



## 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 werden 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:

### Variante I

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

und

Prosecco pur

### Variante II

Hausgemachter alkoholfreier Winterpunsch

und

Hausgemachter Glühwein

Begleitend zu Ihrem Aperitif servieren wir verschiedenes Fingerfood nach Wahl des Küchenchefs.



## Menü

Kürbiscrèmesuppe mit Einlage

Geräucherte Entenbrust mit Berglinsensalat und Meerrettichschaum

Hauptgang zur Wahl (Vorauswahl 2 Werkstage vor der Veranstaltung)

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Spitzkohl und Pilzen (vegetarisch)

Wolfsbarschfilet auf Ludwig's Rote Beete Nudeln mit Kohlrabi und Zuckerschoten

Kalbsrücken mit Spitzkohl und Sellerie-Maronen-Püree an Portweinjus

Lauwarmes Grießküchlein mit Apfel-Portwein-Püree und Cassis-Sorbet

## Getränke

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

## Weine

weiß:

Sauvignon Blanc 2013  
Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz

oder

Bianco di Custoza DOC 2014  
Cantina de Custoza, Custoza (Verona)  
Italien

rot:

Spätburgunder 2013  
Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz

oder

Merlot Vin de Pays d'Oc 2015 **bio**  
Domaine Luc, Languedoc, Frankreich

**Bitte wählen Sie einen Weiß- und Rotwein aus.**

Bellheimer 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

Qube Heidelberg GmbH • Bergheimerstraße 74, 69115 Heidelberg

Geschäftsführer: Dipl. Kfm. Johannes Arndt und Ass. Jur. Christina Arndt • Sitz: Heidelberg • HRB 337211

Volksbank Heidelberg, BLZ 672 900 00, Kontonummer: 88 000 14, IBAN: DE8267290000008800014, BIC: GENODE61HD1

Tel: +49 6221 187990, Fax: +49 6221 187999 • www.qube-heidelberg.de • USt-ID-Nummer DE 223668015 • info@qube-heidelberg.de



## Raum, Bestuhlung und Dekoration

Je nach Reservierungslage und Personenanzahl können wir Ihnen eine oder mehrere Tafeln nach Ihren Wünschen stellen. Als Auflage bieten wir 2 verschiedene Optionen an:

silber-graue Stoff-Tischläufer / weiße Stoff-Tischdecken

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-