

Wedding - Package

Sie sollen Ihren schönsten Tag mit allen Sinnen genießen!

Zentral, in Berlins Mitte, wollen Sie *Ihre Traumhochzeit* wahr werden lassen, *nach Herzenslust feiern* und vielleicht sogar ein paar Schuhe "zerlanzen"...

Genau das können Sie bei uns!

Im Eventrestaurant: Victoria.

Wir kombinieren das richtige Ambiente mit kulinarischen Genüssen, freundlichem Service und gestalten Ihnen als Brautpaar und Ihren Gästen diesen Tag zu einem einzigartigen Erlebnis.

Ihre individuellen Wünsche setzen wir professionell und flexibel um.

Unser *Wedding Package* hält für Sie bereit.

- ∞ Eine stimmungsvolle Location
- ∞ Kompetentes Personal, dass Sie rundum betreut
- ∞ Spritzige Getränke für jeden Gast
- ∞ Romantisch eingedeckte Tische mit dekorativen Details
- ∞ Kulinarische Kompositionen, wie Ihr Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet, nur für Sie kreiert und serviert...

und Sie genießen Ihre Traumhochzeit in vollen Zügen!

Wir sind der professionelle Partner an Ihrer Seite!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!



Wedding - Package

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.
☞

Wedding - Package



1. Veranstaltungsdetails/Zeit

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

Hochzeitsbuffet *1*
oder Hochzeitsbuffet *2*
☪ ☪

Preis pro Person 62,50 € zzgl. MwSt.

(74,38 € Brutto)



Hochzeitsbuffet *1*

Vorspeisen:

Charolais- Roastbeef, rosa gebraten mit Apfel- Selleriesalat und verschiedenen Gemüse garniert

Terrine vom Wildschwein mit Pflaume und Armagnac

Medaillons vom norwegischen Fjordlachs und geräuchertes schottisches Lachsfilet

Französische Maispoularde à la Toulonnaise in Sesamkruste mit Granatäpfeln



Suppe:

Klassische Rinderbouillon mit Wurzelgemüse und Hochzeitsnudeln



Warmes Buffet:

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Champignons in Rahm

Gemüsevariationen von Blumenkohl, Broccoli, Prinzeßbohnen und Karotten

mit Sauce Hollandaise

Rotzungenfilet mit frischem Lauch gefüllt in Safransauce mit Wildreis



Salate:

Blattsalatvariationen mit Frisée, Radicchio und Ruccola

Chicoréesalat mit Aprikosen

Dressing nach Wahl



Käse:

Auswahl französischer und italienischer Käsespezialitäten



Dessert:

Mascarpone- Mousse mit Rumfrüchten

Großes Obstarrangement von exotischen Früchten



Butter und Brotauswahl

Hochzeitsbuffet *2*

Vorspeisen:

Frischer Wildlachs im Stück pochiert und mit Ketakaviar und Flußkrebse garniert, dazu Apfel- Sahnemeerrettich
Geräuchertes Schweinefilet mit Gänselebermousse und frischen Feigen
Ardenner Pastete mit Wildpreiselbeeren und Orangen



Suppe:

Steinpilzessenz mit Sherry



Warmes Buffet:

Barbarie- Entenbrust, rosa gebraten auf jungem Wirsing mit Burgundersauce
Kartoffel- Broccoligratin mit Emmentaler Käse überbacken
Mittelmeerfischpfanne mit Garnelen und Muscheln
Safran- und Kräuterfettuchine in einer Spinat-Kressesauce



Salate:

Frische Blattsalate mit Paprika, Staudensellerie und Sprossen
Tomatensalat mit Lauchzwiebeln und hellem Balsamico
Dressing nach Wahl



Käse:

Internationale Käseauswahl mit exotischem Obst



Dessert:

Gefüllte Crêpes mit Ricotta und Vanille- Rumsauce
Variationen von dunkler und heller Valrhonaschokolade



Butter und Brotauswahl



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!