

## Angebot


Sehr geehrte Damen und Herren,

als Berlins 1. Fonduelokal bieten wir unseren Gästen eine große Auswahl an Fondues von verschiedenen Fleisch-, über Gemüse und Fischvariationen und natürlich auch unzählige Käsefonduevariationen an.

Zur Sicherung unserer Logistik und Reduzierung der Wartezeit arbeiten wir bei Gruppengrößen ab 8 Personen ausschließlich mit dem unten stehendem Pauschal-Angebot, welches in einzelne Menübausteine unterteilt ist.

Hier können nach Belieben Menübausteine ausgewählt und anhand des Auftragsformulars schriftlich vorbestellt werden.

Um Kostentransparenz für jedes Budget zu schaffen, benennen wir jeden Menübaustein einzeln mit dem dazugehörigen Pauschalpreis pro Person:

Baustein	Unser Angebotspreis	statt
<b>I Aperitif</b> Begrüßung mit Deutschem Winzer Secco 0,75l (1 Flasche je 7 Personen)	18 € pro Flasche	<del>24 €</del>
		
<b>II Gemischte Vorspeisenplatte</b> ...bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oliven mit hausgebackenem Pane Contadino</li> <li>• Gratiniertes Fetakäse mit Feigensenf</li> <li>• Ziegenkäsewürfel im Speckmantel auf Balsamicospiegel</li> <li>• Flambierte Chorizoscheiben in Cognacjus</li> <li>• Sherryflaumen im Speckmantel</li> </ul>	7 € pro Person	<del>9 €</del>

## Angebot

Baustein

Unser

Angebotspreis

statt

### III Hauptgang - Fonduewelt Deluxe<sup>1</sup>

34,5 € pro Person

39,5€

Gemischte Platte bestehend aus:

- Botswana Hüftsteak · Schweinefilet · Hähnchenbrust · Entenburst (insgesamt 200g p.P.)
- Riesengarnelen · Jakobsmuscheln
- Tagesgemüse-Auswahl

zum krossen Anbraten in Rapsöl (auf Wunsch auch gern in Bouillon)

Käsefondues: Der Schweizer · Der Italiener

Beilagen:

- Runzelkartoffeln mit Meersalz - warm
- gegrilltes Gemüse (Antipasti) - kalt
- hausgebackenes Pane Contadino (hell + dunkel)

Dips: BBQ · Aioli · Cumberland

! Veggi + Vegan + Lactosefrei + Glutenfrei auf Anfrage !

### IV Nachtisch

7 € pro Person

9€

„Toblerone Duo“ aus Schweizer Schokolade:

- warmer Zartbitter Toblerone-Brownie · Weißes Toblerone-Parfait · Himbeersauce



### V Getränkepauschale

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.**

<sup>1</sup> 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.

## Angebot

Auszug aus unseren AGB's (siehe: [www.arsvini.de](http://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 endtültige 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 + V) 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

i.A. Bernadette Rennack



# Auftragsformular

## Kontaktdaten

Name \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_  
Anschrift \_\_\_\_\_  
Telefon o. Mail \_\_\_\_\_

## Details

Datum des Besuchs \_\_\_\_\_  
Personenanzahl \_\_\_\_\_ davon Kinder (Anzahl/Alter) \_\_\_\_\_



## 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 € pro Flasche	
<input type="checkbox"/> II Vorspeise	gemischte Vorspeisenplatte, siehe Angebot (s.Ang.)	7 €	
<input type="checkbox"/> III Hauptgang	Fonduewelt Deluxe, s.Ang.	34,5 €	
<input type="checkbox"/> IV Dessert	Toblerone Duo, s.Ang.	7 €	
<input type="checkbox"/> V Getränkepauschale	Getränkeauswahl s.Ang.	39 €	



## 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.)	



## Zahlungsart

Barzahlung       Vorab-Überweisung binnen 7 Tagen ab Auftragserteilung



Datum und Unterschrift (Partner)\*

Datum und Unterschrift (Ars Vini)\*

\*mit Setzen der Unterschrift werden die AGB's akzeptiert, siehe [www.arsvini.de](http://www.arsvini.de)