

Business No. 2

Buchungsinfo:

- pro Person ab €89,50 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

- Burrata mit Tomaten Lauch Salsa und Pumpernickel
- Lachs geräuchert auf Wakamé Salat
- Waldpilz-Salat mit roten Zwiebeln
- Roastbeef Tranchen mit gepickeltem Gemüse und Kräuter Sauce
- Anti Pasti Gemüse "Heimat" mit Hüttenkäse und Kräuterpesto (vg)
- Rucola Salat mit Parmesan-Raspeln, Pinienkernen & Himbeer-Balsamico-Dressing (v)
- Brot, Quark & Butter

HAUPTGANG BUFFET

- Rückensteak Steak vom Weiderind live aufgeschnitten mit Pfeffer Preiselbeer Jus Gegrillte Guacamole mit Lemon Squash & Pesto Rosso
- Maispouladenbrust mit Salbei Pesto und Mango
- Garnelen mit Orange, Thymian und Anis
- Geschmolzener Friesenkäse mit Tomatenpesto und Schnittlauch
- Ofenkartoffeln mit Pelle, Bärlauch und Olivenöl
- Karotten-Süsskartoffel-Gemüse mit Vanille und guter Butter
- Feines Buntes Gemüse aus heimischen Gärten
(Wir versuchen tagesaktuell das angebaute Gemüse zu verarbeiten)

DESSERT / BAUCHLADEN / FLUGZEUG TROLLEY VERTEILUNG

- Creme Brullee mit Himbeere
- Vegane Mousse mit Blaubeeren und Stachelbeer-Kompott
- Eis im Glas mit warmer Karamell-Sauce, und Meersalz Flocken



Bedingungen | Service | Logistik:

Buchungsbedingungen:

- Mindestteilnehmerzahl: 60 Personen
- Verbindliche Teilnehmerzahl: bitte 5 Werkstage 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>