

ARREGLO ESPECIAL PARA BODAS DE TAFELFREUNDEN



Oferta básica (con un plazo de 9 horas)

- Sala de eventos de TAFELFREUDEN - espacio exterior y aparcamientos incluido
- Decoración básica de la sala de eventos y equipo de iluminación - construcción y desmontaje del espacio exterior incluido
- Sillas y mesas con revestimiento - construcción y desmontaje incluido
- Personal de servicio y de Bufé
- Variedad de bebidas y comida (Bufé):
(Para esto les ofrecemos ofertas ejemplares. Por supuesto concertamos sus deseos individuales o hacemos recomendaciones alternativas.)

Oferta de bebidas inclusive recibimiento de cava

Recibimiento de champán pagando un sobreprecio de 1,50 Euro por persona

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

- Coca Cola
- Coca Cola light
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Bionade
- Evian (agua sin gas)
- Gerolsteiner (agua mineral con gas)
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water

ZUMOS DE FRUTA

- Zumo de naranja
- Zumo de manzana

CERVEZA

- Kölsch, Reissdorf de barril
- Cerveza sin alcohol
- Cerveza de malta
- Becks

CAVA

- Cava alemán Riesling Brut

VINO

- Elección después carta de vinos

APERITIVO

- Obstler (aguardiente de frutas)
- Ramazzotti
- Falsche Neun
- Grappa
- Jägermeister
- Flimm

BEBIDAS CALIENTES

- Café
- Café con leche
- Latte Macchiato
- Espresso
- Cacao
- Té

Bufé

ENTRADAS Y ENSALADAS

- Jamón Serrano – Jamón español relleno de aceitunas
- Gamba – con Mango fresco
- Vitello Tonnato – carne de ternera cortada finísima con escabeche de atún
- Antipasti variado – berenjena, páprika, champiñones , calabacín, tomate rellenos, hojas de parra rellenas y aceitunas
- Bolitas de carne de cordero
- Ensalada de Rucola y naranja – con salsa de miel-vinagre
- Ensalada „Römer“ – con queso parmesano, tomates secos y huevos cocidos
- Pan variado – con diferentes salsas y mantequilla de hierbas

Usted puede elegir 5 platos principales

PLATOS PRICIPALES

- Cannelloni - rellenas con salsa de espinaca y requesón
- Lenguado (pescado) - en salsa de uvas y vino blanco
alternativo
- Filete de salmón - en salsa suave de limón
- Lomo de carne de ternera - en escabeche de verduras
alternativo
- Saltimbocca alla Romana - filete de carne de ternera en salsa de jamón y salvia
- Ragú de pollo - en salsa de champiñones y nata
alternativo
- Pata de cordero tipo „árabe“ - en salsa de dátil
- Asado de vacuno - en salsa de vino tinto borgoña
alternativo
- Asado „florentino“ - relleno con piñones, romero y queso parmesano

ACOMPañAMIENTOS

- Judías verdes con bacon
- Verduras mediterráneos de la temporada
- Mezcla de arroz
- Patatas pequeñas franceses - asadas en romero

POSTRES

- Mascarpone - encima de frambuesas y con menta
- Plato de queso variado internacional
- Ensalada de fruta fresca
- Estación de Crépe
Les preparamos el Crépe con diferentes tipos de dulces en el Bufé.

Precio

para todas las ofertas por personas,
neto (con 100 personas):

82,50,- € (brutto: 98,17 €)

OFERTAS ADICIONALES (NETO)

- DJ - tecnología incluida en bloque por 8 horas **650,- €**
todo incluido „open end“, música en el fondo
mientras tiene lugar la comida **750,- €**
- Happy Hour de Cocteles (90 minutos)
con 100 invitados **500,- €**
- Happy Hour de Cocteles dobles (180 minutos)
con 100 invitados **750,- €**
- Tapas-recibimiento por persona **2,50 €**
- Barbacoa
2-3 platos de la parrilla adicionales **300,- €**
- Decoración de mesa - centro de mesa
de flores etc. según esfuerzo **100,- - 400,- €**

**VIERNES Y
ESPECIAL
DE INVIERNO!**

20%

**Oferta para los viernes todo el año y
el invierno completo - 20% descuento para
todo el arreglo de bodas de TAFELFREUDEN**

Todos los viernes del año así como los
sábados en noviembre, enero, febrero, marzo
y abril sólo paga **66,- €** por personas neto /
78,54 € (con 100 personas)