remos®

# Große Runden. Gute Gespräche. Italienische Küche.

Firmenfeiern, Events und große Tafeln bei remos

remos Restaurants · Frankfurt · Koblenz · Köln · Westerwald · Wiesbaden · verwaltung@remos-gruppe.de

WILLKOMMEN

# Dein Event bei remos.

Ob Frankfurt, Koblenz, Köln, Wiesbaden oder Westerwald: remos bietet an fünf Standorten den passenden Rahmen für Firmenfeiern, Geburtstage, Jubiläen und Empfänge.

Die Küche ist italienisch, frisch und hausgemacht. Große Tafeln im Restaurant und die Bar für den Empfang geben deinem Event Raum. Welche Bereiche dein Standort bietet, besprechen wir mit dir.

Auf den folgenden Seiten findest du Menüs, Buffets und Empfangsangebote. Auf dieser Basis stellen wir dein Event mit dir zusammen.

BENVENUTI A CASA.

# So arbeiten wir.

Ein gutes Event braucht eine klare Planung, eine verlässliche Küche und ein Team, das den Abend trägt. Dafür stehen wir.

## Planung

Ein Ansprechpartner von der Anfrage bis zur Abrechnung. Menü, Ablauf und Getränke stimmen wir vorab schriftlich mit dir ab.

## Küche

Italienisch, frisch und hausgemacht. Vegetarische Gerichte sind in jedem Menü enthalten, Unverträglichkeiten berücksichtigen wir nach Absprache.

## Service

Am Abend übernimmt das Team den Ablauf. Du kümmerst dich um deine Gäste, wir uns um alles andere.

Auf Wunsch stellen wir das Angebot gern in der Sie-Form aus.

UNSERE ANGEBOTE

# Für jede Runde das Passende.

## MENÜS, VON KLASSISCH BIS EXKLUSIV

### Classico
**32 € p. P.**

drei Gänge, am Platz serviert

### Esclusivo
**79 € p. P.**

vier Gänge, am Platz serviert

### Tavola
**39 € p. P.**

unser Sharing-Menü in Töpfen

### Tavola Grande
**49 € p. P.**

selbst zusammengestellt, zum Teilen

## BUFFET UND EMPFANG

### Buffet
**59 € p. P.**

Antipasti, Pasta, Pizza aus dem Ofen

### Flying Buffet
**38 € p. P.**

Fingerfood und Pasta im Glas

### Sektempfang
**ab 6,50 € p. P.**

zum Ankommen, auch mit Häppchen

Getränke berechnen wir nach Verbrauch. Pauschalen bieten wir auf Anfrage an.

MENÜ 1

# Classico

**32 € pro Person**

Drei Gänge, am Platz serviert. Der einfache Einstieg für Gruppen.

## VORSPEISE, BITTE WÄHLE EINE FÜR ALLE

- *Insalata Mista* Blattsalate der Saison
- *Zuppa cremosa di Pomodoro* hausgemachte Tomatencremesuppe
- *Bruschetta Classica* mit Kirschtomaten und Grana Padano

## HAUPTGANG, JEDER GAST WÄHLT VORAB

- *Rigatoni alla Vodka*
- *Gnocchi alla Mozzarella*
- *Linguine al Pesto*
- *Spaghetti Meatballs*
- *Strozzapreti con Pollo e Broccoli*
- *Pizza Margherita*
- *Pizza Tonno*
- *Pizza Diavola*
- *Pizza Primo Amore*

## DOLCE, JEDER GAST WÄHLT VORAB

- *Panna Cotta*
- *Tiramisu classico*

Die Hauptgänge wählen deine Gäste vorab. Die Liste brauchen wir 10 Tage vor dem Event.

MENÜ 2

# Esclusivo

**79 € pro Person**

Vier Gänge für besondere Anlässe, am Platz serviert. Mit Trüffel, Gambas und Tagliata. Jeder Gast wählt vorab.

remos®

## FÜR DEN TISCH

*Foccacia Speziale*

## 1. GANG · ANTIPASTI, JEDER GAST WÄHLT

- *Carpaccio di Manzo* mit Rucola und Grana Padano
- *Vitello Tonnato*
- *Burrata Tricolore* mit bunten Kirschtomaten
- *Gamberi Aglio e Olio* Garnelen in Knoblauch und Olivenöl

## EXTRA-GANG · + 9 € PRO PERSON

### Caesar Salad am Tisch

Unser Team macht den Caesar Salad frisch vor deinen Augen an. Serviert nach den Antipasti, für den ganzen Tisch.

Jeder Gast wählt seine Gänge vorab. Die Liste brauchen wir 10 Tage vor dem Event.

MENÜ 2 · ESCLUSIVO

# Pasta, Grill und Dolce

## 2. GANG · PASTA, JEDER GAST WÄHLT

- *Strozzapreti con Filetto di Manzo e Tartufo* in cremiger Trüffelsauce
- *Fettuccine al Salmone* Lachs, Babyspinat, Zitronen-Buttersauce
- *Linguine al Pesto* hausgemachtes Basilikumpesto

## 3. GANG · VOM GRILL, JEDER GAST WÄHLT

- *Tagliata di Manzo* rosa gebraten, mit Rucola
- *Salmone al Limone*

### DAZU

*Rosmarinkartoffeln*

*gebratenes Gemüse*

## 4. GANG · DOLCE, JEDER GAST WÄHLT

- *Soufflé al Cioccolato* warmer Schokoladenkuchen
- *Tiramisu classico*

Jeder Gast wählt seine Gänge vorab. Die Liste brauchen wir 10 Tage vor dem Event.

remos®

UNSER MARKENZEICHEN

# Töpfe auf den Tisch.

Die Pasta kommt im Topf, das Fleisch in der Pfanne, die Antipasti auf großen Platten.
Alles landet in der Tischmitte. Jeder nimmt, was er mag, und reicht weiter.

So isst man an den langen Tischen in Little Italy. Und so feierst du bei remos.

MENÜ 3 · UNSER SIGNATURE

# Tavola

**39 € pro Person**

Unser Sharing-Menü. Pasta im Topf, Fleisch in der Pfanne, alles in die Mitte.

## FÜR DEN TISCH

*Foccacia Aromatica* ofenfrisch, mit mediterranen Kräutern

## ANTIPASTI AUF DER PLATTE

*Bruschetta Classica* mit Kirschtomaten und Grana Padano

*Burrata Tricolore* mit bunten Kirschtomaten und Rucola

*Insalata Mista* Blattsalate der Saison

## AUS DEM TOPF

*Spaghetti Meatballs* Rindfleischbällchen in Marinara

*Rigatoni alla Vodka*

*Strozzapreti con Pollo e Broccoli*

## DOLCE

*Tiramisu classico* aus der großen Form

Vorspeisen und Hauptgänge servieren wir zum Teilen in der Tischmitte. Saisonale Änderungen sprechen wir vorher mit dir ab.

MENÜ 4

# Tavola Grande

**49 € pro Person**

Du stellst dein Menü selbst zusammen. Vier Vorspeisen, zwei Pasta, ein Gericht vom Grill und ein Dolce.

## FÜR DEN TISCH

*Foccacia Aromatica* ofenfrisch, mit mediterranen Kräutern

## BITTE WÄHLE VIER VORSPEISEN

- *Bruschetta Classica* mit Kirschtomaten und Grana Padano
- *Bruschetta Mozzarella* mit Mozzarella und Rucola
- *Burrata Tricolore* mit bunten Kirschtomaten
- *Insalata Mediterranea*
- *Zuppa cremosa di Pomodoro*
- *Insalata di Barbabietola* Rote Bete, Ziegenkäse, Walnüsse
- *Carpaccio di Manzo* Aufpreis 4 € pro Person

Vorspeisen und Hauptgänge servieren wir zum Teilen in der Tischmitte. Saisonale Änderungen sprechen wir vorher mit dir ab.

MENÜ 4 · TAVOLA GRANDE

# Hauptgänge und Dolce

## BITTE WÄHLE ZWEI PASTA

- *Rigatoni alla Vodka*
- *Rigatoni alla Catanese*
- *Gnocchi alla Mozzarella*
- *Strozzapreti con Pollo e Broccoli*
- *Spaghetti Meatballs*
- *Linguine Gamberi e Zucchine*

## BITTE WÄHLE EIN GERICHT VOM GRILL

- *Gegrillte Hähnchenbrust*
- *Salmone al Limone*
- *Tagliata di Manzo* Aufpreis 3 € pro Person

## DAZU

*Rosmarinkartoffeln*

*Gegrilltes Gemüse*

## BITTE WÄHLE EIN DOLCE

- *Tiramisu classico*
- *New York Cheesecake Italiano*
- *Panna Cotta*

Vorspeisen und Hauptgänge servieren wir zum Teilen in der Tischmitte. Saisonale Änderungen sprechen wir vorher mit dir ab.

BUFFET

# Unser Buffet

**59 € pro Person**

## ANTIPASTI

*Foccacia Aromatica*

*Bruschetta Classica*

*Gegrilltes und mariniertes Gemüse*

*Insalata Mista* mit zwei Dressings

## PASTA & CO.

*Rigatoni alla Catanese*

*Gnocchi alla Mozzarella*

*Strozzapreti con Pollo e Broccoli*

*Meatballs* Rindfleischbällchen in Marinara

*Rosmarinkartoffeln*

## AUS DEM OFEN

*Pizza Margherita, Salame, Diavola und Caprese* in Stücken, laufend frisch

## DOLCI

*Tiramisu classico*

*Panna Cotta* im Glas

Ab 50 Personen. Unser Team füllt laufend nach. Allergene und Zusatzstoffe nennt dir unser Team gern.

FLYING BUFFET

# Fingerfood & Pasta im Glas

**38 € pro Person**

## KALT

*Bruschetta Classica* als Häppchen

*Foccacia Speziale* in Stücken

*Carpaccio-Röllchen* mit Rucola und Grana Padano

*Insalata Caesare* im Glas

## WARM

*Rigatoni alla Vodka* im Glas

*Gnocchi alla Mozzarella* im Schälchen

*Meatballs am Spieß* in Marinara

*Garnelenspieß*

*Pizza-Ecken* Margherita und Diavola

## DOLCI

*Tiramisu* im Glas

*Panna Cotta* im Glas

Ab 50 Personen, rund 10 Kleinigkeiten pro Gast über 2 bis 3 Stunden. Unser Team serviert sie direkt zu dir.

EMPFANG

# Erst anstoßen, dann feiern.

### Sektempfang

**6,50 € pro Person**

ein Glas remos Hausmarke Sekt

alkoholfrei: Hugo Zero

### Sekt & Häppchen

**11,50 € pro Person**

ein Glas remos Hausmarke Sekt oder Hugo Zero

dazu Bruschetta und Foccacia Speziale, zwei Häppchen pro Gast

### Spritz-Empfang

**9,50 € pro Person**

remos Spritz, Hugo Italiano oder Amalfi Spritz

alkoholfrei: Hugo Zero

Ideal zum Ankommen, bevor es an den Tisch geht. Oder als Auftakt zu Buffet und Flying Buffet.

Ein Glas pro Gast, jedes weitere nach Verbrauch.

DEIN EVENT

# Deine Angaben

Standort

Datum

Uhrzeit

Personenanzahl

Anlass

Ansprechpartner

Firma

Telefon

E-Mail

Rechnungsadresse

BESTELLUNG

# Deine Auswahl

| Essen | Personen | Preis p. P. |
|---|---|---|
| ○ Menü Classico | ____ | 32,00 € |
| ○ Menü Tavola | ____ | 39,00 € |
| ○ Menü Tavola Grande | ____ | 49,00 € |
| ○ Aufpreis Carpaccio | ____ | 4,00 € |
| ○ Aufpreis Tagliata | ____ | 3,00 € |
| ○ Menü Esclusivo | ____ | 79,00 € |
| ○ Extra-Gang Caesar am Tisch | ____ | 9,00 € |
| ○ Buffet | ____ | 59,00 € |
| ○ Flying Buffet | ____ | 38,00 € |

| Empfang & Getränke | Personen | Preis p. P. |
|---|---|---|
| ○ Sektempfang | ____ | 6,50 € |
| ○ Sekt & Häppchen | ____ | 11,50 € |
| ○ Spritz-Empfang | ____ | 9,50 € |
| ○ Getränke nach Verbrauch | ____ | |

**Zahlungsart:** ○ **Bar** ○ **Karte** ○ **Rechnung**

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

GUT ZU WISSEN

# Stornierung und Unterschrift

| Stornierung | vom Auftragswert |
|---|---|
| ab Bestätigung bis 31 Tage vorher | [kostenfrei] |
| 30 bis 15 Tage vorher | [25] % |
| 14 bis 8 Tage vorher | [50] % |
| 7 bis 3 Tage vorher | [75] % |
| ab 2 Tage vorher und am Eventtag | [100] % |

Stornierungen nehmen wir nur schriftlich an. Absprachen außerhalb dieser Mappe gelten nur mit schriftlicher Bestätigung. Es gelten unsere AGB unter remos-restaurants.de/agb.

○ Ich habe die Bedingungen gelesen und akzeptiere sie als Vertragsgrundlage.

Name

Ort, Datum

Unterschrift

# Wir freuen uns auf dich.

**remos Frankfurt**
Ulmenstraße 30

**remos Koblenz**
Bahnhofplatz 5

**remos Köln**
Aachener Straße 21

**remos Westerwald**
Westerwaldpark 4

**remos Wiesbaden**
Langgasse 36

remos®