

Corner Room – MIETEN

Grundmiete:

Buchen Sie den Corner Room mit Getränken über uns.
Möglich als Pauschale oder als Umsatzgarantie.
Gerne können Sie ihre eigenen Snacks mitbringen oder ein leckeres Fingerfood
über unseren hauseigenen Caterer beziehen.

Enthält folgende Leistungen:

- exklusive Nutzung für 6 Stunden bis max. 03.00 Uhr
- Grunddekoration
- Free W-LAN
- Reinigung & Fixkosten
- Nutzung der Musikanlage
- Beamernutzung

Sonntag bis Donnerstag:

Grundmiete – 6 Std.

49,00€ netto
jede weitere Stunde: 19,90€ netto

Freitags oder Samstags:

Grundmiete – 6 Std.

99,00€ netto
jede weitere Stunde: 39,90€ netto

Servicepersonal:

Buchen Sie für ihre Veranstaltung unser Servicepersonal dazu.

Servicepersonal für 6 Std.

49,90€ netto
jede weitere Stunde: 14,90€ netto

Corner Room - Getränke

Variante A

Die Getränkeumsatzgarantie

Alle Gäste können Getränke aus der ausliegenden Getränkekarte bestellen.
Die Drinks können entweder vom Gastgeber übernommen
oder auf Selbstzahlerbasis vereinbart werden.
Sollte der Mindestumsatz im vereinbarten Zeitraum nicht erreicht werden,
muss die Differenz nachträglich ausgeglichen werden.

Sonntag bis Donnerstag - 6 Std.

bis 16:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **199,00€**

bis 03:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **399,00€**
jede weitere Stunde: 49,00€

Freitag oder Samstag - 6 Std.

bis 16:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **299,00€**

bis 03:00 Uhr -

netto - Mindestumsatz **499,00€**
jede weitere Stunde: 79,00€

Variante B

Die Getränkeflaterate

Alle Gäste bestellen die enthaltenen Getränke als Flatrate zu einem Festpreis.
Alle nicht enthaltene Getränke,
können ebenfalls bestellt und diese entweder vom Gastgeber übernommen
oder auf Selbstzahlerbasis vereinbart werden.

Flaterate 1 - 6 Std.

Pils vom Fass, Softdrinks, Säfte, Kaffee/Tee & Wasser

19,90€ netto pro Pers.

jede weitere Stunde - 2,90€ netto pro Pers.

Flaterate 2 - 6 Std.

Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt,
Softdrinks, Säfte, Kaffee/Tee & Wasser

39,90€ netto pro Pers.

jede weitere Stunde - 5,90€ netto pro Pers.

Flaterate 3 - 6 Std.

Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt,
Aperol Spritz, Moscow Mule, Gin Tonic, Cuba Libre
(alle Longdrinks auf Wodka, Gin oder Rum - Basis)
Säfte, Softdrinks, Kaffee/Tee & Wasser

59,90€ netto pro Pers.

jede weitere Stunde - 9,90€ netto pro Pers.

Flaterate 4 - 6 Std.

OPEN BAR

(bestellen sie alle Getränke aus unserem gesamten Sortiment)

89,90€ netto pro Pers.

jede weitere Stunde - 15,90€ netto pro Pers.

Kinder Getränkepauschale bis 16 Jahren - 6 Std.

12,90€ netto pro Pers.

COSMIC TAPAS

classic

- # Lammröllchen mediterran
- # Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken
- # Pflaume im Speckmantel
- # Spießchen mit Manchego-Käse und Chorizo

vegan

- # **Vegan** / Mini-Wrap mit Hummus, Lollo Bionda und Kräutercreme
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Noodle-Stick „Sweet and Sour“

sweet

- # Tarta de Queso – Ecken von rahmigem Käsekuchen
- # Arroz con leche – der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / Crema Catalana, cremige Kokosmilch, fruchtige Mango mit Karamellkruste

*Angerichtet auf verschiedenen Platten und im reservierten Bereich verteilt.
Ausreichend sättigend & inkl. Anlieferung, Abholung & Equipment*

für 30 Personen - 899,00€ netto

COSMIC SWEET TEMPTATION

classic

- # Honigmelonen-Serrano-Spieß mit Rucola
- # Hähnchen-Yakitory-Stick – Fingerfood-Spieß in pikant-süßer Yakitory-Marinade
- # Bunter Pfeffer-Frischkäse auf einem Pumpernickelround
- # Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot

vegan

- # **Vegan** / Falafelbällchen auf Guacamole im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / NO-Chicken-Nuggets in Salsa Sauce
- # **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ-Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Guacamole

sweet

- # Französische Fingerfood-Kuchen
- # Kleines Mousse au Chocolate mit Kirsche
- # **Vegan** / Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

*Angerichtet auf verschiedenen Platten und im reservierten Bereich verteilt.
Ausreichend sättigend & inkl. Anlieferung, Abholung & Equipment*

für 30 Personen - 899,00€ netto

Extras & einzelne Platten

Brezelkorb – (8 Brezeln)

Je 2 Bayrische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln & 2 Bio - Vitalbrezeln

21,90€ netto

Vegan Buffetplatte “Happy vegan” – (Platte für ca. 8 Personen)

8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt; 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel; 20 kleine Falafelbällchen; 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocrema auf Vollkornrund; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«; 6 x herzhaftes Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat; dazu Paprikasticks, Guacamole und pikante Tomatensalsa.

169,00€ netto

Brötchenplatte “10 belegte, halbe Brötchen”

mit Schinkenmettwurst, mit gekochtem Ei und Sardellenfilets, mit geräucherter Truthahnbrust, mit Landschinken aus dem Katenrauch, mit original italienischer Salami, mit Lachsrauchfleisch, mit Saftschinken »Prager Art«, mit mildem Kasselerücken. mit mildem Tilsiter, mit holländischem Gouda

29,90€ netto

Mini – Wraps Platte – (Platte mit 16 Mini Wraps)

je 4 Wraps mit Lachstatar, mit geräucherter Putenbrust, mit Schafskäse und mit einer bunten vegetarischen Mischung aus Zucchini, Sellerie und Möhre.

44,90€ netto

Vegan Obstplatte “Exotic” – (Platte für ca. 10 Personen)

Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle - helle Trauben und Wassermelone

69,90€ netto

Kuchenplatte „Classic“ – (Platte mit 25 kleinen Partystücken)

Käsekuchen, Mohnkuchen, Kirschkuchen, Streuselkuchen & Wiener Apfelkuchen

34,90€ netto

ganze Torten – (ca. 12 - 14 Stücke pro Torte)

- Sachertorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Himbeertorte
- Nuss Sahnetorte

59,90€ netto pro Torte

Die EXTRAS können auch einzeln bestellt werden (Mindestbestellwert 150,00€ netto)

--diese Angebote zzgl. Lieferkosten--

Advents - Fingerfoodbuffet

CLASSIC:

- * * * Wrap von der geräucherten Entenbrust
mit Gemüse und Preiselbeeren
- * * * Mini-Pulled-Gänse-Burger mit Zwiebelkompott,
Gänseklein und Rotkohlsalat
- * * * Milde Räucherlachsrosen mit hausgemachter
Honig-Dill-Sauce auf Pumpernickel
- * * * Sweet Brownie - Würfelchen mit Aprikose

VEGAN:

- * * * Tortillaröllchen mit Spinat/Couscous - Füllung
- * * * Knusprige Blumenkohl-Wings
mit selbstgemachter Guacamole
- * * * Sweet Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Alle Produkte werden auf silbernen Platten angerichtet,
welche wir auf den Tischen im Raum verteilen.

29,90€_{netto} p.P.

((inclusive Anlieferung, Abholung, Aufbau & Reinigung))

Wie geht's jetzt weiter???

Für eine Anfrage oder ein Angebot benötigen wir nur noch eine E-Mail von ihnen mit folgenden Event Informationen:

- * Name
- * geplantes Datum (evtl. alternatives Datum)
- * Art des Events
- * geplante Uhrzeit und Dauer
- * geplante Personenanzahl
- * welche oben genannten Leistungen sollen berücksichtigt werden
- * Wünsche & Sonstiges

Wir senden dann ein erstes, unverbindliches Angebot zu und reservieren ihren Wunschtag. Falls dann noch Veränderungen gewünscht sind, einfach schreiben. Eine Besichtigung ist natürlich auch möglich.

Selbstverständlich können Sie uns bei Fragen auch telefonisch erreichen:

Martin Nimz
Eventleitung
0176/62186502
martin.nimz@supersonico.berlin
