

Überblick

1. Option Daydrinking	Seite 3
1.1 Daydrinking FACTS	Seite 3
1.2. Daydrinking WAS IST MÖGLICH?	Seite 4
2.3 Daydrinking BERECHNUNG	Seite 5
3.4 Daydrinking BEISPIELMENÜ	Seite 6
2. Option Dinner	Seite 7
2.1 Dinner FACTS	Seite 7
2.2 Dinner WAS IST MÖGLICH?	Seite 8
2.3 Dinner BEISPIELMENÜ	Seite 9
3.4 Dinner BERECHNUNG	Seite 10



Daydrinking

Am Samstag oder Sonntag

- Start 12:00 Uhr
- Ende 18:00 Uhr
- Maximale Personenzahl: 58 (sitzend)
- Empfangscharakter, Sitzplätze vorhanden, Terrasse kann bei gutem Wetter ebenfalls genutzt werden
- Flying Menü: die Gäste:innen holen sich das Essen aus der Küche
- 3 herzhafte Speisen und 1 Dessert
- Betreuung von 2 Servicekräften und 2 Köch:innen

Daydrinking

Am Samstag oder Sonntag

- WAS IST MÖGLICH?
- Musik und Tanz sind möglich
- Tischblumenschmuck kann gegen Berechnung gestellt werden
- Tischdecken können gegen Berechnung gestellt werden
- Menü- und Getränkeabsprache ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung
- Stoffservietten sind im Menüpreis enthalten
- Kerzen sind im Menüpreis enthalten

Daydrinking

Am Samstag oder Sonntag

Berechnung

- Getränke werden bei einem gesonderten Termin mit den Gastgeber:innen ausgesucht und an der Bar für jede:n bereit gestellt
- Menü ab 50€ pro Person
- Getränke nach Verbrauch, Flaschenpreis für Weine ab ca.
 35€
- Sollte der kumulierte Verbrauch nicht die 8.000€ erreichen, wird die Differenzsumme als Raummiete berechnet
- Der Betrag von 8.000 € muss erreicht werden
- 50% des Mindestumsatzes muss als Anzahlung geleistet werden
- (Preise sind in brutto angegeben)

Brot & Butter stehen immer auf den Tischen

Suppe mit Ravioli oder Dim Sum

Zwischengang

Hauptgang

Dessert

Beispielmenü

Das Menü wird ausschließlich mit regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln zubereitet!



Dinner

Am Samstag oder Sonntag

- Start ab maximal 13:00.
- Ende nach Vereinbarung
- Maximale Personenzahl: 58 (sitzend)
- Getränkeauswahl wird im Vorfeld mit den Gastgeber:innen abgesprochen
- Essen als Sharingmenü organisiert es gibt 6 Gänge, die im Vorfeld mit den Gastgeber:innen besprochen werden
- Betreuung von 2 Servicekräften & 2 Köchen bis 00:00 Uhr

Dinner

Am Samstag oder Sonntag

- Musik und Tanz sind möglich (ab 02:00 Uhr muss die Lautstärke angepasst werden)
- Tischblumenschmuck kann gegen Berechnung gestellt werden
- Tischdecken können gegen Berechnung gestellt werden
- Menü- und Getränkeabsprache ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung
- Stoffservietten sind im Menüpreis enthalten
- Kerzen sind im Menüpreis enthalten

Beispielmenü

Brot & Butter stehen immer auf den Tischen

Suppe mit Ravioli oder Dim Sum , bekommt jeder Gast zum Start für sich.

Zwischengang 1 zum teilen

Zwischengang 2 zum teilen

Hauptgang 1 zum teilen

Hauptgang 2 zum teilen

Dessert

bekommt jeder Gast für sich.

Das Menü wird ausschließlich mit regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln zubereitet!

Dinner

Am Samstag oder Sonntag

Berechnung

- Menü ab 75€
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet, Flaschenpreis für Weine ab ca. 35€
- Nach 00:00 Uhr wird das notwendige Personal mit 30€/
 h je MitarbeiterIn berechnet
- Sollte der kumulierte Verbrauch nicht die 8000€ erreichen, wird die Differenzsumme als Raummiete berechnet
- Der Betrag von 8000€ muss erreicht werden
- 50% des Mindestumsatzes sind als Anzahlung zu leisten

(Alle Preise sind in brutto angegeben)

