

REGIONAL

Friesoythe

Gerichtsstraße 14
26169 Friesoythe



Angebot für kleine Gruppen und exklusive Veranstaltungen im Regional!

Aperitif

Crémant vom Weingut Martin Klein an der Mosel, unser hausgemachter Regional Spritz – auf Wunsch auch alkoholfrei – und/oder ein Gastbier von kleinen Brauereien aus der Region.
(Auswahl beispielhaft, kann je nach Verfügbarkeit variieren)

Menü

Einstieg mit unseren hausgebackenen Sauerteigbroten,
serviert mit Butter, kleinen Häppchen und einem Gruß aus der Küche

Saisonales und regionales 6-Gang oder 8-Gang-Menü in 100 % handgemachter Qualität
(die genaue Zusammenstellung legen wir ca. ein bis zwei Wochen im Voraus
nach saisonaler Verfügbarkeit fest – Änderungen je nach Marktangebot möglich)

Getränkearrangement

Begleitende Weinbegleitung oder alkoholfreie Weinbegleitung
nach Wahl unserer Gastgeber*in Ina Stuke, dazu Wasser und Espresso

6-Gänge / inkl. Aperitif, Menü & Getränkearrangement 140 € pro Person (bei einer Exklusivnutzung)

8-Gänge / inkl. Aperitif, Menü & Getränkearrangement 170 € pro Person (bei einer Exklusivnutzung)

Unser Kleingedrucktes

Ab einer Gruppengröße von 7 Personen ist in unserem Restaurant ausschließlich eine einheitliche Reservierung mit einem 6- oder 8-Gang-Menü möglich. Die Weinbegleitung ist nicht im Menüpreis enthalten, kann jedoch am Abend der Reservierung zusätzlich bestellt werden.
Es gelten unsere allgemeinen Stornierungsgebühren.

Ab einer Gruppengröße von 18 Personen ist ausschließlich eine Exklusivnutzung des „Regionals“ möglich. Diese ist mit einem Mindestumsatz verbunden, der sich wie folgt gestaltet: Am Mittwoch oder Donnerstag beträgt er 2.500 € brutto, am Freitag oder Samstag 3.000 € brutto. Veranstaltungen ab 18 Personen bieten wir grundsätzlich nur mit Exklusivnutzung und einem auf das kulinarische Angebot bezogenen Mindestumsatz an.

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise. Die Getränkebegleitung ist für vier Stunden ab Veranstaltungsbeginn inkludiert, danach werden die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Ab 23:00 Uhr fällt pro angefangener Stunde eine Servicepauschale von 80 € an.

Wir bitten Sie, uns spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung die endgültige Gästezahl mitzuteilen, einschließlich der Aufteilung in vegetarische und reguläre Menüs sowie Angaben zu möglichen Allergien oder Unverträglichkeiten.

Ab diesem Zeitpunkt werden in der Regel auch nicht anwesende Personen voll berechnet.

Bei einer Stornierung gelten folgende Bedingungen: Bis 28 Tage vor der Veranstaltung ist eine Stornierung kostenfrei. Bei Absagen zwischen 27 und 21 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 25 % der Gesamtkosten, bei Absagen zwischen 20 und 10 Tagen 50 % der Gesamtkosten. Erfolgt die Stornierung weniger als 10 Tage vor der Veranstaltung, stellen wir 100 % der Gesamtkosten in Rechnung. Auch in diesen Fällen werden nicht anwesende Personen in der Regel voll berechnet.