

Weihnachten im KRAFTWERK

tolles Fest – fair kalkuliert.

ALL IN Angebote für **59.90** pro Person

Mit unseren all in Angeboten bieten wir Ihnen neben unseren vielfältigen Angeboten der Weihnachtsvorschläge noch 3 kompakte, preislich überschaubare Angebote für Ihre Weihnachtsfeier. Neben einem klassisch servierten Menü bieten wir 2 „FLYING“ Varianten.

Diese sind wesentlich kommunikativer und lockerer. Diese Konzepte werden von einem dezenten Service begleitet.

Zur Standardvariante bieten wir noch eine Auswahl an Zusatzleistungen zum Weihnachtspreis.



1. FLYING BUFFET CHRISTMAS STYLE

ab 30 Personen/Portionen

Cajun spiced Shrimpscocktail

Quiche Lorraine

Blinis | Frischkäse

Caprese | Tomate | Mozzarella

Terrine von der Fjordforelle | Rauchkartoffel

Getrübelter Erbsencappuccino

Mediterranes Nudelrisotto | Rucola | Parmesan

Steirerwels | Püree | Kren | Kürbiskernöl

Ente | Rotkraut | Kartoffelknödel

Rahmwirsingspätzle

Dessert von Schokolade | Lebkuchen
Mandarine

Delice Kokos | Ananas | Mango

Bergkäse | Feigensenf

2. FLYING MENÜ CULINARY WORLDTRIP

ab 30 Personen/Portionen

Gruyère Terrine | Feigensenf | Gänsebrust
Gebeizter Seesaibling | Krenmousse | Kräuter
Russisches Ei



Shrimpscocktail



Spanisches Nudelrisotto | Chorizo | Oliven
Safran



Erbsencappuccino | Wintertrüffelschaum



Ochsenbackerlragout | Pflanzlerl | Püree



Dessert von Schokolade | Lebkuchen



3. MENÜ - "WEIHNACHTSKLASSIKER"

ab 20 Personen/Portionen

Terrine von der Fjordforelle | Rauchkartoffeln
Feldsalat

~

Kürbissuppe | Chili | Ingwer | Honig

~

Rosa Brust von der Barbarieente | winterliches
Rotkraut | Kartoffelknödel | Honig-Maronenjus

~

Dessert vom Lebkuchen | Mandarine



GETRÄNKEPAUSCHALE

Gilt für 3 Stunden & beinhaltet:
Wasser, Weiß- und Rotwein, Softgetränke, Bier,
Hefeweizen & Kaffee
Getränke die nach den 3 Stunden konsumiert
werden, werden separat berechnet.

Die Flying Menüs basieren auf einem casual
Raum- und Servicekonzept.

EXTRAS/DAZU

Aperitif: Glas Sekt 0,1l oder Hausapero	4,90
Zusätzliche Getränkepauschale (Verlängerung pro Stunde)	9,90
Longdrink Special 0,2l (Gin Tonic, Wodka Lemon, Wodka Red Bull)	6,90
Spirits-Special 2cl (Marilli, Willi, Grappa)	3,90
Käsebrett mit Brot	5,90
Spätsnack (Paar Wiener Würste mit Brot & Senf)	3,00
Änderungen im Menü p.P	10,00

SONDERLEISTUNGEN

Zusätzliche Dekoration	Preis auf Anfrage
Zusätzliches dekorieren pro angefangener Std.	25,00
Leinwand mit Beamer	35,00
Zusätzliche Flächen & Leistungen können dazu gebucht werden	

Weitere Möglichkeiten finden Sie in unserem 2.
Angebot **"Weihnachten viele Möglichkeiten"!**

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bei Absage einer von Ihnen definitiv zugesagten oder von uns schriftlich bestätigten Veranstaltung berechnen wir folgende Kosten:

- bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin: 25% des Pauschalpreises
- bis 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin: 50% des Pauschalpreises
- bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin: 75% des Pauschalpreises
- danach 100% des Pauschalpreises

- dies bezieht sich auf die angemeldete Personenanzahl.

Musik:

diese wird kostenfrei über unsere Anlage gespielt – die Lautstärke ist an die gesetzlichen Emissionswerte gebunden, einen DJ können wir gerne organisieren oder Sie bringen einen mit – die Musik läuft über die Hausanlage, extra Boxen sind nicht erlaubt, die Lautstärke ist an die gesetzlichen Emissionswerte gebunden, für die Verfügungsstellung der Anlage sowie Aufwand € 25,00

Location:

Der Zugang zur Location für die Gastgeber, DJ usw. ist 1,5 Std. vor der Veranstaltung möglich

Für Auf -und Abbau vor der Zugangszeit berechnen wir € 35,00 pro Std.

Sonderreinigungen sowie Schäden erlauben wir uns zu berechnen, größere Schäden werden separat behandelt.

Änderungen sowie Fehler vorbehalten.

Wichtig: bei Änderungen im Menü (Allergiker/Vegetarier) dieser Preis der Menüs bezieht sich auf ein einheitliches Menü p.P. wenn Änderungen im Vorfeld im Menü gemacht werden müssen, erlauben wir uns eine Aufwandsentschädigung von € 10,00 pro Person zu berechnen.

Bei kurzfristigen Änderungen am Abend, werden diese separaten Speisen a la carte berechnet, sofern die Änderungen für die Küche noch umsetzbar sind.