

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Weihnachtsfeier im Espach!

DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Für 89,00 €
netto | pro Person

genießen Sie bei uns ein festliches Gesamtpaket mit allem, was zu einer gelungenen Weihnachtsfeier gehört:

- ✓ GLÜHWEINEMPFANG ZUR BEGRÜSSUNG
- ✓ WEIHNACHTSMENÜ
- ✓ 5-STÜNDIGE GETRÄNKEPAUSCHALE
(alkoholfreie Getränke, Wein, Bier & Heißgetränke)
- ✓ FESTLICH EINGEDECKTE TAFEL

Damit wir Ihre Feier bestmöglich planen und individuell auf Ihre Wünsche abstimmen können, bitten wir Sie, den interaktiven Fragebogen vollständig auszufüllen und an info@espachcafe.de zurückzusenden.

JETZT LOSLEGEN



www.espachcafe.de

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Allgemeines

Datum der Veranstaltung:

Name der Firma:

Ansprechpartner:

Zahlungsweise:

Einzelzahler

Gesamtrechnung

Zahlungsart:

Wenn Gesamtrechnung

Bar

Karte

Auf Rechnung

Rechnungsadresse:

Wenn auf Rechnung

Startzeit der Veranstaltung:

Geplante Endzeit:

Ab 23:00 Uhr berechnen wir

100,00 € brutto Personal / pro Stunde



Im Getränkepaket enthalten:

Empfang der Gäste mit Glühwein auf unserer Winterterrasse

Wir halten immer alkoholfreie Alternativen bereit



Sowie klassische Getränke wie:

Weine, Biere, alkoholfreie Getränke & Heißgetränke

Zusätzlich können Sie folgende Optionen zur Getränkepauschale erweitern:

- Longdrink-Pauschale + 10,00 € (netto) p.P. zum Paketpreis mit Aperol Spritz, Lillet, Cuba Libre, Gin Tonic und Wodka Lemon
- Schnäpse wie Ramazotti, Grappa und Liköre (Berechnung nach Verbrauch)

Speisen

Nachfolgend finden Sie die entsprechende Menüauswahl sowie bei Exklusivbuchung das Buffet für Ihren Abend.

■ Weihnachtsmenü

Brot & Auftakt

Baguette & Maronen-Walnuss-Focaccia (vegan)
mit Trüffelrisottokäse & Vanille-Birnen-Butter

Vorspeise

Ziegenfrischkäse-Terrine mit Feige, Granatapfel-Chutney & Wintersalaten

Vegane Alternative

Pastinaken-Cremesuppe mit Kräuteröl

Hauptgang

Ente aus dem Rohr (Brust & Keule), Thüringer Klöße & Apfelrotkohl

Vegane Alternative:

Vegane Krautroulade mit Bratenjus

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße & Schlagsahne

Vegane Alternative:

Zimtmousse mit Zwergorangenragout

■ Weihnachtsbuffet

Aufgrund unserer räumlichen Gegebenheiten können wir ein Buffet ausschließlich im Rahmen einer Exklusivbuchung anbieten.

Brotauswahl auf die Tische eingedeckt:

- Baguette
- Maronen-Walnuss-Focaccia (vegan)
- Veganer Trüffelrischkäse
- Vanille-Birnen-Butter

Vorspeisen

- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Feige, Granatapfel-Chutney & marinierten Wintersalaten
- Räucherforellen-Tatar „Hausfrauenart“ im Glas (Gurke, Apfel, Zwiebel, Joghurt, Dill, Meerrettich)

Suppe

- Pastinaken-Cremesuppe (vegan)
- Chorizo-Krusteln separat

Hauptgänge

- Ente aus dem Rohr (Brust & Keule) mit eigener Soße dazu Thüringer Klöße & Apfelrotkohl
- Gegrilltes Zanderfilet dazu Topinambur-Püree & Apfel-Lauch-Gemüse
- Vegane Krautroulade (Gerste, Kräuter, Wurzelgemüse) mit veganer Bratenjus

Desserts

- Crème Brûlée mit weißer Schokolade & Mandarinenragout
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße & Schlagsahne

■ Vegane Dessertoption (auf Anfrage):

- Zimtousse mit Zwergorangenragout

Das Kleingedruckte

Stornierungsfristen vorausgebuchter Leistungen (Getränke und Speisen):

Bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn ist eine kostenfreie Stornierung möglich.

Nach Ablauf der kostenfreien Stornierungsfrist sind die im Voraus gebuchten Leistungen wie folgt zu zahlen:

bis 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%
bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50%
bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 90%
0-6 Tage vor Veranstaltungsbeginn 100%

Die Anpassung der Anzahl von maximal 5 Personen ist bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. 0-3 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird der vereinbarte Speisenpreis zu 100 % berechnet.

Bitte beachten Sie das unser Restaurant um 22:00 Uhr schließt. Die Verlängerung Ihrer Veranstaltung ist optional möglich, bitte teilen Sie uns bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn mit, wie lange Ihre Veranstaltung geplant ist. Kurzfristige Anpassungen sind hier möglich. Wir berechnen pro Stunde 100,00 € brutto nach dem tatsächlichen Aufwand.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der zum Zeitpunkt der Ausführung geltenden Mehrwertsteuer.

Die Differenz zum vereinbarten Mindestumsatz wird als Raummiete berechnet.

Die Rechnung wird Ihnen am Abend der Veranstaltung zum Gegenzeichnen vorgelegt. Eine Rechnung wird Ihnen an diesem Abend ausgehändigt und kann vor Ort in Bar oder mit Karte beglichen werden, alternativ ist die Rechnung innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt auf unser Konto zu überweisen.

Sollten Sie ein Buffet gebucht haben, bieten wir Ihnen an, dass Sie Ihre selbstmitgebrachte Tupperware nach der Veranstaltung befüllen und mit nach Hause nehmen. Eine Haftung für mitgenommene Lebensmittel ist ausdrücklich ausgeschlossen.