

# Kaupers Landpartie

## - Flying Dinner Variante -

Wir lieben Veranstaltungen und möchten mit Ihnen

★lecker ★ raffiniert ★kommunikativ ★ ausgelassen ★ und schwungvoll ★

Feiern!

Die nachfolgenden Preise sind buchbar von **Sonntag bis Donnerstag** ausgenommen Feiertage. An Freitagen und Samstagen behalten wir uns eine andere Preisstruktur vor.

### ★Wie kann ich mir die Art der Feier vorstellen? ★

... ob als legeres Sommerfest auf unserer Dachterrasse  
... gemütliches \*Come Together\* in unserem Gasträum  
... oder beides kombiniert

Ob bei einem Geburtstag, einem Familienfest oder einer Firmenfeier - der Vorteil eines Flying Dinners besteht darin, das Sie als Gastgeber sich um jeden Ihrer Gäste kümmern können, alle miteinander sich bunt vermischen es keine feste Tischordnung gibt und die Speisen unkompliziert gereicht werden.

Es ist in jedem Fall, ein fröhliches "Kummts zsam" mit bunt gemischten Sitz- und Stehgelegenheiten begleitet von lockerer Lounge Musik. Je nachdem wann man feiert, ob mittags oder abends kann es ein gleitender Übergang, vom nachmittäglichen Sonnenbaden bis in den Sonnenuntergang sein oder von den frühen Abendstunden bis in den Sternenhimmel hinein. Jeder sucht sich einen schönen Platz, ob unter unseren Sonnenschirmen an den Tischen, kommunikativ an unseren Stehtischen, in unserer Teak Lounge, auf unserem Lounge Sofa oder an der Bar ...

### ★Wie wird das Essen serviert? ★

Die Leckereien servieren wir einfach und unkompliziert  
wo auch immer Ihre Gäste stehen oder sitzen.

Das Flying Dinner wird in kleinen Schalen serviert und ist mit einem Besteckteil zu essen.

### ★Preise Flying Dinner ★

Wir behalten uns vor, die Preise je nach Auswahl der einzelnen Gänge, anzupassen.

- von 20 Personen bis 55 Personen buchbar -

#### ★ Flying Dinner

**Flying Dinner 1:** 5 Gänge 55 € 2 Vorspeisen / 1 Hauptgang / 2 Dessert

**Flying Dinner 2:** 6 Gänge 66 € 3 Vorspeisen / 1 Hauptgang / 2 Dessert

**Flying Dinner 3:** 7 Gänge 77 € 4 Vorspeisen / 1 Hauptgang / 2 Dessert

## ★ Finger Food ★

- kann als Option dazu gebucht werden -

- ★ Finger Food Pauschale pro Person  
3erlei Finger Food je 1 Stück pro Person / pro Sorte  
12 € pro Person

## ★ Getränkepauschalen ★

In allen Getränkepauschalen enthalten:  
Wein, Bier, Softgetränke (Wasser, Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola, Kaffee)

Alle nachfolgenden Pauschalen sind Vorschläge,  
die individuell auf Ihren Geschmack abgestimmt werden können.

- ★ **Pauschale 1: Terrassenstürmer**  
40 € pro Person  
3 verschiedene Weißweine: fruchtig, trocken und rassig
- ★ **Pauschale 2: For every Taste ! Kurz : FET**  
55 € pro Person  
  
1 Weißwein fruchtig *Rosé oder Scheurebe*  
1 Weißwein trocken *Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Silvaner oder Weißburgunder*  
1 Weißwein rassig *Riesling*  
1 Rotwein *Spätburgunder, Merlot, Cuvee X ,...*
- ★ **Pauschale 3: Perlende Blubber und Sektparty Kurz: PBS**  
65 € pro Person  
  
3 verschiedene Sekte aus der Region-  
Rosé Sekt Brut  
Blanc de Blanc Sekt Dosage Zero Brut nature  
Aperol Spritz oder Hugo

## ★ Bring your Own ★

Weine selber mitbringen \***Bring your Own**\* kurz: BYO

Für Weinliebhaber, die vielleicht eigene Tropfen aus Ihrem Weinkeller mitbringen möchten und Gäste, die einfach die Weine Ihres Lieblingswinzers trinken möchten.

*Pauschale 4 und 5 können nur gemeinsam gebucht werden.*

★ **Pauschale 4: Bring your Own** -ohne KORKGELD

25 € Service Pauschale pro Person

Zusätzlich berechnen wir:

★ **Pauschale 5: Softgetränke ohne Wein**

Softgetränkepauschale - 10 € pro Person

(Wasser, Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola, Kaffee)

Diese ist nur in Verbindung mit selbst mitgebrachten Weinen zu buchen.

## ★ GIN & TONIC ★

*- kann als Option, zu einer Pauschale von 1 bis 5, dazu gebucht werden -*

★ **Pauschale 6: GIN TONIC Longdrink Variante**

Kaupers Gin Tonic – Longdrink Variante mit süß / sauer eingelegtem Ingwer, Landgurke, Thomas Henry Tonic

15 € pro Person

## ★ Allgemeines, was es zu beachten gibt: ★

★ **Getränke von der Bar im Gastraum**

Alle Getränke werden von der Bar im Gastraum ausgegeben.

Wasser servieren wir in Kühlern auf den Tischen

Pils, Softgetränke und Kaffee auf Bestellung.

★ **Servicezeit**

Alle Preise sind für eine Servicezeit von 5 Stunden gerechnet.

Danach berechnen wir pro angefangene Stunde für das Servicepersonal 100 €

Jede weitere angebrochene Flasche Wein wird nach den 5 Stunden Service Zeit zusätzlich in Rechnung gestellt.

## ★ Sonderoptionen ★

Sind nicht in den Flying Dinner Preisen und den Getränke Pauschalen enthalten.

### ☆ **Gestaltungswünsche:**

Für individuelle Gestaltungswünsche von Gasträum und Dachterrasse werden die Zeit und der Aufwand vorab besprochen und pauschal berechnet.

### ☆ **Blumen, Kerzen und Dekoration**

Diese Sonderoptionen werden ebenfalls abgesprochen und separat in Rechnung gestellt

### ☆ **Musikbeschallung**

Pauschal Miete von 2 Teufel Rockster Boxen

100 € für 2 Boxen

Wir haben im Restaurant Musikboxen, die für eine Hintergrundbeschallung geeignet sind. Sollten Sie es klangvoller mögen, haben wir hierzu 2 große Teufel "Rockster" Boxen als „Leih“ Option. Die Boxen machen richtig Sound und Druck und lassen sich via Bluetooth oder Cinch Kabel ansteuern. Die Boxen sind gekoppelt und verfügen über ein kleines Mischpult.

Solltet Sie unsere Rockster Boxen dazu buchen, müssen Sie sich um die Musik Auswahl keine Gedanken machen, ich habe von ruhig bis fetzig viel Schönes im Sortiment und Sie können auf unsere umfangreiche High Res Musiksammlung in CD Qualität zugreifen.

★Jazz ★Alternativ und Indie ★Pop ★  
★ moderner Soul ★Chanson ★Gefühls Pop ★sanfte Piano Musik ★  
★ Schlager ★80 er und 90 er ★Party Musik ★RnB ★ Ambient ★

... und noch vieles mehr ...

# ★ Kulinarische Beispiele für unser Flying Dinner ★

## VORNEWEG

Landferkeltatar \*Handwerker Art\*

von Hand gewürfelter Tatar / kross würziges Schüttelbraut / fluffige Mayonnaise / mixed Pickles

★ ★ ★

Gebratene Blutwurst mit karamellisierten Walnüssen

Linsensalat / marinierte Sprossen / Banyuls Reduction

★ ★ ★

Ceviche vom Bachsaibling

Zartes Saiblingscarpaccio mit Zitronenmarinade und feinem Abrieb und Kerbel

★ ★ ★

## DAZWISCHEN

Frühlingskräutersüppchen

Brioche Kracherle / Bärlauchbutter

★ ★ ★

Geschäumtes Gartenkressesüppchen

Butterknödelchen und Bröselschmelze

★ ★ ★

## HAUPTSPEISE

Saftiges Ochsenragout

cremigtes Petersiliengraupenrisotto / Ochsenjus

★ ★ ★

Kabeljau

junger glasierter Blattspinat / Fregola Sarda / Beurre Blanc

## DANACH

Crème brûlet mit Vanille oder Tonkabohne

★ ★ ★

Omas Streusel mit Rhabarber oder Waldheidelbeeren

★ ★ ★

Warme Milchrahmstrudelschnitte mit Quarkschlotzcreme

★ ★ ★

Weißer Schokoladen Savarin mit Erdbeer-Rhabarber Kompott und Mandel Crumble