

OKTOGON INTERARTES ZECH ZOLLVEREIN

VERANSTALTUNGEN
SERVICES | 2020

Fine Dining im Oktagon
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.

Atmosphäre 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 Referenzveranstaltungen 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 herzhaft 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.

GOURMETSAFTBAR

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 Orangente, Ginger & Lemon Tee, sowie der Klassiker "die frische Minze" sind gleichfalls ein optisches Highlight an der Bar.



SERVICES

FINE DINING | GOURMETSFTBAR

VORSCHLAG

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.

CONFISERIE FINE DINING

SERVICES

FINE DINING | PÂTISSERIE



COCOS

PÂTISSERIE FINE DINING

“UNSERE KLEINEN GEBÄCKSPEZIALITÄTEN”



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

VORSCHLAG

PÂTISSERIE

TARTAKIA - Gebäckspezialität mit Vanillepudding & Frucht

TIRAMISU - Klassische italienische Köstlichkeit

PALETTEN - Gebäckspezialität mit Sahne, feinste Schokolade & Vollmilch

KORNE - Mandeltörtchen mit Vanillecremefüllung

COCOS - Sahnetörtchen mit Kokosraspeln

AMIGDALOU - Gebäckspezialität mit Nuss-Sahne

KORNE



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.



BOWL FOOD

"OKTOGON CONFERENCE LUNCH"

FINE DINING

SERVICES

FINE DINING | BOWL FOOD “CONFERENCE LUNCH”

VORSCHLAG

„BOWL FOOD“

THAI-BOWL | VEGAN

Thaicurry mit Wokgemüse

THAI BOWL | VEGETARISCH

Asiatisches Gemüse mit Sprossen
in Erdnuss-Kokossoße, dazu Jasminreis

INDIA BOWL

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

GERMAN-BOWL | VEGETARISCH

Linsen-Kartoffelcurry mit Schafskäse

GERMAN-BOWL

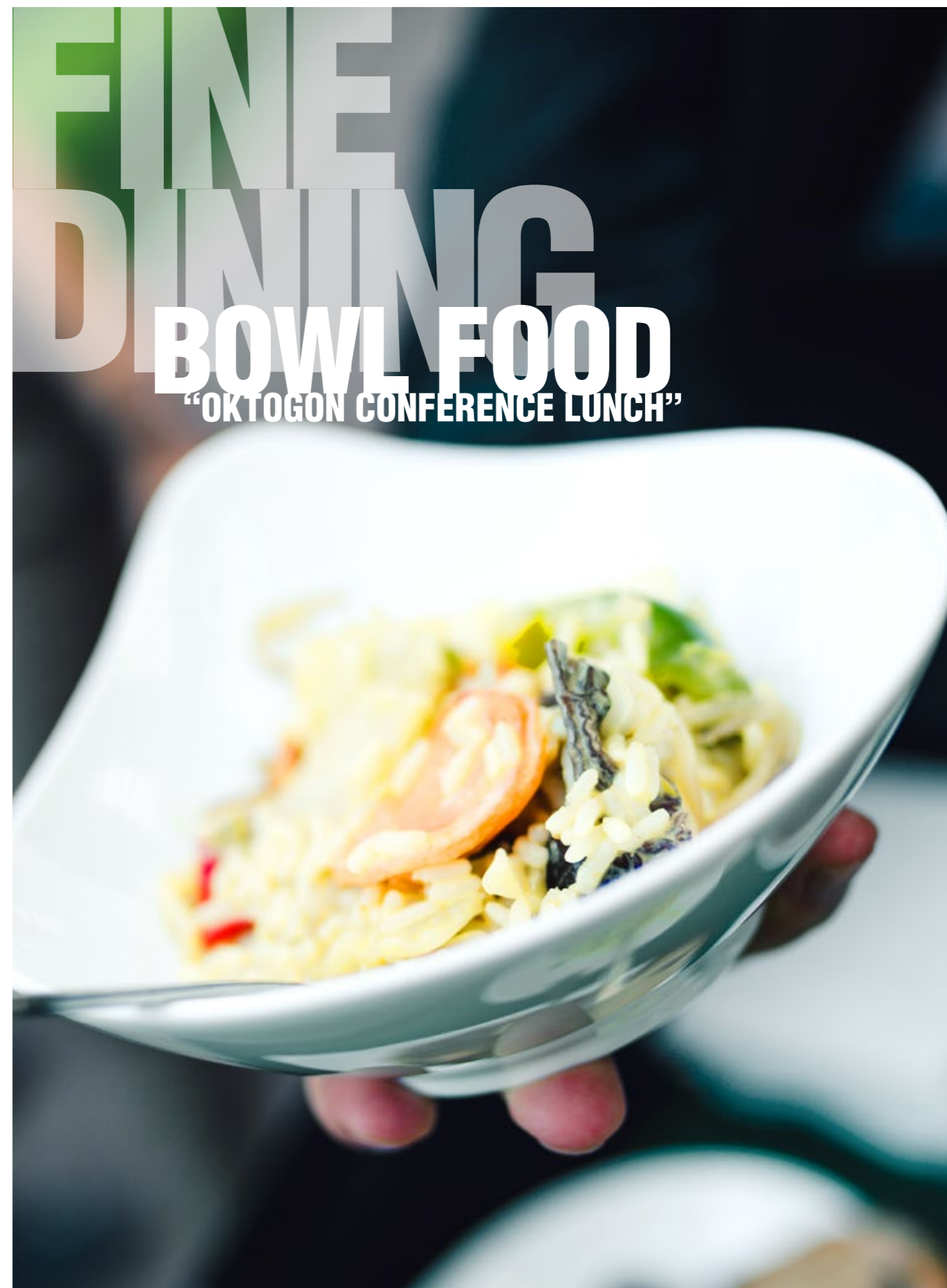
Schupfnudeln mit mildem Sauerkraut, Speck und
Kassler und frischen Kräutern

ITALIA BOWL | VEGETARISCH

Mediterranes Ratatouille mit Pfannkartoffeln
und Tomatencremesoße

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 Saucen 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

VORSCHLAG

HAUPTGERICHTE

MEDITERRANE NUDELPFANNE

mit verschiedenen Gemüsen in fruchtiger Tomatensoße mit Rinderhackfleisch

THAI-FISCH CURRY

Asiatische Nudelpfanne mit Garnelen und frischem Gemüse

PASTA "AGLIO E OLIO"

Vegatarisches Nudelgericht



SERVICES

FINE DINING | FINGERFOOD



FINGERFOOD

“UNSERE KLEINEN KÖSTLICHKEITEN”

FINE DINING



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

VORSCHLAG

FINGERFOOD

Spinat Tortellini mit Kräuter Dip

Tomate-Mozzarella Spieße

Bauernsalat mit Schafskäse

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Parmesanchip

Westfälischer Pellkartoffelsalat

Mini Frühlingsrollen mit Asiatischem Dip

Kleiner Schwarzbrottaler mit Sherrymatjes & Apfelspalte

Dattel und Feige im Speckmantel

Hausgebeizter Caipirinha Lachs

Hähnchenbrust im Knuspermantel & Currydip

Geflügelspieß mit Ananas & Curry-Dip

Geräucherte Entenbrust auf Kartoffel-Zucchini Rösti & rotem Zwiebelkompott

Schweinerücken-Schnitzelchen herzhaft paniert mit Senf

Mini Frikadellen mit Tomaten-Chili Konfit

Partymettwürstchen mit einem Senftropfen

Zartes vom Roastbeef mit Ziegenkäse & Feige



SERVICES

FINE DINING | BARBECUE



BARBECUE
"FRISCHE BEILAGEN UND SAFTIGES VOM GRILL"



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"

VORSCHLAG

BEILAGEN

Krautsalat wie bei Mutter, mit Paprika fein abgeschmeckt

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven

Frisch-knackige Sommersalatblätter mit Joghurdressing 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

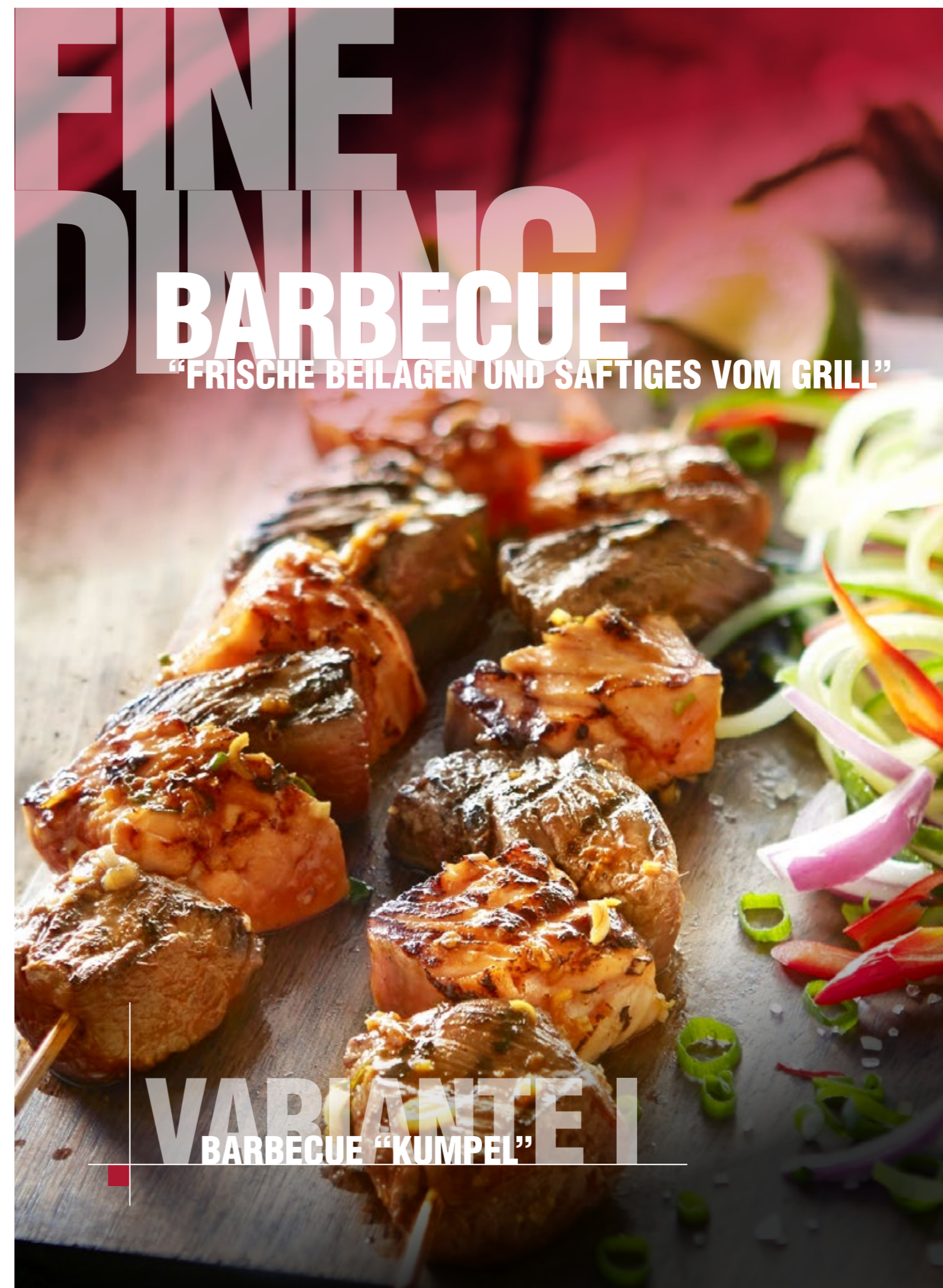
SAUCEN

Currysauce warm mit Currypulver

BBQ-Soße

Dattelfrischkäse

Tsatsiki



SERVICES

FINE DINING | BARBECUE "BERGMANN"

VORSCHLAG

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

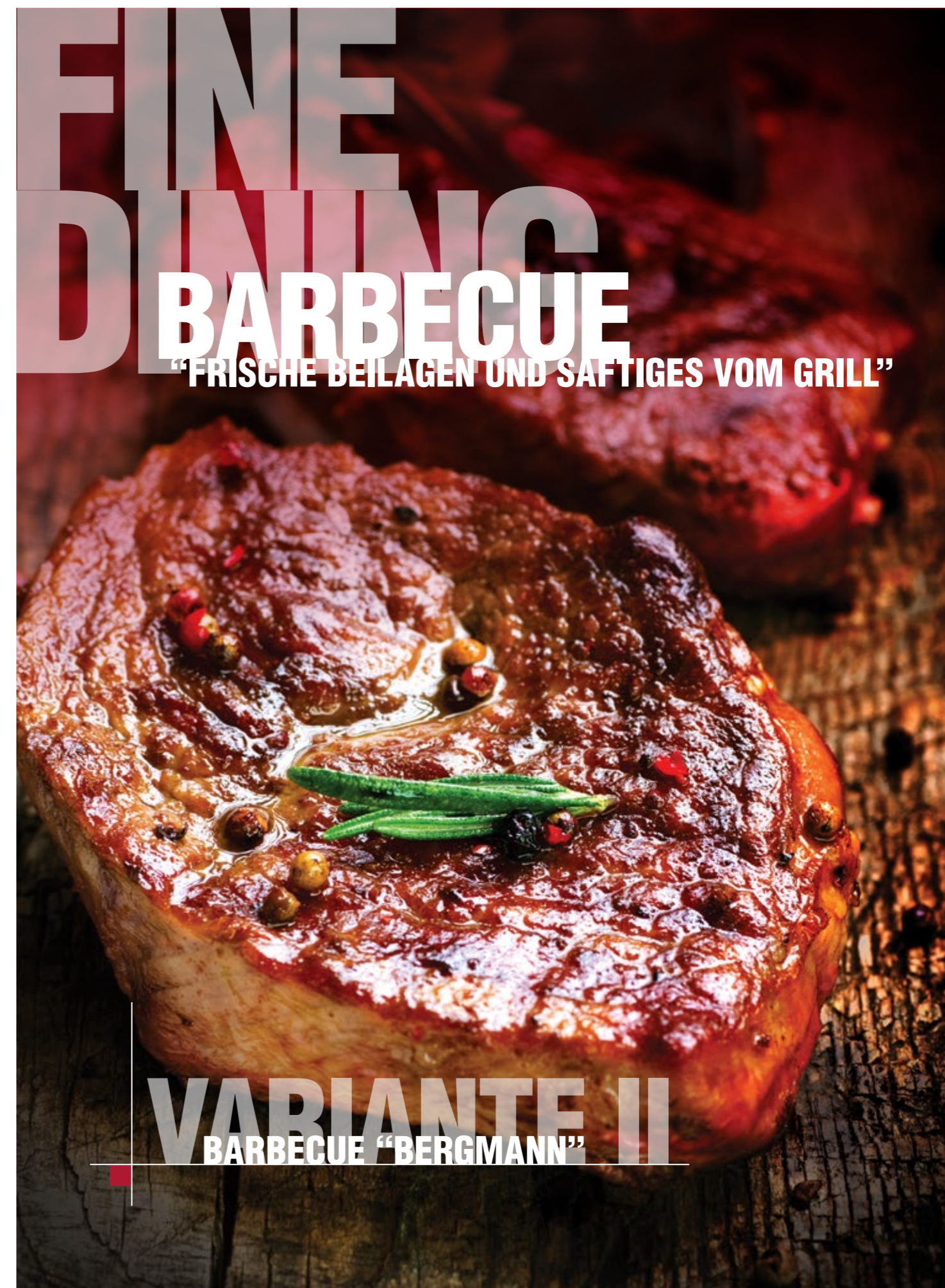
Fruchtige Indische Sauce

BBQ - Soße (Rauch)

Iserlohner Senf

Limetten-Minze BBQ-Sauce

Pfeffer-Steak-Sauce



SERVICES

FINE DINING | BARBECUE "STEIGER"

VORSCHLAG

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

VORSCHLAG

VEGETARISCHES BARBECUE

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 Cheeeeese: 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



BERGMANN'S ABEND

„UNSERE REGIONALEN KLASSIKER“



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 | BERGMANNS-ABEND

VORSCHLAG

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

Pumpenickelcreme

Cremige Milchreis mit beschwippten Waldbeeren



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



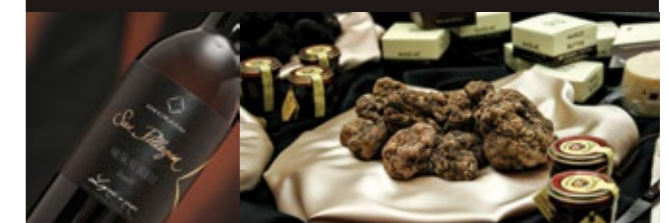
Leonardo d'Istria exklusiv im Oktogon Zeche Zollverein

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.

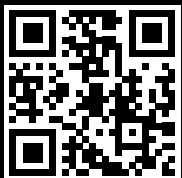


Leonardo d'Istria®
DIE LEBENSART VENEZIENS



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 ++ WILLO ++ 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