



Buchungsformular SEPARÉE

GERNE BIETEN WIR IHNEN UNSER SEPARÉE DES HEARTHOUSE FÜR PRIVATE DINNER, GEBURTSTAGE UND KLEINERE FEIERN AN. DONNERSTAGS RESERVIEREN WIR FÜR SIE IM ANSCHLUSS AB 22.00 UHR GERNE EINEN TISCH ZUM FEIERN IN UNSERER HEART BAR, FREITAG UND SAMSTAG IST AB 23.00 UHR AUCH EINE RESERVIERUNG IN UNSEREM CLUB MÖGLICH. SPRECHEN SIE UNS JEDERZEIT GERNE HIERAUF AN. WIR BIETEN IHNEN UNSER SEPARÉE ABHÄNGIG VON DER PERSONENZAHL MIT MENÜ ODER FLYING BUFFET, EINEM WELCOMEDRINK UND PASSENDER WEINBEGLEITUNG AN. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.

PERSÖNLICHE ANGABEN

FIRMA

VORNAME

NACHNAME

STRASSE

POSTLEITZAHL

STADT

TELEFON

MOBIL

EMAIL

—
WIR WÜNSCHEN DIE BUCHUNG DES SEPARÉE

GESETZTES ESSEN
BIS 14 PERSONEN

FLYING BUFFET
15-50 PERSONEN

14



—

BUCHUNGSDetails

BUCHUNGSDATUM VON: UHR BIS: UHR

ANLASS

PERSONENANZAHL



Welcome Drink

PASSEND ZUM ANLASS SERVIEREN WIR IHNEN BEI ANKUNFT IN UNSEREM SEPARÉE EINEN WELCOMEDRINK.
BITTE WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE VARIANTE ODER TEILEN SIE UNS IHRE INDIVIDUELLE AUSWAHL AUS UNSERER
GETRÄNKEKARTE MIT. BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTABNAHMEMENGE VON 10 STÜCK.
DIE ABRECHNUNG ERFOLGT NACH VERBRAUCH.

SIGNATURE COCKTAILS

HEART
(VODKA, JAPANESE MOUNTAIN PEPPER, YUZU, GINGER BEER)

HOUSE
(GIN, CHAMBORD, BLACKBERRIES, MINT, CITRUS, AGAVE)
RECOMMENDED BY CIHAN ANADOGLU

JE 12€ / STÜCK

CHAMPAGNEREMPfang

ROEDERER BRUT PREMIER 0,1L

JE 12€ / STÜCK

ROSECHAMPAGNEREMPfang AUS DER MAGNUMFLASCHE

RUINART BRUT ROSÉ 1,5L

JE MAGNUM-FLASCHE 265,00€

Speisenauswahl

BITTE WÄHLEN SIE EIN MENÜ, EINEN ROT- UND EINEN WEISSWEIN.

3 GANG MENÜ
BIS 14 PERSONEN

AVOCADO-TATAR MIT RAUCHPAPRIKA, GANELEN-
SATESPIESS UND MANGO-CHILI-DIP

KALBSFILET MIT PANKO-KORIANDERKRUSTE DAZU KRÄUTERSAITLINGE,
SAMBALJUS UND PETERSILIENWURZELPÜREE

KOKOS-CRÈME BRÛLÉE MIT MARINIERTER BABY-ANANAS

MINDESTBESTELLMENGE 10

3 GANG MENÜ 57€ / PERSON

Empfohlene Weinbegleitung

WEISSWEINE

- 2014 RIESLING „VON DER FELS“ - WEINGUT KLAUS PETER KELLER -
RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND 0,75 / 42€
- 2013 POUILLY-FUISSÉE „TÊTE DE CRU“ (CHARDONNAY) -
WEINGUT CHÂTEAU FUISSÉ - BURGUND / FRANKREICH 0,75 / 65€

ROTWEINE

- 2006 PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA
WEINGUT FATALONE - APULIEN / ITALIEN 0,75 / 55€
- 2011 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
WEINGUT TEDESCHI - VENETIEN / ITALIEN 0,75 / 65€

4 GANG MENÜ
BIS 14 PERSONEN

PIKANTER AVOCADOSALAT MIT SOYDIP, EDAMAME UND CRISPY STROH

TUNA TATAKI MIT SWEET ONIONS

IRISCHES RINDERFILET MIT SESAM-BIRNENMARINADE & GRÜNEM SPARGEL

GEBRANNTES TOPFENMOUSSE MIT ORANGENCRUMBLE

MINDESTBESTELLMENGE 10

4 GANG MENÜ 65€ / PERSON

Empfohlene Weinbegleitung

WEISSWEINE

- 2014 RIESLING „VON DER FELS“ - WEINGUT KLAUS PETER KELLER
RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND 0,75 / 42€
- 2014 SAUVIGNON BLANC „QUARZ“ DOC
WEINGUT TERLAN - SÜDTIROL / ITALIEN 0,75 / 63€

ROTWEINE

- 2005 LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA
WEINGUT LA RIOJA ALTA - RIOJA / SPANIEN 0,75 / 65€
- 2012 CHAMBOLLE-MUSIGNY (PINOT NOIR)
WEINGUT DOMAINE MÉO CAMUZET - BURGUND / FRANKREICH 0,75 / 129€



5 GANG MENÜ
BIS 14 PERSONEN

SPICY TUNA-TATAR MIT WASABIDIP UND KRESSESALAT
ORIENTAL GAZPACHO MIT HUMMUSRÖLLCHEN
BLACK COD AUF ZUCKERSCHOTENSALAT MIT CHINESISCHEM
HONIGDRESSING
GLASIERTES ROASTBEEF MIT KARTOFFEL-KRÄUTERROULADE,
BLATTSPINAT UND PFEFFERSAUCE
MARINIERTER ERDBEEREN AUF BRETONISCHEM MÜRBTEIG

MINDESTBESTELLMENGE 10
5 GANG MENÜ 74€ / PERSON

Empfohlene Weinbegleitung

WEISSWEINE

- 2013 GRAUBURGUNDER „HENKENBERG“ GROSSES GEWÄCHS
WEINGUT SALWEY - BADEN / DEUTSCHLAND 0,75 / 59€
 2014 RIESLING PETTENTHAL GROSSES GEWÄCHS
WEINGUT KÜHLING-GILLOT - RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND 0,75 / 79€

ROTWEINE

- 2011 „G“ ACTE 3 – VIGNERONS GUINAUDEAU
BORDEAUX SUPERIOR / FRANKREICH 0,75 / 65€
 2013 CLOS MARTINET
WEINGUT MAS MARTINET – PRIORAT / SPANIEN 0,75 / 115€

FLYING BUFFET
(AB 15 BIS 50 PERSONEN)

LONG CHIP-CROSTINI & TATAR MIT TUNA – LACHSFILET – BEEF TATAR
AVOCADOSALAT MIT SWEET ONION & SPICY STROH
ROCKSHRIMPS MIT WASABI DIP
LAUWARME GLASNUDELN MIT SHITAKEPILZEN & SCHNITTLAUCHBLÜTEN
KALBSFILET IM ASIA-MIE DE PAIN DAZU APFEL-MANGOCHUTNEY
GEBRATENER SEETEUFEL AN CREAMY SPICY SAUCE MIT SPARGEL-RAGOU
BANANA CAKE MIT SCHOKOLADENSOSSE

MINDESTBESTELLMENGE 15
FLYING MENÜ 57€ / PERSON

Empfohlene Weinbegleitung

WEISSWEINE

- 2014 RIESLING „VON DER FELS“
WEINGUT KLAUS PETER KELLER - RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND 0,75 / 42€
 2012 CHARDONNAY „LÖWENGANG“
WEINGUT ALOIS LAGEDER – ALTO ADIGE / ITALIEN 0,75 / 82€

ROTWEINE

- 2007 GRAND VILLAGE
WEINGUT CHÂTEAU GRAND VILLAGE BY J.GUINAUDEAU
BORDEAUX SUPERIOR / FRANKREICH 0,75 / 42€
 2011 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
WEINGUT AZIENDA LISINI – TOSKANA / ITALIEN 0,75 / 85€

GERNE BIETET IHNEN DIE HEARTHUSE KÜCHE AUCH EIN LIVE-COOKING IN UNSEREM SEPREEE AN, BEI DEM JE NACH AUFWAND DER SPEISEN EIN BIS ZWEI KÖCHE DIREKT VOR DEN AUGEN IHRER GÄSTE DAS GEWÄHLTE MENÜ ODER FLYING BUFFET À LA MINUTE ZUBEREITEN. BITTE TEILEN SIE UNS MIT, OB SIE DIESEN ZUSÄTZLICHEN SERVICE NUTZEN MÖCHTEN.

MIT LIVE-COOKING
PAUSCHAL 400,00 EURO

HIERMIT BUCHE ICH VERBINDLICH DAS SEPREEE INKLUSIVE ALLER GEWÄHLTEN LEISTUNGEN UND ERKLÄRE MICH MIT DEN HAUSREGELN UND MIT DEN AGBS EINVERSTANDEN.

MIT DER UNTERZEICHNUNG NIMMT DER GAST DAS OBEN AUFGEFÜHRTE ANGEBOT AN. DER GAST WIRD ALLEINIGER VERTRAGSPARTNER DER DNA GASTRONOMIE GMBH, UNABHÄNGIG DAVON, OB ER DIE BUCHUNG AUCH FÜR DRITTE VORNIMMT. STORNIERUNGEN SIND BIS 7 TAGE VOR DEM RESERVIERUNGSDATUM MÖGLICH. BEI EINER FRISTGERECHTEN STORNIERUNG ERHEBEN WIR KEINE STORNIERUNGS- GEBÜHR. BEI VERSPÄTETEN STORNIERUNGEN ODER BEI NICHT ODER NICHT RECHTZEITIGEM ERSCHEINEN, SIND WIR BERECHTIGT, IHNEN 690€ PAUSCHALISIERTEN SCHADENSERSATZ IN RECHNUNG ZU STELLEN. IHNEN BLEIBT DER NACHWEIS VORBEHALTEN, DASS KEIN ODER NUR EIN GERINGERER SCHADEN ENTSTANDEN IST. WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS.

DIE BEZAHLUNG ERFOLGT

PER RECHNUNG

BAR

.....
DATUM / ORT

.....
UNTERSCHRIFT