



TUNICI
RESTAURANTS

Veranstaltungsmappe

Mit unserer Vielfalt, Kreativität und Flexibilität möchten wir Sie und Ihre Gäste begeistern.

Sie können das für Ihre Gesellschaft passende Menü oder Buffet selbst zusammenstellen oder aus unseren Menüs wählen und somit schon hier mitbestimmen, dass Ihre festliche Runde eine "runde Sache" wird.

Bei der Gestaltung & Ausrichtung Ihrer Festlichkeit möchten wir Sie mit unserer Erfahrung unterstützen.

Tunici Restaurant 12 Apostel

Holsteiner Tor 2

22043 Hamburg

Tel.: 040/530 34 944

Email: 12apostel@tunici.de



Unsere Räumlichkeiten



Unser
Restaurant Tunici 12 Apostel verfügt
über 130 Sitzplätze.



In unserem 2017 neuerschlossenem
Veranstaltungssaal finden bis zu 100
Personen Platz. Dieser Raum kann
für jegliche Veranstaltung wie
Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, etc.
genutzt werden



Auch unsere Kegelbahn kann für Ihre
Feierlichkeit genutzt werden.

Bezüglich der Raummiete der jeweiligen Räume beraten wir Sie
gerne persönlich



Getränkeauswahl

- **Getränkepauschale 1 inklusive:**

einem Aperitif pro Person

Softgetränke

Limonaden, Wasser, Säfte und Saftschorlen

Bierauswahl

Holsten Pilsener, Carlsberg, Duckstein Rotbier, Duckstein Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei, Holsten alkoholfrei

Weinauswahl

Pinot Grigio, Rosé Lucashof & Merlot Hot Tango

Filterkaffe & Teeauswahl

Preis auf Anfrage

Pauschale gilt für 6 Stunden

- **Getränkepauschale 2 inklusive:**

einem Aperitif pro Person

Softgetränke

Limonaden, Wasser, Säfte und Saftschorlen

Bierauswahl

Holsten Pilsener, Carlsberg, Duckstein Rotbier, Duckstein Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei, Holsten alkoholfrei

Weinauswahl

Grauburgunder Waterkant, Rosé Lucashof & Primitivo Salento

Kaffeespezialitäten

Espresso, Kaffee Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Teeauswahl

Spirituosen

Aperol Spritz, Hugo, Havana Cola, Jack Daniels Cola, Absolut Vodka Lemon, Julischka, Sljivovic, Sambucca, Ouzo

Preis auf Anfrage

Pauschale gilt für 6 Stunden



Menü 1

I

hausgemachte Tomatencremesuppe

II

Bunter Salatteller

Blattsalat | Tomaten | Gurken | Zwiebeln
American Dressing

III

Grillplatte

Schweinerückensteak | Putensteak | Hacksteak
Bauchspeck | Cevapcici
Pommes Frites | Djuwedjreis | Kaisergemüse

IV

Schokoladen Souflé

Vanilleeis | Kirschsauce

Preis auf Anfrage



Menü 2

I

XII Apostel Vorspeiseplatte

Garnelen in Tomatensauce | Bruschetta
Schafskäse | Datteln im Speckmantel
Grana Pandano | Oliven
Prosciutto it. luftgetrockneter Landschinken
gegrillte Paprika & Zucchini
überbackene Champignons mit Sauce Bernaise
ofengebackenes Brot | hausgemachte Pasteten

II

Medaillonplatte

Schweinefilet | Rumpsteak | Putenbrust
dazu ofengebackene Rosmarin-Kartoffelspalten
Djuvedjreis | Pfannengemüse | Sauce Bernaise

III

Hausgemachter

New York Cheesecake

cremiger Käsekuchen | Obst der Saison

Preis auf Anfrage



Buffet's & weitere Menüvorschläge

Um Ihren Wünschen gerecht zu werden, würden wir die Auswahl unserer mediterranen Speisen gerne gemeinsam mit Ihnen zu einem passenden Buffet oder einem Menü ganz nach ihrem Geschmack zusammenstellen.



Zusätzliche Buchungsmöglichkeiten

Technikauswahl

Benötigen Sie Musik für die richtige Stimmung, einen Beamer für die perfekte Präsentation oder ein Mikrofon für ein gelungene Ansprache? Dann können wir Ihnen folgendes anbieten:

Nutzung unserer Musikanlage (USB, AUX, Bluetooth, Radio)	35€
Mikrofon	35€
Beamer	35€

Gerne organisieren wir Ihnen einen DJ oder Fotografen, die Abrechnung erfolgt dann direkt mit den Dienstleistern.

Dekorationsmöglichkeiten

Damit Ihre Veranstaltung in dem richtigen Glanz erstrahlt helfen wir Ihnen gerne bei der Dekoration und Ausstattung Ihrer Feier.

Tischdecken	1,50€pro Person
Gefaltete Servietten mit der passenden Farbe für Ihrer Anlass	Kostenfrei
Menükarten (auch mit Foto)	1,90€pro Karte



Vereinbarungen / Rechnungsgrundlage

Korkgeld:

Sollten Sie für Ihre Feier beispielsweise einen eigenen Kuchen oder einen besonderen Champagner mitbringen berechnen wir hierfür Korkgeld pro Person. Sprechen Sie uns gerne an um die genauen Kosten zu berechnen.

Rechnungsgrundlage

Wir fragen die genaue Personenzahl vier Tage vor Veranstaltungsbeginn noch einmal bei Ihnen ab.

Diese Personenzahl gilt als Rechnungsgrundlage.

Sollten an dem jeweiligen Veranstaltungstag weniger Gäste anwesend sein können wir dies nicht mehr berücksichtigen. Werden Sie am Veranstaltungstag mehr Personen als vorher angegeben, werden die Personen noch zur Rechnung hinzugefügt.

Stornierungsgebühren

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 7 Tage vor Veranstaltung möglich.

Bei Stornierung bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn erheben wir eine Stornierungsgebühr von 30% des zu erwartenden Umsatzes.

Bei Stornierung bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn erheben wir eine Stornierungsgebühr von 50 % des zu erwartenden Umsatzes.

Bei Nicht-erscheinen, ohne vorheriger Stornierung erheben wir No-Show Gebühren von 70% des zu erwartenden Umsatzes.



AGB'S

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.
2. Ein voller „à la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen, wie z. B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.
4. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedarf unserer vorherigen Zustimmung.
6. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Die endgültige Personenzahl wird 4 Tage vor Veranstaltung telefonisch bei Ihnen abgefragt und gilt als Rechnungsgrundlage. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Preis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.
7. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.
8. Unsere Rechnungen können mit Kreditkarte, EC-Karte, in bar oder per Überweisung beglichen werden. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag innerhalb von 7 Tagen ab Zustellung der Rechnung zu begleichen.
10. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Siehe Stornierungsgebühren.
11. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z. B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen.
12. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.