



Ihre Weihnachtsfeier im Qube Restaurant

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihre Anfrage und das Interesse Ihre Weihnachtsfeier im Qube Hotel & Restaurant durchzuführen. Um für Sie die Planung und Kalkulation zu vereinfachen, haben wir ein Pauschalpaket zusammengestellt.

Dieses beinhaltet einen Aperitif mit Fingerfood, ein Menü, sowie einige gängige Getränke.

Die Pauschale bezieht sich im Getränkebereich auf einen Zeitrahmen von Veranstaltungsbeginn bis 24.00 Uhr. Getränke, die danach bestellt bzw. nicht in der Pauschale enthalten sind, werden zusätzlich nach Kartenpreisen berechnet. Gerne senden wir Ihnen zusätzlich unser allgemeines Veranstaltungsangebot mit verschiedenen Menü- und Büffetvorschlägen zu. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir außerhalb dieses Paketangebotes keine Getränkepauschalen anbieten.

Empfang

Gerne begrüßen wir Sie und Ihre Gäste zum Aperitif:

Getränke

Winterspritz mit Orangenlikör, Zimt und Prosecco (alkoholfrei mit Ginger Ale)

oder

Prosecco pur

Begleitend zu Ihrem Aperitif servieren wir verschiedene Canapées bzw. Fingerfood nach Wahl des Küchenchefs.



Menü

Maronensuppe mit Selleriestroh

Hirschterrine mit Feldsalat, Kürbis und schwarzen Nüssen

Hauptgang zur Wahl (Vorauswahl 2 Werkstage vor der Veranstaltung)

Gebratener Lachs mit geschmortem Fenchel und Cherrytomaten

Entenbrust mit Rotkohl, Kartoffeltaschen und Portweinjus

Getrüffeltes Risotto mit Pilzen und grünem Spargel

Schokotrüffel mit Sorbet

Getränke

Qube Wasser (doppelt gefiltertes Tafelwasser) in Karaffen still und spritzig

Weine

weiß:

Sauvignon Blanc 2013
Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz

rot:

Merlot Vin de Pays d'Occ 2013 bio
Domaine Luc, Languedoc, Frankreich

oder

Nerello Mascalese Barbazzele 2012
Cottanera, Castiglione di Sicilia, Italien

Bitte wählen Sie einen Rotwein aus.

Heidelberger Pils und Hefeweizen vom Fass

Cola, Fanta, Sprite, Apfel und Orangensaft

1 Kaffee oder Espresso nach dem Essen

Preis pro Person inkl. Aperitif, Fingerfood, Menü und Getränkepauschale:

3-Gang-Menü mit Suppe: 77,00 €

4-Gang-Menü: 88,00



Raum, Bestuhlung und Dekoration

Je nach Reservierungslage und Personenanzahl können wir Ihnen eine oder mehrere Tafeln nach Ihren Wünschen stellen. Als Auflage bieten wir 3 verschiedene Optionen an:

Platzsets in Metalloptik / silber-graue Tischläufer / weiße Stofftischdecken

Eine kleine jahreszeitliche Blumendekoration wird kostenfrei zur Verfügung gestellt. Gerne können Sie Ihre eigene Blumendekoration mitbringen / liefern lassen.

Auf Wunsch erstellen wir individuelle Menükarten mit Ihrem Text, Logo, Bildern à 1,50 €. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Zahlungsbedingungen:

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Berechnung erfolgt mindestens gemäß der gemeldeten Personenzahl bzw. der tatsächlichen Personenzahl. Diese muss 2 Werktage vor Veranstaltungsdatum mitgeteilt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir im Falle einer Pauschale, zusätzlich bestellte Getränke auch auf die Gesamtrechnung buchen. Ein einzelnes Abkassieren direkt bei den Gästen muss davor abgeklärt werden.

Gerne zahlen Sie den Rechnungsbetrag nach der Veranstaltung bar, mit Kredit- bzw. EC-Karte oder wir senden Ihnen eine detaillierte Rechnung zu.

Für alle Fragen, Änderungen oder Wünsche stehe ich Ihnen unter der Telefonnummer **06221/187 990** zur Verfügung.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste im **Qube Heidelberg** verwöhnen zu dürfen.

Mit besten Grüßen,

Team Qube Heidelberg

Peter Sandner
-Restaurantleiter-

Sascha Epphardt
-Küchenchef-