



bei Bruno

Veranstaltungspauschale

Büffet

Vorspeisen auf Platten

- Tomate-Mozzarella
- Antipasti-Gemüse
- italienischer roher Landschinken
- 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
- Schöffelhofer 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 11:30 Uhr
- Ende 14 Uhr

Sonstiges

- jede weitere Stunde wird mit € 79 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 € 41,90 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