

DAY WEDDING BB -Veggie-

Buchungsinfo:

- pro Person ab €81,50 inkl. MwSt - exkl. Getränke, exkl. Raummiete und Kosten seitens dem BILSTER BERG
 - Jugendliche 13-17 & Inklusion = 25% Rabatt
 - Kinder 6-12 = 50% auf den Paketpreis
- Buchbar ab 60 Personen
- DAY Wedding Paket: Dieses Paket bieten ein Event im Zeitfenster von 11.00 Uhr bis maximal 21.30 Uhr an.

Getränke:

Die Getränke werden nach realem Verzehr in Rechnung gestellt.

- Softdrinks 0,33 l & Kaffeespezialitäten (Mischpreis): 4,00 € brutto / Einheit
- Softdrinks 0,25 l: 3.30 € brutto / Einheit
- Flaschenbier 0,33l : 4,00 € brutto / Einheit
- Hauswein 0,75l: : 29,50 € brutto / Einheit
- Londrinks 0,2l: 6,50 € brutto / Einheit
- Weitere Getränke verfügbar.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch auf Gesamtrechnung des Veranstalters. Alle Catering-Leistungen sind ausschließlich über uns zu beziehen (siehe Catering Recht)

Speisen:

DAY WEDDING Brunch (Mittagszeit) -Fingerfood

- Geröstete Brotscheiben zum selber belegen mit verschiedenen Toppings als Buffet
- Strauchtomaten Salsa
- Frischer Basilikum
- Gegrillte Austernpilze
- Mariniertes Gemüsesalat
- Frühlingslauch
- Avocado – Mango Chutney
- Süsskartoffel Humus

DAY WEDDING Brunch (Mittagszeit) -Vorspeisen

- Rapunzel Salat mit gerösteten Kernen und Erdapfel-Vinagrette
- Marinierte Rote Beete mit fischen Blattspinat, Ahornsirup und gerösteten Pistazien
- Anti Pasti von heimischen Gemüse mit Olivenöl und Bärlauch verfeinert
- Gegrillte Wassermelone mit Fetakäse, Rucola und Minz-Öl
- Anti Pasti Gemüse "Heimat" mit Schafskäse und Kräuterpesto
- Marinierte Rote Bete mit Spinatsalat, Pinienkernen & Johannisbeerdressing
- Brot, Quark & Butter

DAY WEDDING Brunch (Mittagszeit) -Hauptgang

- Pasta aus dem Parmesanlaib mit gebratenen frischen Pfifferlingen und roten Zwiebeln
- Gegrillter grüner Spargel mit Lavendelhonig und schwarzen Sesam

- Feines buntes Gemüse aus den Dutch Oven leicht geräuchert
- Kleine Ofenkartoffeln mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin
- Schupfnudeln mit gebratenem Blumenkohl und brauner Butter
- Geschmolzener Friesenkäse mit Thymian in der Gusspfanne
- Spinatknödel mit Rucola, Parmesanflocken & Pilzrahm-Sauce
- Süßkartoffelgnocchi mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Thymian
- Vegane Erbsen-Hollandaise (nicht glutenfrei)
- Fenchelgemüse

DAY WEDDING (Mittagszeit) -Dessert

- Kokosnuss Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Frischer Beerensalat mit Limone im kleinen Gläschen

Bedingungen | Service | Logistik:

Buchungsbedingungen:

- Mindestteilnehmerzahl: 60 Personen
- Verbindliche Teilnehmerzahl: bitte 5 Werktage vor dem Event melden
- Nachmeldungen sind jederzeit möglich
- Angebot nur gültig nach Verfügbarkeit.
- Zugangs & Zufahrtsregelungen, sowie die gastronomische Hausordnung bitte beachten
<https://tableme.de/rechtliches>

Service:

Servicepersonal ist während Event inkludiert.

Räumlichkeiten & Logistik:

Die gastronomische Betreuung erfolgt standardmäßig in der Boxenhalle sowie im Restaurant mit Ostschleifen-Terrasse. Sollten ihr alternativ das Clubhaus als Veranstaltungsort wählen, fällt eine Logistik- und Transportpauschale in Höhe von 7,50 € brutto pro Person / Teilnehmer an.

Hinweis:

Wir bitten um Beachtung unserer rechtlichen Hinweise sowie der standortspezifischen Auflagen. Nur mit Bestätigung oder Akzeptierung dieser Bestimmungen kann ein wirksamer Vertrag geschlossen werden. <https://tableme.de/rechtliches>

.