

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

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

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.

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, Fischterrine,
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 'QU4RTIER' im Weckglas
Zweierlei Mascarpone-Crème mit Orangenfilets im Weckglas
Obstsalat 'QU4RTIER' 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, Fischterrine,
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 'QU4RTIER' 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 46,50€ p.P.

4 Gänge 60,00€ p.P.

VORAB

Karotten-Ingwer-Suppe / vegetarisch

Zitrus-Öl / Sesam-Honig-Grissini

optional mit Garnele / + 3,00€

ZWISCHENDURCH

Tomaten-Frischkäse-Crème / vegetarisch

Basilikum / Kräutersalat / Röstbrot / Zitrusgel

HAUPTSACHEN

Perlhuhnbrust / Fleisch

Peperonata / Selleriepüree / Rosmarin / Jus

oder

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten / Fisch

Peperonata / Selleriepüree / Tomaten / Balsamico / Olivenöl aus Andalusien

oder

Edelpiz-Strudel / vegan

Edelpilze von Mirko Kalkum SB / Tofu / Filo / Graupen / Beleaf-Kresse / Kräuterdip

ZU GUTER LETZT

Zweierlei Sorbet / vegan

Sorbet / Beeren

MENÜ 2

3 Gänge 56,50€ p.P.

4 Gänge 65,00€ p.P.

VORAB

Bunter Zupfsalat / vegan

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

optional mit Kalbstranchen / + 4,50€

ZWISCHENDURCH

Karotten-Ingwer-Suppe / vegan

Zitrus-Öl / Sesam

optional mit Garnele / + 3,00€

HAUPTSACHEN

Argentinisches Rumpsteak 200g / Fleisch

Café de Paris-Butter / Röstkartoffeln / Kräuter / Grillgemüse

oder

Lachssteak ‚Label Rouge‘ Asia Style / 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 61,50€ p.P.

4 Gänge 70,00€ p.P.

VORAB

Tatar von roter Bete / vegan
Kapern / Schalotten / Granatapfel / Kräuter / Vinaigrette
optional mit Ziegenkäse / + 4,00€

ZWISCHENDURCH

Karotten-Ingwer-Suppe / vegan
Zitrus-Öl / Sesam
optional mit Garnele / + 3,00€

HAUPTSACHEN

Argentinisches Rinderfilet / Fleisch
Karottenpüree / Spitzkohl / Kräuterseitlinge von Mirko Kalkum SB /
Gebackene Polenta-Taler / Rosmarin-Jus
optional ,Surf ,n Turf' mit Garnele / + 6,00€
oder
Thunfisch, rosa gebraten / Fisch
Ratatouille / Tagliatelle / Basilikum-Pesto
oder
Tagliatelle Trüffel / vegetarisch
Trüffel-Sahne-Sauce / Gehobelter schwarzer 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-Serviette

4,00€ p.St.

Die Anzahl hängt von der Personenzahl ab.

Diese Kosten werden nicht im Rahmen des Mindestumsatzes berücksichtigt.

RAUM AUSSTATTUNG 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.

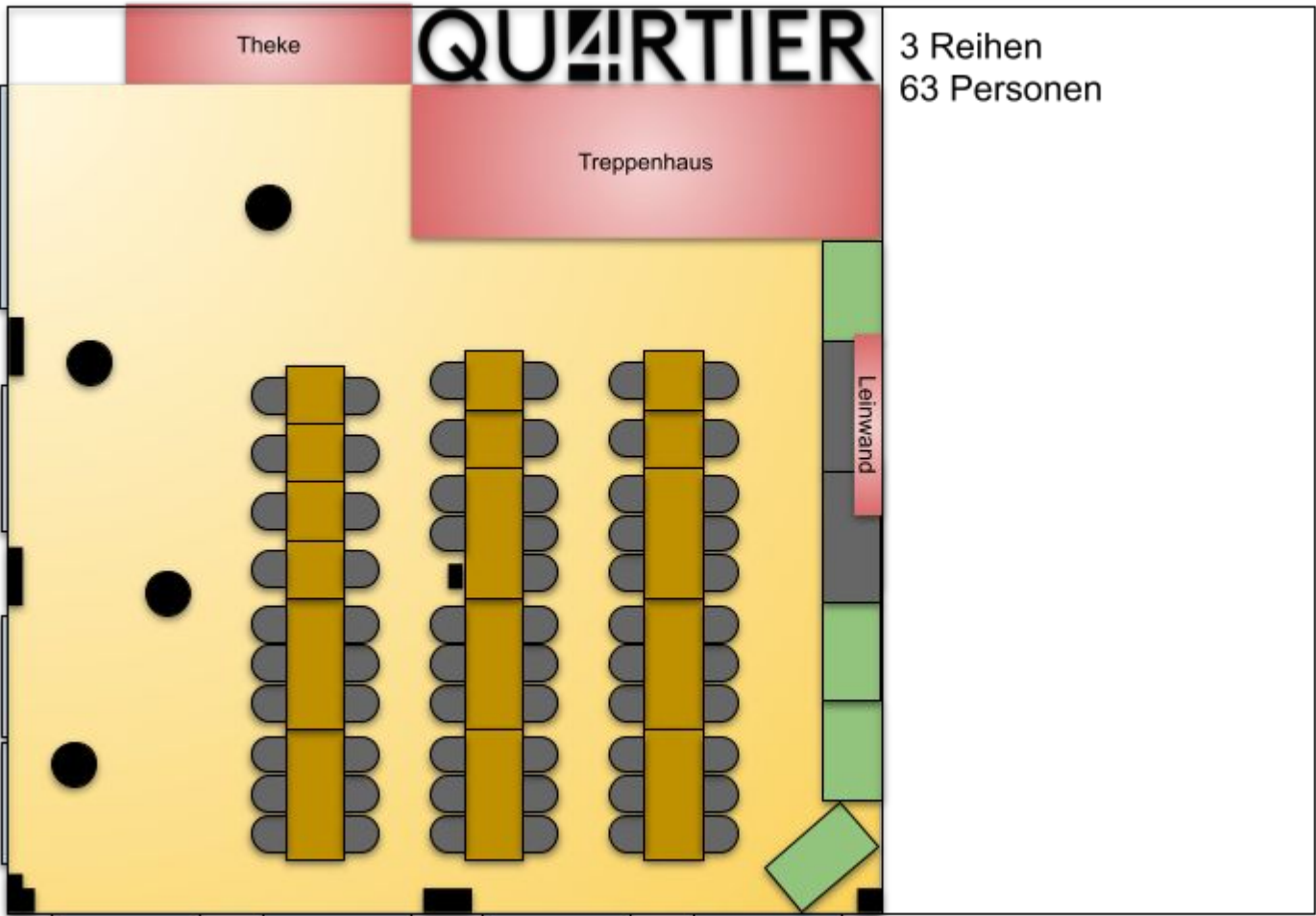
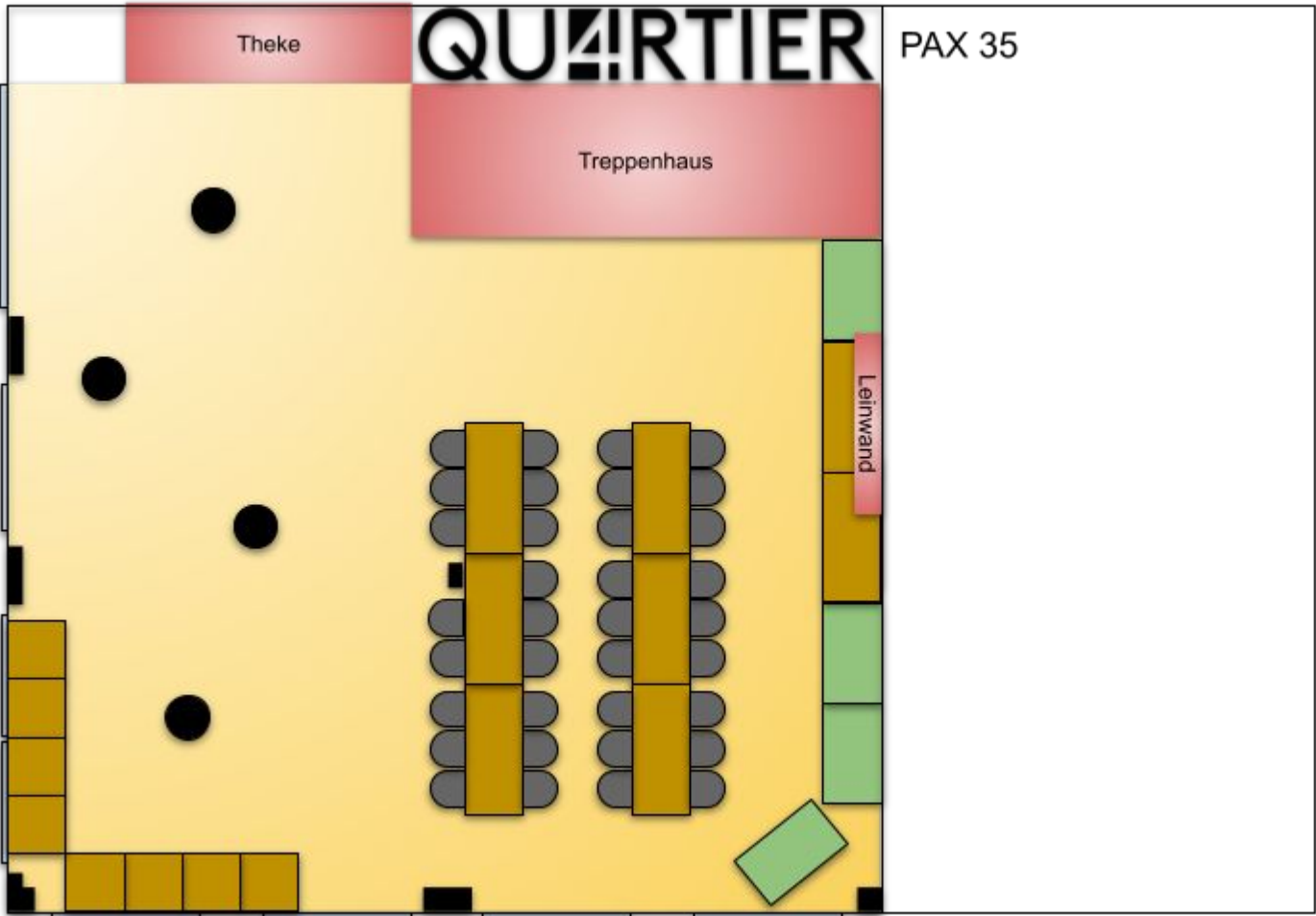
Zur Übersicht finden Sie im Folgenden einige maßstabsgetreue **Beispielpläne** für die Nutzung unseres **Obergeschosses**.

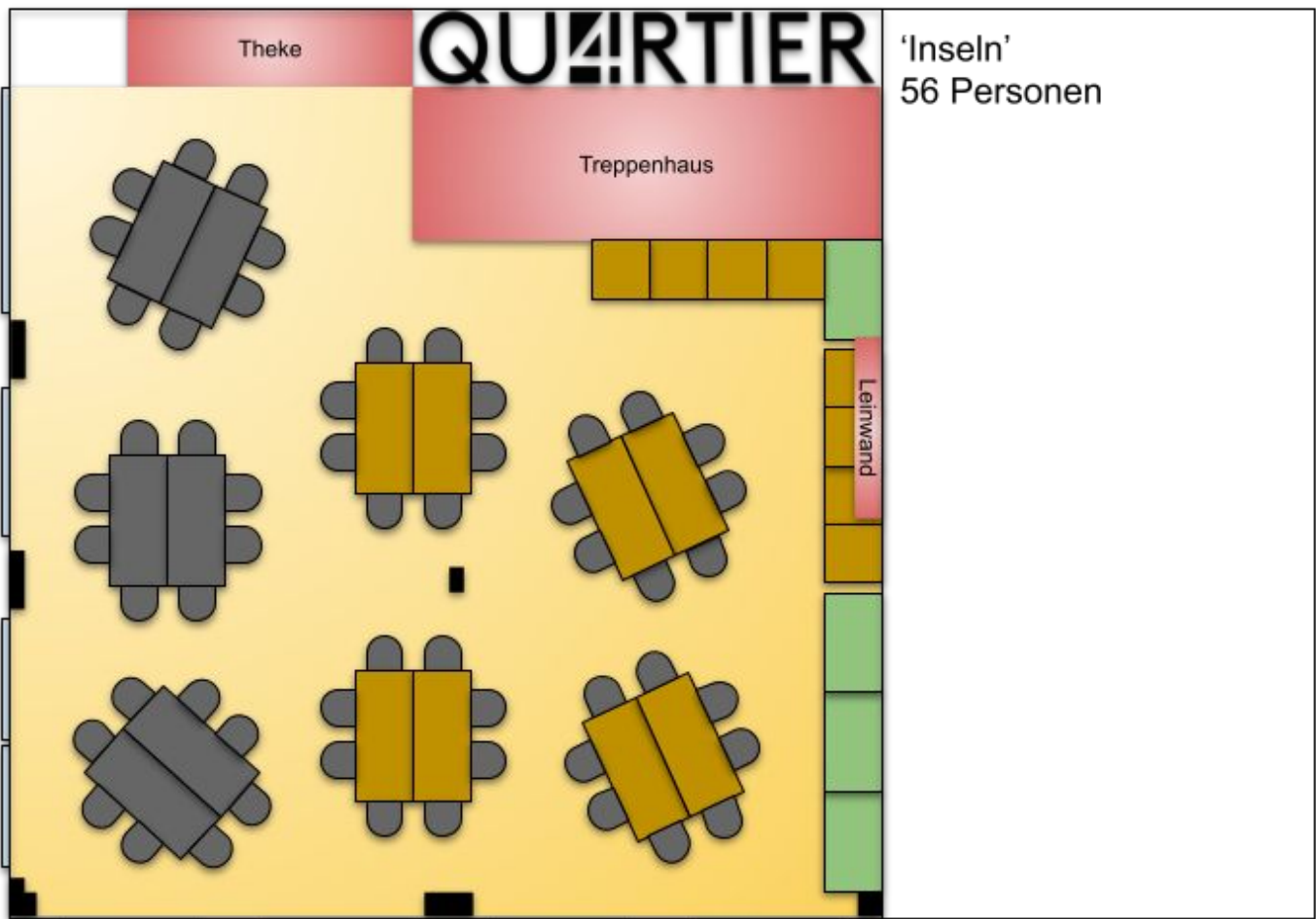
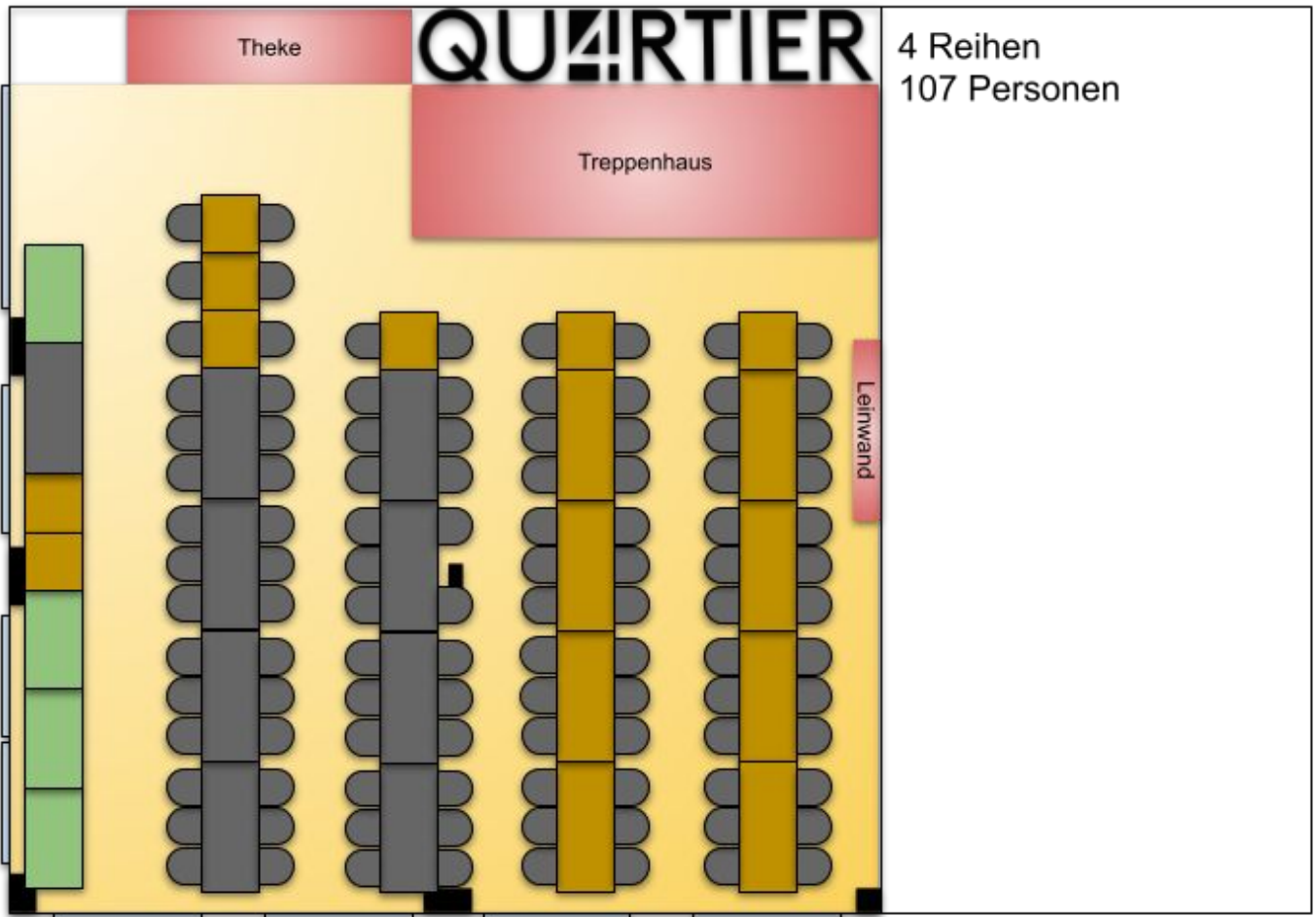
Die grünen Elemente repräsentieren unsere beweglichen Raumteiler, auf denen unsere Buffets platziert werden. Die braunen Elemente stellen unsere Holztische dar. Je nach Arrangement und Gästezahl kann es nötig sein, dass wir unsere anthrazitfarbenen Tagungstische (anthrazitfarbene Elemente) zum Einsatz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

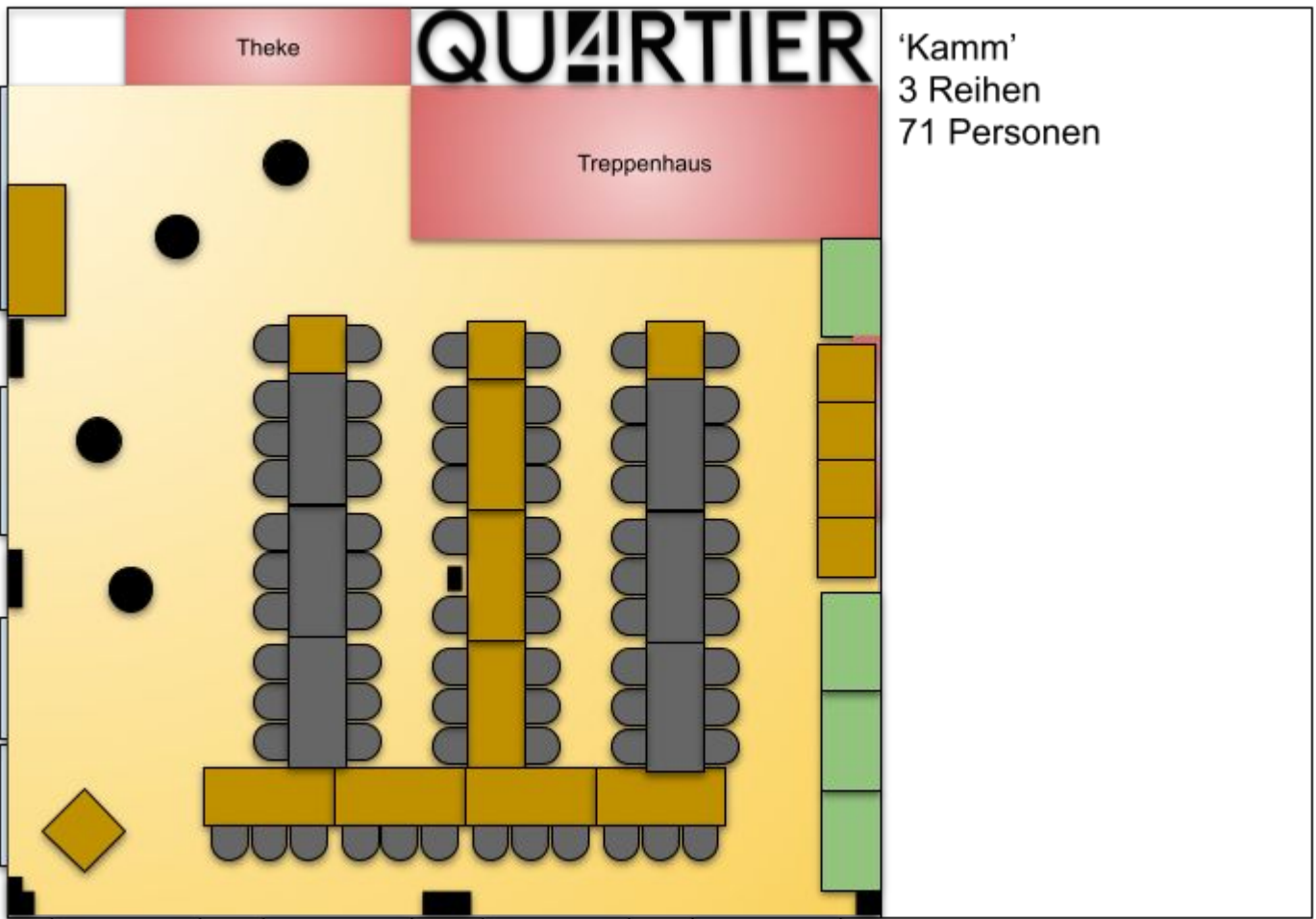
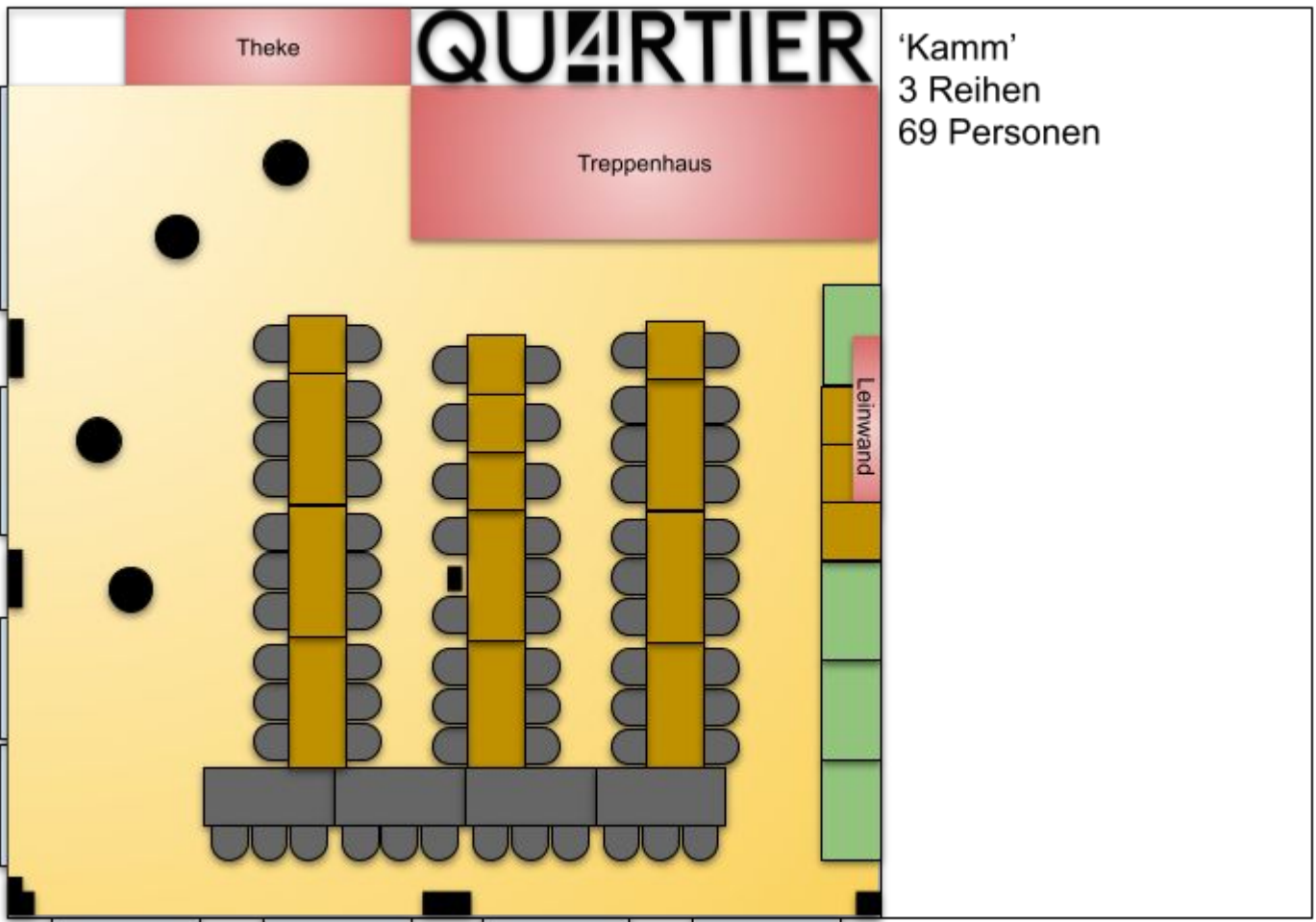
Die beiden Tischgrößen sind

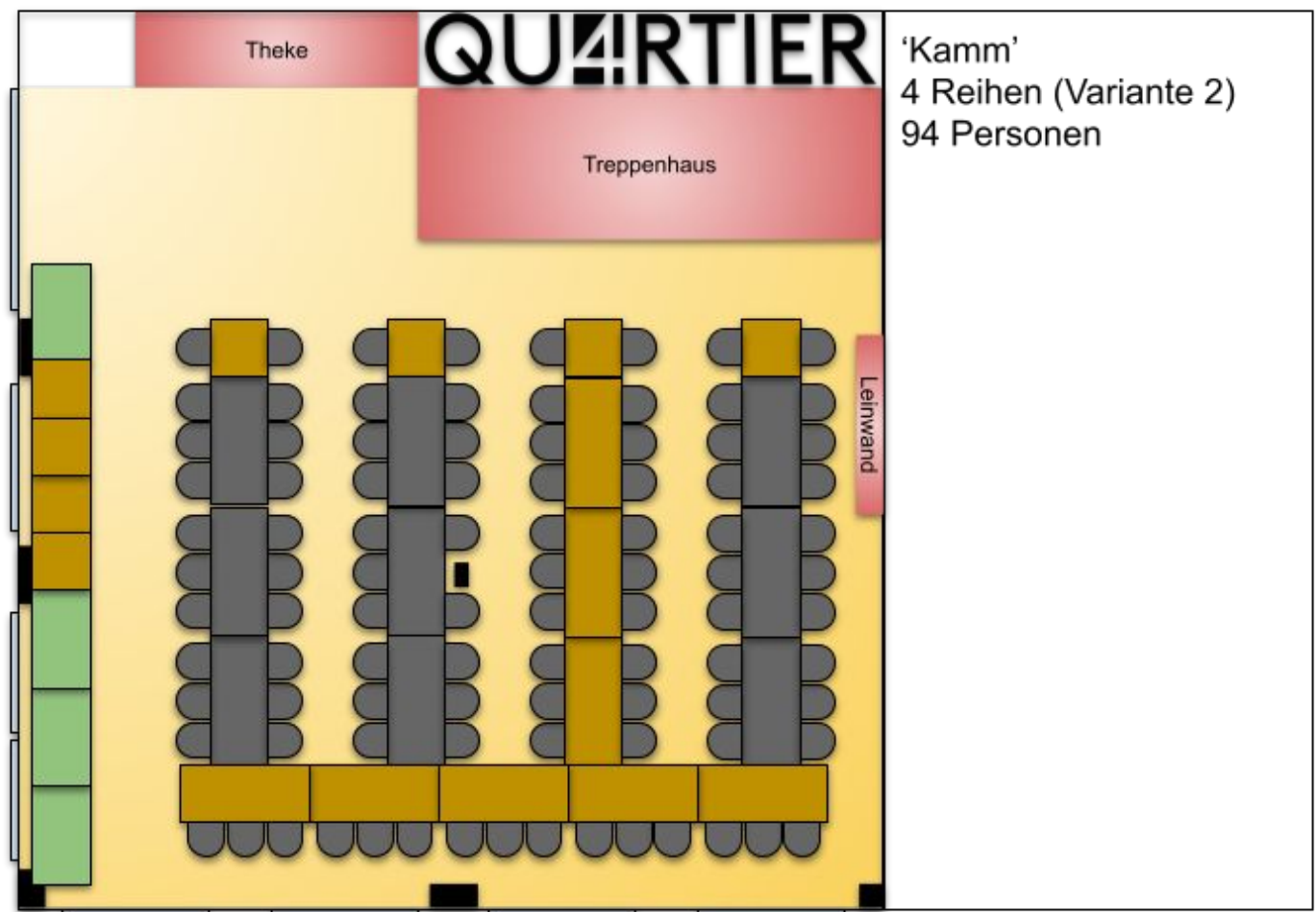
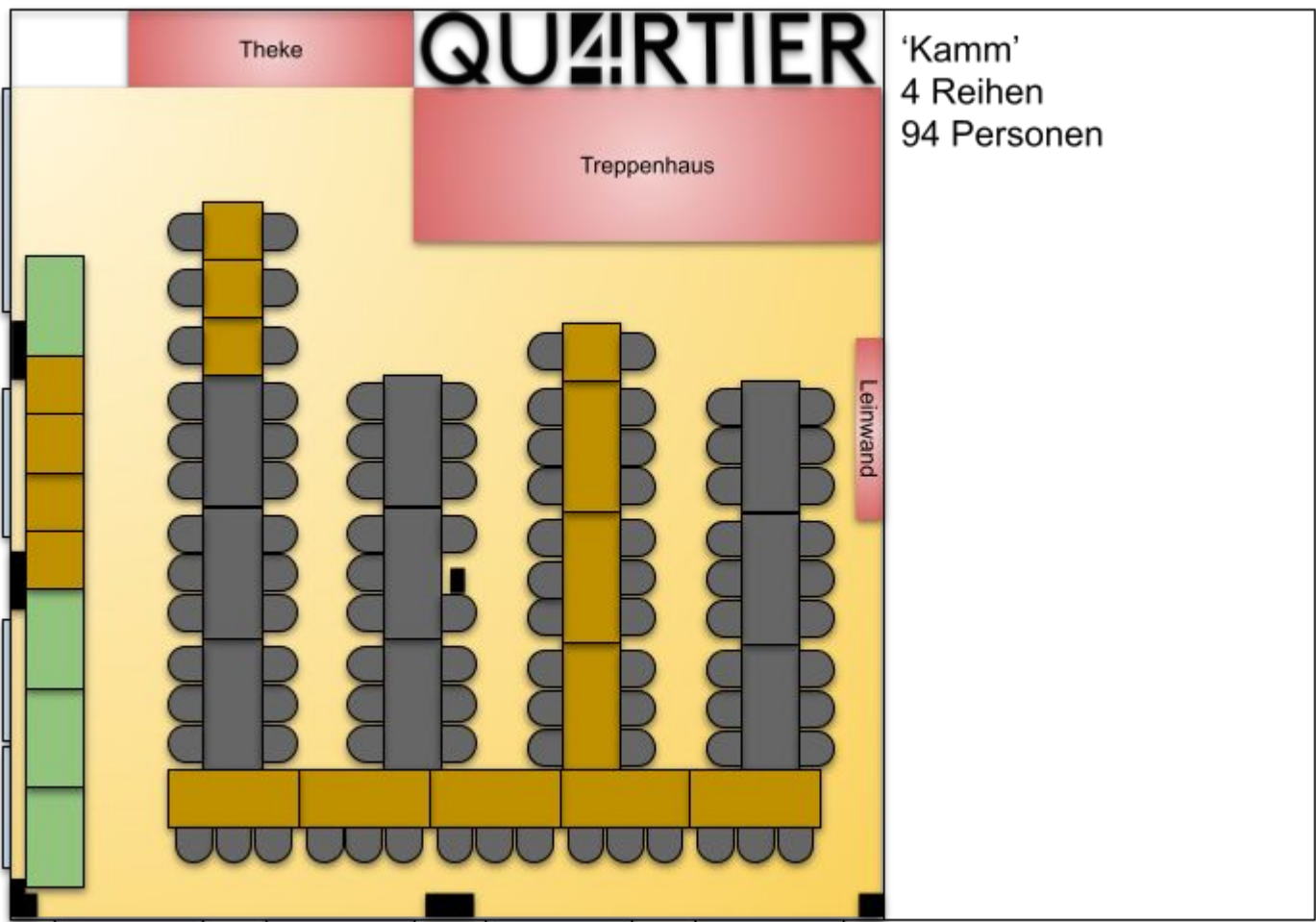
Tisch klein
Tisch groß

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









GETRÄNKE

DURSTLÖSCHER

BlueFuture Mineralwasser, gekillt 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

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 Tomato-Mozzarella mit Basilikumpesto
Auberginen-Lasagne
Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle mit Butter

ZU GUTER LETZT

Tiramisu im Weckglas
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Obstsalat ,Q4'