

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. Um diese Vielfalt auch größeren Gruppen zugänglich zu machen, starten wir mit Ihnen eine kulinarische Reise durch die "Fonduewelt Deluxe", präsentiert auf bunten Platten und verteilt auf mehrere Fonduetöpfe.

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



Baustein

Unser Angebotspreis

STATT

I Aperitif + Hauptgang

49 € pro Person

54 €

BEGRÜßUNG

mit unserer Fährhaus Feuerzangenbowle / Alkoholfreier Punsch 0,25l



GLUTENFREIE FONDUEWELT DELUXE 250g p.P.

...präsentiert auf großer Platte zum krossen Anbraten in Rapsöl
(auf Wunsch auch in Thaibrühe):

Arg. Hüftsteak (Mississippi BBQ Marinade)

Herzhafte Rostbratwürstchen

Hähnchenbrust (Karibische Curry-Kokos Marinade)

Barbarie-Entenbrust

White Tiger Garnelen

+ Schweizer Klassiker Käsefondue (1 Topf je 4 Teilnehmer)

Runzelkartoffeln mit Meersalz

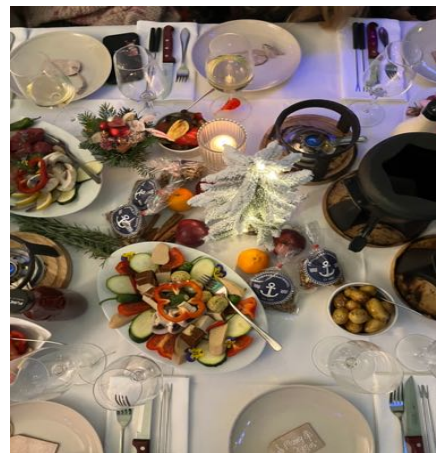
gemischter Salat

Kräuterbutter

Glutenfreies AERA Brot

+ 3 Dips

Cocktail · Aioli · Tomatensalsa



! Veggi + Vegan + Lactosefrei auf Anfrage !

Winterangebot

Baustein

Unser Angebotspreis

II Nachtisch

8 € pro Person

Glutenfreie Nuss-Schoko-Mandeltarte, Heidelbeeren,
Vanille Espuma



III 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! -



IV Mitarbeitergeschenk- Ihr persönlicher Dankesgruß am Platz

9,9 € / Stk.

☐

Hausgemachtes Kräuteröl in dekorativer Fährhaus Flasche

☐

Hausgemachtes Würzessig in dekorativer Fährhaus Flasche



**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, 50% 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: Baustein I (49,-€) 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 III+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



Winterangebot - Auftragsformular

1 Kontaktdaten

Name _____
Firma _____
Anschrift _____
Telefon o. Mail _____

Details

Datum des Besuchs _____ Personenanzahl _____ davon Kinder (Anzahl/Alter) _____

Fonduezeit: ☐ 16:00 Uhr ☐ 17:00 Uhr ☐ 18:00 Uhr ☐ 19:00 Uhr ☐ 20:00 Uhr



2 Menue-Auswahl

Menuebaustein wählbar ab 8 Personen	Name, Inhalt	Preis pro Person	Anzahl
☐ I Aperitif+Hauptgang	Feuerzangenbowle + Fonduewelt Deluxe inkl. Käse	49,0 €	
☐ II Dessert	Mandeltarte	8,0 €	
☐ III Getränkepauschale	siehe Angebotstext	49,0 €	
☐ IV Fährhaus Geschenk	als kleine Aufmerksamkeit	9,9 €	



3 Besonderheiten

Art	Anzahl	Art	Anzahl
☐ Vegetarier		☐ Sonstiges (o. Alkohol, o. Schwein)	
☐ Veganer		☐ Allergien (Gluten, Fisch, etc.)	



4 Zahlungsart

☒ 50% Anzahlung des Gesamtbetrags ☒ Restbetrag am Abend (Bar, EC- oder Kreditkarte, Paypal)
binnen 7 Tagen ab Unterschrift



5

Datum und Unterschrift (Partner)*

Datum und Unterschrift (Ars Vini)*

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