ++ TÜV Rheinland ++ Alcatel-Lucent ++ opta data ++ Coloplast ++ Atlas Copco ++ Constantin Entertainment



www.oktogon.tv



INTERARTES