



Die Bedingungen

Sehr verehrte Gäste,

diese Menüvorschläge sind nur unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- nur auf Vorbestellung
- jedes der Menüs ab 8 Personen bzw. bei kompletter Tischbestellung
- saisonale bzw. einkaufsbedingte Änderungen vorbehalten
- die Menüvorschläge verstehen sich als Gesamtheit und können nur nach vorheriger Absprache verändert werden
- Bei den Menüs bitte um **vorherige Entscheidung für ein Hauptgericht (Fisch oder Fleisch)**.
Wenn beides gewünscht wird, ist zwei Tage vorher die Anzahl der Fisch- bzw. Fleischgerichte mitzuteilen.
Möchten Sie bei einer größeren Gesellschaft Fisch und Fleisch zur Auswahl anbieten und **können die jeweilige Anzahl nicht vorher mitteilen, müssen wir beide Alternativen für alle Gäste vorbereiten und sind dann gezwungen beide Gänge zu berechnen.**
- **Sonder - Vereinbarung auf Anfrage:** Für Gesellschaften von mind. 10 Personen bis max. 20 Personen könnte auch ein Roastbeef oder Kalbskotelett im Ganzen z.B. unter Kräuterkruste gegart und am Tisch tranchiert werden (als Hauptspeise bei allen Menüs möglich)
- **Vegetarier, Veganer, Allergien, Intoleranzen?** Fragen Sie Ihre Gäste und teilen Sie es uns rechtzeitig mit. Gerne passen wir ein gewähltes Menü für eine Gesellschaft entsprechend für die einzelnen Personen an. Ansonsten beachten Sie unsere speziellen Menüs für Vegetarier und Veganer.
- Mitteilung der endgültigen Personenzahl spätestens zwei Werktage vor Veranstaltungstag (bei mehr als zehn Personen drei Werktage vorher) - diese ist Grundlage für unsere Bestellungen, Vorbereitungen und die Rechnungsstellung

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei evtl. Fragen anzusprechen. Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Orangerie - Team



gültig ab 22.03.2016