# ANGEBOT



Restaurant Reweschnier Musterstraße 10 76135 Muster

Tel.: 0715 658 569 524 www.reweschnier.com

e-mail: info@reweschnier.com



Restaurant Reweschnier
Musterstraße 10
76135 Muster

Restaurant Reweschnier, Musterstraße 10, 76135 Muster

Frau Heidrun Schulz Landstrasse 7 70734 Fellbach Tel.: 0715 658 569 524 www.reweschnier.com e-mail: info@reweschnier.com

Angebot 2022- Z -3151 - Ihr Geburtstag in unserem Hause am 30.06.2023 13.06.2022

Sehr geehrte Frau Schulz,

vielen Dank für Ihre Anfrage.

Hier nochmals zusammengefasst die Eckdaten Ihrer Veranstaltung:

Datum: 30.06.2023 - 01.07.2023

von 17:00 bis 02:00 Uhr Gästeanzahl: 120 Personen

Wir würden uns freuen, Ihre Geburtstagsfeier ausrichten zu dürfen.

Freundliche Grüße

Ihr Team vom Restaurant Reweschnier

# Der Ablauf Ihrer Veranstaltung











## Der zeitliche Ablauf Ihrer Veranstaltung

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 Buffet mit der Suppenauswahl
19:30	Uhr	Die erlesenen Vorspeisen werden auf dem Buffet angerichtet.
20:00	Uhr	Erleben Sie die kleine aber feine Zaubershow "The Magic Mistopholus" (ca. 15 Minuten)
20:30	Uhr	Als nächstes wird der Hauptgang angerichtet.
21:15	Uhr	Unser berühmtes Dessert-Buffet rundet Ihr Erlebnis schließlich ab.
22:00	Uhr	Sie lassen den Abend an unserer Cocktailbar ausklingen. Wie vereinbart haben Ihre Gäste freie Getränkewahl.











#### **IHR BUFFET**

#### Suppen

Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Einlage Tomatencremesuppe Broccolicremesuppe

\*\*\*\*

#### Vorspeisen

Terrine von Bodenseefischen mit Senf-Dill-Dip Geflügelterrine mit Gemüsekern Crevettencocktail mit frischer Ananas in pikanter Cocktailsoße mariniert

\*\*\*\*

#### Hauptspeisen

Irischer Lachs vom Räucherbrett dazu einen Wasabi-Gurkenbecher Steak mit Grillbutter und Baguette Beer-Can Chicken und ein Salzbraten mit Grillkartoffeln, bunter Gemüsespieß

\*\*\*\*

#### **Dessert**

Tiramisu Panna cotta Mousse au Chocolat

59,00€











5,95€

## Getränke

Softgetränke	So	fta	eträr	ıke
--------------	----	-----	-------	-----

Fanta 0,33I- Flasche	1,80€
Coca Cola 0,33 I	2,99€
Burkhardt Zitronen Limetten Limonade 0,33I	3,50€
Burkhardt Orangen Limonade 0,33I	3,50€
Gerolsteiner Sprudel/Naturell 0,5 l	5,50€
Burkhardt Johannisbeerensaft 0,3I	3,50€
Kaffee und Tee	
Kaffee & Tee (Pauschale)	5,95€
Espresso	1,60€
Weine	
Nahe, Acolon, QbA (0,25l)	5,50€
Nahe, L`amour rouge, Cuvee (0,25l)	5,00€
Nahe, 2008 Saphira (0,25l)	5,50€
Brauspezialitäten	
Hefeweizen 0,5I	3,40 €
Pils 0,5 I	5,71€

Schwarzbier aus der Kellerbrauerei in schöner Schmuckflasche 1,0 I











	•				- 1
Eq	11 11	n	$\sim$		nt
$\perp$	UI	UI	- 1 1	$\Box$	111
				_	

	Menge	Einzelpreis	Betrag
Beamer PX klein	1	59,00€	59,00€
Krawattenmikrofon + Funkkanal	2	20,00€	40,00€

## Sonstige Leistungen

	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€

### Personal

		Menge	Einzelpreis	Betrag
17:00-02:00 Uhr	Servicekraft	5 x 9 Std.	30,94 €	1.392,30 €
Barkeeper		2 x 9 Std.	28,00€	504,00€
Eventmanager		9 Std.	55,00€	495,00€











## Kostenaufstellung

Personal	2.391,30 €
Sonstige Leistungen	400,00€
Equipment	99,00€
Speisen	7.080,00 €

Gesamtsumme brutto 9.970,30 €

Gesamtsumme netto: 8.378,40 €

enthaltene 19% MwSt. von 9.970,30 €: 1.591,90 €

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet und sind im Kostenvoranschlag nicht kalkuliert.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl spätestens eine Woche vor Veranstaltung mit. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Dieses Angebot ist gültig bis 28.07.2022.

Bei Rückfragen und weiteren Wünschen melden Sie sich gerne wieder bei uns.

Freundliche Grüße

Ihr Team vom Restaurant Reweschnier