

Gruppenangebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

als 1. Berliner Fonduelokal seit 2003 wurde unseren Gästen stets eine große Auswahl an einzelnen bestellbaren Fleisch-, Fisch-, Käse- und Gemüsefondues serviert.

Mittlerweile haben wir unser Fondue-Konzept weiter revolutioniert und präsentieren ihnen Europa's erstes Fondue-Buffer, welches keine Wünsche mehr offen lässt.

Bei Gruppen ab 8 Personen bieten wir ausschließlich ein spezielles Menüangebot nach Bausteinmodell mit diversen Rabatten an, aus welchem sie gerne nur den Hauptgang oder auch mehrere Bausteine mithilfe des Auftragsformulars vorbestellen können.

Um Kostentransparenz für jedes Budget zu schaffen, benennen wir jeden Menübaustein einzeln mit dem dazugehörigen Pauschalpreis pro Person.

Anschließend senden sie uns bitte ein Fax oder eine Mail mit dem unterschriebenen Auftragsformular zurück.

Baustein	Unser Angebotspreis	statt
I Aperitif Begrüßung mit Deutschem Winzer Secco 0,75l (1 Flasche je 7 Personen)	18€ pro Flasche	24€

Gruppenangebot

Baustein	Unser Angebotspreis	statt
IIa) Großes Fonduebuffet Deluxe (inkl. Käsefondue)	34,5€ pro Person	45,8€
IIb) Großes Fonduebuffet Basic	28,5€ pro Person	29,9€

Käsefondues (am Tisch serviert)

Der Schweizer · Der Italiener

Fonduebuffet

... zum krossen Anbraten in Rapsöl (auf Wunsch auch gern in Bouillon)

- Botswana-Hüftsteak (Kräutermarinade + BBQ Marinade)
- Hähnchenbrust (Curry-Cocos-Marinade + Kräutermarinade)
- Sauenfilet (Paprikamarinade)
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Wildlachsfilet
- Riesengarnelen
- Jacobsmuscheln
- Veggieballs
- Tofu
- Zucchiniwürfel, Champignons
und 8 hausgemachte Saucendips

Beilagenbuffet

- Runzelkartoffeln mit Meersalz
- gegrillte Antipasti
- Maiskolben
- Mixed Pickles
- Gartensalat mit Dressingauswahl
- Mediterraner Nudelsalat mit Pesto
- American Coleslaw
- Oliven-Feta-Tomaten-Salat
- Kräuter- & Tomatenbutter
und hausgebackenen Brotsorten

Gruppenangebot

Baustein	Unser Angebotspreis	statt
III Nachtisch	7€ pro Person	9€

"Toblerone Duo" aus Schweizer Schokolade

- warmer Zartbitter Toblerone-Brownie · Weißes Toblerone-Parfait · Himbeersauce



IV Getränkepauschale (3,5h)

39€ pro Person

Folgende Getränke stehen zur Verfügung:

Alkoholfreie Getränke · Wasser · Weine · Sekt · Bier · ausgewählte Schnäpse · Kaffee

- Alternativ können die Getränke nach Verbrauch berechnet werden! -



**Die Gesamtsumme pro Person errechnet sich,
in dem die ausgewählten Bausteine addiert werden.**

Gruppenangebot

II. VERTRAGSABSCHLUSS

Zur verbindlichen Buchung genügt eine schriftliche Auftragserteilung mit Hilfe des vom Ars Vini bereitgestellten Auftragsformulars eingescannt via E-Mail oder Fax.

IV RÜCKTRITT DES KUNDEN (VOLL-STORNIERUNG)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit Ars Vini geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung von Ars Vini. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall der vereinbarte Mindestumsatz aus dem Vertrag zu zahlen.
3. Tritt der Kunde zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Ars Vini berechtigt, 35% des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen. Erfolgt der Rücktritt zwischen der 4. und 1. Woche, ist das Ars Vini berechtigt, 70% des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 100% des Speiseumsatzes.
4. Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel:
Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl.

V. RÜCKTRITT DURCH ARS VINI

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Ars Vini in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Ars Vini auf sein Recht zum Rücktritt verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Ars Vini ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

VI. REDUZIERUNG DER TEILNEHMERZAHL (TEIL-STORNIERUNG)

1. Die endtültige Teilnehmerzahl muss dem Ars Vini bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin (12 Uhr) mitgeteilt werden und gilt sodann als verbindliche Rechnungsgrundlage. Spätere Reduzierungen der Teilnehmerzahl werden (mit Ausnahme der Menüpunkte I + V) vollständig in Rechnung gestellt.

Wir hoffen, dass wir unser Angebot attraktiv für sie gestalten konnten und würden uns über eine positive Resonanz sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Lars Kettenbeil



Gruppenangebot



1 Kontaktdaten

Name _____
 Firma _____
 Anschrift _____
 Telefon o. Mail _____

Details

Personenanzahl _____ davon Kinder (Anzahl/Alter) _____

Datum des Besuchs _____ Uhrzeit Fonduerunde 1 Fonduerunde 2

16:30 - 19:30 Uhr ab 20:00 Uhr (open end)
 17:00 - 20:00 Uhr ab 20:30 Uhr (open end)
 17:30 - 20:30 Uhr ab 21:00 Uhr (open end)

2 Menue-Auswahl

Menue-Baustein	Name, Inhalt	Preis	Anzahl
<input type="checkbox"/> I Aperitif wählbar ab 8 Personen 1 Flasche je 7 Personen	Deutscher Secco	18€ pro Person	
<input type="checkbox"/> IIa Fondue Deluxe	inkl. Käsefondue	34,5€	
<input type="checkbox"/> IIb Fondue Basic		28,5€	
<input type="checkbox"/> III Dessert	Toblerone Duo	7€	
<input type="checkbox"/> IV Getränkepauschale	gilt für 3,5h	39€	

3 Besonderheiten

Art	Anzahl	Art	Anzahl
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> o. Alkohol	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Allergien (Gluten, Laktose, etc.)	

4 Zahlungsart

Barzahlung (keine Kartenzahlung möglich)
 Vorab-Überweisung binnen 7 Tagen ab Auftragserteilung
 PayPal

5 _____ Datum und Unterschrift (Partner)* _____ Datum und Unterschrift (ArsVini)*

*mit Setzen der Unterschrift werden die AGB's akzeptiert ,siehe www.arsvini.de