

Partybereich - Cosmic Kaspar - MIETEN

Grundmiete

Buchen Sie den Partybereich „Cosmic Kaspar“ im Untergeschoss des „Mein Haus am See“
inkl. Lounge, eigener Bar, Garderobe und mit separaten Toiletten.

Im Preis inbegriffen sind Endreinigung sowie die Nutzung des DJ - Equipments.

(Getränke werden über die Location selbst bezogen)

Sonntag bis Donnerstag:

Exklusive Anmietung bis 22:00 Uhr

-für 6 Std.	99,00€ netto
-für 7 Std.	109,00€ netto
-für 8 Std.	119,00€ netto

Exklusive Anmietung bis 04:00 Uhr

-für 6 Std.	179,00€ netto
-für 7 Std.	189,00€ netto
-für 8 Std.	199,00€ netto

Freitag und Samstag:

Exklusive Anmietung bis 22:00 Uhr

-für 6 Std.	199,00€ netto
-für 7 Std.	219,00€ netto
-für 8 Std.	239,00€ netto

Exklusive Anmietung bis 04:00 Uhr

-für 6 Std.	299,00€ netto
-für 7 Std.	329,00€ netto
-für 8 Std.	349,00€ netto

Barpersonal

Buchen Sie für ihre Veranstaltung unser leitendes Barpersonal.

Barpersonal für 6 Std (Pauschale / bis 60 Personen)

99,00€ netto
jede weitere Stunde: 14,90€ netto

Barpersonal für 6 Std (Pauschale / über 60 bis 150 Personen)

169,00€ netto
jede weitere Stunde: 28,90€ netto

Cosmic Kaspar - Getränke

Variante A

Getränke - Umsatzgarantie

Alle Gäste können Getränke aus der ausliegenden Getränkekarte bestellen.

Die Drinks können entweder vom Gastgeber übernommen
oder auf Selbstzahlerbasis vereinbart werden.

Sollte der Mindestumsatz im vereinbarten Zeitraum nicht erreicht werden,
muss die Differenz nachträglich ausgeglichen werden.

Sonntag bis Donnerstag:

Getränke Umsatzgarantie bis 22:00 Uhr

-für 6 Std.	299,00€ netto
-für 7 Std.	399,00€ netto
-für 8 Std.	499,00€ netto

Getränke Umsatzgarantie bis 04:00 Uhr

-für 6 Std.	499,00€ netto
-für 7 Std.	599,00€ netto
-für 8 Std.	699,00€ netto

Freitag und Samstag:

Getränke Umsatzgarantie bis 22:00 Uhr

-für 6 Std.	499,00€ netto
-für 7 Std.	599,00€ netto
-für 8 Std.	699,00€ netto

Getränke Umsatzgarantie bis 04:00 Uhr

-für 6 Std.	2399,00€ netto
-für 7 Std.	2499,00€ netto
-für 8 Std.	2599,00€ netto

Cosmic Kaspar - Getränke

Variante B

Getränke - Flaterate

Alle Gäste bestellen die enthaltenen Getränke als Flatrate zu einem Festpreis.

Alle nicht enthaltene Getränke,
können ebenfalls bestellt und diese entweder vom Gastgeber übernommen
oder auf Selbstzahlerbasis vereinbart werden.

Pauschale 1 -

für 6 Std. = 19,90€ netto pro Pers.

Pils vom Fass, Softdrinks & Säfte

Pauschale 2 -

für 6 Std. = 39,90€ netto pro Pers.

Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt,
Softdrinks & Säfte

Pauschale 3 -

für 6 Std. = 59,90€ netto pro Pers.

Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt,
Aperol Spritz, Moscow Mule, Gin Tonic, Cuba Libre
Softdrinks & Säfte
(auch alle Longdrinks auf Wodka, Gin oder Rum - Basis)

Pauschale 4 -

für 6 Std. = 89,90€ netto pro Pers.

OPEN BAR

(alle Drinks aus der Getränkekarte inklusive aller Shots)

-Die angegebene Personenanzahl darf, in Summe, nur nicht den Getränkemindestumsatz unterschreiten-

Musik & Extras

Feiern sie auf unserer Tanzfläche mit eigener Lichtanlage und Tontechnik.
Weiterhin gebucht werden können zusätzliches Personal, eine Fotobox sowie unsere Haus DJs
oder lassen Sie Ihre Musik vom Handy, Laptop sowie über unsere Geräte abspielen.

Ich brauche einen DJ

Buchen Sie einen DJ für den Abend inklusive Technik über die eingepegelte Soundanlage.
Dieser richtet sich komplett nach Ihrem Musikgeschmack und berücksichtigt
natürlich auch alle Songwünsche.

DJ inkl. Technik – bei mind. 4 Std.

49,90€ netto pro Std.

Ich bringe meinen eigenen DJ mit

Bringen Sie Ihren eigenen DJ mit und nutzen Sie die hauseigene, eingepegelte Anlage.
Die Techniknutzung ist im Mietpreis inbegriffen.

Folgendes Setting steht hier bereit:

2 x Pioneer XDJ700 (linked)

1 x Pioneer DJM900 Nexus

Bei technischen Fragen steht gerne auch unser Haustechniker zur Verfügung.

Kontakt: dennb.d.f@gmail.com

Alternativ - Musik über die hauseigene Anlage

Spielen Sie kostenfrei ihre Musikwünsche über die hauseigene, eingepegelte Anlage ab.
Entweder mit eigenem Laptop, Handy oder über unsere Online -Musikplattform.
Selbstverständlich stellen wir auch atmosphärischen Clubsound zur Verfügung.

Zusatzpersonal

Buchen Sie zusätzliches Personal für einen abgerundeten Abend.

Einlasskontrolle -

24,90€ netto pro Std.

Wir empfehlen für alle Events eine Einlasskontrolle welche darauf achtet,
dass nur ihre Gäste in den reservierten Bereich kommen.

Bringen Sie ihre eigenen, individuellen Einlassbändchen mit oder beziehen Sie diese über uns.

(Bei Buchung mit einer Getränkeflaterate ist eine Einlasskontrolle zwingend erforderlich)

Garderobier/e -

24,90€ netto pro Std.

Für die kühleren Monate empfehlen wir jemanden für die Garderobe.

Selbstverständlich steht die Garderobe auch ohne Personal, kostenfrei zur Verfügung.

Fotobox

Für ihre Gäste die perfekte Erinnerung.

Fotobox – all inklusiv –

599,00€ netto pro Event

Bis zu 400 Sofortausdrucke, Requisiten und eine Online Galerie mit allen digitalen Fotos.

COSMIC TAPAS

classic

- # Lammröllchen mediterran
- # Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken
- # Pflaume im Speckmantel
- # Spießchen mit Manchego-Käse und Chorizo

vegan

- # **Vegan** / Mini-Wrap mit Hummus, Lollo Bionda und Kräutercreme
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Noodle-Stick „Sweet and Sour“

sweet

- # Tarta de Queso – Ecken von rahmigem Käsekuchen
- # Arroz con leche – der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / Crema Catalana, cremige Kokosmilch, fruchtige Mango mit Karamellkruste

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

Angerichtet auf verschiedenen Platten und im reservierten Bereich verteilt

COSMIC SWEET TEMPTATION

classic

- # Honigmelonen-Serrano-Spieß mit Rucola
- # Hähnchen-Yakitory-Stick – Fingerfood-Spieß in pikant-süßer Yakitory-Marinade
- # Bunter Pfeffer-Frischkäse auf einem Pumpernickelround
- # Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot

vegan

- # **Vegan** / Falafelbällchen auf Guacamole im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / NO-Chicken-Nuggets in Salsa Sauce
- # **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ-Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Guacamole

sweet

- # Französische Fingerfood-Kuchen
- # Kleines Mousse au Chocolate mit Kirsche
- # **Vegan** / Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

Angerichtet auf verschiedenen Platten und im reservierten Bereich verteilt

COSMIC SUSO

classic

- # Chicken-Mango-Curry Mini-Sandwich
- # Tartar vom Kräuterlachs mit Orangenfilet auf Vollkorn-Crostini
- # Berliner Partysteak mit Currymayonnaise
- # Röllchen von der Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung

vegan

- # **Vegan** / Mini-Wrap mit Asia-Gemüse und Woksauce
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Delice Avocado mit Steckrüben-Couscous und Cashews

sweet

- # **Vegan** / Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen
- # Berliner rote Grütze mit Vanillesauce im Gourmetgläschen
- # Russische Zupfkuchenecke

COSMIC GOURMET

gemischt

- # Cavaillon-Melonenspalte mit Pfeffer und Lachsschinken
- # Garnelenspieß „Mallorca“ mit frischer Ananas und Physalis
- # Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- # Tramezzini mit französischer Poularden-Crème „Dijon“

vegan

- # **Vegan** / Tabulé mit Kirschtomate, Gurke, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen
- # **Vegan** / Terrine von Blumenkohl, Karotte und zartem Broccoli
- # **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen

sweet

- # Kaffeehaus Liebesknochen
- # Karamell und Fleur de Sel
- # **Vegan** / Karibische Fruchtspieße

EXTRAS

Catering

Brezelkorb – (8 Brezeln)

Je 2 Bayrische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln & 2 Bio - Vitalbrezeln

21,90€ netto

Vegan Buffetplatte “Happy vegan” – (Platte für ca. 8 Personen)

8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt; 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel; 20 kleine Falafelbällchen; 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocrema auf Vollkornrund; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«; 6 x herzhaftes Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat; dazu Paprikasticks, Guacamole und pikante Tomatensalsa.

169,00€ netto

Brötchenplatte “10 belegte, halbe Brötchen”

mit Schinkenmettwurst, mit gekochtem Ei und Sardellenfilets, mit geräucherter Truthahnbrust, mit Landschinken aus dem Katenrauch, mit original italienischer Salami, mit Lachsrauchfleisch, mit Saftschinken »Prager Art«, mit mildem Kasselerücken. mit mildem Tilsiter, mit holländischem Gouda

29,90€ netto

Mini – Wraps Platte – (Platte mit 16 Mini Wraps)

je 4 Wraps mit Lachstatar, mit geräucherter Putenbrust, mit Schafskäse und mit einer bunten vegetarischen Mischung aus Zucchini, Sellerie und Möhre.

44,90€ netto

Vegan Obstplatte “Exotic” – (Platte für ca. 10 Personen)

Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle - helle Trauben und Wassermelone

69,90€ netto

Kuchenplatte „Classic“ – (Platte mit 25 kleinen Partystücken)

Käsekuchen, Mohnkuchen, Kirschkuchen, Streuselkuchen & Wiener Apfelkuchen

34,90€ netto

ganze Torten – (ca. 12 - 14 Stücke pro Torte)

- Sachertorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Himbeertorte
- Nuss Sahnetorte

59,90€ netto pro Torte

Die EXTRAS können auch einzeln bestellt werden (Mindestbestellwert 150,00€ netto)

--Alle Angebote zzgl. Lieferkosten--

Catering

Weihnachtliches Buffet *(ab 30 Pers.)*

Verschiedene Platten mit weihnachtlichem Fingerfood im reservierten Bereich verteilt,

dazu zwei warme Hauptgänge & Dessert.

Snowball & Entenkeule

Christmas Style

- # Brie Classique, französischer Brie an Weinbeere und Mini-Brezel
- # Kleine Crêpe-Röllchen mit gebeiztem Lachs und Wasabifrischkäse
- # Zerpflückte Weihnachtssente auf Kürbiscrème mit Walnuss, Salat auf Brotchips
- # Mini Pulled Pork Burger mit Cranberry-Ketchup und Rotkohlsalat

Vegan

- # **Vegan** / Vegane Tortillaröllchen mit Spinat-Couscousfüllung
- # **Vegan** / Knusprige Blumenkohl-Wings mit selbstgemachter Guacamole
- # **Vegan** / Kürbis-Grünkern-Salat mit Apfelscheiben und Baconchip

Warm

- # Entenkeule konfiert mit Glühweinsauce, karamelisiertem Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen
- # **Vegan** / Jackfruit – Curry mit Basmatireis

Sweet

- # Stollenkonfekt
- # Crème Brûlée
- # **Vegan** / Apfel »Trifle« mit Apfel-Mandel-Crème

32,90€ netto p.P.

Catering

Weihnachtliches Buffet *(ab 30 Pers.)*

Verschiedene Platten mit weihnachtlichem Fingerfood im reservierten Bereich verteilt,

dazu zwei warme Hauptgänge & Dessert.

Ice Crystal & Gänsekeule

Christmasstyle

- # Wrap von der geräucherten Entenbrust mit Gemüse und Preiselbeeren
- # Mini Pulled Gänse Burger mit Zwiebelkompott, Gänseklein und Rotkohlsalat
- # Windbeutel gefüllt mit Gravedlachs, Forellenmousse auf Kartoffelchip
- # Datteln im Speckmantel

Vegan

- # **Vegan** / Crêperolle „mediterran“ mit Gemüsefüllung im Kürbismantel
- # **Vegan** / Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney
- # **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ – Tofu, Tomate, Lollo Bionada und Guacamole

Warm

- # Gänsekeule geschmort, mit Backpflaumen – Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen
- # **Vegan** / Romanesco – Pfanne mit Fregola und Mandelsauce

Süss

- # Brownie-Würfelchen mit Aprikose
- # Mascarpone-Toncabohnen-Creme mit Karamellspiegel, Zwetschgenconfit und Butterstreusel
- # **Vegan** / Creamy Blueberry - Cheesecake

34,90€ netto p.P.

„ALL INCLUSIVE“ – Specials

START OF THE WEEK

Weihnachts-Special

Buchen Sie das „ALL INCLUSIVE“ - Weihnachtspaket ab 30 Personen an einem Montag, Dienstag oder Mittwoch im November oder Dezember. Unkompliziert und ohne weiteren Aufwand zum direkten losfeiern.

Enthält folgende Leistungen:

*****Exklusive Nutzung der Location für 6 Stunden*****
inkl. Personal und Endreinigung

*****Getränkeflatrate für 6 Stunden & alle anwesenden Gäste*****
Pils vom Fass, Rotwein, Weißwein, Sekt, Softdrinks & Säfte

*****Weihnachtliches Abendbuffet mit warmen Anteilen*****
*Sieben verschiedene Fingerfoodvarianten,
zwei Warmanteile mit Entenkeule, & Jackfruit Curry,
dazu drei verschiedene Desserts*
(alle Produkte des Buffets siehe „Snowball & Entenkeule“)

*****Nutzung der Soundanlage und des Free WLAN*****

69,00€
netto p.P.

--Alle Cateringangebote zzgl. Lieferkosten & Equipment--

Wie geht's jetzt weiter???

Nun benötigen wir nur noch eine E-Mail von ihnen mit folgenden Event Informationen:

- * Name
- * geplantes Datum (evtl. alternatives Datum)
- * Art des Events
- * geplante Uhrzeit und Dauer
- * geplante Personenanzahl
- * welche oben genannten Leistungen sollen berücksichtigt werden
- * Wünsche & Sonstiges

Wir senden dann ein erstes, unverbindliches Angebot zu und reservieren ihren Wunschtage. Falls dann noch Veränderungen gewünscht sind, einfach schreiben. Eine Besichtigung ist natürlich auch möglich.

Selbstverständlich können Sie uns bei Fragen auch telefonisch erreichen:

Martin Nimz
Eventleitung
0176/62186502
martin.nimz@supersonico.berlin