

Besprechen der Festlichkeit nach Terminabsprache:

Einzelheiten und die ungefähre Personenzahl sollten ca. 14 Tage vor der Festlichkeit mit uns besprochen werden. Änderungswünsche Ihrerseits in der Zusammenstellung des Menüs/Buffet sind selbstverständlich möglich. Evtl. muss mit einer Preisänderung gerechnet werden. Grundsätzlich kann nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden.

Ausnahmen bei Kindern und Vegetariern:

Für Kinder können auch halbe Portionen zum halben Preis serviert werden. Darüber hinaus kann für Kinder auch ein anderes Essen zusammengestellt werden. Kleinkinder erhalten ein Gedeck ohne Berechnung. Vegetarische Speisen nach Absprache.

Personenzahl:

Zur Berechnung gilt die bis zum Vortag des Festes bekannt gegebene Personenzahl. Sind mehr Gäste als angemeldet gekommen, werden Speisen nachserviert (soweit möglich) und die Anzahl der anwesenden Personen berechnet. Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 10 Personen.

Preise:

Alle Preise sind Endpreise. Sie enthalten den Bedienungszuschlag und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Außerdem enthalten sind Bereitstellungen der Räumlichkeit, weiße Tischdecken und Stoffservietten, Kerzen, kleine Tischdekoration (außer Blumen), Platzteller, Menükarten. Für die Menükarte bitten wir Sie, mit der Bekanntgabe des Menüs/Buffets den von Ihnen gewünschten Wein anzugeben.

Unser Weinangebot finden Sie auf unserer Weinkarte.

Selbstverständlich werden neben dem Wein auch Getränke nach Wunsch serviert, wie z.B. Säfte, Wasser und Bier vom Fass etc. Vorweg diverse Aperitifs (Glas Sekt, Bellini, Sherry, kl. Campari-Orange etc.).

Gerne beraten wir Sie persönlich und stehen für eine Terminvereinbarung unter 0228 52 8810 zur Verfügung.