

PHOENIX

Restaurant & Weinbar

Exklusiv Buchung des Restaurants (möglich bis max. 60 Personen)

Der Mindestumsatz beträgt, Dienstag bis Donnerstag, 8.500 € und Freitag und Samstag, 9.500 €. Hier enthalten sind die vorhandene Ausstattung sowie das Servicepersonal. Dem angegebenen Mindestumsatz werden die Speisen und Getränke angerechnet.

Buchung des „halben“ Restaurants (möglich bis max. 34 Personen)

Der Mindestumsatz beträgt, Dienstag bis Donnerstag, 4.500 € und Freitag und Samstag, 5.500 €.

Hier enthalten sind die vorhandene Ausstattung sowie das Servicepersonal. Dem angegebenen Mindestumsatz werden die Speisen und Getränke angerechnet.

Die Platzierung findet an drei langen Tafeln statt (1x max. 14, 2x max. 10 Pers.) Diese Tische befinden sich in unmittelbarer Nähe zueinander sind jedoch nicht optisch u. akustisch von den anderen Gästen getrennt.

Die genaue Personenzahl benötigen wir bis 48 Std. vor dem Veranstaltungsbeginn, diese Personenzahl dient als Rechnungsgrundlage. Jede Änderung der Personenzahl bedarf der Schriftform durch den Veranstalter.

Mittags schließt das Restaurant um 15 Uhr und am Abend um 23 Uhr.

Der Ausklang Ihrer Veranstaltung ist jeweils bis 30 min. nach der offiziellen Schließzeit möglich.

Speisen - Für Gruppen servieren wir immer ein einheitliches Menü.

Vegetariern oder Personen, die sich gerne Fisch- oder Fleischlos ernähren, servieren wir das Menü FLORA, allen anderen das Menü FAUNA. **Bitte beachten Sie, dass wir keine veganen Speisen anbieten.**

Die aktuellen Menüs (FLORA / FAUNA) stehen auf unserer Homepage. Allerdings kann es sein, dass es bis zu ihrer Veranstaltung Änderungen geben wird.

- 3 Gang Menu Flora / Fauna ab 94 €
- 4 Gang Menu Flora / Fauna ab 119 €
- 5 Gang Menu Flora / Fauna ab 135 €

Ihre Speisenauswahl benötigen wir bitte bis 5 Tage vor dem Veranstaltungstermin.

Aperitif - Diesen können Sie gerne vorab an unserer Restaurant-Bar einnehmen.

Wein - Gerne bieten wir Ihnen einen passenden Weiß- und Rotwein zu Ihrer Menüauswahl an.

Sollten Sie Interesse daran haben, lassen wir Ihnen auch gerne die aktuelle Weinkarte per E-Mail zukommen. Ebenso können Sie diese auf der Homepage einsehen. Hier kann es jedoch sein, dass es kleine Abweichungen gibt. ***Ihre Weinauswahl benötigen wir bitte bis 7 Werktage vor dem Veranstaltungstermin.***

Tischdekoration - Bis auf kleine Glas-Teelichter sehen wir keine Dekoration vor.

Menükarten werden von uns vorbereitet und auf der Tafel bereit gelegt, bitte informieren Sie uns, wenn wir diese auch in Englisch vorbereiten dürfen. Sofern Sie eine Blumendekoration wünschen geben Sie bitte Bescheid und wir organisieren diese bei unserem Floristen.

Stornobedingungen - Eine kostenfreie Stornierung der gebuchten Räumlichkeiten kann bis 14 Tage vor dem Termin berücksichtigt werden. Individuelle, kurzfristige Regelungen seitens der Stadt Düsseldorf berühren nicht die oben genannten Bedingungen. Sollte die Stornierung nach dieser Frist erfolgen, berechnen wir 100 % des oben angegebenen Mindestumsatzes. Sollte es bereits eine feste Speisenfolge geben, und Sie stornieren weniger als 5 Werktage vor dem Termin berechnen wir zusätzlich 50 % des Menüpreises, ab 3 Tagen vor dem gebuchten Termin, 100 % des Menüpreises.

Alle angegebenen Preise verstehen sich brutto, inkl. der zum Zeitpunkt der Leistungserfüllung gültigen MwSt.

PHOENIX

Restaurant & Weinbar



Restaurantbereich zum Eingang (Bei Anmietung des „halben Restaurants“ würden hier 3 lange Tafeln stehen)



Restaurantbereich zur Küche (und in diesem Bereich weitere Gäste sitzen)