



Jazzhaus - HD

Sie suchen einen besonderen Ort für eine private oder berufliche Feier ?

Das jazzhaus kann man mieten.

- Für 40 bis 120 Personen
- Wenn Sie es wünschen mit Live-Music oder Disco
- Mit rustikalem Buffet oder Gourmet-Tafel

In dieser Broschüre finden Sie ein paar grundsätzliche Informationen.

Alle weiteren Fragen beantworten wir gerne im persönlichen Gespräch oder per

e-mail unter

jazzhaushd21@aol.com

oder

www.jazzhaus-hd.de

Jazzhaus - HD

Leyergasse / Hof der Kulturbrauerei

69117 Heidelberg

Telefon: 06221-4332040

Mail : jazzhaushd21@aol.com

www.jazzhaus-hd.de



Angebotsliste für unser rustikales Buffet.

Chili con Carne:

- Aus frischem Rinderhack und frischen Gemüsezutaten
- Portionen reichlich bemessen

Pro Person 3,60 Euro

Kartoffelsuppe (vegetarisch)

Pro Portion 3,50 Euro

Hähnchenbrust Provencale:

Hähnchenbrust in einer Sauce aus Weisswein, Pilzen, Kräutern der Provence, mit Creme Fresh und einem Schuss Pastis abgeschmeckt. Dazu passt frisches Baguette.

pro Portion 4,-

Gulaschsuppe:

- Frisch zubereitet aus gemischtem Gulasch (2/3 Rind 1/3 Schwein)
- Mit frischem Gemüse und Kartoffelwürfeln
- Mittelscharf

Pro Person 4,- Euro

Frikadellen:

- Aus frischem Rinderhack
- Pikant gewürzt
- Ca. 150 Gramm je Stück
- Kalt /warm serviert

Stck.1,60 Euro

Pikante Hähnchenspieße:

- Am Holzspieß, pikant mariniertes Hähnchenbrustfilet
- Warm serviert

Pro Stck. 1,40 Euro

Kartoffelsalat oder Nudelsalat:

- Frisch zubereitet, aus eigener Herstellung,
- Marinade aus Joghurt und Creme Fresh und frischen Kräutern

Pro Portion 2,- Euro

Wurstplatten:

- Platten mit div. Wurst – Schinken und Pastetensorten, reichlich belegt,

Pro Person 2,50 Euro

Käseplatte:

- Reichlich bemessene Platte (n) frischer Käsesorten mit Deko der Saison

Pro Person 2,50 Euro

Brot/Brötchen:

- Brotkorb aus frischem französischem Baguette, Mehrkornbrötchen, Schwarzbrot, Vollkornbrot, Laugengebäck (reichlich bemessen)

Pro Person 1,50 Euro

Weisswürste (pp):

- 1 Paar Münchner Weisswürste mit Brezel und süßem Senf

3,- Euro

- Scheibe warmer Fleischkäse mit Brötchen und Senf

2,50 Euro

- 1 Paar Wiener mit Brötchen und Senf

2,50 Euro

Desweiteren bieten wir auf Wunsch Platten mit Antipasti, frische Blattsalate der Saison und sind offen für Ihre speziellen Wünsche. Fragen Sie einfach nach, wir finden eine Lösung.

Selbstverständlich können Sie auch einen privaten Caterer beauftragen, Ihr Fest zu beliefern.



P. Nimsky 2005

Getränkliste:

Bier aus unserer Hausbrauerei

Scheffel's Kräusen Pils	0.5	3,50 €
Kellerbier	0.5	3,50 €
Saisonbiere	0.5	3,50 €
(nach Jahreszeit)		
Radler	0.5	3,00 €

Weine:

Bordeaux	0.25	3,50 €
Cabernet Sauvignon	0.25	4,50 €
Riesling	0.25	3,50 €
Chardonnay	0.25	4,50 €

Sekt:

Rieslingsekt	0.7	12,- €
Cremant	0.7	17,- €

Longdrinks:

Gin-Tonic	0.3	4,- €
Vodka Lemon	0.3	4,- €
Whisky – Cola	0.3	4,- €

Cocktails:

Caipirinha	0.4	4,50 €
Mojito	0.4	4,50 €
Tequila Sunrise	0.4	4,50 €

Softdrinks:

Coca Cola	0.3	2,- €
Coca Cola light	0.3	2,- €
Fanta / Sprite	0.3	2,- €
Apfelsaft	0.3	2,- €
Orangensaft	0.3	2,50 €
Apfelschorle	0.4	2,50 €
Schweppes Tonic Water	0.3	2,20 €
Schweppes Bitter Lemon	0.3	2,20 €
Mineralwasser	0.3	1,50 €
Mineralwasser	0.4	2,00 €
Kaffee		2,- €
Espresso		2,- €
Milchkaffee		2,50 €
Tee (vd.Sorten)		2,- €

-weitere Getränke und Cocktails je nach Saison

auf der Tageskarte im Aushang

Preisliste:

Grundmiete Freitag	350,- €
Grundmiete Samstag	450,- €
Sonstige Wochentage	300,- €

darin enthalten –

- Sämtliche Betriebskosten
- Endreinigung
- 2 Personen Thekenpersonal
- Bühnennutzung
- Nutzung der Musik-Lichtanlage
- 3 Buffettische

Die o.g. Aufstellung gilt für ein Zeitfenster von ca. 6 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde werden 30,- € berechnet.

Zusatzleistungen:

- Stofftischdecken für Buffettische je 3,-€
- Teller/Besteck je Gedeck 0,75 €
- Tischdekoration a.A.

Auf Ihren Wunsch sind wir sehr gerne bereit, Sie bei der Auswahl einer Live-Band zu beraten bzw. dies zu organisieren.