

# Eventbar IDA

#### PREISE UND PAUSCHALEN

- 1. Eventbar Nutzung und Leistungen
- 2. Bar, Beverages & Drinks
- 3. Menüauswahl

Die Location ist nur in Verbindung mit Bewirtung (Barpersonal und Getränke) buchbar! Außer den angebotenen Raumpauschalen (Reinigung, Nutzungsgebühr) verstehen sich alle Preise pro Person und zzgl. MwSt.



#### **ADRESSE**

Schlösschenweg 2 04155 Leipzig

#### **ANSPRECHPARTNER**

Thomas Kotyrba

- Q 0341 4245548
- ⋈ booking@eventbar-ida.de
- mww.eventbar-ida.de

#### HIGHLIGHTS

- gute Parkplatzsituation in der Umgebung
- drei Apartments á 2 Personen im Objekt \*
- technisch voll ausgestattete Tagungsstätte verfügbar \*

#### 1. EVENTBAR NUTZUNG & LEISTUNGEN

#### **LOCATIONMIETE**

250,-

- Raum & Außenfläche inkl. Endreinigung, Terrassennutzung,
- Musikanlage
- Premiumbar inkl 8 Hocker
- Equipment: Geschirr, Gläser, Servietten, Besteck
- Sonstiges: WC-Nutzung

Anpassungen machbar bei

 Hardware: Zelt & Pavillon Terrasse, Bestuhlung im Innen- und Außenbereich, Eindecken der Tische m. weißen Tischdecken, Blumenschmuck

#### **ZUBUCHBAR:**

- Licht- und Tontechnik, Beamer und Leinwand
- DJ, Unterhaltungskünstler

#### **UPGRADE MÖGLICH!**

 Wintergarten & IDAs Sommergarten mit Pavillons und Sitzmöglichkeiten



PRO TAG (zzgl. MwSt)
ab 599,-



80 Personen

Maximalauslastung

<sup>\*</sup> Anfrage über die Medienstiftung der Sparkasse Leipzig; Kosten Apartments: 65,- €/ Einzelnutzung: 80,- € + 5% Beherbergungssteuer



## 2. BAR, BEVERAGES & DRINKS



"ESSENTIAL"

16,80

Alkoholfreie Getränke und Kaffee

..CLASSIC"

25,30

Alkoholfreie Getränke, Kaffee & alkoholische Klassiker (Wein- & Sektauswahl, Bier)

"GRAND SELECTION"

37,85

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, alkoholische Klassiker & Cocktails

#### **ALLGEMEIN**

- Alle Preise pro Person, zzgl. gesetzl. MwSt.
- Live-Cooking nur bei Menü "Erlesen"

#### **GETRÄNKE**

- Für 5 Stunden inkl. Gläser & Barpersonal
- Nach Pauschale Berechnung nach Verbrauch

#### **MENÜS**

- Inkl. Buffetauf- & abbau, Tischwäsche, Warmhaltevorrichtungen (z.B. Chafing-Dishes), Geschirr, Gläser, Servietten
- Köche oder Fleischsommeliers (abhängig vom Menü)



### 3. MENÜAUSWAHL



"EINFACH"

20,60

Buffet mit Schnittchen, Fingerfood

"ECHT"

38,90

Eine Buffet-Auswahl an heimischen Spezialitäten und regionaler Küche bestehend aus Hauptgereicht, Salat, Spießchen, herzhafter Platte und einem Dessert

"FEIN"

44,90

Gehobenes Buffet mit großer Speiseauswahl bestehend aus Hauptgericht, herzhaften Spießen und Platten, Salat und Dessert.

"ERLESEN"

58,50

Live-Cooking-Buffet mit "Signature"-Auswahl (Opitz-Premiummarke) für höchste kulinarische Erlebnisse bestehend aus Hauptgericht, herzhaften Spießen und Platten, Salat und Dessert.

- Individuelle Menüberatung mit Opitz Catering -

