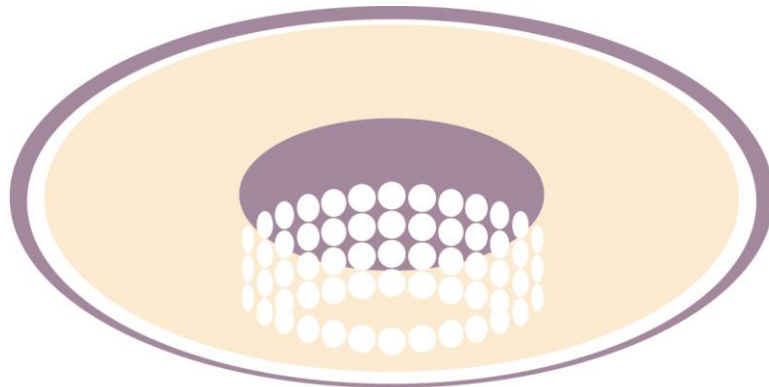


Veranstaltungsinformation

Casino

im



Haus zur Lieben Hand

Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber!

Sie haben am Abend etwas zu feiern? Einen Geburtstag, ein Examen oder ein Jubiläum? Dann genießen Sie einfach Ihre Feier freuen sich auf Ihre Gäste und überlassen uns die Arbeit. Von der Planung bis zum Schluss. Wir helfen Ihnen mit unserer jahrelangen Erfahrung, ob Stehempfang oder Festessen.

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren. Sprechen Sie mit unserem Betriebsleiter Herrn Ekkehard Böttcher und überlegen mit ihm gemeinsam, wie Ihre Feier kulinarisch aussehen soll. Auch in der Gestaltung des Programms, bei der Dekoration und für den Ablauf der Feier können wir Ihnen wertvolle Tipps geben. Je nach Wunsch vermitteln wir Ihnen die passenden Musiker oder andere Künstler.

So wird Ihnen und Ihren Gästen Ihr Fest in angenehmster Erinnerung bleiben.

Ihr Haus zur Lieben Hand-Team



Unser Service

Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein Konzept. Wir beraten Sie in der Zusammenstellung des Menüs. Sie sagen uns wann Sie kommen wollen, mit wie vielen Personen, was Sie essen und trinken möchten und wir kümmern uns darum und betreuen Ihre Gäste ganz individuell mit unserem professionellen Service und unserem freundlichen Personal.

Platzangebot

Das Restaurant im Haus zur Lieben Hand bietet Platz für ein Bankett mit 70 Personen oder für einen Stehempfang mit bis zu hundert Personen.

Dekoration und Musik

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung besonderen Blumenschmuck oder eine individuelle Dekoration wünschen, holen wir gerne externe Angebote für Sie ein. Auch können wir Ihnen Kontakte zu Musikern vermitteln, die Ihr Fest nach Ihren Wünschen musikalisch begleiten. Und falls Sie ein Programm gestalten möchten, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Das Essen

Das Essen steht bei den meisten Festen im Mittelpunkt. Legen Sie Wert auf regionale Produkte? Ist Ihnen ein Menü nach saisonalen Gesichtspunkten wichtig oder wünschen Sie einen originellen Fingerfood-Empfang?

Eigenleistung

Möchten Sie Ihren Sekt oder Wein selbst mitbringen? Kein Problem. Wir berechnen pro Flasche ein Korkgeld in Höhe von 8,00 €.

Preise

Im Preis enthalten sind:

- Personalkosten bis Mitternacht, danach berechnen wir je Servicemitarbeiter und Stunde 27 Euro
- Tischwäsche, Servietten, Geschirr, Gläser und Besteck
- vorhandene Bestuhlung
- Reinigung

Die Mehrwertsteuer (MwSt.) ist in allen Preisen mit 19 Prozent enthalten.

Unser Angebot

Wir erstellen ein Angebot, das Sie innerhalb von vier Wochen mündlich oder schriftlich bestätigen. Sie erhalten daraufhin eine verbindliche Auftragsbestätigung von uns. Bis zu sieben Tage vor der Veranstaltung legen Sie die genaue Personenzahl fest, die dann Rechnungsgrundlage ist. Falls Sie bis zu sieben Werktagen vor der Veranstaltung stornieren, entstehen keine Kosten. Danach erheben wir eine Stornogebühr von 200 Euro.

Sie haben noch Fragen?

Zur Beantwortung Ihrer Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Für die Speisenplanung und Veranstaltungsorganisation kontaktieren Sie bitte nach vorheriger Terminvereinbarung den Betriebsleiter des Haus zur Lieben Hand:

Ekkehard Böttcher, Telefon: 0761 2169770,

E-Mail: boettcher@studentenwerk.uni-freiburg.de

Für alle Fragen rund um das Angebot- und die Rechnungsstellung wenden Sie sich bitte an:

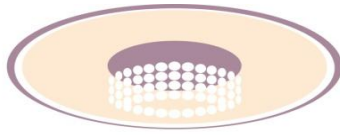
Campus Catering Studentenwerk Freiburg:

Christine Nübling, Telefon: 0761 2101 330, E-Mail: info@campuscatering.de

Sie möchten gerne bei uns essen. Wir bieten täglich von Montag bis Freitag ein Mittagsmenü an. Das Haus zur Lieben Hand hat zwischen 11:30 und 15:00 Uhr geöffnet. Alle anderen Öffnungen nur nach Absprache. Die Speisekarte finden Sie unter

www.swfr.de/essen-trinken/haus-zur-lieben-hand

So könnte Ihr Angebot aussehen



Haus zur Lieben Hand

Christine Nübling & Stefanie Remde

E-Mail: info@campuscatering.de

Telefon: 0761 2101 330 oder 219

Fax: 0761 2101 5 330

ANGEBOT

Angebotsnr.: 123456

Kundennr.: 13142

Haus zur Lieben Hand - Betriebsleiter

Ekkehard Böttcher

Telefon: 0761 2169770

E-Mail: boettcher@studentenwerk.uni-freiburg.de

Datum: 30.11.2012

Datum: Donnerstag, 20.12.2012

Ort: Haus zur Lieben Hand, Casino

Veranstaltung: Weihnachtsfeier

Veranstalter: Albert-Ludwigs-Universität

Frau und Herr Mustermann

Telefon, E-Mail: 0761 99999, rektorat@uni-freiburg.de

Personenzahl: 60

Aperitif: 18:30 bis 19:00 Uhr

Dinner: 19:00 bis ca. 24:00 Uhr

Aperitif

Sekt, Hugo, Aperol und Orangensaft

Sesam-, Mohn- und Käseblättereigstangen

Menüvorschlag Nr. 1

Kürbiscremesuppe mit Rote-Beete-Sahne

* * *

Saltim bocca von der Poulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei
auf frischem Morchel-Risotto
und verschiedene Gemüse in Olivenöl

* * *

Gebrannte Weihnachtscreme

30,00 €

Menüvorschlag Nr. 2

Bunter Vorspeisenteller
verschiedene Rauchfisch-Spezialitäten
und Wintersalaten

* * *

Überbackener Kalbssattel mit Kräutern vom Markt
auf Pilzragout
Rahm-Kartoffel-Strudel mit Gemüse der Saison

* * *

Feigenstern gefüllt mit geeister Mandelcreme

35,00 €

**Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung aus diesen Vorschlägen ein Menü aus.
Für unsere vegetarisch essenden Gäste bieten wir am Veranstaltungstag gerne eine
Alternative an.**

Getränke nach Wahl von der Karte (Abrechnung nach Verbrauch)

Wünschen Sie einen Aperitif?

Aperitif	je Glas	3,50 €
Sesam-, Mohn- und Käseblätterteigstangen	2 Stück	1,50 €

Bitte suchen Sie 2 bis 3 Weine für Ihre Veranstaltung aus.

Weine der Universität Freiburg

Freiburger Lorettoberg

Grauer Burgunder, Kabinett trocken	0,75 l	18,00 €
Spätburgunder Rotwein, Spätlese trocken, eichenfaßgereift	0,75 l	23,00 €

WG Wolfenweiler, Freiburger Steinler

Gutedel, trocken	1,00 l	15,00 €
Spätburgunder Rotwein, trocken	1,00 l	18,00 €

Weingut Zelt

Spätburgunder Rotwein, Spätlese	0,75 l	15,00 €
Merlot Rotwein, Auslese	0,75 l	19,00 €
Cabernet Sauvignon Rotwein, "Barrique" Auslese	0,75 l	26,00 €

Sekt

Wolfenweiler Batzenberg Sekt, Pinot Blanc, trocken	0,75 l	19,00 €
Geldermann Sekt, Carte Blanche, trocken	0,75 l	20,00 €
Geldermann Sekt, Rosé, trocken	0,75 l	21,00 €
Mineralwasser	0,7 l	4,80 €

Alle anderen Getränke siehe Speisekarte.

Zum Dessert fragen wir immer Kaffee ab.

Kalkulation Ihrer Veranstaltung	Anzahl	Preis	Gesamtpreis
Menü	60	30,00 €	1.800,00 €
Getränkerekalkulation (Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch)	60	15,00 €	900,00 €
Gesamt			2.700,00 €
			incl. 19 % MwSt.

Bitte beachten Sie:

Speiseplanung und Veranstaltungsorganisation:

Betriebsleiter: Ekkehard Böttcher, Telefon: 0761 203 4400, E-Mail: boettcher@studentenwerk.uni-freiburg.de

Gültigkeit:

Dieses Angebot ist gültig bis Fr, 01.02.2013.

Bitte geben Sie uns grundsätzlich Rückmeldung, ob Sie das Angebot so annehmen werden.

Rückmeldung:

Bei Auftragserteilung durch den Veranstalter brauchen wir bis zum Do, 13.12.2012 die genaue Personenzahl, welche Grundlage für die Rechnungsstellung sein wird.

Garderobe:

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen Garderobepersonal für die Garderobe im Eingangsbereich. Kosten 25,00 € je Stunde.

Tischdeko:

Zusätzliche Tischdekorationen können wir Ihnen gerne auf Wunsch organisieren.

Abläufe:

Bitte informieren Sie uns über zeitliche Abläufe. Werden beispielsweise Reden während des Essens gehalten?

Preise:

Im Preis enthalten sind:

- Personalkosten bis Mitternacht, danach stellen wir je Mitarbeiter und Stunde 27,00 € in Rechnung
- Tischwäsche und Servietten
- Geschirr, Gläser und Besteck
- vorhandene Bestuhlung
- Reinigung

Zahlungsweise:

Die komplette Bewirtung geht auf Rechnung an den Veranstalter.

MwSt.:

Die Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Stornierung:

Falls Sie bis zu sieben Werktagen vor der Veranstaltung stornieren, entstehen keine Kosten. Danach erheben wir eine Stornogebühr von 200,00 €.

Rechnungsstellung und Rechnungsadresse:

Die Rechnungsstellung folgt ca. sieben Tage nach der Veranstaltung. Eine abweichende Rechnungsadresse können Sie uns gerne vor der Rechnungsstellung mitteilen.