

CAFE

VIS a VIS

Bankettmappe

Cafe Vis a Vis

Inhaber: Melanie Häußler

Vulpiusstraße 29/1

74906 Bad Rappenau

Tel.: (+49)07264-60-205

Fax: (+49)07264-60-356

mailto: vis-a-vis@vulpiusklinik.de

<i>Inhaltsverzeichnis.....</i>	<i>1</i>
<i>1. Begrüßung.....</i>	<i>2</i>
<i>2. Räumlichkeiten</i>	<i>3</i>
<i>2.1. Cafeteria.....</i>	<i>3</i>
<i>2.2. Terrasse</i>	<i>3</i>
<i>2.3. Lounge</i>	<i>3</i>
<i>2.4. Tagungsraum.....</i>	<i>3</i>
<i>2.5. Besprechungszimmer.....</i>	<i>3</i>
<i>2.6. Maximale Personenanzahl der Räume</i>	<i>4</i>
<i>3. Büffetauswahl.....</i>	<i>4</i>
<i>3.1. Vorspeisen</i>	<i>4</i>
<i>3.2. Salate.....</i>	<i>5</i>
<i>3.3. Suppen</i>	<i>5</i>
<i>3.4. Hauptgang.....</i>	<i>6</i>
<i>3.5. Dessert</i>	<i>8</i>
<i>3.6. Kaffeetafel gewünscht?</i>	<i>9</i>
<i>4. Allgemeine Informationen.....</i>	<i>10</i>

Liebe Gäste,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Cafe.

Unsere Veranstaltungsräume – Cafeteria, großer Loungebereich, Tagungsraum, Besprechungszimmer- bieten Platz für verschiedene Feierlichkeiten und Tagungen bis zu 40 Personen. Zur warmen Jahreszeit bietet sich auch unsere Sonnenterrasse für Empfänge an.

In dieser Bankettmappe finden Sie außerdem eine Auswahl an Vorschlägen der Speise- und Bewirtungsmöglichkeiten in unserem Haus. Die Gänge aus unseren Buffetvorschlägen sind selbstverständlich austauschbar. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen. Die genannten Buffetvorschläge sind ab 20 Personen gültig.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Cafe Vis a Vis

2. Räumlichkeiten

Das Cafe Vis a Vis heißt Sie Herzlich Willkommen.

Wir können Ihnen verschieden Bereiche für private oder berufliche Veranstaltungen anbieten:

2.1. Cafeteria

In unserer Cafeteria bieten wir Ihnen Platz für ca. 30 Personen. Zehn Tische, eine festinstallierte Salatbar, der Thekenbereich und der direkte Anschluss zur Terasse bilden diesen Raum ab.

2.2. Terasse

Die Cafe Vis a Vis Sonnenterrasse mit Bachlauf ist in den warmen Jahreszeiten für Sie verfügbar. Diese ist besonders geeignet um Ihre Gäste mit einem Glas Sekt und Knabbereien zu empfangen.

2.3. Lounge

Die Lounge bietet mit seinen grünen Sofas und Sitzecken einen gemütlichen Platz zum entspannen. Dieser multifunktionale Bereich kann zu einem Buffet mit Sitzmöglichkeiten bis zu 40 Personen errichtet werden.

2.4. Tagungsraum

Der lichtdurchflutete Tagungsraum sticht durch seine moderne Technikausstattung hervor. Durch die Klimaanlage herrscht auch im Hochsommer eine angenehme Temperatur.

2.5. Besprechungszimmer

Das Besprechungszimmer besitzt Platz für zehn Personen und eignet sich gut für kleine Projektarbeiten oder Schulungen.

2.6. Maximale Personenanzahl der Räume

	max. Personenanzahl
○ Cafeteria	30 Personen
○ Lounge-Bereich	40 Personen
○ Sonnenterrasse	30 Personen
○ Tagungsraum	24 - 60 Personen (je nach Bestuhlungsart)
○ Besprechungszimmer	10 Personen

3. Büffetauswahl

Hier haben Sie eine Übersicht unserer Büffetauswahl. Alle genannten Gerichte enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer

3.1. Vorspeisen

Die Vorspeisen können nur in Plattenform à 10 Personen bestellt werden:

	Preis pro Platte (ca. 10 Personen)
○ Shrimps in Cocktailsoße	18,50 €
○ Caprese, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	24,50 €
○ Hühnchenterrine mit Zitronen-Schmand	25,50 €
○ Hauspastete mit Wildpreiselbeeren	27,50 €
○ Blätterteigröllchen mit Hackfleisch-Feta-Füllung	31,50 €
○ Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	32,00 €

- *Vitello Tonnato* 34,00 €
- *Geräucherter Lachs mit Dillsenfsoße* 34,50 €
- *Antipasti (gegrilltes Gemüse mit Olivenöl)* 34,50 €
- *Lachscarpaccio* 34,50 €
- *Linsensalat mit geräucherten Entenbrustscheiben* 65,50 €
- *Carpaccio mit Olivenöl-Balsamico, Ruccola und Parmesanspähne* 70,00 €

3.2. Salate

- | | <i>Preis pro Portion</i> |
|--|-------------------------------|
| ○ <i>Salat-Paket:</i> | 3,60€ |
| <i>2 x Rohkostsalate- & 1 x Blattsalat</i> | |
| ○ <i>Zusätzlicher Salat auf Wunsch</i> | <i>Preis nach
Anfrage</i> |

3.3. Suppen

- | | <i>Preis pro Portion</i> |
|---------------------------------|--------------------------|
| ○ <i>Minestrone</i> | 2,90 € |
| ○ <i>Cremesuppe nach Saison</i> | 2,90 € |
| ○ <i>Flädlesuppe</i> | 2,90 € |
| ○ <i>Spinatsuppe</i> | 3,10 € |
| ○ <i>Hochzeitssuppe</i> | 3,60 € |
| ○ <i>Gulaschsuppe</i> | 6,10 € |

3.4. Hauptgang

Die Hauptgänge enthalten keine Beilagen und müssen separat dazu gebucht werden.

<i>„Vom Schwein“</i>	<i>Preis pro Portion</i>
○ <i>Chilli Con Carne</i>	<i>6,10 €</i>
○ <i>Schweinegulasch in Paprikasoße</i>	<i>7,70 €</i>
○ <i>Schweinsrouladen mit Soße</i>	<i>8,40 €</i>
○ <i>2 Schweinemedallions in Pilzrahmsöße</i>	<i>9,10 €</i>
○ <i>2 Piccata Millanaise (Schweinefilet in Käse-Ei-Hülle)</i>	<i>9,60 €</i>
○ <i>2 kleine Jägerschnitzel natur oder paniert mit Pilzsoße</i>	<i>9,30 €</i>
○ <i>Schweinbraten vom Hals oder Schulter mit Zwiebelsoße</i>	<i>10,90 €</i>
<i>„Vom Rind“</i>	<i>Preis pro Portion</i>
○ <i>Rinderrouladen mit Soße</i>	<i>8,90 €</i>
○ <i>Geschmorter Rinderbraten mit Soße</i>	<i>11,90 €</i>
○ <i>Geschmorter Sauerbraten</i>	<i>11,90 €</i>
○ <i>Geschmortes Siedfleisch in Meerrettichsoße</i>	<i>11,90 €</i>
○ <i>Rostbraten in Zwiebelsoße</i>	<i>19,10 €</i>

„Vom Geflügel“ *Preis pro Portion*

- *2 Hähnchenkeulen mit Paprikasoße* *5,30 €*
- *2 Putensteaks in Pfefferrahmsöße* *8,40 €*
- *Putengeschnetzeltes in Rahmsöße* *8,40 €*

„Vom Fisch“ *Preis pro Portion*

- *Mehliertes Zanderfilet mit Weißweinsöße* *Preis nach Anfrage*
- *Gebratentes Lachsfilet an Fischsöße* *Preis nach Anfrage*

„Beilagen“ *Preis pro Portion*

- *Ca. 250 g Spaghetti* *2,50 €*
- *Ca. 250 g Spätzle* *2,50 €*
- *Ca. 2 Stk. Semmelknödel* *2,50 €*
- *Ca. 250g Serviettenknödel* *3,20 €*
- *Kartoffelgratin* *4,90 €*

„Pastasößen“ *Preis pro Portion*

- *Ca. 250 ml Bolognese* *5,40 €*
- *Ca. 250 ml Tomatensoße* *5,40 €*
- *Ca. 250 ml Carbonara* *5,40 €*

3.5. Dessert

	<i>Preis pro Portion</i>
○ 1 x Kugel Eis	0,90 €
○ Marzipan-Pudding/ Vanillepudding/ Schokoladenpudding	2,50 €
○ Schokoladenmousse	2,95 €
○ Weißes Mousse	2,95 €
○ Himbeertraum	2,95 €
○ Baileysmousse	3,50 €
○ Creme Brûlée	2,95 €
○ Panna Cotta mit Himbeersoße oder Nougatsoße	2,95 €
○ Frischer Obstsalat (ab 20 Personen)	4,40 €
○ Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,00 €
○ Tiramisu	3,95 €
○ Schokoladen-Brunnen mit einem Früchtespieß (ab 20 Personen)	3,90 €
○ Zusätzlicher Früchtespieß	2,30 €

3.6. Kaffeetafel gewünscht?

1. Die erste Möglichkeit ist der sogenannte **Gedeckpreis**. Hier bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit. Die Bereitstellung der Tafel (Geschirr, Servietten etc.) und Personal stellen wir. Heißgetränke sind in dieser Möglichkeit nicht inklusive.

- 3,60 € pro Person

Zusätzlich buchbar:

- Kannenverkauf (7 € pro Kanne)
- Kaffeefullautomat (Preis nach Karte)

2. Die zweite Kaffeetafelvariante ist die **Kaffeegedeckpauschale**. In dieser Pauschale sind die Bereitstellung der Tafel, das Personal und die Heißgetränke inklusive.

- 8,20 € pro Person

Möchten Sie Kuchen bestellen? Wenn ja, gibt es bestimmte Wünsche?

4. Allgemeine Informationen

Getränkepreise

Unsere Getränkepreise richten sich bei Veranstaltungen nach unseren *à-la-carte* Preisen.

Büffetpreise, gültig ab 20 Personen

- Die Mindestpersonenanzahl bei den Büffets bezieht sich auf Erwachsene.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir die vereinbarte Mindestpersonenanzahl bei der Berechnung zugrunde legen.
- Bei weniger als 20 Personen berechnen wir einen entsprechenden Aufschlag auf die angegebenen Preise.

Bezahlung

- Berechnungsgrundlage für die Büffetzahl ist die von Ihnen genannte Personenanzahl bzw. Bestellungsangaben bis zu drei Tage vor Ihrer geplanten Veranstaltung. Bei kurzfristigen Absagen berechnen wir den vereinbarten Preis der Personenanzahl bzw. Bestellangaben.
- Wir bitten Sie, Ihre Rechnung in bar oder per Überweisung innerhalb von zehn Tagen nach Rechnungserhalt zu begleichen. Ec-Karten sowie Kreditkarten akzeptieren wir leider nicht.

Stornierung

Bei Stornierung behalten wir uns eine Stornierungsgebühr, je nach Schadensaufwand, vor.

Haben Sie noch Fragen, Wünsche oder Anregungen. Zögern Sie nicht und kommen auf uns zu!

Ihr Cafe Vis a Vis