



Tivoli Gastronomie · Windallee 21 · 26316 Varel

Stadt Varel  
Stabstelle Wirtschaftsförderung/Stadtmarketing  
Herr Reimnitz  
Windallee 4

26316 Varel

Varel, 06. März 2018

## ANGEBOT HERINGSESSEN 2018

*Sehr geehrter Herr Reimnitz,*

vorab erst einmal recht herzlichen Dank für Ihre Anfrage und das damit verbundene Vertrauen an den Dienstleistungen unseres Hauses.

Wie versprochen das Angebot über ein Catering am Samstag, 15. September 2018

- Gästeanzahl: 70 – 120 Personen
- Beginn des Essens: ca. 17.00 Uhr
- Ort: Festzelt in der Innenstadt

### Traditionelles Heringessen:

- Matjesfilets
- Bismarkheringe
- Bratheringe
- Rollmöpfe

- Restaurant
- Saalbetrieb
- Clubzimmer
- Party-Service
- Tagungsräume
- Firmenevents
- Catering
- Veranstaltungszentrum
- Geschirrverleih
- Feiern aller Art von 2 - 750 Pers.
- Großer Saal bis 500 Pers.
- Kleiner Saal bis 160 Pers.
- Tivoli Saal bis 120 Pers.
- Restaurant bis 125 Pers.
- 3 Clubzimmer bis zu 40 Pers.
- Kostenlose (Bus-) Parkplätze

Windallee 21 · 26316 Varel

Tel.: 0 44 51 – 86 21 00 · Fax.: 0 44 51 – 86 29 59  
Inh.: Fred Lienemann · Ust-ID.Nr.: DE 70 12 707 365  
Amtsgericht: Varel · Internet: [www.Tivoli-Varel.de](http://www.Tivoli-Varel.de)

Landessparkasse zu Oldenburg

Konto-Nr.: 052 429 511 (BLZ 280 501 00)  
IBAN: DE 06 28050100 0052429511  
SWIFT-BIC CODE: BRLADE 21 LZO

Raiffeisen-Volksbank Varel-Nordenham

Konto-Nr.: 129 838 000 (BLZ 282 626 73)  
IBAN: DE 82 28262673 0129838000  
SWIFT-BIC CODE: GENODEF 1 VAR

- Sherry-Matjes
- Heringssalat
- Apfel-Gurkenschmand
- Gurkenhappen
- Zwiebelringe
- Speckstippe
- Speckbohnen
- Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln

### Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce

Das Essen wird auf Platten, in Schüsseln und Saucieren angerichtet und auf die Tische gestellt.  
(Kein Büffet)

### Equipment von uns mitzubringen:

- Geschirr (Teller Salatschüsseln Dessertschalen)
- Bestecke (Messer Gabeln Dessertlöffel)
- Servietten
- Anlegebesteck für die Platten
- Schüsseln, Platten etc. für die Speisen
- Menükarten

### - Offene Punkte:

- liegt saubere Tischwäsche auf den Tischen ?
- wer deckt die Tische fertig ein ?
- wer kümmert sich um die Dekoration ?
- wer macht den Service (Getränke & Essen) ?

Es funktioniert in der Praxis nicht, wenn der eine Teil vom Service nur für das Essen zuständig ist und der andere Teil nur für die Getränke. Dieses wird von den Gästen meist nicht verstanden.

- ist der Service (wenn er nicht von uns gestellt wird) souverän und kompetent genug und weiß was zu tun ist ?  
(wir sprechen aus Erfahrung. Haben da schon echte Pleiten erlebt, die dann negativ auf uns zurückfielen, obwohl wir mit der Sache nichts zu tun hatten !)

- ist vorher noch eine andere Veranstaltung in dem Zelt oder kann man schon zeitiger vor Ort sein ?
- gibt es einen Backstage-Küchenbereich zum Abräumen des Geschirrs, Ausladen der Speisen, Ausgabe der Speisen etc. pp. (Mind. 3 x 3 Meter !!!!)
- ist ein Stromanschluß und Wasseranschluß vorhanden ?
- kann man mit dem Fahrzeug direkt an den Backstage-Küchenbereich ranfahren.

**Preis für das Heringessen:                    18,90 € pro Person**

**Preis für das Equipment, An- und Abfahrt: 2,50 € p. Per.**

im Preis sind sämtliche, oben aufgeführte Positionen wie das Heringessen, Geschirr, Bestecke, Servietten, An- und Abfahrt und die gestz. MwSt. etc. enthalten

Sollten Sie Servicekräfte benötigen, könnten wir auch diese stellen.

**Servicekräfte: 22,50 € pro Stunde**

Wir empfehlen bei 70 Gästen 2 Servicekräfte  
                           bei 100 Gästen 3 Servicekräfte  
                           bei 120 Gästen 4 Servicekräfte

*Für Rückfragen, Vorschläge oder Änderungen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.*

*Mit sonnigen Grüßen aus Ihrem Restaurant Tivoli in Varel*

  
**Fred Lienemann**

