

# ALLGEMEINES

## MINDESTUMSATZ

Je nach Termin gelten folgende **Mindestumsätze**:

<i>Freitage und Samstage, gesamtes Haus + Terrasse</i>	<i>8000,00€</i>
<i>Samstage, halbes Haus (OG + rechte Terrassenseite)</i>	<i>5500,00€</i>
<i>Freitage, halbes Haus (OG + rechte Terrassenseite)</i>	<i>4500,00€</i>
<i>Sonstige Wochentage</i>	<i>auf Anfrage, terminabhängig</i>

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir eine **Raummiete** in Höhe der Differenz.

Welches Arrangement für Sie in Frage kommt, hängt von der Gästezahl sowie den gewünschten Rahmenbedingungen ab. Wir empfehlen die Buchung des gesamten Hauses ab einer Gästezahl von 80 Personen. Auch für kleinere Gruppen kann die Buchung des gesamten Hauses sinnvoll sein, da dann einfach mehr Platz und Privatsphäre garantiert sind.

Im Mindestumsatz berücksichtigt werden alle Kosten außer der Servicepauschale, der Tischwäsche, des Schnittgeldes und der Umbaupauschale.

## SERVICEPAUSCHALE

Vor 17:00 und nach 1:00 berechnen wir *stündlich* eine **Servicepauschale** in Höhe von *150,00€*. Diese Kosten werden nicht im Rahmen des Mindestumsatzes berücksichtigt. Wie lange Sie bei uns feiern möchten, können Sie am Abend selbst entscheiden. Das maximale Ende der Feier an Freitagen und Samstagen ist um 4:00. An Werktagen schließt das QUARTIER standardmäßig um 00:00.

## UMBAUPAUSCHALE

Je nach gewünschten Arrangement behalten wir uns in Einzelfällen vor, für aus Sonderwünschen entstehenden Mehraufwand eine entsprechende **Umbaupauschale** zu berechnen.

## ZAHLUNG

Ihnen stehen **Barzahlung**, **Zahlung per Karte** oder **Zahlung auf Rechnung** als Zahlungsmöglichkeiten zur Wahl. Sollten Sie per Rechnung zahlen wollen, lassen wir Ihnen die Rechnung am Folgetag Ihrer Feier bequem per Mail zukommen und Sie begleichen diese per Überweisung.

## IHRE ANFRAGE

Individuelle Arrangements und Anpassungen sind auf Anfrage möglich, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Bei Interesse freuen wir uns darauf, von Ihnen zu hören und danken für Terminvorschläge zu einem Ortstermin, nach denen wir uns gerne zu richten versuchen, um alle Details persönlich zu besprechen.

Sollten Sie bereits einen **Wunschtermin** im Auge haben, besuchen Sie gerne unseren **Veranstaltungskalender** unter [www.qu4rtier.de/events](http://www.qu4rtier.de/events)

Ist ein Tag als ‚BELEGT‘ gekennzeichnet, haben wir für den fraglichen Termin bereits eine fixe Buchung, eine Notiz ‚OPTION‘ bedeutet, dass uns bereits eine nicht bestätigte Anfrage vorliegt. Fragen Sie in diesem Falle gerne an, wir bringen dann zeitnah in Erfahrung, ob der Termin für Sie buchbar ist oder nicht.

Bei Verfügbarkeit hinterlegen wir den Termin gerne als Option für Sie, d.h. Sie haben sozusagen das Vorkaufsrecht.

Weitere Informationen zum QU4RTIER finden Sie außerdem ebenfalls auf unserer Website unter [www.qu4rtier.de](http://www.qu4rtier.de)

Wir freuen uns bereits auf Ihre Anfrage und darauf, Sie hoffentlich bald als Gäste bei uns im QU4RTIER Willkommen heißen zu dürfen.

Beste Grüße  
#teamQU4RTIER

## STORNOBEDINGUNGEN

Wir bitten **bis spätestens 1 Woche vor dem Termin** der Feier um die **verbindliche Personenzahl** und bei Menüs um die Auswahl der Hauptgerichte und optionalen Komponenten aus dem vorausgewählten Menü. Diese Anzahl an Speisen wird in jedem Fall berechnet, da Material dann bereits bestellt und teilweise bereits verarbeitet wurde. Bitte beachten Sie, dass auch eine spätere Reduktion der Personenzahl keinen Einfluss auf die Höhe des Mindestumsatzes hat.

Sollte aus zwingenden Gründen eine Absage der zuvor bereits fix gebuchten Feier notwendig sein, gelten folgende **Fristen und Stornogebühren**:

<i>Bis 6 Monate vor dem Termin</i>	<i>kostenfreie Stornierung</i>
<i>Bis 3 Monate vor dem Termin</i>	<i>25% des Mindestumsatzes</i>
<i>Weniger als 2 Wochen vor dem Termin</i>	<i>50% des Mindestumsatzes</i>
<i>Weniger als 1 Woche vor dem Termin</i>	<i>75% des Mindestumsatzes</i>

Je nach gewünschtem Arrangement können Preise abweichen und nicht aufgeführte Zusatzkosten entstehen. Wir behalten uns moderate steuer- und inflationsbedingte Preisanpassungen vor. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

# GETRÄNKE

## SEKTEMPFANG

Auf Wunsch schenken wir zum Empfang einen unserer **Schaumweine** (+Orangensaft) aus, die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch und flaschenweise.

<i>Crémant de Loire Excellence, trocken</i>	<i>39,00€/Fl. 0,75l</i>
<i>Crémant de Loire Excellence Rosé, trocken</i>	<i>39,00€/Fl. 0,75l</i>
<i>Sekt Van Volxem 1900 Brut, trocken</i>	<i>65,00€/Fl. 0,75l</i>
<i>Champagner Gosset Grande Reserve Brut, trocken</i>	<i>100,00€/Fl. 0,75l</i>
<i>Champagner Gosset Grande Rosé Brut, trocken</i>	<i>100,00€/Fl. 0,75l</i>
<i>TeaSecco, alkoholfrei</i>	<i>32,00€/Fl. 0,75l</i>
<i>Champagner-Bratbirne, alkoholfrei</i>	<i>53,00€/Fl. 0,75l</i>

Eine Auswahl aus unseren **Aperitiven** zum Empfang ist ebenfalls möglich, die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch und per Glas.

<i>QUARTIER Spritz</i>	<i>6,90€/Gl.</i>
<i>QUARTIER Spritz, alkoholfrei</i>	<i>5,90€/Gl.</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>6,90€/Gl.</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>7,90€/Gl.</i>
<i>Hugo</i>	<i>7,90€/Gl.</i>

## À LA CARTE

Die **Abrechnung** der Getränke im Laufe Ihrer Feier erfolgt **nach Verbrauch**.

Wir bitten um die Vorauswahl dreier Tischweine (rot/weiß/rosé), dreier Aperitive/Longdrinks und dreier Cocktails.

Die aktuellen Preise entnehmen Sie unserer Getränke- und Weinkarte unter [www.qu4rtier.de](http://www.qu4rtier.de).

## PAUSCHALEN

Alternativ erfolgt die Abrechnung per Festpreis im Rahmen unserer Pauschalen.

Unsere **Getränke-Pauschale** beinhaltet folgende Getränke, die zum Festpreis im Rahmen Ihrer Feier verzehrt werden können:

Unsere Hausweine (Dalis Bianco, Dalis Rosé Cuvée, Dalis rosso)

Unsere Flaschenbiere (Karlsberg UrPils, Bruch Landbier, Kirner Pils & Hell & Kellerbier,

Gutmann Hefeweizen hell & dunkel, Kirner & Radler alk.frei, Karlsberg fresh,

Rothaus alk.frei, Gutmann Hefeweizen alk.frei, Malzbier)

Mineralwasser classic/still, Säfte und Schorlen, Softdrinks, Heißgetränke

<i>Getränkepauschale (Person ab 12 Jahre)</i>	<i>35,00€ p.P.</i>
<i>Getränkepauschale (Person von 6-11 Jahre)</i>	<i>17,50€ p.P.</i>
<i>Getränkepauschale (Person von 0-5 Jahre)</i>	<i>kostenfrei</i>

Unsere **Longdrink-/Aperitif-Pauschale** beinhaltet auf Wunsch zusätzlich drei Longdrinks/ Aperitive Ihrer Wahl aus unserem folgenden Angebot, die im Rahmen Ihrer Feier verzehrt werden können:

Aperitive: QU4RTIER Spritz, QU4RTIER Spritz alk.frei, Lillet Berry, Aperol Spritz, Hugo, Crémant Excellence, Crémant Rosé Excellence, TeaSecco alk.frei  
Longdrinks: Gin Tonic, Campari Soda & Orange, Moscow & Munich Mule

*Longdrink-/Aperitif-Pauschale (Person ab 18 Jahre) 15,00€ p.P.*

Unsere **Cock-/Mocktail-Pauschale** beinhaltet auf Wunsch zusätzlich drei Cock-/Mocktails Ihrer Wahl aus unserem folgenden Angebot, die für eine Dauer von 3 Stunden im Rahmen Ihrer Feier verzehrt werden können:

Cocktails: Whiskey Sour, Amaretto Sour, Mojito, Heavy Garden Lemonade, Thymian Grapefruit refresher, Gin Basil Smash, Mai Tai, Espresso Martini, Margarita

Mocktails, alk.frei: Virgin Mojito, Blueberry Mule, Garden Lemonade, Honey Paloma, Orange Sour

*Cock-/Mocktail-Pauschale (Person ab 18 Jahre) 15,00€ p.P.*  
*Verlängerung um 1 Stunde 5,00€ p.P.*

Zusätzlich zur Getränke-Pauschale ist auch die Abrechnung nach Verbrauch angebotener Aperitive, Longdrinks, Cock- und Mocktails möglich.

## **KORKGELD**

Das Mitbringen eigener Getränke ist grundsätzlich ebenfalls möglich. Bei der Buchung einer vergleichbaren **Pauschale** berechnen wir **kein Korkgeld**. Bei einer Abrechnung à la Carte berechnen wir ein **Korkgeld in Höhe des günstigsten vergleichbaren Produktes** aus unserem Angebot

# SPEISEN

## EMPFANG

Auf Wunsch bieten wir zum Empfang folgende **Snacks** an:

<i>3erlei Bruschetta-Häppchen (Fleisch/Fisch/veg.)</i>	<i>6,00€ p.P.</i>
<i>3erlei Flammkuchen-Häppchen (Fleisch/Fisch/veg.)</i>	<i>6,00€ p.P.</i>

## MITTERNACHTSSNACK (empfohlen für die Hälfte der geladenen Gäste)

Auf Wunsch bieten wir zu späterer Stunde folgende Speisen als **Mitternachtssnack** an:

<i>Mitternachts-Suppe/Baguette</i>	<i>5,00€ p.P.</i>
<i>Currywurst/Baguette</i>	<i>6,00€ p.P.</i>
<i>vegane Currywurst/Baguette</i>	<i>10,00€ p.P.</i>
<i>Käseplatte/Baguette</i>	<i>10,00€ p.P.</i>

Sie entscheiden im Vorfeld, für wie viele Personen der Mitternachtssnack von uns vorbereitet und gereicht werden soll.

## ALLERGIEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN

Gerne gehen wir auf Ihre Bedürfnisse in Bezug auf **Allergien und Unverträglichkeiten** individuell und im Rahmen unserer Möglichkeiten ein. Bitte informieren Sie uns hierzu rechtzeitig im Vorfeld.

## TORTE/KUCHEN

Sollten Sie eine Torte und/oder Kuchen mitbringen oder liefern lassen, berechnen wir für unseren Aufwand ein **Schnittgeld**. Diese Kosten werden nicht im Rahmen des Mindestumsatzes berücksichtigt. Details zu Anlieferung und Lagerung stimmen Sie oder der betreffende Dienstleister bitte im Vorfeld mit uns ab.

<i>Schnittgeld</i>	<i>3,50€ p.P.</i>
--------------------	-------------------

## **BUFFETS** (empfohlen ab 35 Gästen)

Wir servieren unsere **Buffets** zur Selbstbedienung. Gerne können auf Wunsch einzelne Komponenten innerhalb der Buffets getauscht, gestrichen oder hinzugefügt werden. Davon abhängig können die Preise variieren.

<i>Buffet 1</i>	<i>54,00€ p.P.</i>
<i>Buffet 2</i>	<i>65,00€ p.P.</i>
<i>Buffet 3</i>	<i>76,00€ p.P.</i>
<i>Buffet 4</i>	<i>87,00€ p.P.</i>
<i>Buffet 5</i>	<i>98,00€ p.P.</i>
<i>Grillbuffet</i>	<i>74,00€ p.P.</i>
<i>Mediterranes Buffet</i>	<i>59,00€ p.P.</i>

<i>Buffetpreis (Person von 6-11 Jahre)</i>	<i>50%</i>
<i>Buffetpreis (Person von 0-5 Jahre)</i>	<i>kostenfrei</i>

Alternativ können Kinder auch vor Ort aus unserer **Kinderkarte** auswählen:

<i>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>9,00€ p.P.</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	<i>6,00€ p.P.</i>
<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	<i>5,00€ p.P.</i>
<i>Kinderdessert</i>	<i>4,00€ p.P.</i>

## **MENÜS** (empfohlen für max. 35-40 Gäste)

Wir servieren unsere **Menüs** als Tellergerichte am Platz. Sie entscheiden sich für die gesamte Gruppe im Vorfeld für eines der 3 Menüs in der 3- (ohne Zwischengang) oder 4-Gang-Variante (mit Zwischengang). Gerne können auf Wunsch einzelne Komponenten innerhalb der Buffets getauscht, gestrichen oder hinzugefügt werden. Davon abhängig können die Preise variieren.

Gerne bieten wir auf Anfrage eine passende Weinbegleitung an.

Um die Auswahl der Hauptgerichte sowie der optionalen Komponenten innerhalb dieses vorausgewählten Menüs bitten wir bis 1 Woche vor Ihrer Feier.

<i>Menü 1/3-Gang</i>	<i>43,50€ p.P.</i>
<i>Menü 1/4-Gang</i>	<i>57,00€ p.P.</i>
<i>Menü 2/3-Gang</i>	<i>54,50€ p.P.</i>
<i>Menü 2/4-Gang</i>	<i>61,00€ p.P.</i>
<i>Menü 3/3-Gang</i>	<i>59,50,00€ p.P.</i>
<i>Menü 3/4-Gang</i>	<i>66,00€ p.P.</i>
<i>optionale Komponenten</i>	<i>je zusätzlich p.P.</i>

Alternativ können Kinder auch vor Ort aus unserer **Kinderkarte** auswählen:

<i>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>9,00€ p.P.</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	<i>6,00€ p.P.</i>
<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	<i>5,00€ p.P.</i>
<i>Kinderdessert</i>	<i>4,00€ p.P.</i>

## **BUFFET 1**

54,00€ p.P.

### **VORAB**

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings  
(*Gurken, Tomaten, Karotten, Croûtons*)  
Karottensalat im Weckglas  
Räucherfischplatte  
(*Lachs, Forelle, Meerrettich-Crème, Radieschen*)  
Paté de Campagne mit Kräutervinaigrette

### **HAUPTSACHEN**

Barschfilet auf Lauchgemüse  
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce  
Hähnchen Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Spinat-Feta-Lasagne  
Buntes Gemüse  
Penne mit Butter und Kräutern  
Butterreis

### **ZU GUTER LETZT**

Mousse au Chocolat im Weckglas  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Weckglas

## **BUFFET 2**

65,00€ p.P.

### **VORAB**

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings  
(*Gurken, Tomaten, Karotten, Croûtons*)  
Bauernsalat ‚Q4‘ im Weckglas  
Fischplatte  
(*Räucherlachs, Räucherforelle, Fischterriner, Meerrettich-Crème, Radieschen*)  
Schweinerückenplatte mit Kräutervinaigrette  
Gurkensalat mit Dill

### **HAUPTSACHEN**

Lachssteak auf Fenchel-Tomaten-Gemüse an Senfsauce  
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce  
Saftiges Rindergulasch  
Gemüse-Lasagne  
Buntes Gemüse  
Penne mit Butter und Kräutern  
Röstkartoffeln

### **ZU GUTER LETZT**

Weißer Schokoladenmousse im Weckglas  
Obstsalat ‚Q4‘ im Weckglas  
Tiramisu im Weckglas

## **BUFFET 3**

76,00€ p.P.

### **VORAB**

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings (*Gurken, Tomaten, Karotten und Croûtons*)  
Fischplatte (*Knoblauch-Garnelen, Fischterriner, Räucherlachs, Räucherforelle, Meerrettich-Crème und Radieschen*)  
Antipastiplatte (*rote und gelbe Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel, Artischocken, Champignons und Oliven*)  
Salat 'Caprese' im Weckglas  
Schweinerücken-Platte mit Kräutervinaigrette  
Birnen-Chicorée-Salat mit Gorgonzola im Weckglas  
Patè de Campagne mit Kräutervinaigrette

### **HAUPTSACHEN**

Kabeljaufilet auf Rahmspinat  
Hähnchenbrust in Mandel-Weißwein-Sauce  
Rinderbacken in Burgundersauce  
Mit Parmesan gratiniertes Ratatouille  
Buntes Gemüse  
Kartoffelgratin  
Tagliatelle mit Butter und Kräutern

### **ZU GUTER LETZT**

Himbeer-Limetten-Tiramisu im Weckglas  
Mousse au Chocolat im Weckglas  
Obstsalat 'QUARTIER' im Weckglas

## **BUFFET 4**

87,00€ p.P.

### **VORAB**

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings  
(*Gurken, Tomaten, Karotten, Staudensellerie und Croûtons*)  
Fischplatte (*Knoblauch-Garnelen, Fischterriner, Räucherlachs, Räucherforelle, Meerrettich-Crème und Radieschen*)  
Antipastiplatte (*rote und gelbe Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel, Artischocken, Champignons, Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und Feta*)  
Salat 'Caprese' im Weckglas  
Vitello Tonnato  
Karottensalat mit Granny Smith-Apfel im Weckglas

### **HAUPTSACHEN**

Lachsschnitte auf Fenchel-Tomaten-Gemüse an Senfsauce  
Zanderfilet auf Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette  
Roastbeef am Stück mit Grüner Sauce (am Buffet tranchiert)  
Maishähnchen an Kräutersauce  
Rotes Gemüse-Kokos-Curry  
Buntes Gemüse, Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle mit Butter und Kräutern

### **ZU GUTER LETZT**

Zweierlei Mascarpone-Crème mit Orangenfilets im Weckglas  
Mousse au Chocolat im Weckglas  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Weckglas



## **BUFFET 5**

98,00€ p.P.

### **VORAB**

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings  
(*Gurken, Tomaten, Karotten, Staudensellerie, Paprika und Croûtons*)  
Fischplatte (*Knoblauch-Garnelen, Fischterriner,*  
*Räucherlachs, Räucherforelle, Meerrettich-Crème und Radieschen*)  
Antipastiplatte (*rote und gelbe Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel, Artischocken,*  
*Champignons, Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und Feta*)  
Salat 'Caprese' im Weckglas  
Vitello Tonnato  
Roastbeefplatte mit Dijonnaise  
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Kräutern im Weckglas

### **HAUPTSACHEN**

Seeteufel auf geschmorten Tomaten an Weißweinsauce  
Lachs auf Zitronenscheiben  
Kalbsrücken unter Kräuterkruste an Morchelrahmsauce (*am Buffet tranchiert*)  
Saltimbocca vom Perlhuhn  
Feta im Sesammantel auf Schmorgemüse  
Buntes Gemüse  
Röstkartoffeln, Tagliatelle mit Butter und Kräutern

### **ZU GUTER LETZT**

Schwarzwälder Kirsch 'QUARTIER' im Weckglas  
Zweierlei Mascarpone-Crème mit Orangenfilets im Weckglas  
Obstsalat 'QUARTIER' im Weckglas  
Erdbeer-Melonen-Salat mit Portwein im Weckglas

## **GRILLBUFFET**

74,00€ p.P.

### **VORAB**

Unser Baguette mit Aioli, BBQ-Sauce und Mango-Chutney  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings (*Gurken, Tomaten, Karotten und Croûtons*)  
Fischplatte (*Knoblauch-Garnelen, Fischterriner,*  
*Räucherlachs, Räucherforelle, Meerrettichcrème und Radieschen*)  
Antipastiplatte (*rote und gelbe Paprika, Zucchini,*  
*Aubergine, Fenchel, Artischocken, Champignons und Oliven*)  
Couscous-Salat mit Feta und Paprika-Konfetti im Weckglas  
Salat 'Caprese' im Weckglas  
Karottensalat mit Granny Smith-Apfel im Weckglas

### **HAUPTSACHEN**

Lachssteak mit Zitronenscheiben  
Zander auf Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette  
Pollo Fino auf Paprikagemüse  
Merguez vom Schwein auf Sauerkraut  
Rote und weiße Bratwurst  
Halloumikäse mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutern  
Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln

### **ZU GUTER LETZT**

Obstsalat 'QUARTIER' im Weckglas  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Weckglas

## MEDITERRANES BUFFET

59,00€ p.P.

### VORAB

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings  
(*Gurken, Tomaten, Karotten und Croûtons*)  
Antipastiplatte (*rote und gelbe Paprika, Zucchini,  
Aubergine, Fenchel, Artischocken, Champignons und Oliven*)  
Salat 'Caprese' im Weckglas  
Vitello Tonnato  
Honigmelone mit Parmaschinken

### HAUPTSACHEN

Lachssteak auf Fenchel-Tomaten-Gemüse an Senfsauce  
Schweinefilet im Bacon-Mantel  
Hähnchen Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Auberginen-Lasagne  
Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Tagliatelle mit Butter und Kräutern

### ZU GUTER LETZT

Tiramisu im Weckglas  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Weckglas  
Erdbeer Melonen Salat mit Portwein im Weckglas

## **MENÜ 1**

3 Gänge 39,50€ p.P.

4 Gänge 53,00€ p.P.

### **VORAB**

Karotten-Ingwer-Suppe / vegetarisch

Zitrus-Öl / Sesam-Honig-Grissini

*optional mit Garnele / + 4,00€*

### **ZWISCHENDURCH**

Tomaten-Frischkäse-Crème / vegetarisch

Basilikum / Kräutersalat / Röstbrot / Zitrusgel

### **HAUPTSACHEN**

Perlhuhnbrust / Fleisch

Peperonata / Selleriepüree / Rosmarin / Jus

*oder*

Doradenfilet / Fisch

Peperonata / Selleriepüree / Tomaten / Balsamico / Olivenöl aus Andalusien

*oder*

Kumpir Teriyakistyle Q4, temperiert / vegan

Süßkartoffel / Avocado-Crème / Buchenpilze / Lauchzwiebel / Kräuter / Panko  
/ Zitrusaromen

### **ZU GUTER LETZT**

Zweierlei Sorbet / vegan

Sorbet / Beeren

## **MENÜ 2**

3 Gänge 49,50€ p.P.

4 Gänge 56,00€ p.P.

### **VORAB**

Bunter Zupfsalat / vegan

Balsamico / Kräuter / Blumenkohl / Microgreens SB / Edelpilze von Mirko Kalkum

*optional mit Kalbstranchen / + 4,00€*

### **ZWISCHENDURCH**

Karotten-Ingwer-Suppe / vegan

Zitrus-Öl / Sesam

*optional mit Garnele / + 4,00€*

### **HAUPTSACHEN**

Rumpsteak 200g Q4 / Fleisch

Café de Paris-Butter / Röstkartoffeln / Kräuter / Grillgemüse

*oder*

Lachssteak ‚Label Rouge‘ Asia Style Q4 / Fisch

Grillgemüse / Sojasauce / Sesamöl / Graupen / Ingwer / Mirin / Limetten / Koriander

*oder*

Kumpir Teriyakistyle Q4 mit Räuchertofu, temperiert / vegan

Süßkartoffel / Avocado-Crème / Buchenpilze / Lauchzwiebel / Kräuter / Panko  
/ Zitrusaromen

### **ZU GUTER LETZT**

Kokos-Panna Cotta / vegan

Vanille / Ananassalat / Minze / Crémant / Soja

*optional mit Sorbet / + 3,00€*

### **MENÜ 3**

3 Gänge 59,50€ p.P.

4 Gänge 66,00€ p.P.

#### **VORAB**

Fenchel-Orangen-Salat / vegan  
Fenchelgrün / Olivenöl aus Andalusien / Rosa Beeren  
*optional mit Fetakäse / + 3,00€*

#### **ZWISCHENDURCH**

Karotten-Ingwer-Suppe / vegan  
Zitrus-Öl / Sesam  
*optional mit Garnele / + 4,00€*

#### **HAUPTSACHEN**

Rinderfilet Q4 / Fleisch  
Keniabohnen / Blumenkohlpüree / Blumenkohl-Asche / Edelpilze Mirko Kalkum / Jus  
*optional ,Surf ,n Turf' mit Garnele / + 4,00€*  
*oder*  
Kabeljau auf der Haut gebraten / Fisch  
Caponata / Röstkartoffeln / Dörr-Tomaten / Pinienkerne / Olivenöl Peloponnes  
/ Mazzetti Balsamico  
*oder*  
Tagliatelle Trüffel / vegetarisch  
Trüffelsauce / Gehobelter Trüffel

#### **ZU GUTER LETZT**

Nougat-Mousse / vegetarisch  
Weißer Nougat / Haselnüsse / Himbeersorbet / Crumble

# SONSTIGES

## DEKORATION

Gerne stellen wir Ihnen kostenfrei unsere hauseigene **Tisch-Dekoration** zur Verfügung. Diese besteht aus verschiedenen Väschen mit Trockenblumen und schwarzen Tischlampen.

Sollten Sie eigene Dekoration selbst oder durch einen Dienstleister wünschen, ist dies ebenfalls möglich. Bitte stimmen Sie im Vorfeld ab, in welchem zeitlichen Rahmen Anlieferung, Auf- und Abbau und Dekorieren möglich sind.

Auf Anfrage vermitteln wir auch gerne uns bekannte Partner und Dienstleister.

Wir danken aus logistischen und brandschutztechnischen Gründen dafür, dass im Rahmen Ihrer Feier auf den Einsatz von Konfetti, Wunderkerzen und Nebelmaschinen verzichtet wird.

## SPEISE- UND GETRÄNKEKARTEN

Gerne stellen wir Ihnen außerdem **kostenfrei Speisen- und Getränkekarten** zur Verfügung. Das anthrazit-grüne Design passt hervorragend zum Stil unseres Hauses, auf der einen Seite finden sich die im Rahmen Ihrer Feier angebotenen Speisen, auf der Rückseite die Getränke.

Sollten Sie eigene Karten erstellen und nutzen möchten, ist dies ebenfalls möglich. Wir bitten im Vorfeld um die Zusendung der Druckdatei zur Abnahme, um eventuellen Missverständnissen vorzubeugen.

## TISCHWÄSCHE

Falls der Einsatz von **Tischdecken** wegen der Personenzahl notwendig oder von Ihnen gewünscht ist, bieten wir Ihnen diese zu folgendem Preis an:

*Weißer Stoff-Tischdecke*

*7,00€ p.St.*

Die Anzahl hängt von der Personenzahl und der gewünschten Tischstellung ab. Diese Kosten werden nicht im Rahmen des Mindestumsatzes berücksichtigt.

Gerne stellen wir kostenfrei unsere hochwertigen und **schwarzen Zellstoffservietten** mit unserem Logo und passend zum Stil unseres Hauses zur Verfügung. Sollten Sie Stoffservietten wünschen, bieten wir diese zu folgendem Preis an:

*Weißer Stoff-Tischdecke*

*4,00€ p.St.*

Die Anzahl hängt von der Personenzahl ab.

Diese Kosten werden nicht im Rahmen des Mindestumsatzes berücksichtigt.

## RAUMAUSSTATTUNG UND TECHNIK

Unsere Räumlichkeiten sind mit einer **Klima- und Belüftungsanlage** ausgestattet. Im Obergeschoss besteht die Möglichkeit zur **Verdunklung** einer Fensterfront mit Hilfe von Rollos, um, je nach Jahres- und Uhrzeit und dem entsprechenden Sonnenstand, störenden Lichteinfall zu minimieren.

Außerdem steht Ihnen im Obergeschoss kostenfrei ein **Beamer**, eine **Leinwand**, eine **Akustikanlage** sowie eine **mobile Box mit Funkmikrofon** zur Verfügung. Der Anschluss Ihrer Endgeräte erfolgt auf Wunsch per USB-C, 3,5mm Klinkenstecker und HDMI. Gerne sorgen wir über unsere Akustikanlage für die passende Musik. Sollten Sie eigene, individuelle Playlists abspielen möchten, ist das im Obergeschoss über die eben genannte Schnittstelle ebenfalls möglich.

DJs und Bands sind im Rahmen Ihrer Feier natürlich ebenfalls herzlich Willkommen. Bitte stimmen Sie im Vorfeld ab, in welchem zeitlichen Rahmen Anlieferung sowie Auf- und Abbau möglich sind.

Unsere **Beleuchtung** ist individuell **anpass- und dimmbar**. Außerdem verfügt das Obergeschoss sowie unser Außenbereich über **farblich anpassbare Strahler**, mit deren Hilfe wir die Location im Farbton Ihrer Wahl zum Strahlen bringen können.

Folgende ‚Gimmicks‘ können wir Ihnen außerdem anbieten:

<i>Ergänzende Lichttechnik (2 Discokugel, 2 Effektstrahler)</i>	<i>100,00€</i>
<i>Sackloch-Spiel</i>	<i>25,00€</i>
<i>Tischfußball-Spiel</i>	<i>50,00€</i>
<i>Hüpfburg (ohne Aufsicht und Betreuung)</i>	<i>250,00€</i>

# RÄUMLICHKEITEN

## RÄUME UND BEREICHE

Bei Buchung des **halben Hauses** steht Ihnen unser **Obergeschoss**, sowie, gutes Wetter vorausgesetzt, die **rechte Seite der Terrasse** zur Verfügung. Unsere Terrasse ist mit Sonnenschirmen, Sonnensegeln und Beleuchtungstechnik ausgestattet.

Der rechte Teil des Außenbereichs kann für einen eventuell stattfindenden Empfang und im weiteren Verlauf der Feier als Sitzmöglichkeit im Außenbereich für Ihre Gäste genutzt werden.

Im Obergeschoss finden sich die eingedeckten Tische, hier findet auch das Essen statt. Außerdem können hier, falls vorgesehen, der DJ oder die Band platziert werden.

Bei Buchung des **gesamten Hauses** stehen Ihnen unser **Erdgeschoss**, das **Obergeschoss** sowie die **gesamte Terrasse** zur Verfügung.

Im Obergeschoss findet das Essen statt. Das Erdgeschoss wird von uns leergeräumt und dient, falls geplant, zum Einen als regensichere Alternative für Empfang oder freie Trauung.

Außerdem nimmt hier im Anschluss an das Essen der weitere Abend mit Tanz und Musik seinen Verlauf. Das Servieren der Torte, des Mitternachtssnacks oder der Hochzeitstanz ist ein guter Anlass, um gemeinsam mit allen Gästen den Umzug ins Erdgeschoss vorzunehmen. Zum Einen wird die Gruppe somit nicht in verschiedene Grüppchen geteilt, außerdem ermöglicht das für uns die Säuberung des Obergeschosses und verhindert einen hohen personellen Aufwand, da so nur eine Etage von uns servicetechnisch betreut werden muss.

Im Erdgeschoss stehen mindestens 24 Sitzplätze zur Verfügung, das barrierefreie WC im Erdgeschoss ist aus logistischen Gründen nicht verfügbar.

## RAUMLÄNE/TISCHSTELLUNG

Je nach Personenzahl und Arrangement sind verschiedene Tischstellungen möglich. Außerdem können wir das Arrangement um bis zu 8 Stehtische mit schwarzen Hussen ergänzen.

Zur Übersicht finden Sie im Folgenden einige maßstabsgetreue **Beispielpläne** für die Nutzung unseres **Obergeschosses**.

Die grünen Elemente repräsentieren unsere beweglichen Raumteiler, auf denen unsere Buffets platziert werden. Die braunen Elemente stellen unsere Holztische dar. Je nach Arrangement und Gästezahl kann es nötig sein, dass wir unsere anthrazitfarbenen Tagungstische (anthrazitfarbene Elemente) zum Einsatz bringen. Auf diesen Tischen ist die Nutzung von Tischdecken aus optischen Gründen obligatorisch.

Die beiden Tischgrößen sind

*Tisch klein*  
*Tisch groß*

*0,80m x 0,80m*  
*1,60m x 0,80*

# GETRÄNKE

## DURSTLÖSCHER

BlueFuture Mineralwasser, gechillt und lebendig  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle  
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon  
Orangina rot und gelb, Säfte und Schorlen

## WEINE & BIERE

Weißwein Dalis Bianco, trocken.  
Weingut Endrizzi, Trentino/Italien.  
Sauvignon Blanc/Chardonnay/Nosiola.

Roséwein Dalis Rosé, trocken.  
Weingut Endrizzi, Trentino/Italien.  
Teroldego/Sauvignon Blanc.

Rotwein Dalis Rosso, trocken.  
Weingut Endrizzi, Trentino/Italien.  
Teroldego/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon/Sangiovese.

Karlsberg UrPils, Bruch Landbier, Kirner Pils, Kirner Hell, Kirner Kellerbier,  
Gutmann Hefeweizen hell & dunkel,  
Kirner alkoholfrei, Kirner Radler alkoholfrei, Karlsberg fresh,  
Rothaus alk.frei, Gutmann alkoholfreies Hefeweizen, Malzbier

## APERITIVE/LONGDRINKS

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Gin Tonic

## HEIßGETRÄNKE

Kaffee- und Teespezialitäten



Hier geht's zur  
Speisekarte



**QUARTIER**

— RESTAURANT & BAR —

[www.qu4rtier.de](http://www.qu4rtier.de)



## BUFFET

### VORAB

Unser Baguette mit Aioli und Kräuterquark  
Salatbar mit Hausdressing und Toppings  
Antipastiplatte  
Salat 'Caprese'  
Vitello Tonnato  
Honigmelone mit Parmaschinken

### HAUPTSACHEN

Kabeljaufilet auf Rahmspinat  
Rinderbacken in Burgundersauce  
Hähnchen Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Auberginen-Lasagne  
Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Tagliatelle mit Butter

### ZU GUTER LETZT

Tiramisu im Weckglas  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Obstsalat ‚Q4‘



Hier geht's zur  
Speisekarte



**QUARTIER**

— RESTAURANT & BAR —

[www.qu4rtier.de](http://www.qu4rtier.de)







