

GREEN BEETLE



EVENTMAPPE

19.04.2022 – 30.06.2022

Ein Ort zum Ankommen, Entfliehen, bewusst Genießen und "grün" Feiern.
Das Küchenkonzept gibt dem Gemüse eine große Bühne,
die Getränkekarte folgt dem Prinzip der Biozertifizierung sowie Regionalität
und auch die Inneneinrichtung mit angrenzendem Design-Store von MangMauritz
ist geprägt durch eine nachhaltige Philosophie und Materialien.

Organisieren Sie ganz einfach und mit wenig Aufwand Ihr Event,
denn die Abfrage der Essensvorlieben bei Ihren Gästen entfällt,
wir kochen ausschließlich vegan oder vegetarischen.
Sie ernähren sich bereits vegan oder vegetarisch oder möchten einfach mal etwas Neues
ausprobieren? Wir freuen uns, Sie zu Ihrem "grünen" Event bei uns begrüßen
und in eine kulinarisch "grüne" Welt entführen zu dürfen.

Einer Welt,
in der der Mensch im Einklang mit dem Produkt und der Umwelt steht
und Sie auf neue und einzigartige Geschmackserlebnisse treffen.

Kontakt

Schumannstraße 9
81675 München

Tel.: 0176 114 16 80 23
Email: greenbeetle@feinkost-kaefer.de
feinkost-kaefer.de/greenbeetle



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH BRUTTO INKL. DER GESETZLICHEN MWST.

DER PERFEKTE START

PINSA

Getrocknete Tomaten / Rucola / veg. Parmesan

19,50€

PINSA

Pilzen / Radicchio / Trüffel

19,50€

HAUSBROT

Aufstriche / Kranz Olivenöl

9,50€

GREEN BEETLE VEGANES MENÜ

5-Gang-Menü zu 99,00 €

WILDBROKKOLI F/H/L/M/O

Rhabarber / Schwarzwald Miso / Apfel-Senfbrötchen

BORTSCH A/F/N/O

Chinakohl / Grüne Paprika / Saure Sahne

SCHMORGURKE A/F/L/M/O

Blumenkohl / Radieschen / Himbeeren

KARTOFFELMOSAIK L/O/F

Selleriecreme / Bittersalate / Balsamico

TAPIOKA PERLE

Kokos / Maracuja / Buchweizen / Langkornpfeffer

4-Gang-Menü zu 79,00 € (ohne Schmorgurke)
3-Gang-Menü zu 59,00 € (ohne Bortsch und Schmorgurke)

GREEN BEETLE VEGETARISCHES MENÜ

5-Gang-Menü zu 99,00 €

GESCHMORTER KOHLRABI ^{F/H/L/M/O}
Erdbeeren / Lorbeer / Blauschimmel

BORTSCH ^{A/F/N/O}
Chinakohl / Grüne Paprika / Saure Sahne

TOPFEN BLINI ^{A/G/L}
Peperonata / Rucola / Ingwer

KARTOFFEL-KROKETTEN ^{L/O/F}
Bay- Spargel / Morchel / Sherry

MÜNCHNER HONIG
Mais-Ganache / Buchweizen / Langkornpfeffer

4-Gang-Menü zu 79,00 € (ohne Bretonische Artischocke)
3-Gang-Menü zu 59,00 € (ohne Bortsch und Bretonische Artischocke)

ALLERGENE IM ÜBERBLICK

A –	Gluten	B –	Krebstiere	C –	Eier von Geflügel
D –	Fisch	E –	Erdnüsse	F –	Sojabohnen
G –	Milch von Säugetieren	H –	Schalenfrüchte	L –	Sellerie
M –	Senf	N –	Sesamsamen	O –	Schwefeloxid und Sulfite
P –	Lupinen	R –	Weichtiere		

RESERVIERUNGSMODALITÄTEN

Zur Garantie Ihrer Reservierung bitten wir Sie, uns dieses Schreiben unterzeichnet und mit Ihrem Firmenstempel versehen bis spätestens sieben Werktage nach Erhalt zurück zu senden.

GÄSTEZAHL

Bis zu drei Werktage vor der Veranstaltung werden Abweichungen der Gästezahl berücksichtigt. Eine Abweichung nach unten kann zu einem späteren Zeitpunkt nicht mehr berücksichtigt werden und geht zu Lasten des Veranstalters. Bei Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die effektive Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen gegenüber der endgültigen gemeldeten Zahl bedürfen einer vorherigen Absprache und sind vom Veranstalter spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

AUFTRAGSANNAHME

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

STORNIERUNG

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 10 Werktage vor Ihrer Reservierung möglich. Wir erlauben uns bei einer Stornierung zu einem späteren Zeitpunkt eine Stornierungsgebühr in Höhe von 65 % des vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung zu stellen. Ferner erlauben wir uns Ihnen bei Nichterscheinen zum vereinbarten Termin der Reservierung ohne Absage eine No-Show-Gebühr in Höhe von 80 % des vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung zu stellen.

RECHNUNGSMODUS

Der Rechnungsbetrag wird vor Ort bar oder per Kreditkarte entrichtet. Firmenkunden mit deutschem Firmensitz können per Rechnungsstellung bezahlen. Der freiwillige Trinkgeldbetrag liegt üblicherweise bei 8 % und diesen werden wir der Gesamtrechnung automatisch anrechnen. Sollten Sie dies nicht wünschen, freuen wir uns über eine kurze Info.

O WIR MÖCHTEN PER FIRMIENRECHNUNG ZAHLEN:

Nur bei Unternehmen mit deutschem Firmensitz möglich. Falls Sie eine abweichende Rechnungs-Adresse zu der uns bekannten Firmenanschrift wünschen, teilen Sie uns dies bitte schriftlich mit. Die Rechnung wird nach Ihrem Event

von _____ unterzeichnet.

O WIR BEGLEICHEN DIE RECHNUNG AM ABEND PER KREDITKARTE

O WIR BEGLEICHEN DIE RECHNUNG AM ABEND BAR

GERICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Vertragsparteien München, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört. Mit der obigen Unterschrift werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Bitte senden Sie uns dieses Angebot als Zeichen Ihrer Beauftragung bis spätestens sieben Werktage nach Erhalt unterzeichnet zurück. Das Angebot und die genannten Preise sind bis zur Vertragsunterschrift freibleibend.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu können und verbleiben mit herzlichen Grüßen.

Ihr Team vom

RESTAURANT GREEN BEETLE

Schumannstr. 9 / 81679 München

Tel.: 0176 14 16 80 23

E-Mail: greenbeetle@feinkost-kaefer.de

www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle