

Let`s have party

Der Sommer ist endlich da und Sie möchten die warmen Sommerstrahlen bei erfrischenden Drinks, leckeren Speisen, chilliger Musik sowie Spiel & Spaß genießen. Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

Buchen Sie unser Sommerpackage

149,00 Euro netto pro Person

Basierend auf 80 Personen & einer Veranstaltungszeit von 7 Stunden

Wir haben an alles gedacht! Freuen Sie sich auf eine leckere Getränke- & Speisenauswahl (siehe nächste Seite), chillige Möbel im Außenbereich, moderne Tafeltische und eine Loungeecke im Innenbereich, sommerliche Dekoration mit saisonalen Blumen, Laternen, Lichterketten und Strohhüten sowie ein freundliches & kompetentes Serviceteam. Für die Bespaßung steht eine Tischtennisplatte, ein Spielkorb mit vielerlei Aktivitätsmöglichkeiten & ein DJ für fünf Stunden zur Verfügung. Was will man mehr?

Selbstverständlich ist die komplette Logistik, das Material (Gläser, Besteck, Teller) und ein Hygienekonzept mit entsprechenden Vorkehrungen berücksichtigt.



Cooler Abkühlung

„Lillet Soleil“

bestehend aus Lillet Rosé, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Thymian und Grapfruit – alkoholisch

„Red Berry“

bestehend aus Cranberrysaft, Zitronensaft, Rosmarinsirup, Mineralwasser – alkoholfrei

„Miami Cooler“

bestehend aus Zitronensaft, Ginger Ale & Crushed Ice – alkoholfrei

Fruchtiges Wasser aus dem Dispenser

Melone-Ingwer & Pfirsich-Rosmarin

Mineralwasser still & Sprudel

Coca Cola & Coca Cola Zero

Elephant Ice Tea

Sekt, Weiß- und Roséwein

Bier auch alkoholfrei, Filterkaffee & Tee



Lecker aufgetischt

ABKÜHLUNG - Eis (2 Kugeln p. P.) aus dem Piaggio Eape Eiswagen

Die Sortenauswahl lässt wahrlich keine Wünsche offen. Die Palette reicht vom klassischen Milcheis bis zu veganen und laktosefreien Fruchtsorbets. Gerne stimmen wir die Sorten mit Ihnen ab.

SOMMERBUFFET

Vorspeisen auf dem Buffet

Mariniertes Gemüse | Oliven | Dörrotomaten | Kapernäpfel
Orientalischer Cous Cous | Gartengurke | Zitrone | Strauchtomate | Kräuter
Gebeizter Lachs | süßsaurer Linsensalat | Gurken-Wasabischmand
Glasnudelsalat | geröstete Erdnüsse | Chili | Koriander | Streichholzgemüse
Brotauswahl | Miniweck: Meersalzbutter | Kräutercreme

Warme Speisen zur Wahl (Fisch oder Fleisch)

Maispouardenbrust | Tomate | Petersilienwurzel | Kartoffel-Oliven-Stampf

ODER STATTDESSEN

Limetten-Zanderfilet | Rieslingsauce | Spitzkohl | Basmatireis

VEGAN Gelbes Tofu-Gemüse-Curry | Basmati-Reis | Kokosnussspäne

Dessert im Glas & Kuchen

Mousse au chocolat | Chili-Kirschen & Panna Cotta | Erdbeere | Minze
New York Cheesecake



Sommerhotline

Gerne senden wir Ihnen ein Detailangebot. Selbstverständlich kann das Package den Basisdaten und weiteren Wünschen entsprechend angepasst werden.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.



COME EVENTS BERLIN
Sabrina Schaberg
Roonstraße 17
14163 Berlin

+49 (0) 30 832 175 30
+49 (0) 178 536 760 8

info@come-events-berlin.de
www.come-events-berlin.de

