

IHRE WEIHNACHTSFEIER BEI EINFACH GENIESSEN

Der perfekte Abend mit außergewöhnlichen Weinerlebnissen

Bei „einfach genießen“ stehen Wein, Genuss und Spaß im Mittelpunkt. Zu hervorragenden Speisen und charakterreichen Weinen bieten wir fesselnde Weinerlebnisse. Unsere souveränen Weinexperten führen Sie kurzweilig und unkompliziert durch den Abend, so dass sowohl Weineinsteiger als auch Kenner große Freude haben. Ihr Gourmet-Menü wird bei uns von den Köchen des Restaurants Broeding frisch zubereitet. Seit Jahren ragt dieses aus der Münchner Gastro-Szene heraus. Die Alternative zum Menü sind frische Tartes aus dem Ofen und ein Buffet mit erlesenem Käse.



DAS WESENTLICHE AUF EINEN BLICK

Genusserlebnisse:

- Team-Wettbewerb „Sinne schärfen“
- Champagner Abend mit Deutschlands Champagner Botschafter 2016
- Wein & Kochkurs – Sinnesfest
- Craft Beer Abend

Speisen & Getränke:

- 3- oder 4-Gang-Menü vom Top-Restaurant Broeding oder frische Tartes und Käse-Buffet
- Champagner als Aperitif, alle Weine bzw. Biere, Wasser, Alkoholfreies und Espresso

Komplettpreis:

- ab 69 Euro pro Person zzgl. MwSt. ohne weitere „versteckte“ Kosten

Ort & Gruppengröße:

- zentral in München
- bis 50 Personen
- Exklusivität – Sie sind unter sich

TEAM-WETTBEWERB „SINNE SCHÄRFEN“

Unser kurzweiliger Team-Wettbewerb unter dem Motto „Sinne schärfen“ ist originell und genussreich. Dabei lösen die Gäste mit unserer Hilfe in kleinen Teams fesselnde Schnupper-, Schmeck- und Weinaufgaben. Zwischendurch werden die Speisen serviert. Genuss, Interaktion und miteinander plaudern sind so genau richtig dosiert. Und am Ende warten auf das beste Team tolle Weine zur Belohnung.



MIT 4-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	109,- Euro
ab 25 Personen:	119,- Euro
ab 20 Personen:	129,- Euro
ab 15 Personen:	149,- Euro
ab 10 Personen:	189,- Euro



MIT 3-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	99,- Euro
ab 25 Personen:	109,- Euro
ab 20 Personen:	119,- Euro
ab 15 Personen:	139,- Euro
ab 10 Personen:	179,- Euro

MIT TARTES UND KÄSE-BUFFET, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 25 Personen:	69,- Euro
ab 20 Personen:	79,- Euro
ab 15 Personen:	89,- Euro
ab 10 Personen:	99,- Euro

CHAMPAGNER ABEND MIT DEUTSCHLANDS CHAMPAGNER BOTSCHAFTER 2016

Erleben Sie mit Bernhard Meßmer, dem Gewinner des Wettbewerbs „Champagner Botschafter Deutschland 2016“ einen wunderbaren Champagner Abend! Lassen Sie sich von seiner Begeisterung anstecken und profitieren Sie von seiner großen Erfahrung. Dabei genießen Sie mit feinen Speisen unsere direkt importierten Champagner von großartigen, kleinen Erzeugern und den besten Häusern. Zur Wahl stehen ein drei- bzw. viergängiges Champagner-Menü oder die faszinierende Kombination von Champagner & hochklassigen Käse.



MIT 4-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	119,- Euro
ab 25 Personen:	129,- Euro
ab 20 Personen:	139,- Euro
ab 15 Personen:	159,- Euro
ab 10 Personen:	199,- Euro

MIT 3-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	109,- Euro
ab 25 Personen:	119,- Euro
ab 20 Personen:	129,- Euro
ab 15 Personen:	149,- Euro
ab 10 Personen:	189,- Euro

CHAMPAGNER- & KÄSE-WORKSHOP MIT ALLEN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	75,- Euro
ab 25 Personen:	85,- Euro
ab 20 Personen:	95,- Euro
ab 15 Personen:	105,- Euro
ab 10 Personen:	125,- Euro

WEIN & KOCHKURS – SINNESFEST

Sie kochen unter Anleitung eines hervorragenden Kochs ein viergängiges Menü. Dabei können Sie aktiv mitmachen oder sich zurücklehnen, bekochen lassen, plaudern und Wein genießen. Wir führen Sie zudem mit einer Vielzahl von Weinen in die „Geheimnisse“ der Wein- & Speisekombination ein. Inbegriffen sind das Menü, informative Unterlagen, Rezepte, alle Weine, Wasser und Espresso. Bei dieser Veranstaltung ist die Gruppengröße auf 20 Personen begrenzt.

MIT 4-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 10 Personen:	199,- Euro
ab 15 Personen:	179,- Euro



CRAFT BEER ABEND

Craft Biere sind im Moment das heiße Thema im Bier-Unsiversum! Probieren Sie bei uns neue, intensive und ungewöhnliche Biere, die begeistern oder auch mal polarisieren. Erfahren Sie kurzweilig und unterhaltsam alles, was Sie über diese Trend-Biere wissen müssen. Genießen Sie dazu eine deftig-leckere Brotzeit. Ein Muss für alle Genießer und Bierliebhaber.



MIT 4-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	109,- Euro
ab 25 Personen:	119,- Euro
ab 20 Personen:	129,- Euro
ab 15 Personen:	149,- Euro
ab 10 Personen:	189,- Euro

MIT 3-GANG-MENÜ, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 30 Personen:	99,- Euro
ab 25 Personen:	109,- Euro
ab 20 Personen:	119,- Euro
ab 15 Personen:	139,- Euro
ab 10 Personen:	179,- Euro

MIT DEFTIGER BROTTZEIT, GETRÄNKEN UND ALLEN WEITEREN LEISTUNGEN

(Komplettpreis pro Person zzgl. MwSt.)

ab 25 Personen:	69,- Euro
ab 20 Personen:	79,- Euro
ab 15 Personen:	89,- Euro
ab 10 Personen:	99,- Euro

WER WIR SIND

Für Weinseminare und genussreiches Weininfotainment ist einfach genießen mit jährlich über 250 Veranstaltungen die Nr. 1 in München. Bernhard Meßmer hat das Unternehmen vor mehr als 10 Jahren gegründet. Er selbst stammt aus einer Winzerfamilie und trägt die Titel Weinakademiker und zertifizierter Weintrainer. Qualität, unaufgeregte Kompetenz und Authentizität werden bei einfach genießen ganz groß geschrieben. Getreu dem Motto: „Wein ist nicht mystisch, kompliziert oder gar elitär. Wein soll einfach Spaß machen!“



FRAGEN ODER WÜNSCHE

Kontaktieren Sie Bettina Hofmann. Sie informiert Sie im Detail und unterbreitet Ihnen ein individuelles Angebot.



einfach genießen
Bettina Hofmann
Tel.: 0157/ 71468974
Email: bettina.hofmann@einfachgeniessen.de



SO EINFACH GEHT ES ZU IHREM PERFEKTEM ABEND

- Ihren Wunschtermin abstimmen
- ein Genusserlebnis auswählen
- für das 3- bzw. 4-Gang-Menü oder frische Tartes aus dem Ofen und Käse-Buffer entscheiden
- mitteilen, ob Gäste bestimmte Lebensmittel nicht vertragen
- festlegen, ob die Gäste am Ende der Veranstaltung ein feines Weinpräsent erhalten sollen (sprechen Sie uns dazu an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein attraktives Angebot)
- bis drei Tage vor der Veranstaltung die Teilnehmerzahl aktualisieren
- bei der Veranstaltung genießen und wohlfühlen

REFERENZEN

Zu unseren Kunden zählen in erster Linie kleine Unternehmen, Agenturen und Kanzleien aber auch größere Unternehmen wie z. B. Allianz Versicherung, Bayerische Landesbank, Münchner Rück, O2, Siemens, Süddeutscher Verlag oder The Boston Consulting Group.

Verlassen Sie sich auf unsere Erfahrung. Wir finden das richtige Maß an Wein, Speisen und Inhalten. Unser transparentes Angebot enthält keine versteckte Kosten. Damit kalkulieren Sie genau, erleben keine Überraschungen und behalten den Abend in bester Erinnerung.

„Ihnen und Ihrem Team einen ganz herzlichen Dank! Teilnehmer des gestrigen Abends kamen heute schon in Vielzahl auf mich zu, um Kund zu tun, wie besonders schön und gelungen der Abend in Ihrem Hause war. Unsere Gäste waren durchweg begeistert und zufrieden. Wir kommen bei Gelegenheit sicherlich gerne wieder.“

Birgit Düwel, Süddeutscher Verlag GmbH,
Büro der Geschäftsführung

KONDITIONEN

Mit der Annahme des Angebotes und der Buchung einer Veranstaltung werden 50% des gesamten Veranstaltungswertes in Rechnung gestellt. Die Rechnung mit der Restzahlung folgt nach der Veranstaltung. Eine Reduzierung der Teilnehmer durch den Kunden ist bis zu drei Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Bei kürzeren Zeitspannen fallen die gesamten Kosten aus der Buchung an. Spätestes Ende der Veranstaltung ist 24:00 Uhr. Die Veranstaltung muss geschlossen sein, d. h. der Verkauf von Eintrittskarten im Allgemeinen, sowie der Verkauf von Essen und Getränken während der Veranstaltung ist untersagt. Wird die Veranstaltung nach Abschluss der Veranstaltungsvereinbarung abgesagt, ohne dass der Veranstalter dies zu verantworten hat, so behält der Veranstalter den Anspruch



„Die Weinveranstaltung ist bestens angekommen, bei unseren Alumni und auch intern. Ich habe sehr viel positive Rückmeldungen erhalten – den Leuten hat es einfach Spaß gemacht und das Essen war großartig. Kompliment an Sie und Ihr Team.“

Daniela Schürheck, Linklaters

auf die Anzahlung des Veranstaltungspreises. Wird die Veranstaltung nicht wenigstens fünf Werktage vor dem vereinbarten Termin abgesagt, so wird der volle Veranstaltungspreis nach dem gestellten Angebot fällig. Sofern eine anderweitige Nutzung möglich ist, wird dies auf den Anspruch gegenüber dem Mieter in Anrechnung gebracht, soweit der anderweitige Nutzer seinen Vertrag erfüllt. In Fällen höherer Gewalt oder behördlicher Maßnahmen, die das Durchführen der Veranstaltung unmöglich machen, entbindet dies den Veranstalter von den Verpflichtungen dieser Vereinbarung, ohne dass hierdurch Ansprüche des Kunden an den Veranstalter entstehen. Mit der Buchung einer Veranstaltung erkennt der Kunde diese Konditionen ausnahmslos und unwiderruflich an.