Kostenlos für Sie zum Mitnehmen !

Tivoli

Windallee 21 · 26316 Varel · 0 44 51 / 86 21 00

seit 1901

GASTRONOMIE

...hier isst Friesland

Büffets
Menüs und
Pauschalangebote

Nordisch Friesisch Gut

Einfach gut Essen und Trinken

Seit 1901

Moin, Moin

Feiern auch Sie im Tivoli Varel

Seit 1901 ein Ort gepflegter Gastlichkeit

Flotte Bedienung Gute Küche Zivile Preise

Unsere Räumlichkeiten auf einen Blick:

- RESTAURANT GESAMT	bis 115 Personen
- CLUBZIMMER	bis 40 Personen
- TERRASSENZIMMER	bis 35 Personen
- KAMINZIMMER	bis 45 Personen
- KLEINER SAAL	bis 160 Personen
- GROSSER SAAL	bis 370 Personen
- TIVOLI SAAL	bis 120 Personen
- EVENT-UND PARTYZONE	bis 800 Personen
- CATERING-/PARTYSERCICE	bis 500 Personen

Wir blicken auf jahrzehntelange Erfahrung und Kompetenz in der Planung und Umsetzung von Feierlichkeiten und Veranstaltungen aller Art erfolgreich zurück.

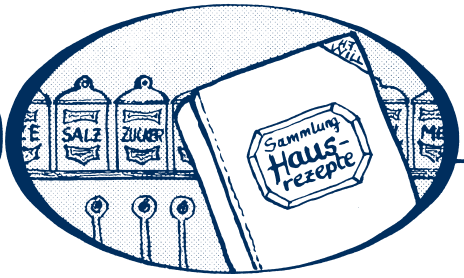
Vertrauen auch Sie uns !

Kein Stress, keine Laufereien – nur eine Besprechung mit uns !

Wenn auch wir Sie demnächst als Gast in unserem Hause begrüßen dürfen - es wird uns eine Freude sein !

Familie Lienemann & das Vareler Tivoli-Team

Spezialitäten des Hauses



Was machen wir ?

festliche Menüs
kalt-warme Büffets
traumhafte Hochzeitsfeiern
gesellige Betriebsfeiern
Geburtstagsfeiern
Jubilarsfeiern
Familienfeiern
stilvolle Firmenevents
zünftige Grünkohlfahrten
würdevolle Trauertafeln
tolle Vereinsbälle
Sylvester- und Abschlussbälle
Tagungen
Konfirmationen
Catering- und Partyservice
festliche Weihnachtsfeiern....

Unser Festmenü

Vareler Festtagssuppe

kräftige Rinderbrühe mit Eierstich, kleinem Gemüse
Suppennudeln und Fleischklößchen
- in der Terrine serviert -

****

Gemischte Bratenplatte

mit saftigem Spießbraten vom Schwein
hausgemachten Rinderrouladen mit herzhafter Bratensauce
gebackenen Hähnchenschnitzeln mit Rahmsauce
feinem Marktgemüse mit Blumenkohl, Brokkoli und
Karotten, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten

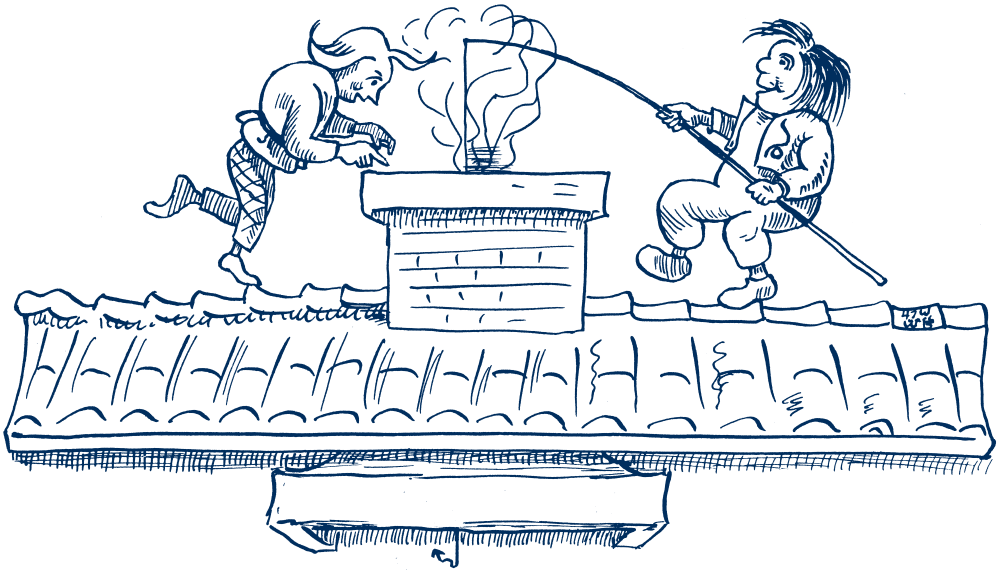
****

Eis & Heiß

zwei Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten
garniert mit Schlagsahne und Eiswaffeln

inklusive Raummiete, festlicher Tischdekoration, Service
Menükarten, Stoffservietten, Kerzen, Tischwäsche etc.

18,90 pro Person



BEST SCHNITZEL IN TOWN

Für Gruppen ab 8 Personen
unsere legendäre Schnitzelparade

.... soviel Sie möchten (bis zum abwinken)

Schnitzel vom Schwein und Hähnchen

– knusprig und goldbraun gebacken –
mit Jägersauce, Curry-Sahnesauce
Zigeunersauce, deftigen Bratkartoffeln
Pommes frites,
großen, bunten Salatplatten
und einem Dessert nach Wahl

für nur 14,90 pro Person

TIVOLI GASTRONOMIE
Restaurant Festsaal Catering
Inh.: Fred Lienemann
Windallee 21, 26316 Varel
Tel .: 04451 – 86 21 00

AUF VORBESTELLUNG AB 10 PERSONEN

Großes Spießbratenessen

Ammerländer
Kartoffelrahmsuppe mit Croutons

****

Unser saftiger Traditions-Braten vom Schwein
-köstlich gewürzt und gegart-

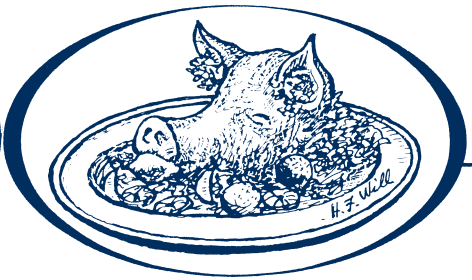
auf Platten serviert mit herzhafter
Bratensauce, Leipziger Allerlei
Rotkohl, Salzkartoffeln und
Kroketten

****

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen
Beerenfrüchten und Schlagsahne

für nur 15,90 pro Person

Das Kultessen
aus Ostfriesland



Auf Vorbestellung ab 10 Personen

Fehntjer Sniertjebraten

-die ostfriesische Spezialität schlechthin-

Viel frisches Schweinfleisch wie Schinkenbraten, Nackenbraten und Kochmettwürste in eigener Sauce geschmort, serviert mit Speckbohnen, gestovtem Blumenkohl, Salzkartoffeln und deftigen Bratkartoffeln

... natürlich zum satt essen !!!

Und als Dessert gibt es

Oma´s Schokoladenpudding mit Vanillesauce

für nur 15,90 pro Person

(in Ostfriesland gab es am Ende des Schlachttages, wenn das Schwein zerlegt war, ein festliches Schlachtessen, zu dem unbedingt der „Sniertjebraa“ gehörte.)

(auf Vorbestellung ab 5 Personen)

Spare Ribs

satt

Unsere legendären

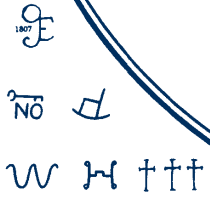
Tivoli

Bar-B-Q Spare Ribs

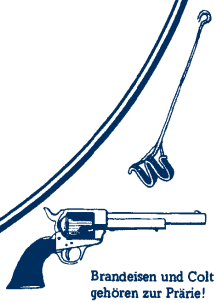
All you can eat

kräftig-fleischige Schweinerippchen gut gewürzt, mariniert und saftig gegrillt mit unserer speziellen Barbecuesauce (Geheimrezept) serviert mit Krautsalat und Pommes frites

14,90 pro Person



Berühmte Brandzeichen



Brandeisen und Colt gehören zur Prärie!

Trauerfeiern

im Tivoli Varel

(ab 20 Personen)

Die Trauerfeier findet in unserem Hause immer in separaten, geschlossenen Räumlichkeiten statt

Kaffee & Tee

in Kannen auf den Tischen

*****

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit

Eierstich, Suppengemüse, Nudeln und Klößchen

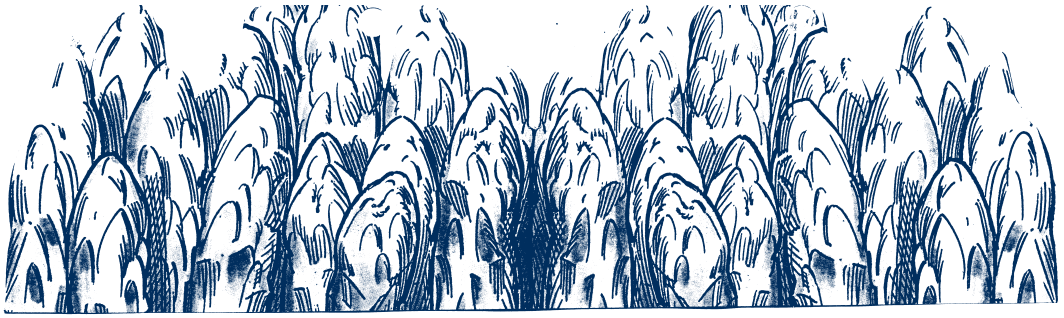
(in Terrinen am Tisch serviert)

*****

Schnittchen und Canapés

liebevoll dekoriert und belegt mit
norwegischem Räucherlachs
herzhaftem Zwiebelmett
saftigem Kochschinken
pikantem Goudakäse
Ammerländer Räucherschinken
Tomate-Mozzarellascheiben mit Pesto
Ei-Scheiben mit Remoulade

12,90 pro Person



Tarzan, ...es gibt Spargel

In der Spargelsaison alljährlich
unser beliebtes 3 Gang-Spargelmenü
(für Gruppen ab 6 Personen)

Hausgemachte Spargelcremesuppe „Veronica“
mit Sahnehaube

****

Frischer Stangenspargel zum SATTESSEN !!!
-Sie bestellen immer und immer wieder nach-

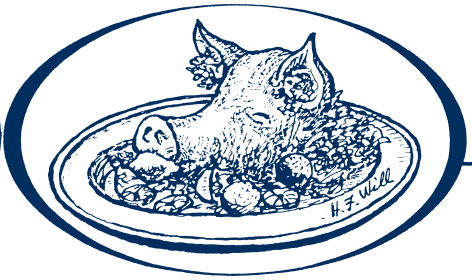
- mit Salzkartoffeln
- saftigem Kochschinken
- panierte Butterschnitzel
- Sauce Hollandaise
- heiße Buttersauce
- mildem Ammerländer Räucherschinken

****

Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne und Eiswaffeln

...zum Knüllerpreis
von nur 21,90 € pro Person !!!

Lecker Grünkohl



Grünkohl – satt

Unser Herbst – Winter Hit

von November bis März

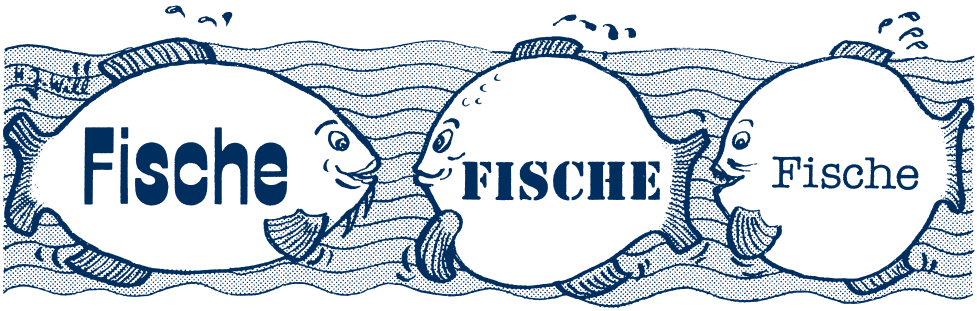
Kohldampf auf Grünkohl

Für Gruppen ab 5 Personen bieten wir...

...deftigen Oldenburger Grünkohl
mit leckeren Pinkelwürsten
Kochmettwürsten, herzhaftem Kassler
mild geräuchertem Bauchfleisch
und Salzkartoffeln

... natürlich zum satt essen !!!

13,90 pro Person



Fischers Fritze

Unser zünftiges Fischessen nach Art des Hauses

(auf Vorbestellung ab 6 Personen)

Friesisches Fischersüppchen

feinste, hausgemachte Krabbensuppe unter der Sahnehaube mit frischem Dill verfeinert

****

Knackiger Salatteller

****

Schlemmerfischplatte „Alt Norderney“

Limandesfilets in Eihülle gebraten, norwegischen Fjordlachsfilets, Kabeljau– und Seelachsfilets serviert mit Sauce Hollandaise, heißer Butter, frischem Marktgemüse, deftigen Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

*****

Hamburger Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis

19,90

Für Fischgegner: -Tomatencremesuppe
- Schweinelendchenpfanne

Reise um die Welt – Menü

Norwegische
Lachsrahmsuppe mit Sauerrahm

*****

Italienische
Antipasti Auswahl

*****

Indischer
Geflügeltopf „Bombay“
zarte, gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Wokgemüse mit Curry-Sahne-Sauce, pikanter Sweet-Chilli-Sauce
Reis und Kroketten

*****

Französische
Mousse au chocolat

18,90 pro Person

Schlemmerbüffet

Vareler Festtagssuppe

Herzhafte Kraftbrühe mit Eierstich, kleinem Gemüse, Nudeln und Fleischklößchen
(in der Terrine am Tisch serviert)

Hamburger Edelfischplatte

Große Räucherfischplatte mit norwegischem Räucherlachs, Sahnemeerrettich
buchenholzgeräucherter Forelle & Matjesfilets

Party-Brotkorb

Großer gemischter Brotkorb mit Baguette, Brötchen und Kräuterbutter

Italienische Mozzarella-Platte

mit Tomaten und frischem Basilikumpesto

Italienische Antipasti Auswahl

mediterranes, gegrilltes und mariniertes Gemüse

Rustikale Käseauswahl vom Brett

Eine Variation pikanter Käsespezialitäten, garniert mit Tafeltrauben und Salzgebäck

Große bunte Fleischplatte - kalt

mit kleinen gebratene Mettbällchen mit Senf
bunt garnierten Filetmedaillons auf Orangenscheiben, Hähnchen-Knusperhappen
gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, kleine Schnitzelecken mit Zitrone

Salatbüffet

eine bunte Auswahl marinierter und saisonaler Salate mit Dressing

Warme Speisen

drei warme Hauptgerichte nach Wahl
würzige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
frisches Marktgemüse der Saison

Dessert

Großes Dessertbüffet mit drei verschiedenen süßen Leckereien

22,90 pro Person

(ab 15 Personen)

Party-Service

... zu Hause
...in der Firma
... oder sonst irgendwo

Das Tivoli Party-Service-Team packt seine sieben Sachen und rollt bei Ihnen an.

- Hochzeit oder Sommerfest, Geburtstag Firmenjubiläum, Konfirmation oder rustikale Party
- alle Angebote aus diesem Heft liefern wir frisch, heiß und pünktlich zum vereinbarten Termin an jeden Ort und in jeder Größe.
- ab 15 bis 500 Personen.
- Gerne stellen wir Ihnen auch das passende Equipment wie Gläser, Geschirr, Besteck, Stehtische etc. zur Verfügung.

Wir beraten sie gerne !!!

Wildessen

In der Saison auf Vorbestellung ab 4 Personen

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

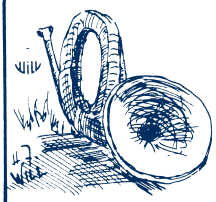
****

danach unsere große Wildplatte mit ...

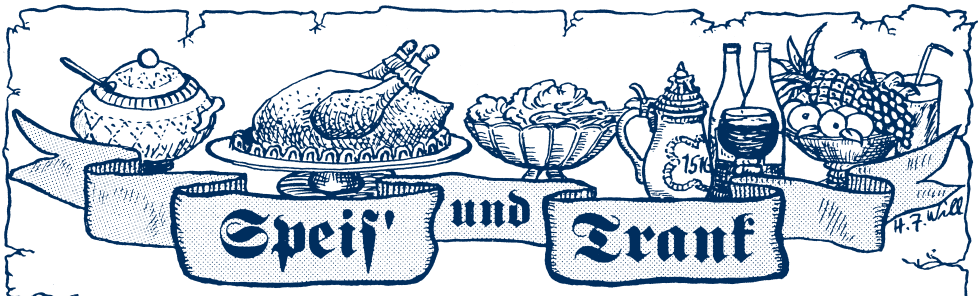
zartem Hirschsaftbraten „St. Hubertus“
knusprigem Wildentenbraten
saftigem Wildschweinbraten
serviert mit herzhaftem Rotkohl
Wacholderrahmsauce, Bratensauce
Kroketten, Salzkartoffeln
Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren

****

Zwei große Kugeln Vanilleeis mit
Waldheidelbeeren und Schlagsahne



22,50 pro Person



Unser rustikales Mühlenbüffet

(ab 15 Personen)

Große Räucherlachsplatte

norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, garniert mit gefüllten Eiern

Party-Brotkorb

großer gemischter Brotkorb mit Baguette, Brötchen und Kräuterbutter

Tomate-Mozzarella Platte mit Pesto

Italienische Antipastiauswahl & Salatbüffet

gegrilltes Gemüse & saisonale Salate

Rustikale Käseauswahl vom Brett

großes Käsebrett mit diversen Sorten, garniert mit Tafeltrauben

Gemischte Fleischplatte –kalt–

mit kleinen gebratene Mettbällchen mit Senf, gefüllte Kochschinkenröllchen mit Spargel und Hähnchen-Knusperhappen

Warme Speisen

zwei Hauptgerichte nach Wahl

deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

frisches Marktgemüse

Dessert

Bunte Götterspeise mit Vanillesauce
Schokoladenpudding

inklusive MwSt., Personal, Dekoration, Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Menükarten, Raummiete, Endreinigung etc.

18,90 pro Person

Brunchbüffet

(Br*eakfast & L*unch = Brunch !)

Kaffee, Tee, Orangensaft

Grosser Frühstücks-Brotkorb

Grosser gemischter Brotkorb mit Brötchen, Baguette, Vollkornbrot und Butter

Hamburger Räucherlachsplatte

mit norwegischem Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Italienische Mozzarella platte

mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Rustikale Käseauswahl vom Brett

mit Goudakäse, Camembert, Brie usw., garniert mit Tafeltrauben

Bunt gemischte Aufschnittplatte

mit mildem Räucherschinken, Pfeffersalami, Bierschinken und saftigem Kochschinken

Ammerländer Zwiebelmett

deftiges Zwiebelmett mit Zwiebelringen garniert

Warme Speisen

Kräuterrührei & gebratener Frühstücksspeck
Nürnberger Rostbratwürstchen
Hähnchenschnitzel mit Curry-Sahnesauce
deftige Bratkartoffeln

Dessert & Co.

Rote Grütze mit Vanillesauce
Götterspeise & frischer Obstsalat
Marmelade, Honig, Konfitüre, Fruchtjoghurt, Müsli, Cornflakes, Milch

... essen Sie nach Herzenslust – soviel Sie mögen !!!

16,90 pro Person

(ab 15 Personen)

Unsere „Ja, ich will"

Hochzeitspauschale

- *Sektempfang im Festsaal*
- *liebevoll arrangierte Räumlichkeiten mit stilvoller Tischdekoration*
- *Menükarten mit persönlicher Widmung, Kerzen, Stoffservietten…*
- *festliches Galabüffet „Excelsior"*
- *große Getränkepauschale mit reichhaltiger Auswahl*
- *schönes Nachtbüffet inkl. Kaffee und Tee*
- *durchgehende Parketttanzflächen*
- *runde Tische (auf Wunsch auch Stuhlhussen 3,- € Aufpreis)*
- *flotte, freundliche Bedienung*
- *3 Festsäle für 30 bis 400 Personen – individuell nach Ihren Wünschen*
- *Festpreisgarantie – Kosten zu 100 % im Griff*

Unser Hochzeitspauschalangebot

für nur 53,90 pro Person

Die große Tivoli Getränke-Pauschale

Biere

Jever Pils vom Faß & Tivoli´s Urfrisch Pils
Alster Jever fun Vitamalz
Erdinger hell dunkel alkoholfrei

Sekt und Weine

Sekt „Hausmarke“ <u>oder</u> Prosecco
Rotwein trocken & halbtrocken
Weißherbst rose´ lieblich
Weißwein trocken & halbtrocken

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Coca-Cola light
Mineralwasser
Orangensaft Apfelsaft Apfelsaftschorle
Schweppes Bitter Lemon & Ginger Ale
Energy-Drink

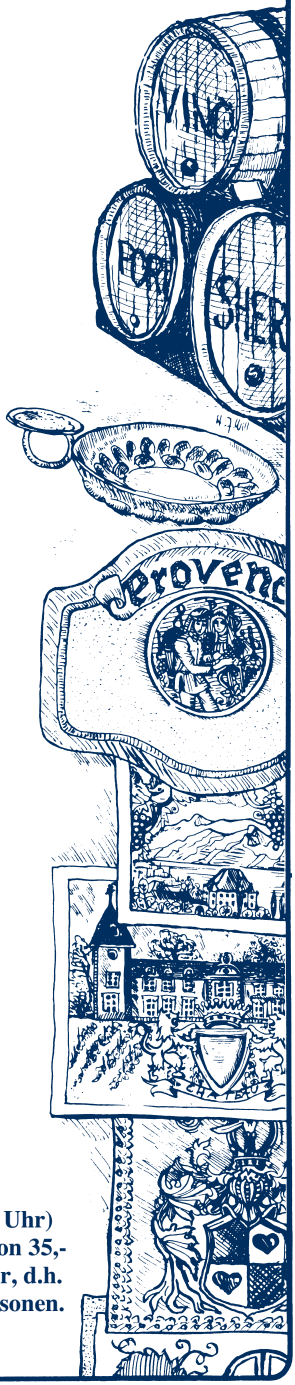
Spirituosen

Springer Urvater Weinbrand & Irish Cream
Wodka & Havanna Club & Ouzo
Korn & Roter & Saurer & Waldmeister
Jägermeister & Jim Beam & Obstler

Heissgetränke

Kaffee & Tee um Mitternacht

24,90 p. Pers.



- die Getränkepauschale gilt für 9 Stunden (Bsp. 19.00 – 04.00 Uhr)
- für jede weitere halbe Stunde erheben wir einen Aufschlag von 35,-
- die Pauschale gilt nur in Verbindung mit einer Komplettfeier, d.h.
***Essen & Trinken* bei einer Mindestteilnehmerzahl von 25 Personen.**

Galabüffet „Excelsior"

Vareler Hochzeitssuppe

Kräftige Rindfleischsuppe mit Eierstich, kleinem Gemüse
Nudeln und Fleischklößchen
- in Terrinen an den Tischen serviert -

Hamburger Edelfischplatte

Große Räucherfischplatte mit norwegischem Räucherlachs
Sahnemeerrettich, frischem Granat, buchenholzgeräucherter Forelle
Matjesfilets und gefüllte Eier

Party-Brotkorb

Großer gemischter Brotkorb mit Baguette, Brötchen
Schwarzbrot und Kräuterbutter

Antipasti Auswahl & Salatbüffet

mit Tomate-Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Fetakäse
großes Salatbüffet mit vielen verschiedenen Salaten der Saison

Große bunte Fleischplatte (kalt)

mit kleinen gebratene Mettbällchen mit Senf
gebratene Filetmedaillons – bunt garniert -
gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Schinken mit Honigmelone
kleine Wiener Schnitzel, Hähnchen-Nuggets
zarte argentinische Roastbeefscheiben –rosa gebraten- mit Sauce Remoulade

Rustikale Käseauswahl vom Brett

mit Camembert, Brie, Edelpilzkäse, Schnittlauchkäse
und vielen anderen Sorten, garniert mit Tafeltrauben und Salzgebäck

Warme Speisen

vier warme Hauptgerichte nach Wahl am Buffet
Kartoffelgratin mit würzigem Gouda überbacken
deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
frische Gemüseauswahl

Dessert

Großes Dessertbüffet mit fünf verschiedenen Sorten zum Nachtisch

29,- pro Person

(ab 15 Personen)

Das Tivoli – Restaurant

Ob saftige Steaks, knackige Salate
regionale Spezialitäten
knusprige Schnitzel (in 22 Variationen !)
leckere Suppen, Spare Ribs
Grill- und Pfannengerichte, kleine
Schlemmereien, Fischspezialitäten
oder vegetarische Gerichte.
Erleben Sie friesische Gastlichkeit
in unserem beliebten und
traditionsreichen Restaurant Tivoli in
Varel. Hier können Sie nach
Herzenslust aus unserer
umfangreichen Speisekarte
auswählen.

ITALIA ITALIA

Italienisches Büffet

Brotkorb „Rusticana“

mit ofenfrischem Baguettebrot & Ciabatta
Kräuterbutter

Große Antipasti Auswahl

italienisch gegrilltes und mariniertes Gemüse wie Zucchini
Paprika, Champignons und Peperoni, eingelegter Fetakäse
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Ruccolasalat mit Parmesankäse & Toskanischer Hirtensalat
Spargelsalat mit Orangenvinaigrette
Carpaccio vom Angusrind & garnierte Filetmedaillons
Schinken mit Honigmelone

Fischplatte „Amalfi“

Lachscarpaccio mit Pesto
gegrillte Scampis in Knoblauchmarinade

Rustikales Käsebrett „Galbani“

ausgewählte italienische Käsesorten, bunt garniert

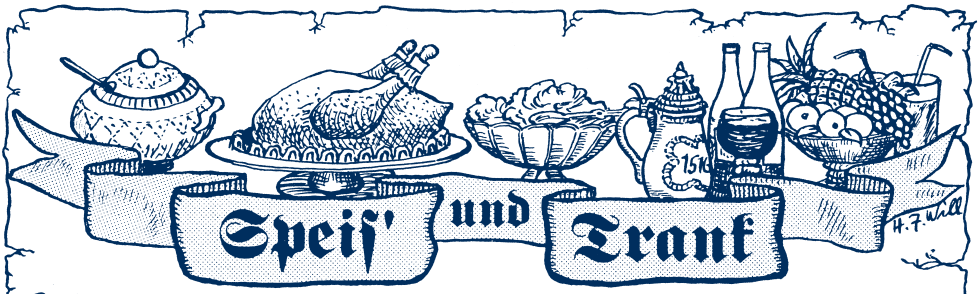
Warme Speisen

Hähnchenroulade „Florenz“ mit Steinpilzrahmsauce
Catfisch und Lachs in Proseccosauce
Schweinefiletmedaillons in Kräuterhülle in einer mediterranen Sauce
Rosmarinkartoffeln Ofengemüse

Dessert

Tirami Su & Orangen Panna Cotta
Himbeercreme mit Minze

26,90 pro Person



Tivoli´s Entenbraterei

In den Wintermonaten servieren wir für Gruppen ab 4 Personen

Vareler Hochzeitssuppe

Kräftige Brühe mit reichlich Einlage

*****

Knuspriger Entenbraten

-frisch aus dem Ofen-

dazu reichen wir
Apfelrotkohl
dunkle Geflügelsauce
Pfirsich mit Preiselbeerfüllung
Salzkartoffeln und Kroketten

*****

Birne „Helene“

zwei Kugeln cremiges Vanilleeis mit Williamsbirne und heißer Schokoladensauce, garniert mit Schlagsahne und Eiswaffeln

19,90 pro Person

Speisen und Getränke

Pauschalen

Wer seine Feier in Varel oder in der Region plant, findet im Tivoli die perfekte Location.

Mit unseren Pauschalen und Festpreisen haben Sie die Kosten zu 100 % im Griff !

Pauschale 1:
Schnitzelbüffet & Getränkepauschale
39,80

Pauschale 2:
Mühlenbüffet & Getränkepauschale
43,80

Pauschale 3:
Schlemmerbüffet & Getränkepauschale
47,80

Pauschale 4:
Hochzeitsbüffet & Getränkepauschale
53,90

Ein Anfang, eine Ende – keine Überraschungen

Referenzen

Rund 200 große Hochzeiten und über 2.700 Familien- und Betriebsfeiern in den letzten 10 Jahren sprechen für sich....

Und hier ein kleiner Auszug von Unternehmen und Verbänden, die uns seit Jahren die Treue halten um Tagungen, Betriebsfeiern etc. bei uns durchzuführen.

- *Raiffeisen-Volksbank Varel-Nordenham*
- *Landessparkasse zu Oldenburg*
- *Oldenburgische Landesbank*
- *Öffentliche Oldenburg*
- *Deutsche Telekom*
- *Bayer AG Leverkusen*
- *Allianz Versicherungen*
- *Tupperware*
- *AOK, TKK, Barmer*
- *ESSO, EON*
- *Bahlsen Werk Varel*
- *Kabel Deutschland*
- *Strabag, Möbius, Liebau*
- *Wilhelm Meyer Varel*
- *Langer E-Technik Varel*
- *Deharde Maschinenbau*
- *St. Johannis Hospital*
- *Novis Bestattungen*
- *Papier- und Kartonfabrik Varel*
- *Friesenhörn Nordseekliniken*
- *Nehlsen*
- *Theilen Maschinenbau*
- *Albers Logistik*
- *Nord-West Zeitung*
- *Bundeswehr*
- *Landfrauenverband*
- *Hegering Friesland*
- *Kreisjägerschaft Friesland*
- *CDU SPD*
- *Landkreis Friesland*
- *EWE AG EWE NETZ*
- *AIRBUS*
- *Bünting Gruppe Famila*
- *ERGO Versicherungen*
- *Deutsche Post AG*
- *Boehringer Ingelheim*
- *Basler Versicherungen*
- *Deutsche Bahn AG*
- *Premium Aerotec*
- *Mc Donalds*
- *Verdi, IG-Metall, DGB, GEW*
- *Rotary Club Friesland*
- *Sozialverband Deutschland*
- *Haar Mechanische Fertigung*
- *Lambertus Inkasso*
- *Skatverband Weser-Ems*
- *DRK, DLRG, THW,*
- *Deutscher Stenografenbund*
- *Heinen Holding Varel*
- *GPS Wilhelmshaven*
- *Oldenburgische Landschaft*
- *Thalia Buchhandlungen*
- *Diakonie*
- *Agentur für Arbeit*
- *IHK Oldenburg*
- *Kreishandwerkerschaft*
- *Kreisfeuerwehrverband*
- *Arbeiterwohlfahrt Varel*
- *Stadt Varel*
- *Kreissportbund Friesland*

….. und noch viele weitere Firmen und Organisationen !!!

Ihre persönliche Checkliste

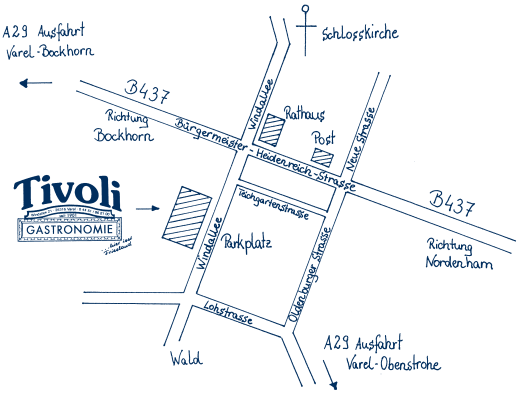
Haben Sie an alles gedacht ? Damit Ihre Veranstaltung reibungslos und ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abläuft, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

- □ Tag und Datum der Veranstaltung
- □ Art / Anlass der Veranstaltung
- □ Ansprechpartner mit Adresse
- □ Uhrzeit der Veranstaltung
- □ Anzahl der Gäste inkl. Kinder
- □ Gewünschte Tischform/Sitzordnung
- □ Getränkeauswahl / Sektempfang
- □ Speisen Menü / Büffet / Kuchen
- □ Tischreden (wie lange / wann)
- □ Beginn des Essens
- □ Tischdekoration / Menükarten
- □ Tanzfläche / Garderobe
- □ Musik / Rahmenprogramm
- □ Technische Ausstattung
- □ Art der Bezahlung
- □ Rechnungsanschrift

Wir bitten Sie, bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn alle Details mit uns abzustimmen.

Das müssen Sie wissen !

- □ in unseren Preisen inbegriffen sind die festliche Tischdekoration, Menükarten, freundliches Bedienungspersonal, Tischwäsche, Kerzen, Raumkosten, MwSt. Alle Preise in €uro
- □ Blumenschmuck -wenn gewünscht- wird separat in Rechnung gestellt
- □ für Kinder von 4 bis 10 Jahren berechnen wir 7,- €
- □ für Kinder von 10 bis 14 Jahren berechnen wir 10,- €
- □ Kleinkinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste
- □ Bewirtung je Musiker / DJ / Fotograf etc. 15,- €
- □ weiße Stuhlhussen (auf Wunsch) pro Person 3,- €
- □ wir erlauben uns, das bestellte Essen für die Personenzahl zu berechnen, die uns bis 24 Stunden vorher mitgeteilt wurde (nicht die Getränke)
- □ die Getränkepauschale gilt für 9 Stunden (z.B. von 19.00 bis 04.00 Uhr)
- □ für jede weitere halbe Stunde erheben wir einen Aufschlag von 35,- € für die laufenden Personalkosten.



Kostenlose (Bus-) Parkplätze direkt vor der Tür
KIDS WELCOME !!!

Unsere Öffnungszeiten:

DIENSTAG – SONNTAG
TÄGLICH AB 17.00 UHR

SONN- UND FEIERTAGS AUCH VON
11.30 – 14.30 Uhr

AUSSERDEM
GESELLSCHAFTEN ZU *JEDER* ZEIT !!!
- NACH ANMELDUNG -

MONTAGS RUHETAG

INHABER: FRED LIENEMANN
WINDALLEE 21 26316 VAREL TEL.: 04451 - 86 21 00
www.Tivoli-Varel.de

Mit erscheinen dieses Heftes verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit
Nachdruck –auch Auszugsweise- verboten
Varel im August 2015