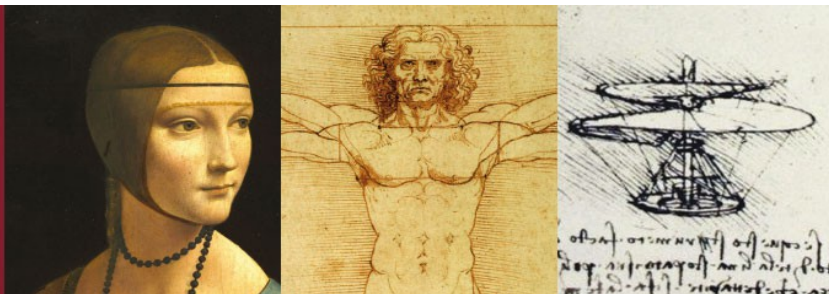


DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Büffet 1

Gebratene Auberginen mit Schafskäse

*

Marinierte Champignons mit Aceto

*

Melone mit Parmaschinken

*

Rucculasalat mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Pinienkerne

*

Baguette und Ciabatta mit Kräuter-Dip

Hauptgericht

Gemüse-Lasagne

*

Mediterrane Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Champignons

Dessert

Panna cotta mit Himbeersauce

*

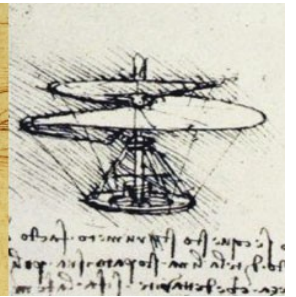
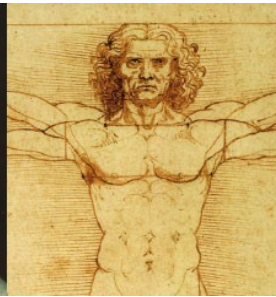
Cappuccinocreme mit Cantuccini

Preis pro Person 28,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Büffet 2

Salat von Avocado, Mozzarella und Mango

*

Tortellini-Salat mit gebratenen Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten

*

Marinierte Artischocken mit Honig, getrockneten Tomaten und Basilikum

*

Kleine Balsamico-Zwiebeln

*

Vitello tonnato mit Kapern und Zitrone

*

Bresaola-Carpaccio mit Ruccula, Parmesan und Trüffelöl

*

Brotauswahl mit Basilikumbutter

Hauptgericht

Gebratenes Lachsfilet auf Fenchel-Tomaten-Gemüse

*

Gefüllte Maispouardenbrust

*

Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten

*

Rosmarinkartoffeln

Limonencreme mit Pfirsichmark

*

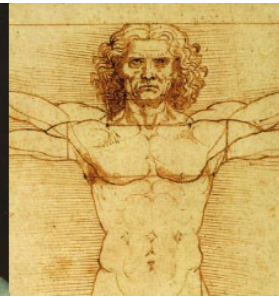
Tiramisu

Preis pro Person 38,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Büffet 3

Marinierte Paprika mit Basilikum und Olivenöl

*

Zucchinirollchen mit Schafskäse

*

Salat von grünem Spargel mit Garnelen, Datteln und Kirschtomaten

*

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Pesto

*

Parmaschinken mit Parmesan-Spänen und Feigen

*

Gefüllte Champignons mit Spinat

*

Frittatine mit gebeiztem Lachs und Basilikumcreme

*

Italienische Brotauswahl mit Olivenpaste, Tomatenpaste und Salzbutter

Steinbeißerfilet mit Artischocken und Oliven

*

Rosa gebratener Kalbsbraten mit Rosmarin-Jus

*

Mediterranes Sommergemüse

*

Farfalle

*

Pimento-Kartoffeln

Dessert in kleinen Gläsern Espressocreme mit Amarettini

*

Pralinencreme mit Himbeerconfit

*

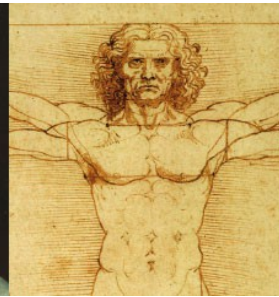
Italienische Käseauswahl

Preis pro Person 48,50 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Kleines Büffet

Tomaten-Mozzarella-Salat

*

Artischocken-Oliven-Salat

*

Romanasalat mit Parmesan-Dressing

*

Baguette und Kräuterbutter

Putenbrust mit Rosmarin und Honig Mediterrane Gemüsepfanne Rosmarinkartoffeln

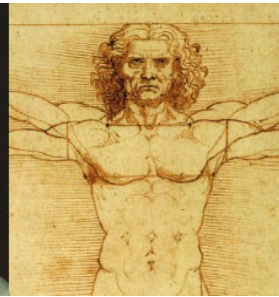
Limonen-Joghurt-Creme

Preis pro Person 19,50 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Fingerfood

Kleine Sandwiches mit geräucherter Putenbrust und Ruccula

*

Zucchinirollchen mit Schafskäse und Pesto

*

Kleine Quiche-Ecken mit Spinat und getrockneter Tomate

*

Tomaten-Mozzarella-Spieß

*

Pikantes Hackbällchen mit Dip

*

Datteln mit Gorgonzola und Specksegel

*

Garnelen-Spieß mit Olive

*

Schnittlauch-Frittatine mit Graved Lachs und Pesto-Creme

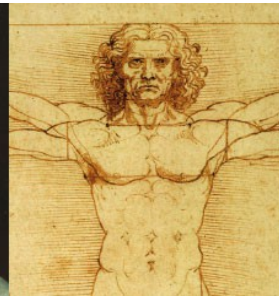
Bei 8 Stk. pro Person 16,90 €

Bei 10 Stk. pro Person 18,50 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Unsere Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung:

Angebot 1.

AfG's (Wasser, Cola, Sprite, Fanta, O-Saft, A-Saft)

Biere (vom Fass & Flasche, auch Weizen)

Weine (Weiß & Rot)

Kaffee, Tee,

€ 18,50 pro Person

Angebot 2.

Angebot 1 + Empfang (Prosecco, Prosecco-O, O-Saft, Davinci)

€ 21,50 pro Person

Angebot 3.

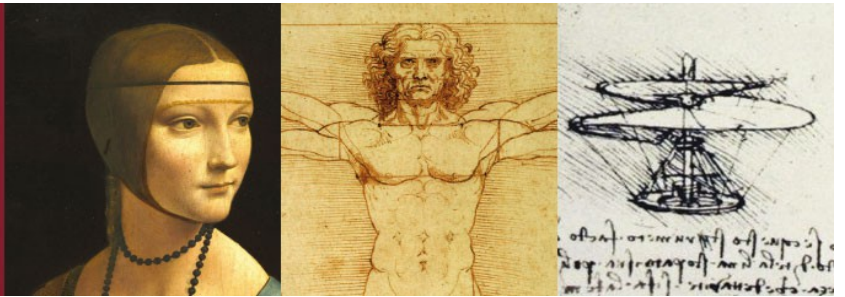
Angebote 1 & 2 + Schnäpse (Ramazzotti, Grappa, Aversa,)

€ 24,50 pro Person

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer.

DA VINCI

EXPLORING ARTS & SCIENCE
DIE AUSSTELLUNG 2014–2019



Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bistro/Café Vinci, Traumpartner Gastro GmbH

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die vom Café/Bistro Vinci angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Bestellung

Ihre Bestellung sollte spätestens 4 Werktage vor Liefertermin beim Bistro/Café Vinci erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Stornierungen

Kostenfreie Stornierungen sind nur bis 4 Tage vor der Veranstaltung möglich. 3 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 50 % des stornierten Auftragswerts. 2 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 75 % des stornierten Auftragswerts. Am Tag der Veranstaltung berechnen wir 100 %.

Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellte Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, 50% bei verbindlicher Buchung spätestens von 4 Tagen vor der Veranstaltung und den Rest spätestens 8 Tage nach dem Erhalt der Rechnung ohne Abzüge auf das Konto bei der Sparkasse Bremen DE50290501010081238578, Traumpartner Gastro GmbH.

Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Verden