

Variante I

Apero

- Gemütliches Treffen mit kleinen italienischen Snacks -

Apero Variation

Oliven, Frico, Crostini,
Panne Carasau etc.

ab 10,00 € p.P

(abhängig von der Apero-Auswahl)

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Variante II

Enoteca

- Weinerlebnis mit italienischen Vorspeisen -

Antipasto misto

gemischte Vorspeisen auf Platten

mit Weinprobe

individuelle Themenweinprobe mit Moderation

40,00 € p.P.

(je nach Weinauswahl)

Variante III

Tavolata
- Essen wie Zuhause -

Antipasto misto
gemischte Vorspeisen auf Platten

Pasta nach Wahl
am Tisch in Töpfen serviert

Dolce nach Wahl

ab 35,00 € p.P.
(abhängig von der Auswahl der Pastagerichte)

Variante IV

Menu classico
- Klassische Menüfolge wie in Italien -

Antipasto misto

gemischte Vorspeisen auf Platten

Pasta nach Wahl

**Fisch oder Fleischgericht
nach Wahl**

Dolce nach Wahl

ab 60.00 € p.P.
(abhängig von der Auswahl der Pastagerichte, sowie der Fisch- oder
Fleischgerichte)

Variante V

al Volo

- Exklusives im Stehen serviertes Mehrgangmenü -

Diverse warme und kalte Speisen als Flying-Menü serviert

ein kleines Beispiel

Crostini

Suppe

Salat

Pasta

Dolce

(nach Ihrer Wahl)

5 - 15 Gänge
ab 45,00 €

Kleiner Auszug möglicher Gerichte:

Hausgemachte Pasta:

Strozzapreti Rustiche
Spiralnudeln | Speck | Kirschtomaten | Rucola

Fregula Marinara
Sardische Pasta | Meeresfrüchte | Tomatensugo

Penne Siciliane
Penne | Zwiebeln | Kapern | Oliven | Tomatensugo

Fisch:

Salmone dal Sardo
Lachsfilet | Tomaten und Cognac | Gemüse

Speziale:

Rombo
ganzer Steinbutt für mehrere Personen. Am Tisch filetiert.

bis max. 12 Personen

Fleisch:

Ossobuco
Kalbsscheibe | geschmort | Gemüse

Speziale:

Bistecca Fiorentina
T-Bone Steak für mehrere Personen. Am Tisch tranchiert.

bis max. 12 Personen.

Dessert im Glas:

Panna Cotta
Cantuccini - Creme

Infos und Rahmenbedingungen

Musikanlagennutzung

Bei Anlagennutzung durch eigenes Gerät oder durch eine Band berechnen wir eine Pauschale von 80,00 €.

SardoVINO's Hintergrundmusik ist kostenfrei.

Nachtstunden

Ab 00.00 Uhr berechnen wir 50,00 € pro eingesetzte Person/h.

Ab 02.00 Uhr berechnen wir 70,00 € pro eingesetzte Person/h.

Sperrzeit : ab 03.00 Uhr

Stornierungen

Absagen einzelner Personen werden bis 10.00 Uhr am Tag der Veranstaltung berücksichtigt (auch per E-Mail).

Bei späteren Absagen berechnen wir den vollen Menüpreis.

Stornierung weniger als 7 Tage vor dem bestimmten Veranstaltungstermin berechnen wir:

50% des Menüpreis.

Stornierung weniger als 3 Tage vor dem bestimmten Veranstaltungstermin berechnen wir:

100% des Menüpreis.

Bei nicht Erscheinen wird der Menüpreis + das eingesetzte Personal berechnet.

Reinigung

Bei einer außerplanmäßigen Verunreinigung berechnen wir eine dafür angemessene Summe.