



**bei Bruno**

# Veranstaltungspauschale

## Apero-Empfang

- Prosecco
- Orangensaft
- Crostini, Frischkäsecreme
- Grissini, italienischer roher Landschinken

## Büffet

### Vorspeisen auf Platten

- Rucolasalat, Kirschtomaten, Balsamicodressing
- Tomate-Mozzarella
- Antipasti-Gemüse
- Rindercarpaccio, Zitronen-Olivenöl, Parmesan
- hausgemachtes Brot

### Hauptgerichte

- Saltimbocca von der Pute
- Rosmarinkartoffeln
- gegrilltes mediterranes Gemüse
- Gnocchi, Basilikumpestosoße

### Desserts im Glas

- Panna Cotta, Erdbeersoße

## **Getränkeauswahl**

- Jever Pils 0,33 l / Jever fun 0,33 l
- Schöfferhofer Hefeweizen 0,5 l / alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l
- Grauer Burgunder / Weingut Beck / trocken
- Primitivo / Italien / trocken
- Selters leicht / still 0,75 l
- alkoholfreie Getränke 0,33 l
- Espresso / doppelter Espresso / Kaffee / Tee

## **Öffnungszeiten**

- Beginn 18 Uhr
- Ende 22 Uhr

## **Sonstiges**

- jede weitere Stunde wird mit € 99 netto pro angefangene Stunde berechnet
- Dekoration wie gesehen / eigene Wünsche können gegen Berechnung umgesetzt werden
- ab 25 Personen / Vollzahler
- Bestuhlung ergibt sich nach Bekanntgabe der finalen Personenanzahl
- zuzüglich 5% Servicegebühr auf die Rechnungssumme

**Pauschalpreis € 59,90 netto pro Person**

## **Bezahlung**

- in bar
- mit EC oder Kreditkarte /  
zuzüglich 2% Gebühr auf die Rechnungssumme
- Überweisung / zuzüglich 2% Gebühr auf die Rechnungssumme /  
Zahlungsziel ist fünf ( 5 ) Werktage