

Privatbrunch

im Restaurant Fledermaus

Täglich buchbar in der Zeit von 10-15 Uhr

Mindestumsatz Buffet = 1.500 Euro

Mindestumsatz gesamt = 2.000 Euro

(Sondertage wie Muttertag, Ostern, Weihnachten = 2.500 Euro)

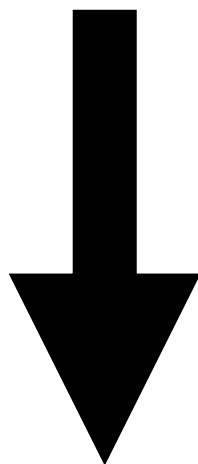
Weinhaus Die Fledermaus

Brauweilerstraße 39A

50259 Pulheim-Sinthern

Restaurant ab 16 Uhr : 02238-59600

Büro ab 9 Uhr : 02234-9790493



Infos zum Privatbrunch

Brunch ist eine Kombination aus Frühstück und Mittagessen, die wir Gruppen ab 50 Personen in der **Zeit von 10-15 Uhr** anbieten - sowohl in der Fledermaus in Sinthern als auch in der WeinGalerie in Pulheim.

Grundlage der Kalkulation sind **5 Stunden Aufenthalt** im Restaurant. In dieser Zeit versorgen wir Sie mit Speisen & Getränken wie aufgeführt.

Eine **Verlängerung bis 17 Uhr** ist nach Absprache möglich.

In diesem Fall berechnen wir 100 Euro Raummiete für jede weitere Stunde und alle Getränke ab 15 Uhr nach Verzehr.

Im Preis enthalten sind Filterkaffee und verschiedene Sorten Tee sowie Wasser und Saft (Orange und Multivitamin). Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato sowie Sekt, Wein, Bier und Softdrinks werden nach Verzehr berechnet. Hierzu bieten wir optional auch eine Getränkepauschale an, in der Prosecco, Weißwein, Kölsch, Softdrinks und Kaffeespezialitäten in der Zeit von 10-15 Uhr sind. Gerne erstellen wir ein konkretes **Angebot mit detailliertem Kostenplan**.

Bei Buchung des Restaurants erhalten Sie einen verbindlichen Bewirtungsvertrag. Anschließend bitten wir um eine **Anzahlung in Höhe von 500 Euro** auf folgendes Konto
IBAN DE 72 37069252 6502678017, BIC : GENODED1ERE
Vermerk : Name-F-Datum (Beispiel : Meier-W-250525)

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir reservierte und kalkulierte Plätze voll berechnen müssen, wenn diese nicht spätestens 72 Stunden vorher abgesagt werden.

Brunch-Bufferet von 10-15 Uhr

Beispiele zum Aufbau unseres Brunchbuffets

Getränke inklusive : Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Saft

Frühstück : Obstsalat, Joghurt, Müsli, Cerealien, Rührei, Speck, gekochte Eier, Rostbratwürstchen, Aufschnitt, Lachs, Käse, Marmelade, Nutella, Honig, Brötchen, Croissants, Brot

Vorspeisen : Gemüse-Antipasti, Mozzarella mit Tomate, Blattsalate, Vitello tonnato, Roastbeef-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Warme Gerichte ab 12 Uhr : Rinderbraten vom Charolais, Maispoulardenbrust mit Champignons, Zanderfilet auf Spinat, Zucchini-Gemüselasagne, Kartoffeln, Spätzle, Reis, Gemüse

Dessert und Waffeln ab 13 Uhr : Mousse au chocolat, Tirmisu, Obstsalat, Waffeln zum Selbstbacken

Optional : Getränkepauschale für 5 Stunden inklusive Prosecco, Weißwein, Kölsch, Kaffeespezialitäten

Buffetpreis pro Person ab 50 Vollzahler : 30 Euro

Buffetpreis pro Person ab 80 Vollzahler : 26,50 Euro

Buffetpreis für Kinder : 2 Euro pro Lebensjahr

Option Getränkepauschale pro Erwachsener : +15 Euro

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt und Service

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir reservierte und kalkulierte Plätze voll berechnen müssen, wenn diese nicht spätestens 72 Stunden vorher abgesagt werden.