

Business No. 1

Buchunginfo:

- pro Person ab €85,00 inkl. MwSt - exkl. weitere Getränke,
- reduzierte Preise:
 - Jugendliche 13-17 & Inklusion = 25% Rabatt
 - Kinder 6-12 = 50% auf den Paketpreis
- Buchbar ab 60 Personen
- Business-Paket: Dieses Paket bieten ein Event bis maximal 01.00 Uhr nachts 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.

Speisen:

VORPSEISE TISCHBUFFET

- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Creme, Kapern und eingelegten roten Zwiebeln Anti Pasti
- Gemüse "Heimat" mit Hüttenkäse und Kräuterpesto (vg)
- Cocktail mit Flusskrebsen, Burrata & Avocado
- Schweinefilet rosa gebraten und aufgeschnitten mit Senf-Gurken Creme Kichererbsen-Salat mit Minze und Zitrone (leichte, vegane Option)
- Marinierte Rote Bete mit Spinat-Salat, Pinienkernen & Johannisbeer-Dressing (v) Brot, Quark & Butter

HAUPTGANG BUFFET

- Zarte Rinderhüfte im Ganzen mit Kräutern am Buffet aufgeschnitten
- Sauce Bernaise
- Coq au Vin aus dem Gusstopf serviert – zarte Keule vom Freilandhuhn, Thunfisch-Steak gegrillt und live aufgeschnitten
- Gebackener Weichkäse (Brie)
- Fenchelgemüse mit Schnittlauch-Sauce
- Strauchtomaten-Lauch Risotto
- Trüffelnudeln aus dem Parmesan Laib
- Feines Buntes Gemüse aus heimischen Gärten
(Wir versuchen tagesaktuell das angebaute Gemüse zu verarbeiten)

DESSERT / BAUHLADEN / FLUGZEUG TROLLEY VERTEILUNG

- Zitronen Mascarpone mit Biskuit
- Trifle von Beeren und Minze
- Apfelstrudel Würfel mit Vanille

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.
- Im Paketpreis ist der Museumseintritt NICHT inkludiert.
- 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 Museumsgastronomie.

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>