

Winterangebot


Sehr geehrte Damen und Herren,

als 1. Berliner Fondueadresse seit 2003 bieten wir unseren Gästen auch im neuen "Fährhaus Saatwinkel" zwischen November-März eine große Auswahl an Fleisch-, Fisch-, Käse- und Gemüsefondues an; präsentiert auf einer großen Platte.

WICHTIGE CORONA-INFO

Ihre Veranstaltung in unserem Hause ist im Vergleich zu den meisten anderen Locations CORONA SICHER! Sollte es die Situation zum Zeitpunkt ihres Events nötig machen und von Seiten des Senats Einschränkungen innerhalb geschlossener Räume erlassen werden, so findet ihre Feier in unserem „Winterbiergarten mit festlicher Weihnachtslandschaft und Feuerstellen“ auf unserer 500 qm2 großen, überdachten Seeterrasse im Freien statt! Auch dort können sie an einzelnen Tischgruppen gemütlich und romantisch Käse- und Fleischfondue sowie Glühwein genießen und ihre gebuchten Menüpunkte serviert bekommen. Mit Unterzeichnung des Auftragsformulars erklären sie sich mit unserer für sie entwickelten Plan-B-Variante einverstanden. Insofern bleiben unsere AGB's weiterhin gültig. Sollte es jedoch zu einem vollständigen Shutdown kommen und ihre Veranstaltung generell untersagt sein, so entfallen nur in diesem Fall etwaige Stornierungs- bzw. No-Show-Gebühren in unseren AGB's.

Wählen sie im Folgenden ihre gewünschten Menüpunkte aus und senden sie das ausgefüllte Auftragsformular per Mail zurück.

Baustein	Unser Angebotspreis	STATT
I Aperitif	4 € pro Person	5€
Begrüßung mit unserem Fährhaus Winterpunsch 0,25l		
		
II Hauptgang - Fonduewelt Deluxe¹	39,5 € pro Person	41,5€
Gemischte Platte (ca. 220g p.P.) bestehend aus:		
<ul style="list-style-type: none"> • Botswana Hüftsteak Entenbrust Hähnchenbrust Nürnberger Rostbrätl • Riesengarnelen • Wiesenchampignons ... zum krossen Anbraten in Rapsöl (auf Wunsch auch gern in Bouillon)		
Käsefondues: Der Schweizer · Der Italiener	Runzelkartoffeln mit Meersalz - warm gegrilltes Gemüse (Antipasti) - kalt hausgebackenes Pane Contadino (hell + dunkel)	
Dips: BBQ · Aioli · Preiselbeer-Zwiebel-Chutney		

! Veggi + Vegan + Lactosefrei + Glutenfrei auf Anfrage !

Winterangebot

Baustein

Unser Angebotspreis

III Nachtisch

7 € pro Person

"Toblerone Brownie" aus Schweizer Schokolade & heiße Kirschen



IV Getränkepauschale (4 Stunden)

49 € pro Person

Folgende Getränke stehen zur Verfügung:

Alkoholfreie Getränke · Wasser · offene 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.**

¹ Alle Speisen und Beilagen werden auf Platten angerichtet, demnach sind auch fast alle Fondues von jedem Platz erreichbar.
Die Zusammenstellung der Mengenverhältnisse ist pro Person kalkuliert, so dass ausreichend vorhanden ist.

WINTERANGEBOT

Auszug aus unseren AGB's (siehe: www.arsvini.de)

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 endgültige 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 + IV) 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



