

GETRÄNKE

Bitburger (20 Liter Fass) - € 120,00
Bitburger (30 Liter Fass) - € 180,00
Bitburger (50 Liter Fass) - € 290,00
(Preis pro 0,25l € 1,50)

Bitburger 0,33l - € 1,90 / Bitburger 0,0 % 0,33l - € 1,90
Weißwein Basisgrau 0,7l - € 12,50
Rotwein I Muri Primitivo 0,7l - € 12,50
Secco 0,7l - € 9,50

Fritz Kola 0,33l - € 1,90
Fritz Kola ohne Zucker 0,33l - € 1,90
Fritz Orange 0,33l - € 1,90
Fritz Zitrone 0,33l - € 1,90
Fritz Apfelschorle 0,33l - € 1,90
Fritz Rhabarberschorle 0,33l - € 1,90
Haaner Cool Blue 0,25l - € 1,50
Haaner Cool Blue 0,75l - € 3,50
Orangensaft Bertrams 0,2l - € 1,80
Orangensaft Granini 1l - € 6,50
Apfelsaft Bertrams 0,2l - € 1,80
Apfelsaft Granini 1l - € 6,50

Jägermeister 0,7l - € 32,00
Wodka 0,7l - € 32,00

Special:

KONSUM vom Fass (50l) - € 450,00

GETRÄNKEPAUSCHALE

(Komplettes Sortiment ohne Spirituosen)

€ 19,90 pro Person / Special zzgl. € 3,00

(ab 30 Personen)

Soll es beim Bier etwas Besonderes sein, bieten wir exklusiv das KONSUM an.
In kleinen Mengen lokal hergestellt, verleiht dieses Bier Ihrer Veranstaltung das gewisse Etwas.

Die Pauschale beinhaltet keinen Service. Gerne stellen wir qualifiziertes Personal
- sprechen Sie uns einfach an und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



RAUM

Raummiete (inkl. Standardmobiliar) - € 400,00
Endreinigung - € 90,00

SERVICEPERSONAL

€ 30,00 pro Stunde/ pro Servicekraft (mind. 4 Stunden)

EQUIPMENT

Pauschale

(Teller klein/ groß, Suppenschale, Messer, Gabel, Löffel klein/ groß und Gläser)
€ 2,50 pro Person

Stehtisch - € 10,00

Stehtischhuse - € 12,00

Holzkohlegrill - € 80,00

Holzkohle (10kg) und Anzünder - € 20,00

Flaschenkühler - € 3,50

Champagner-/Sekt Kühler - € 8,50

Palettentheke - € 35,00

Klapptheke - € 35,00

Banketttisch - € 12,00

Tischdecke - € 8,50

Buffetblende (pro Meter) - € 3,50

Kaffeemaschine für 40 oder 80 Tassen - € 29,00

Wasserkocher 40 Tassen - € 29,00

**Weiteres Equipment bei unserem Exklusivpartner
www.barnane.net**

Für die Bereitstellung des Equipments von Barnane erlauben wir uns
eine Handling-Charge von 20% zu berechnen.