

Package Veranstaltung

Welchen Anlass auch immer Sie feiern wollen:

- Geburtstagsfeier
- Jubiläum
- Klassentreffen
- Ein rauschendes Fest mit Freunden
- Firmenfeier
- Weihnachtsfeier u. v. m.

Wir verwirklichen Ihre Ideen!

Zentral gelegen, unweit vom Potsdamer Platz ist unsere Partylocation für jeden Gast gut erreichbar.

Sie möchten alte Freunde treffen und das gebührend feiern, im Kreise Ihrer Familie einen geselligen Abend verbringen, planen eine Surpriseparty zum Geburtstag oder suchen noch die richtige Location für die alljährliche Feier mit den Kollegen.

Kommen Sie zu uns, Sie werden begeistert sein!

Kulinarisch setzen wir Maßstäbe und sind in puncto Vielfalt immer offen für Neues. Ob asiatisch, mediterran oder skandinavisch, - welche kulinarische Vorliebe sie auch haben oder Ihre Gäste damit überraschen wollen -, die Getränke, die Location und natürlich die Dekoration ist perfekt abgestimmt und versetzt Sie beim Betreten der *Victoria* garantiert in Partylaune.

Wir bieten Ihnen mit unseren maßgeschneiderten Packages das

Rundum Sorglos Paket!



Lassen Sie sich
überraschen!

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

Angebot Package 2

Veranstaltungsort:

»Victoria«
Event-, und Veranstaltungsrestaurant
Lindenstraße 20 – 25
10969 Berlin

Paket-Leistung:

Equipment
Personal
Dekoration
Getränke
Speisen

Gästezahl:

Ab 35 Personen

Veranstaltungszeit:

4 Stunden (von/bis variabel)
Verlängerung nach Absprache
☞

- **Sie buchen die Räume exklusiv!**
 - Eine Saalmiete wird nicht erhoben.
 - Eine Verlängerung der Veranstaltungszeit des Package-Angebotes ist selbstverständlich nach Absprache möglich!
- Die näheren Details dazu finden Sie in unseren AGB.

☞

Unser Angebot versteht sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.
und unterliegt den AGB.

☞



Leistungen – Package 2

1. Veranstaltungsdetails/Zeit

- * ab 35 Personen
- * 4 Stunden
- * Gästezahl
- * Veranstaltungszeit

2. Ausstattung

Equipment:

Bestuhlung/Tische mit weißer Tischwäsche
Buffetfläche/Einschalung mit weißer Tischwäsche
Serviceausstattung: Geschirr, Gläser, Bestecke, Servietten

Dekoration:

Kandelaber, 80 cm hohe 5- armige Silberleuchter mit weißen Kerzen
Kleine Tischdekoration

3. Service

Veranstaltungsleiter
Buffet/Service
Köche

4. Getränke pauschal

Zum Empfang reichen
wir Ihren Gästen:
Prosecco frizzanté



Getränkeauswahl für den weiteren Abend:

Apfelsaft & Orangensaft (Ackermanns)
Mineralwasser (Güstrower Schlossquell, sparkling & still)
Coca Cola, Fanta, Sprite
Frisch vom Fass: Berliner Kindl Jubiläums Pils
Prosecco frizzanté
Weißwein: Hausmarke
Rotwein: Hausmarke
Kaffee & Tee

5. Speisen (Als Anlage zur Wahl)

- Dinnerbuffet I *Kulinarische Impressionen*
 - oder Dinnerbuffet II *Food-Intermezzo*
 - oder Dinnerbuffet III *Asia-Dreams*
- ☞ ☞

Preis pro Person 62,50 € zzgl. MwSt. (74,38 € Brutto)

Dinnerbuffet I

Kulinarische Impressionen

(Package Buffet II)

Starter:

Korsischer Schafskäse wrapt in gegrillten Auberginen
Carpaccio von gelber und grüner Zucchini mit Paprikavinaigrette
Oliven- Tartelettes gefüllt mit Tonno sur Mer und Ei- Schnittlauch- Spread
Knoblauch- Sardellenfilets & Limetten
Wildlachstranchen an Thai- Sprossensalat
Salat von rotem Mangold und hellem Löwenzahn
Rucolasalat mit Cherrytomaten und geriebenem Pecorino

Brot und Baguettespezialitäten mit verschiedenen Aufstrichen

Suppe:

Crevetten- Suppe mit Zitrusaromen

Warmes Buffet:

Supreme von der Maishähnchenbrust, geschneuzelt mit Austernpilzen
Oliven- Pesto rosso Kartoffeln
Spicy Oelfish, Butterfischfilet mit scharfem Basilikum
Bio- Vollkornpenne mit provenzalischem Gemüse
Knackiges Gemüse und Sprossen mit grünem Curry

Käse:

Pont l'Eveque, Chaource, Langres, Olivet foin, Picandou

Sweets:

Gran Espresso „Lavazza“- Crème
Zitronen- Orangenfromage
Mini- Profiterol





Dinnerbuffet II

Food- Intermezzo

(Package Buffet II)

Starter:

Pulpo mariniert mit Limetten und Kräutern
Linumer Kalbsrücken "Tonno" rosa gebraten in Thunfischrahmsauce mit Kapern
Mild geräuchertes Filet vom Saalower Kräuterschwein mit Bärlauchsenfcreme
Mediterraner Gemüsesalat mit roten Linsen
Orientalischer Chickensalat mit Tandoori und Curcuma
Salat von Wildkräutern und rotem Mangold
Kerbel- Lauchvinaigrette & Joghurt- Minzdressing

Brot und Baguettespezialitäten mit verschiedenen Aufstrichen

Suppe:

Blutorangen- Tomatensuppe mit Ingwer- Croutons

Warmes Buffet:

Curry von der Perlhuhnbrust mit Okraschoten, gelber Paprika und Barolo
Mittelmeerfischpfanne mit Garnelen und Muscheln im Safransud
Birnen- Kartoffelgratin mit Emmentaler Käse überbacken
Wokgemüse mit Thai- Spargel und Sprossen

Käse:

Französischer Rohmilchkäse im Stück mit exotischem Obst

Sweets:

Crème Brûlée mit Orangenfilets und Rohrzucker, frisch abgeflammt
Variationen von frischem Obst, mundgerecht arrangiert
Verschiedene Mini- Tartes

Dinnerbuffet III

Asia- Dreams

(Package Buffet II)

Starter:

Perlhuhnbrust mit frischem Ingwer, Koriander und Mu- Err- Pilzen gefüllt
auf Ananasfilets mit frischer Mangostan
Frisches gedünstetes Lachsfilet mit Garnelen und süßer Chili- Knoblauchsauce
Tapenade Olive- Tomate im Tartelette
Salat von rotem Mangold mit Glasnudeln und ingwergebeiztem Thunfisch
Sprossensalat mit rotem Curry und frischen Früchten

Brot und Baguettespezialitäten mit verschiedenen Aufstrichen

Suppe:

Thai- Kokossuppe mit Wasserkastanien
und Bambusherzen

Warmes Buffet:

Gulai Kamping, milder Lammcurry mit
Kaiserschoten und Ingwer
Satay und Yakitorispieße mit Wokgemüse und
Erdnussbutter
Bahmi Goreng, gebratene Reissnudeln
mit Garnelen, Schweinefilet und Hähnchenbrust
Nasi Kunci, goldgelber Reis mit Kurkuma und
Tamarindensauce

Käse:

Internationale Spezialitäten mit Tafeltrauben

Sweets:

Exotisches Obstarrangement
von Rambuthan, Mango, Papaya, Karambola und
Ananas
Bananencreme mit Joghurt und Mangosauce





Allgemeine Geschäftsbedingungen * Victoria Restaurant *

Das Victoria Restaurant kann ab 35 Personen mit einem unserer
Package – Angebote gebucht werden.

Wird die Teilnehmerzahl von 35 Personen unterschritten, die die Eingangsvoraussetzung
für unsere Dienstleistung darstellt, sind für die fehlenden Personenzahlen 50 % des
kalkulierten pro Personenpreises auf alle im Angebot aufgeführten Leistungen zu entrichten.

Angebotsbestätigung

Bis zur Angebotsbestätigung sind alle Angebote freibleibend.

Ab dem Tag der Angebotserstellung räumen wir eine Option von 14 Tagen auf das Angebot,
bzw. auf die Buchung ein. Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung des Angebotes durch den
Kunden zustande. Die Package – Angebote für Firmenfeiern, Küchenpartys und Weihnachtsfeiern
verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Victoria Restaurant die genaue Anzahl der Teilnehmer
bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstag verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt dann als garantierter
Vertragsbestandteil und wird der Endabrechnung zu Grunde gelegt.
Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Saalmiete:

Eine Saalmiete wird nicht erhoben.

Stornierung

Bei Rücktritt des Auftraggebers vom Vertrag mit dem Victoria Restaurant werden folgende
Stornogebühren in Rechnung gestellt:

- bis längstens 10 Kalendertage vor Veranstaltungstag: ohne
- bis längstens 5 - 3 Kalendertage vor Veranstaltungstag: 50 % der gesamten Auftragssumme
- ab 2 Kalendertage vor Veranstaltungstag: 100% der gesamten Auftragssumme.

Gleiche Staffelung gilt, bei einer Teilreduzierung der Personenzahl.
Dem Auftraggeber bleibt es vorbehalten, dem Victoria Restaurant einen geringeren Schaden nachzuweisen.

Rechnungslegung / Preise

Ergibt sich aus dem Veranstaltungsablauf eine längere Veranstaltungszeit berechnen wir,
eine Pauschale mit nachfolgender Staffelung.

- 35 Personen	232,50 € je Stunde	276,68 € Brutto
- bis 40 Personen	300,00 € je Stunde	357,00 € Brutto
- bis 50 Personen	375,00 € je Stunde	446,25 € Brutto
- bis 60 Personen	450,00 € je Stunde	535,50 € Brutto
- bis 70 Personen	525,00 € je Stunde	624,75 € Brutto
- bis 80 Personen	600,00 € je Stunde	714,00 € Brutto

Die Preise enthalten Personal und Getränke.

Zahlungsbedingungen

Unsere Leistungen sind sofort zahlbar, ohne Abzug, nach Zustellung der Rechnung.

Haftung

Das Victoria Restaurant haftet nur bedingt für vom Kunden und dessen Gästen mitgebrachter Garderobe
bzw. persönlichem Eigentum, welche nicht Gegenstände des Inventars des Victoria Restaurant sind.

Für Beschädigung und Verlust von Inventar und Arbeitsmitteln des Victoria Restaurants durch den
Kunden oder dessen Gästen, wird der Auftraggeber haftbar gemacht.

Die Kosten für Reparatur und Wiederbeschaffung werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Das Victoria Restaurant ist ein Unternehmen der Hagen Streckenbach Catering GmbH und unterliegt
somit sämtlichen Rechtsgrundlagen und Rechtsansprüchen.

Gültig ab 08 / 2011 bis auf Widerruf!