



## Die Bedingungen

---

Sehr verehrte Gäste,

diese Menüvorschläge sind nur unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- nur auf Vorbestellung und für Gesellschaften ab 8 Personen
- je Gesellschaft ist ein gemeinsames Menü (à mind. 8 Personen) zu wählen
- saisonale bzw. einkaufsbedingte Änderungen vorbehalten
- Bei den Menüs bitte um **vorherige Entscheidung für ein Hauptgericht (Fisch oder Fleisch)**.  
**Wenn ein Fleischgericht und ein Fischgericht gewünscht werden, ist fünf Werktage vorher die jeweilige Anzahl mitzuteilen.**
- **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 - Preis auf Anfrage)
- **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.
- Mitteilung der **endgültigen Personenzahl fünf Werktage vor Veranstaltungstag** - diese ist Grundlage für unsere Bestellungen, Vorbereitungen und die Rechnungsstellung.

### **Menü - Preis Berechnung:**

**Preise der einzelnen Gänge addieren und dann um entsprechenden Rabatt kürzen:**

- |             |                            |
|-------------|----------------------------|
| • 6 - Gänge | <b>Summe abzüglich 30%</b> |
| • 5 - Gänge | <b>Summe abzüglich 25%</b> |
| • 4 - Gänge | <b>Summe abzüglich 22%</b> |
| • 3 Gänge   | <b>Summe abzüglich 10%</b> |

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 15.09.2017