



IHRE BESONDERE VERANSTALTUNG

RESTAURANT  
*Reweschnier*



# HERZLICH WILLKOMMEN!



Sehr geehrte Frau Schulz,

simo corepre stotae omnis aut mos quaspellic te voluptisin renimolorio es ad magnis rereped mollab inctece atumquae voluptates modissi ulparun ditessed ent, aspelicta ernatur audit prate comnis nobis sint, quae rescienit aturibus ipsun ducitur sinveles aut harum qui oditem. nequidenis a quo blautem porionsequat reperist in consequidias ut acipis volupti invenda dolupti taquunt, ut ut quidunt volupta tecture.

Sum quo blat arum andam liquidipsum fugitibusda ducimus et quidunt, testrum apienes abo. ratatat.evelenduntem volupta ium quos aut vollabore dolorerum sum sim que cupid ullites endandi ut molorendit eatest que nimpore pellest, comnihii.

Das Team



## ABLAUF IHRER VERANSTALTUNG



Den zeitlichen Ablauf Ihrer Veranstaltung haben wir nach Ihren Wünschen folgendermaßen notiert:

- 17:00 Uhr Unser freundliches Service-Team unter der Leitung von Carol Schmidt erwartet Sie zum Sektempfang in unserem Foyer.
- 18:00 Uhr Sie und Ihre Gäste werden zu den Tischen geleitet. Unser Service-Personal beginnt mit dem Getränkeservice. Die Auswahl wurde bereits im Vorfeld von Ihnen getroffen.
- 19:00 Uhr Wir eröffnen das Menü mit der Suppe: Getrüffelte Petersilienwurzel-Suppe mit Brotcroutons.
- 19:30 Uhr Als Vorspeise servieren wir Saltimbocca vom Kinglip auf Safran, Rosinen Risotto und karamellisierten Kirschtomaten.
- 20:00 Uhr Erleben Sie die kleine aber feine Zaubershow "The Magic Mistopholus" (ca. 15 Minuten)
- 20:30 Uhr Es folgt der Hauptgang: Entrecote unter einer Pfefferkruste auf Kartoffelgratin und Spitzkohl.
- 21:15 Uhr Unser berühmtes Erdbeer Panacotta mit karamellisierten Erdbeeren und Erdbeersorbet runde Ihr Menü schließlich ab.
- 22:00 Uhr Sie lassen den Abend an unserer Cocktailbar ausklingen. Wie vereinbart haben Ihre Gäste freie Getränkewahl.



## Ihr Wunschmenü

### **Suppe:**

Getrüffelte Petersilienwurzel-Suppe mit Brotcroutons

\*\*\*

### **Vorspeise:**

Saltimbocca vom Kinglip auf Safran,  
Rosinen Risotto und karamellisierten Kirschtomaten

\*\*\*

### **Hauptgang:**

Entrecote unter einer Pfefferkruste  
auf Kartoffelgratin und Spitzkohl

\*\*\*

### **Dessert:**

Erdbeer Panacotta mit karamellisierten  
Erdbeeren und Erdbeersorbet

24,99 €



## Räumlichkeiten

	Menge	Einzelpreis	Betrag
Kabinettchen (Pauschalpreis)	1	99,00 €	99,00 €
Privatbar (ab 22:00 Uhr, Preis pro Stunde)	3	45,00 €	135,00 €
Zwischensumme Brutto			<b>234,00 €</b>
Summe Netto: 196,64 € enthaltene 19% MwSt von 234,00 €: 37,36 €			

## Unterhaltungsprogramm

	Menge	Einzelpreis	Betrag
Zaubershow "The Magic Mistopholus" (ca. 15 Minuten)	1	220,00 €	220,00 €
Pianist (in der Bar ab 22:00 Uhr, Preis pro Stunde)	3	60,00 €	180,00 €
Zwischensumme Brutto			<b>400,00 €</b>
Summe Netto: 336,13 € enthaltene 19% MwSt von 400,00 €: 63,87 €			



## Unsere Weinempfehlung

Nahe, 2008, Spätburgunder Weissherbst (0,25l)	6,50 €
Nahe, Acolon, QbA (0,25l)	5,50 €
Nahe, L`amour rouge, Cuvee (0,25l)	5,00 €
Nahe, 2008, Spätburgunder, QbA (0,25l)	7,00 €
Nahe 2007, Kanzler, Auslese (0,25l)	9,50 €
Nahe, 2008 Optima Kabinett (0,25l)	6,00 €

## Biere

Becks (0,5l)	2,50 €
Erdinger Christallweizen (0,5l)	3,20 €
Erdinger Weizenbier hell (0,5l)	3,20 €
Kombacher Pils vom Fass (0,3l)	2,10 €
Krombacher Pils vom Fass (0,5l)	3,30 €
Erdinger Weizenbier dunkel (0,5l)	3,20 €

## Softdrinks

Tafelwasser (0,7l)	5,90 €
Tafelwasser (0,3l)	2,00 €
Orangensaft (0,2l)	1,70 €
Coca Cloa (0,2l)	1,50 €



## Kostenübersicht

	Menge	Einzelpreis	Betrag
Räumlichkeiten	1	234,00 €	234,00 €
Unterhaltungsprogramm	1	400,00 €	400,00 €
Ihr Wunschmenü	16	24,99 €	399,84 €
Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.			
Verknüpfte Position	1	0,00 €	0,00 €

### Gesamtsumme Brutto

**1.033,84 €**

Gesamtsumme Netto: 868,77 €

enthaltene 19% MwSt von 1.033,84 €: 165,07 €

RESTAURANT  
*Reweschnier*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Restaurant Reweschnier  
Musterstraße 10  
76135 Muster

Tel.: 0715 658 569 524  
[www.reweschnier.com](http://www.reweschnier.com)  
e-mail: [info@reweschnier.com](mailto:info@reweschnier.com)

