

Cateringpauschalen für Abendveranstaltungen im Capitol ab 100 Personen

	Basic	Basic Plus
Empfang	1 Glas Prosecco oder Orangensaft	1 Cocktail mit oder ohne Alkohol
Getränke	Mineralwasser, Cola, Cola light, Apfelschorle Rot und Weißwein Pils vom Fass & alkoholfreies Kaffee/Espresso	Mineralwasser, Cola, Cola light, Apfelschorle, Bionade Apfelsaft & Orangensaft Auswahl an Rot und Weißwein Pils vom Fass & alkoholfreies Hefeweißbier Kaffeespezialitäten + Teeauswahl
Speisen	<u>Auswahl am Buffet:</u> 2 Vorspeisenvarianten 1 Hauptgericht Fleisch 1 Hauptgericht vegetarisch 2 Dessertvarianten	<u>Auswahl am Buffet:</u> 5 Vorspeisenvarianten warm & kalt 2 Hauptgerichte Fleisch 1 Hauptgericht Fisch 2 Hauptgerichte vegetarisch 4 Dessertvarianten
Dekoration	Kleine florale Tischdekoration nach Jahreszeit mit Teelichtern	Florale Tischdekoration nach Jahreszeit mit Kerzenleuchtern oder Windlichtern
Pauschal pro Person	55,00 €	67,00 €
Optional		
3 Gang-Menü am Platz serviert	Vorspeise Hauptgericht - Fleisch oder vegetarisch Dessert	
Aufpreis pro Person	3,00 €	
Cocktails & Longdrinks	Caipirinha 5,00 € Cuba Libre 5,00 € Jack-Daniels / Cola 5,00 € Wodka Lemon 5,00 € Wodka Red Bull 5,50 € Pina Colada 5,00 € Caipirinha Alkoholfrei 4,50 €	
Aufpreis pro Person	Pauschale für 2 Cocktails 9,50 € darüber hinaus erfolgt Abrechnung nach Preisliste	

Im Angebot ist folgende Ausstattung enthalten: Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck, Service

Unsere Preise gelten für eine Veranstaltungsdauer von bis zu 6 Stunden.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Cateringpauschalen beinhalten nicht die Anmietung des Capitols.

Ihr Ansprechpartner: **Michael Gruber**