



Mrs Tini

FONDUE AUS LEIDENSCHAFT

**Ihre Hochzeit in
all-inclusive Händen!**

...besondere Momente erfordern eine außergewöhnliche Idee...





Angebot

für

Herrn/Frau Mustermann

Anlass: z.B. Hochzeit

Datum: z.B. 11/11/2011

Urzeit: z.B. 18:00 - 01:00 Uhr

Gästeanzahl: z.B. 50-60 Personen (davon z.B. 4-6 Kinder)



EIN AUSSERGEWÖHNLICHER PARTNER MIT ALLEINSTELLUNGSMERKMAL

Das Ars Vini macht es sich bereits seit 2003 zur Hauptaufgabe, das kulinarische und soziale Miteinander Berlins zu fördern. Indem es die individuelle **Esskultur** in den Mittelpunkt stellt und mit genussvoller Unterhaltung verknüpft, wird das sonst privat Gelebte zu einem **geschmacklichen Event**. Die intime Atmosphäre des Ars Vini lädt aufgrund seines urigen Charakters und dem gemütlichen **Wohnzimmerambientes** zum geselligen und zeitvergnessenen Verweilen ein. Die reichhaltige Fonduekarte wird vervollständigt durch eine **Selektion edler Weine**, die der anspruchsvolle Genießer bei einer fachkundig beratenen Weinprobe am Tisch selbst verkostet, bevor er sich für seinen persönlichen Favoriten entscheidet.

Gelistet unter den **TOP10 der Berliner Eventgastronomien**, verspricht das Ars Vini seinen Gästen im Namen der neuen Firma „Fonduewelt Eventgastro UG“ einen außergewöhnlichen Abend mit **entspanntem Gourmet-Dinner**:

Im Sommer auf der luxuriösen Sommerterrasse,
im Winter auf lauschigen Lammfellen vor dem brodelnden Fonduetopf!

Wir sind gespannt auf ihre Antwort und ihre individuellen Gestaltungswünsche.



<u>Leistungsbeschreibung</u>	<u>Preis €</u>	<u>Bemerkung</u>
I. Ars Vini Exklusivanmietung (bei Gruppen mit 30 - 110 Personen) 2 Säle 180qm ² , Terrasse 50qm ² , Barbereich	1000	entfällt ab 51 Personen
II. Begrüßung mit deutschen Winzersekt wahlweise mit St. Germain Holunderblütenlikör	p.P. 4	auch alkoholfrei
III. Internationales Buffet	p.P. 47	Alternativen auf Anfrage!

VORSPEISEN

- Octopussalat mediterran
-
- Büsumer Krabbensalat mit Cocktaildressing
-
- gemischte gegrillte Antipasti (mariniert)
-
- Melonen-Feta-Salat mit Bergfeilchen-Pfeffer
-
- Tomaten-Avokado-Chalotten-Ruccola-Salat
-
- Geeiste Gazpacho (kalte Gemüsesuppe püriert)
im Glas
-
- Datteln im Speckmantel
-
- hausgebackenes Pane Contadino (hell/dunkel)
-
- hausgemachte Kräuter- und Tomatenbutter



HAUPTSPEISEN

- Orientalische Lammkeule aus dem Ofen mit Bratenjus
-
- gegrillte Hähnchenbrustfilets in Joghurt-Mango-Marinade
-
- Wildlachsfilets gedünstet in Zitronenbutter
-
- Runzelkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz
-
- Risotto mit Champignons und Parmesan

IV. **Dessert** **p.P. 7**

„Toblerone Duo“

warmer Zartbitter Toblerone-Brownie · weißes Toblerone-Parfait · Himbeersauce

Leistungsbeschreibung

Preis €

Bemerkung

V. **Getränkepauschale für 6 Stunden**

p.P. 39

Folgende Getränke stehen zur Verfügung:

Alkoholfreie Getränke · Selters Mineralwasser · Kaffee

20 Sorten Wein · Sekt · 3 Sorten Fassbier · ausgewählte Schnäpse

Inklusivleistungen

inklusive

- Reinigung
- Servicekräfte
- Beamer- und Tontechnik (inkl. Playlistenauswahl)
- GEMA-Gebühren
- WMF-Besteck
- dezente Kerzen- und Blumendeko
- Auf- und Abbau

Gesamtpreis pro Person: 97 € brutto

Musikdarbietungen, Comedy, Zauberein, DJ's auf Anfrage möglich!

Ihre persönliche Hochzeitsplanerin / Begleitung durch den Abend ab 250 € auf Anfrage möglich!

Konditionen:

- Angebot ist gültig ab einer Personenzahl von mindestens 30 Pax
- Kinder bis 10 Jahre werden nicht berechnet
- nach 6 Stunden Getränkepauschale wird weiter separat per Liste abgerechnet

Auszug aus unseren AGB's:

1. Die endgültige Mindestteilnehmeranzahl muss uns bis drei Werktage vor der Veranstaltung (12 Uhr) mitgeteilt werden und gilt sodann als verbindliche Rechnungsgrundlage.
2. Zur verbindlichen Buchung genügt eine schriftliche Auftragserteilung.
3. Für Stornierungen gelten unsere AGB's (siehe www.arsvini.de)
4. Bezahlung vorab in Bar (3% Skonto) oder per Vorab-Überweisung binnen 7 Tagen ab Auftragserteilung.

Wir hoffen, dass wir unser Angebot attraktiv für sie gestalten konnten und würden uns über eine positive Resonanz sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Lars Kettenbeil

