

WINTERANGEBOT

Sehr geehrte Damen und Herren,

als 1. Berliner Fondueadresse seit 2003 bieten wir unseren Gästen auch im neuen "Fährhaus Saatwinkel" zwischen Oktober-Februar eine große Auswahl an Fleisch-, Fisch-, Käse- und Gemüsefondues an.

Zur Sicherung unserer Logistik und Reduzierung der Wartezeit erhalten Gruppengrößen ab 10 Personen ausschließlich ein spezielles Menüangebot nach Bausteinmodell, 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:

BAUSTEIN	UNSER ANGEBOTSPREIS	STATT
I APERITIF	18 € PRO FLASCHE	24 €
Begrüßung mit Deutschem Winzer Secco 0,75l (1 Flasche je 7 Personen)		
		
II HAUPTGANG - FONDUEWELT DELUXE ¹	34,5 € PRO PERSON	39,5 €
Gemischte Platte bestehend aus:		
<ul style="list-style-type: none"> • Botswana Hüftsteak · Entenbrust · Hähnchenbrust · Nürnberger Rostbrätl (insgesamt 200g p.P.) • Riesengarnelen • Wiesenchampignons 		
zum krossen Anbraten in Rapsöl (auf Wunsch auch gern in Bouillon)		
Käsefondues: Der Schweizer · Der Italiener		
Beilagen:		
<ul style="list-style-type: none"> · 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 mit heißen Himbeeren



IV GETRÄNKEPAUSCHALE (3,5 STUNDEN)

39 € 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



WINTERANGEBOT - AUFTRAGSFORMULAR

1 Kontaktdaten

Name _____
 Firma _____
 Anschrift _____
 Telefon o. Mail _____

Details

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

Fonduezeit: 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
<input type="checkbox"/> I Aperitif 1 Flasche je 7 Personen	Deutscher Secco	18,0 € pro Flasche	
<input type="checkbox"/> II Hauptgang	Fonduewelt Deluxe, s. Ang.	34,5 €	
<input type="checkbox"/> III Dessert	Toblerone Brownie, s.Ang.	7,0 €	
<input type="checkbox"/> IV Getränkepauschale	Getränkeauswahl, s.Ang.	39,0 €	



3 Besonderheiten

Art	Anzahl	Art	Anzahl
<input type="checkbox"/> Vegetarier		<input type="checkbox"/> Sonstiges (o. Alkohol, o. Schwein)	
<input type="checkbox"/> Veganer		<input type="checkbox"/> Allergien (Gluten, Fisch, etc.)	



4 Zahlungsart

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



5

Datum und Unterschrift (Partner)*

Datum und Unterschrift (Ars Vini)*

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