

Unser Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Veranstaltung:

Zu Beginn der Veranstaltung begrüßen wir Ihre Gäste mit einem Aperitif unserer Wahl. Möglichkeiten wären zum Beispiel:

- *Deutscher Winzersekt mit einer essbaren australischen Hibiskusblüte (in der alkoholfreien Variante mit Mineralwasser und etwas mehr Hibiskussirup)*
- *Birnenschaumwein (Birnsaft wird nach der Champagnermethode vergoren), dazu als alkoholfreie Alternative „Priseco“, ein prickelnder Aperitif aus Birnen- und Apfelsaft, der mit verschiedenen Kräutern und Beeren verfeinert wird*
- *oder ein Aperitifcocktail (mit und ohne Alkohol).*

Je nach Personenzahl und Räumlichkeit wird das Essen als klassisches Büffet gereicht oder in Form eines „Flying Buffets“ komplett serviert:

Ihren Gästen werden während der Veranstaltung ständig verschiedene Fingerfood-Spezialitäten serviert (*warmes Süppchen aus dem Porzellanbecher zum Trinken, große Auswahl kalter und warmer herzhafter Leckereien auf Löffeln, im Gläschen und zum „aus der Hand essen“, Variation verschiedener Desserts*).

Zum Essen reichen wir alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft) sowie unsere deutschen Hausweine (Rot- und Weißwein). Nach dem Essen servieren wir wahlweise Kaffee, Espresso oder einen „Digestivcocktail“ und hausgemachtes Kleingebäck.

Gerne stellen wir bei Bedarf Stehtische mit entsprechenden Hussen und einer kleinen Tischdekoration zur Verfügung (Dekorationsfarben nach Absprache).

Für die oben genannten Leistungen werden pauschal **65,00 Euro pro Person** (inkl. MwSt.) berechnet. Hierin enthalten ist:

- *der Begrüßungsaperitif*
- *das Essen in Form eines klassischen Büffets oder einem „Flying Fingerfoodbüffet“*
- *Getränke während der Veranstaltung (Weine, alkoholfreie Getränke, Kaffee oder Digestivcocktail)*
 - *Servicepersonal für fünf Stunden (inkl. Auf- und Abbau)*
 - *Stehtische und Dekoration*
- *sowie die Bereitstellung allen benötigten Geschirrs und Gläsern und die Anlieferung/ Abholung*

Diese Pauschale ist buchbar ab 20 Personen.