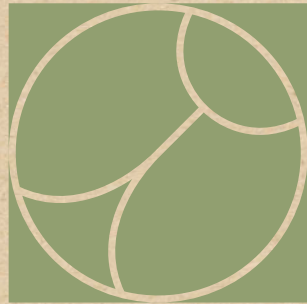


GREEN BEETLE



GRÜN
FEIERN



**Wir heißen Sie bei Ihrem Event
im vegetarisch-veganen Restaurant Green Beetle
herzlichst Willkommen!**

**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 und Regionalität
und auch die Inneneinrichtung mit angrenzendem Design-Store von MangMauritz
ist geprägt durch eine
nachhaltige Philosophie und Materialien.**

**Wir freuen uns, wenn wir Sie zu Ihrem "grünen" Event
bei uns begrüßen und in eine kulinarisch "grüne" Welt entführen dürfen.
Einer Welt, in der der Mensch im Einklang mit dem Produkt
und der Umwelt steht und Sie auf neue und einzigartige
Geschmackserlebnisse treffen.**

feinkost-kaefer.de/greenbeetle



**Ihr Team vom GREEN BEETLE
Schumannstraße 9 / 81675 München
Telefon 0176 14 16 80 23 / Email: greenbeetle@feinkost-kaefer.de
feinkost-kaefer.de/greenbeetle**



IHRE RESERVIERUNG

NAME

FIRMENANSCHRIFT

DATUM

UHRZEIT

PERSONENANZHAL

INFOS & ANMERKUNGEN

IHRE MENÜ-AUSWAHL

Wir wählen das

- 3 Gang Menü zu 59,00 € pro Person
- Weinauswahl 29,00 € pro Person

- 4 Gang Menü zu 79,00 € pro Person
- Weinauswahl 29,00 € pro Person

- 5 Gang Menü zu 99,00 € pro Person
- Weinauswahl 29,00 € pro Person

IHRE MENÜ-AUSWAHL ZU WEIHNACHTEN

Buchbar ab dem 22. November bis 30. Dezember 2021

Wir wählen das

- 3 Gang Weihnachts-Menü zu 59,00 € € pro Person
- Weinauswahl 29,00 € pro Person

- 4 Gang Weihnachts-Menü zu 79,00 € pro Person
- Weinauswahl 29,00 € pro Person

- 5 Gang Weihnachts-Menü zu 99,00 € pro Person
- Weinauswahl 29,00 € pro Person



GREEN BEETLE MENÜ-VORSCHLAG

« GRÜN-WEISS-ROT »

3 G A N G

59,00 € pro Person

Weinauswahl 29,00 € pro Person



VOLL KOHL ^{A/C/L}

Wirsing Roulade / Süßkartoffel / Miso / Quitte

MODERNER ITALIENER ^{A/C}

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Chicoree / Chili Ananas

PFEFFRIGE SÜSSE ^{A/C/F/G}

Grießflammerie / Kürbis / Weißer Pfeffer

ALS WEINE BEGLEITEN SIE

WEISSWEIN 0,75 l



RIESLING QVINTERRA

Kühling-Gillot, Rheinhessen, Deutschland

oder



WEISSBURGUNDER

Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Deutschland

ROTWEIN 0,75 l



SPÄTBURGUNDER

Rings, Pfalz, Deutschland

oder



NAKED RED

Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent

Heinrich, Burgenland, Österreich



GREEN BEETLE MENÜ-VORSCHLAG

« BUNTER HERBST »

4 G A N G

79,00 € pro Person

Weinauswahl 29,00 € pro Person



GREEN BEETLE TATAR ^{A/C/L/M}
Dehydrierter Sellerie / Pommery Senf / BIO Ei / Baby Feldsalat

MAIS SCHAUM ^{G/L/M}

Kochbanane / Kinara Habanero / Koriander



KÜRBIS ^{A/F/L/M}
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Chicoree / Chili Ananas

FRUCHTIGE NUSS ^{A/H}

Hokkaido Kürbis / Rosenkohl / Curry / Rosinen

BITTE WÄHLEN SIE JE
1 ROTWEIN & 1 WEISSWEIN

WEISSWEIN 0,75 l



RIESLING QVINTERRA
Kühling-Gillot, Rheinhessen, Deutschland
oder



WEISSBURGUNDER
Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Deutschland

ROTWEIN 0,75 l



SPÄTBURGUNDER
Rings, Pfalz, Deutschland
oder



NAKED RED
Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent
Heinrich, Burgenland, Österreich



GREEN BEETLE MENÜ-VORSCHLAG

«VERFÜHRUNG IN GRÜN»

5 G A N G

99,00 € pro Person

Weinauswahl 29,00 € pro Person



VOLL KOHL ^{A/C/L}

Wirsing Roulade / Süßkartoffel / Miso / Quitte

MAIS SCHAUM ^{G/L/M}

Kochbanane / Kinara Habanero / Koriander

MODERNER ITALIENER ^{A/C}

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Chicoree / Chili Ananas



KÜRBIS ^{A/F/L/M}

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Chicoree / Chili Ananas

PFEFFRIGE SÜSSE ^{A/C/F/G}

Grießflammerie / Kürbis / Weißer Pfeffer

ALS WEINE BEGLEITEN SIE

(1 Weisswein und 1 Rotwein)



WEISSWEIN 0,75 l



RIESLING QVINTERRA

Kühling-Gillot, Rheinhessen, Deutschland

oder



PINOT BLANC LOUIS

Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Deutschland

ROTWEIN 0,75 l



DAS KLEINE KREUTZ

Rings, Pfalz, Deutschland

oder



GABARINZA

Heinrich, Burgenland, Österreich



GREEN BEETLE
MENÜ-VORSCHLAG WEIHNACHTEN
 «LEISE RIESELT DER SCHNEE»

3 G A N G

59,00 € pro Person

Weinauswahl 29,00 € pro Person



ROTE WEIHNACHTSKUGEL ^{A/F/L/N}

Rote Bete / Kimchi / Sesam Crunch

KNOLLENFEST ^{A/H/L/M}

Knollensellerie / Rosenkohl / Haselnuss / Winter Trüffel

OH APFELBAUM ^{A/C/G/H}

Bratapfel / Hüttenkäse / dunkle Schokolade

GREEN BEETLE
MENÜ-VORSCHLAG WEIHNACHTEN
 «ALLE JAHRE WIEDER»

4 G A N G

79,00 € pro Person

Weinauswahl 29,00 € pro Person



ROTE WEIHNACHTSKUGEL ^{A/F/L/N}

Rote Bete / Kimchi / Sesam Crunch



BAYERISCHER NUSSKNACKER ^{F/L/O}

Sellerie / Karamell Apfel

KNOLLENFEST ^{A/H/L/M}

Knollensellerie / Rosenkohl / Haselnuss / Winter Trüffel

OH APFELBAUM ^{A/C/G/H}

Bratapfel / Hüttenkäse / dunkle Schokolade




GREEN BEETLE
MENÜ-VORSCHLAG WEIHNACHTEN
«FRÖHLICHE WEIHNACHT ÜBERALL»

5 G A N G

99,00 € pro Person

Weinauswahl 29,00 € pro Person

 **ROTE WEIHNACHTSKUGEL** ^{A/F/L/N}
Rote Bete / Kimchi / Sesam Crunch

 **BAYERISCHER NUSSKNACKER** ^{F/L/O}
Sellerie / Karamell Apfel

 **ITALIENISCHER WINTER** ^{H/O}
Blaukraut / Verju-Essig

KNOLLENFEST ^{A/H/L/M}
Knollensellerie / Rosenkohl / Haselnuss / Winter Trüffel

OH APFELBAUM ^{A/C/G/H}
Bratapfel / Hüttenkäse / dunkle Schokolade



GREEN BEETLE
MENÜ-VORSCHLAG
« SILVESTER »

199,00 € pro Person inkl. 1 Glas Welcome-Champagner

AMUSE GEULE

 **ROTKOHL GLÜCK** ^{A/F/G/H/M}
Vanilla Tomate / Pumpernickel / Feldsalat

HAPPY BETE ^{C/G/L}
Rote Bete Essenz / Grieß / Estragon

 **SCHICKE CHICOREE** ^{C/G}
Lauch / BIO Tropfen / Bayerische Maroni

FEIERKRAUT ^{A/F}
Krautwickerl / Pastinaken / Zimtjus

KLEINES SCHWARZES ^A
Schwarzwurzel / Gewürzlack / Perigord Trüffel

MINI RACLETTE ^{A/F}

SÜSSES ENDE ^{A/C/G/H/O}
Lebkuchen / Mandarinen / Rotwein



FLYING BUFFET

DREI GÄNGE 59,00 € PRO PERSON

Green Beetle Tatar / Dehydrierter Sellerie / Pommery Senf / BIO Ei / Baby Feldsalat
 Moderner Italiener/ Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Chicoree / Chili Ananas
 Pfeffrige Süße / Grießflammerie / Kürbis / Weißer Pfeffer

FÜNF GÄNGE 79,00 € PRO PERSON

Voll Kohl / Wirsing Roulade / Süßkartoffel / Miso / Quitte
 Mais Schaum / Kochbanane / Kinara Habanero / Koriander
 Mexikanische Gurke / Geschmorte Gurke / Pastinake / Maracuja / Chili
 Kürbis / Hokkaido Kürbis / Rosenkohl / Curry / Rosinen
 Fruchttige Nuss / Pflaumen / Sizilianische Mandeln / Kokossorbet



FLYING BUFFET WEIHNACHTEN

Buchbar ab 22. November bis zum 30. Dezember 2021

FÜNF GÄNGE 79,00 € PRO PERSON

Curry Kürbis / fermentierter Gelber Rettich / gebackener BIO Seidentofu
 Karotten-Sternanischaum / Lorbeeröl
 Rote Bete Risotto / lauwarmes BIO Eigelb / Winter-Trüffel
 Kratzete / Schwarzwurzel / Rosenkohl-Laub / Zwiebel-Jus
 Grießflammerie / Sizilianische Mendelkerne / Zimt-Eis



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 FIRMENRECHNUNG 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

GREEN BEETLE

Schumannstr. 9 / 81679 München

Telefon 0176 14 16 80 23

Email: greenbeetle@feinkost-kaefer.de

greenbeetlebykaefer.de