

IKKI

G R O U P

SCHLING
rooftop bar



FRAUENBAD

THE
DJNGL
Nº9



BANKETT MAPPE

www.ikkigroup.de | Kontakt: booking@ikkigroup.de

IKKI GROUP

OUR MISSION IS TO CREATE MEMORIES



Sie suchen eine stilvolle Dinnerlocation für große Gruppen?

Mit unseren beiden À-la-carte-Restaurants, der **Schilling Roofbar** und dem **The DJNGL No9**, bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für entspannte Get-togethers, exklusive Business-Dinner oder festliche Abendessen – mitten im Herzen Heidelbergs.

Darüber hinaus steht die **IKKI GROUP** für einzigartige Veranstaltungen, stilvolle Locations und außergewöhnliche Erlebnisse. Unser Portfolio umfasst exklusive Orte, die jedem Anlass einen besonderen Charakter verleihen:

Schilling Roofbar

Eine moderne Rooftop-Location über den Dächern Heidelbergs, die mit minimalistischer Innenarchitektur, entspanntem Ambiente und feinem Nikkei Sushi eine einzigartige Kombination für stilvolle Anlässe bietet.

Frauenbad Heidelberg

Historische Eventlocation voller Charme und Eleganz, perfekt für unvergessliche Veranstaltungen in außergewöhnlichem Rahmen.

The DJNGL No9

Eine urbane Oase, in der ein lebendig wachsender Dschungel aus Pflanzen die Räume erfüllt und die European Fusion Kitchen altbewährte Gerichte in neuer Form erblühen lässt.

Ginsburg Bar

Freitag- und Samstagabend wird die Ginsburg Bar zum pulsierenden Hotspot Heidelbergs. Inmitten von Berliner Flair, rauchiger Atmosphäre und lässigem Urban-Style tanzen unsere Gäste zu groovigen Beats ausgewählter DJs. Die Mischung aus cooler Raucherbar und lebendigem Sound verleiht der Ginsburg ihren unverwechselbaren Charme – ein perfekter Ort, um das Wochenende ausgelassen zu feiern.

Ob Hochzeit, Firmenveranstaltung, Geburtstag oder exklusive Tagung – wir gestalten individuell zugeschnittene Konzepte, die Ihre Veranstaltung einzigartig machen. Unser umfassendes Angebot umfasst:

- Full Service Agentur
- Erstklassiges Catering
- Modernste Technik
- Elegante Dekoration
- Kreative Unterhaltungsmöglichkeiten

Mit der ***IKKI GROUP*** erleben Sie Veranstaltungen auf höchstem Niveau.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen besondere Momente zu schaffen!

UNSERE MENÜS

Auf Menüs
klicken um auf die
passende Seite
zu gelangen.

01

OMAKASE

OMAKASE I	39,00 € P. P.	S. 6
OMAKASE II	49,00 € P. P.	S. 7
OKAMASE III	59,00 € P. P.	S. 8
OKAMASE IV	79,00 € P. P.	S. 9
OKAMASE V	89,00 € P. P.	S. 10

02

SUSHI X TAPAS

TAPAS	39,00 € P. P.	S. 12
SUSHI X TAPAS I	49,00 € P. P.	S. 13
SUSHI X TAPAS II	59,00 € P. P.	S. 14
SUSHI X TAPAS III	79,00 € P. P.	S. 15
SUSHI X TAPAS IV	89,00 € P. P.	S. 16

03

DJNGL STYLE

DJNGL-STYLE I	49,00 € P. P.	S. 18
DJNGL-STYLE II	69,00 € P. P.	S. 19
DJNGL-STYLE III	79,00 € P. P.	S. 20

04

GETRÄNKEPAUSCHALEN

DRINKS	AB 6,90 € P. P.	S. 22
--------	-----------------	-------

OMAKASE

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen unser **Omakase-Menü**. Lassen Sie sich dabei auf eine kulinarische Reise der Extraklasse durch die Welt der **Nikkei Cuisine** entführen.

2-Gänge-Menü

OMAKASE I



VORSPEISEN

Sunomono

Wakame | Gurke | Sesam | Soja

Papas Salad

Kartoffeln | Huancaína Mayo | Chimichurri | Süßkartoffel Chips

Veggie Gyoza

Teigtaschen vegetarisch gefüllt

Chicken Gyoza

Teigtaschen mit Hähnchen gefüllt

HAUPTGANG

Hosomaki Avocado

Avocado | Rocoto Mayonnaise | Röstzwiebeln

Hosomaki Cucumber

Gurke | Frischkäse | Schnittlauch

Hosomaki Oshinko

Oshinko | Sesam

Futomaki Veggie

Gurke | Avocado | Oshinko | Kanpyo | Inari Tofu | Schnittlauch | Beni Shōga

Ebi Panko Inside-Out Roll

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Rocoto Mayo

Veggie Inside-Out Roll

Gurke | Rukola | Oshinko | Sesam

Teriyaki Roll Inside-Out Roll

Frittiertes Hähnchen | Krautsalat | Chili | Frühlingslauch | Röstzwiebeln | Sesam | Togarashi | Teriyaki

Salmon Inside-Out Roll

Lachs | Oshinko | Gurke | Frischkäse | Mango Sauce | Sesam

DESSERT

Gerne können Sie **optional ein Dessert** vorab oder am Tag Ihres Dinners dazu bestellen.
Sprechen Sie uns einfach an!

39,00 € p. P.



2-Gänge-Menü

OMAKASE II

SCHLING
roofbar

VORSPEISEN

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

Sunomono

Wakame | Gurke | Ama-Su | Sesam

Tataki Lachs

Lachs | Ponzu | Sesam | Schnittlauch | Bubu Arare

Tataki Thunfisch

Thunfisch | Ponzu | Kresse | Schnittlauch | Cancha Mais

Tataki Hotate

Jakobsmuschel | Ponzu | Kresse | Schnittlauch | Crunchy Quinoa

HAUPTGANG

Uramaki Avo-Cado

Avocado | Lachs | Oshinko | Gurke | Frischkäse | Mango Sauce | Sesam

Uramaki Salmon

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Lachs | Rocoto Mayo | Süßkartoffel Chips

Uramaki Thunfisch

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Thunfisch | Cevichera Mayo | Cancha Mais

Futomaki Sakana

Lachs | Thunfisch | Wolfsbarsch | Garnele | Gurke | Oshinko | Schnittlauch

Hosomaki Avokado

Rocoto Mayo | Röstzwiebeln

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Nigiri Nikkei Gyu

Mariniertes Rinderfilet | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

DESSERT

Gerne können Sie **optional ein Dessert** vorab oder am Tag Ihres Dinners dazu bestellen.
Sprechen Sie uns einfach an!

49,00 € p. P.



2-Gänge-Menü

OMAKASE III

SCHLING
roofbar

VORSPEISEN

Nikkei Tatar

Lachs Tatar | Avocado | Koriander | Wasabi

Sunomono

Wakame | Gurke | Ama-Su | Sesam

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

Tataki Tuna

Thunfisch | Ponzu | Kresse | Schnittlauch |
Cancha Mais

Tataki Hotate

Jakobsmuschel | Ponzu | Kresse | Schnittlauch |
Crunchy Quinoa

HAUPTGANG

Uramaki Avo-Cado

Avocado | Lachs | Oshinko | Gurke | Frischkäse |
Mango Sauce | Sesam

Uramaki Amai Tuna

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Cranberry |
Macadamia | Buchenpilz | Thunfisch

Uramaki Salmon Kinkan

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Misocreme
| Kumquat | eingelegte rote Zwiebeln | Lachs

Uramaki Nikumaki

Gurke | Frischkäse | Beni Shouga | Trüffelmayo |
Schnittlauch | Buchenpilze | Rindertataki

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri King Prawn

Riesengarnele | Miso | Sesam

Nigiri Nikkei Tuna

Thunfisch | Avocado | Beni Shouga

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Hosomaki Unagi

Aal | Unagi Sauce | Nuss Mix

DESSERT

Gerne können Sie **optional ein Dessert vorab** oder am Tag Ihres Dinners dazu bestellen.
Sprechen Sie uns einfach an!

59,00 € p. P.



3-Gänge-Menü

OMAKASE IV

SCHLING
roofbar

VORSPEISEN

Nikkei Tatar

Lachs Tatar | Avocado | Koriander | Wasabi

Tataki Tuna

Thunfisch | Ponzu | Kresse | Schnittlauch | Cancha Mais

Sunomono

Wakame | Gurke | Ama-Su | Sesam

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

HAUPTGANG

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Nikkei Seabass

Wolfsbarsch | Mango | Yuzu

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

Nigiri King Prawn

Riesengarnele | Miso | Sesam

Uramaki Amai Tuna

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Cranberry | Macadamia | Buchenpilz | Thunfisch

Uramaki Wagyu delicious

A5 Wagyu Topping | Avocado | Frischkäse | Yuzu | Kokosnuss | Kresse

Uramaki Chicken Teriyaki Roll

Brathähnchen | Krautsalat | Frischer Chili | Trüffel-Aioli | Frischer Schnittlauch | Röstzwiebeln | Sesam | Togarashi | Teriyaki-Sauce

Uramaki Salmon Kinkan

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Misocreme | Kumquat | eingelegte rote Zwiebeln | Lachs

Uramaki Avo-Cado

Avocado | Lachs | Oshinko | Gurke | Frischkäse | Mango Sauce | Sesam

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Hosomaki Thunfisch

Thunfisch | Avocado | Sesam

DESSERT

White Orchidea

Mango | Yuzu | Himbeer-Kokos

Suspiro de limena

Karamell | Ananasragout | Kokosschaum | Zimt

79,00 € p. P.

3-Gänge-Menü

OMAKASE V

SCHLING
roofbar

DRINKS

Aperitif – Kanpai

Spumante Prosecco | Momo Sake | Paloma

VORSPEISEN

Nikkei Tatar

Lachs Tatar | Avocado | Koriander | Wasabi

Tataki Tuna

Thunfisch | Ponzu | Kresse | Schnittlauch | Cancha
Mais

Kimchi

Scharf marinierter Chinakohl | Schnittlauch

Sunomono

Wakame | Gurke | Ama-Su | Sesam

HAUPTGANG

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Hosomaki Thunfisch

Thunfisch | Avokado | Sesam

Uramaki Amai Tuna

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Cranberry |
Macadamia | Buchenpilz | Thunfisch

Uramaki Wagyulicious

A5 Wagyu Topping | Avocado | Frischkäse | Yuzu |
Kokosnuss | Kresse

Uramaki Chicken Teriyaki Roll

Brathähnchen | Krautsalat | Frischer Chili | Trüffel-
Aioli | Frischer Schnittlauch | Röstzwiebeln |
Sesam | Togarashi | Teriyaki-Sauce

Uramaki Salmon Kinkan

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Misocreme
| Kumquat | eingelegte rote Zwiebeln | Lachs

Uramaki Nikkei Gyu

Gurke | Frischkäse | Beni Shouga | Sesam |
Rindertataki | Teriyaki | Kresse | Röstzwiebeln

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Nikkei Seabass

Wolfsbarsch | Mango | Yuzu

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenka-
viar) | Kresse

Nigiri King Prawn

Riesengarnele | Miso | Sesam

DESSERT

White Orchidea

Mango | Yuzu | Himbeer-Kokos

Suspiro de limena

Karamell | Ananasragout | Kokosschaum | Zimt

89,00 € p. P.

THE
D J N G L
Nº9

SCHLING
roofbar



SUSHI X TAPAS

Die perfekte Wahl für Gruppen mit unterschiedlichen Vorlieben. Dieses Konzept vereint feinste **Nikkei-Sushi-Kreationen** mit einer abwechslungsreichen Auswahl hausgemachter **spanischer Tapas**. Serviert im „**Sharing is Caring**“ Stil als Tischbuffet entsteht eine lebendige, gesellige Atmosphäre – ein Genuss für Sushi-Fans wie auch für Tapas-Liebhaber.

TAPAS



SCHLING roofbar THE D J N G L
Nº9

TAPAS

Patatas Bravas

Knusprig cremige Kartoffeln mit „Bravas“ Mayo

Gambas Al Ajillo

Scharf gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chilis

Albondigas in Sugo

Hackbällchen in Tomatensugo

Burrata mit Rukolapesto

Cremiger Käse auf Spßkartoffelpüree, kandierten Walnüssen und Rukolapest

Pulposalat

mit geräucheter Paprika und Orange

Gebratene Chorizo

in Rotweinsauce

Cremiger Hummus

mit Olivenöl und Zitrone

Mammut Oliven

mit Kräutern und Knoblauch Aioli

Oliventapenade

aus schwarzen Oliven

Brot-Auswahl

DESSERT

Gerne können Sie **optional ein Dessert** vorab oder am Tag Ihres Dinners dazu bestellen.
Sprechen Sie uns einfach an!

39,00 € p. P.



SUSHI X TAPAS I

SCHLING roofbar THE JUNGLE Nº9

SUSHI

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

Sunomono

Wakame | Gurke | Ama-su | Sesam

Tataki Lachs

Lachs | Ponzu | Sesam | Schnittlauch | Bubu arare

Tataki Thunfisch

Thunfisch | Ponzu | Kresse | Schnittlauch | Cancha Mais

Uramaki Salmon

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Lachs | Rocoto Mayo | Süßkartoffel Chips

Uramaki Thunfisch

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Thunfisch | Cevichera Mayo | Cancha Mais

Hosomaki Avokado

Rocoto Mayo | Röstzwiebeln

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

TAPAS

Albóndigas

(Fleischbällchen in Tomatensugo)

Hummus

mit Falafelbällchen

Champignons

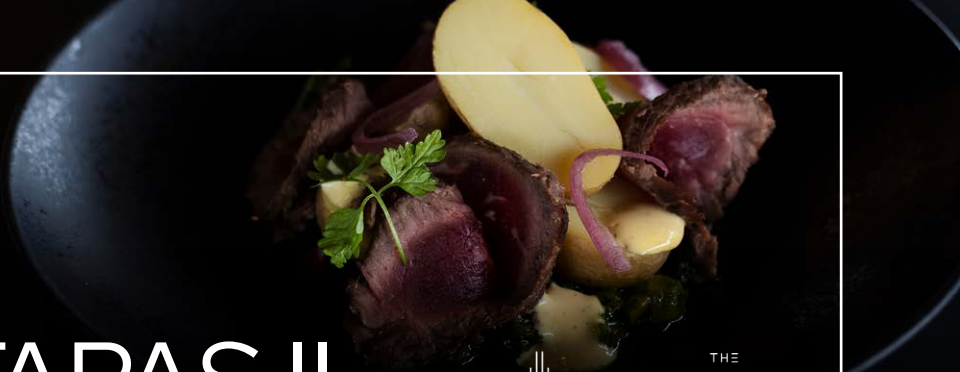
in Honig-Balsamico

Tortillas de Patatas

DESSERT

Gerne können Sie **optional ein Dessert** vorab oder am Tag Ihres Dinners dazu bestellen.
Sprechen Sie uns einfach an!

49,00 € p. P.



SUSHI X TAPAS II

SCHLING roofbar THE D J N G L
Nº9

SUSHI

Papas Salad Gyu

Drillinge | Chimichurri | Huancaína Mayonnaise | rote Zwiebeln | Gyu

Sunomono

Wakame | Gurke | Ama-su | Sesam

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Uramaki Amai Tuna

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Cranberry | Macadamia | Buchenpilz | Thunfisch

Uramaki Salmon Kinkan

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Misocreme | Kumquat | eingelegte rote Zwiebeln | Lachs

Uramaki Nikumaki

Gurke | Frischkäse | Beni Shouga | Trüffelmayo | Schnittlauch | Buchenpilze | Rindertataki

TAPAS

Albóndigas

(Fleischbällchen in Tomatensugo)

Tortillas de Patatas

Hummus

mit Falafelbällchen

Champignons

in Honig-Balsamico

Gambas Al Ajillo

Burrata

mit Rucolapesto, Süßkartoffel & Walnüssen

DESSERT

Gerne können Sie **optional ein Dessert** vorab oder am Tag Ihres Dinners dazu bestellen.
Sprechen Sie uns einfach an!

59,00 € p. P.

SUSHI X TAPAS III

SCHLINGEN
roofbar
THE JUNGLE
No. 9



SUSHI

Nikkei Tatar

Lachs Tatar | Avocado | Koriander | Wasabi

Papas Salad Gyu

Drillinge | Chimichurri | Huancaína Mayonnaise | rote Zwiebeln | Gyu

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Uramaki Amai Tuna

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Cranberry | Macadamia | Buchenpilz | Thunfisch

Uramaki Wagyuulicious

A5 Wagyu Topping | Avocado | Frischkäse | Yuzu | Kokosnuss | Kresse

Uramaki Avo-Cado

Avocado | Lachs | Oshinko | Gurke | Frischkäse | Mango Sauce | Sesam

TAPAS

Albóndigas

(Fleischbällchen in Tomatensugo)

Tortillas de Patatas

Hummus

mit Falafelbällchen

Champignons

in Honig-Balsamico

Gambas Al Ajillo

Burrata

mit Rucolapesto, Süßkartoffel & Walnüssen

DESSERT

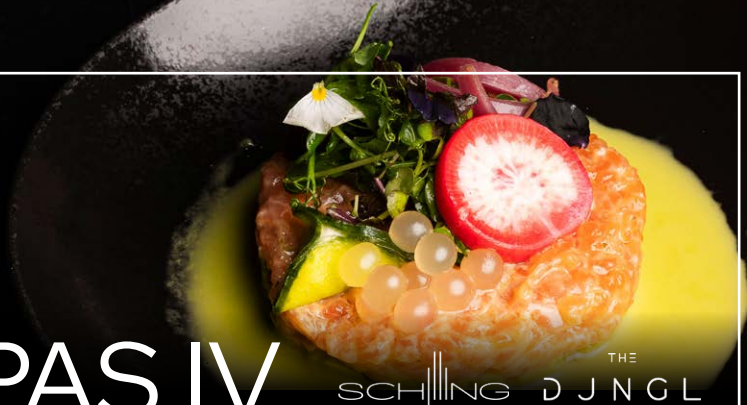
White Orchidea

Mango | Yuzu | Himbeer-Kokos

Suspiro de limena

Karamell | Ananasragout | Kokosschaum | Zimt

79,00 € p. P.



SUSHI X TAPAS IV

SCHLINGEN
roofbar
THE
D J N G L
Nº9

DRINKS

Aperitif – Kanpai

Spumante Prosecco | Momo Sake | Paloma

SUSHI

Nikkei Tatar

Lachs Tatar | Avocado | Koriander | Wasabi

Papas Salad Gyu

Drillinge | Chimichurri | Huancaína Mayonnaise | rote Zwiebeln | Gyu

Kimchi

Scharf mariniertes Chinakohl | Schnittlauch

Nigiri Nikkei Gyu

Rinderfilet | Mariniert | Nikiri Sauce | Chimichurri

Nigiri Spicy Salmon

Lachs | Spicy Mayo | Tenkasu | Ikaru (Forellenkaviar) | Kresse

Hosomaki Crunchy Salmon

Lachs | Gurke | Chili | Tempura Flakes

Hosomaki Hamachi

Gelbflossen Makrele | Yuzu | Himbeerflakes

Uramaki Amai Tuna

Panierte Garnele | Avocado | Sesam | Cranberry | Macadamia | Buchenpilz | Thunfisch

Uramaki Wagyu Licious

A5 Wagyu Topping | Avocado | Frischkäse | Yuzu | Kokosnuss | Kresse

Uramaki Avo-Cado

Avocado | Lachs | Oshinko | Gurke | Frischkäse | Mango Sauce | Sesam

TAPAS

Albóndigas

(Fleischbällchen in Tomatensugo)

Tortillas de Patatas

Hummus

mit Falafelbällchen

Champignons

in Honig-Balsamico

Gambas Al Ajillo

Burrata

mit Rucolapesto, Süßkartoffel & Walnüssen

DESSERT

White Orchidea

Mango | Yuzu | Himbeer-Kokos

Suspiro de limena

Karamell | Ananasragout | Kokosschaum | Zimt

89,00 € p. P.

THE
DJNGL
Nº9

DJNGL STYLE

Erleben Sie unsere DJNGL-Style „**Sharing is Caring**“ Menüs, die wir exklusiv als **Tischbuffet** servieren – perfekt für ein kommunikatives Gruppenerlebnis.



3-Gänge-Menü - Tischbuffet

DJNGL STYLE I

THE
DJNGL
N°9

VORSPEISENVARIATION

Aioli

Oliventapenade

Mammut-Oliven

Hummus

Kichererbsen | Tahini | Zitrone

Zaalouk

Aubergine | Tomate | Knoblauch

Lachsrillet

Lachs | Kräuter

Bellugalinsensalat

Mangochutney

HAUPTGANG

Roastbeef 250g

+ DJNGL Style Empfehlung:
Smashed Potatoes | saisonales Gemüse

Nuts & Beats

Tagliatelle | Karotte | Paprika | Enoki | Erdnuss

DESSERT DUO

Crème Brûlée

Mango | Vanille

Mousse au Chocolat

mit Beerenragout

49,00 € p. P.

3-Gänge-Menü - Tischbuffet

DJUNGL STYLE II

THE
DJUNGL
N°9



VORSPEISEN VARIATION

Crispy Dreams

Kroketten mit Ossobuco

Modern Caprese

Datteltomate | Pfirsich | Burrata | Gurke | Estragon

Modern Vitello

Thunfisch | Roastbeef | Kapern | Rucola

Fallow's Carrots

Karotte | Wildkräuter | Gepuffter Reis | Griechischer Joghurt | Zatar

HAUPTGANG

Roastbeef 250g

+ DJUNGL Style Empfehlung:
Smashed Potatoes | saisonales Gemüse

Cauliflower in the Wild (vegan)

Blumenkohl | Cous Cous | Tahini | Gremolata

DESSERT TRIOLOGIE

Crème Brûlée

Mango | Vanille

Mousse au Chocolat

mit Beerenragout

Mangoshooter

mit Brombeereinlage

69,00 € p. P.



3-Gänge-Menü - Tischbuffet

DJUNGL STYLE III

THE
DJUNGL
Nº 9

VORSPEISEN VARIATION

Crispy Dreams

Kroketten mit Ossobuco

Modern Caprese

Datteltomate | Pfirsich | Burrata | Gurke | Estragon

Modern Vitello

Thunfisch | Roastbeef | Kapern | Rucola

Fallow's Carrots

Karotte | Wildkräuter | Gepuffter Reis | Griechischer Joghurt | Zatar

HAUPTGANG

Rinderfilet 250g

+ DJUNGL Style Empfehlung:
Smashed Potatoes | saisonales Gemüse

Cauliflower in the Wild (vegan)

Blumenkohl | Cous Cous | Tahini | Gremolata

DESSERT TRILOGIE

Crème Brûlée

Mango | Vanille

Mousse au Chocolat

mit Beerenragout

Mangoshooter

mit Brombeereinlage

79,00 € p. P.

THE
DJNGL
Nº9

SCHLING
roofbar

Pauschal oder
nach Verzehr:
Flexible Abrech-
nung möglich

GETRÄNKE- PAUSCHALEN

Genießen Sie einen sorgenfreien Abend – mit unseren **transparenten und flexiblen Getränkepauschalen**, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Während der gebuchten Zeit genießen Ihre Gäste alles inklusive, ohne versteckte Kosten oder Überraschungen. Wählen Sie die passende Pauschale für Ihr Event und bieten Sie Ihren Gästen ein rundum gelungenes Erlebnis!



Getränkepauschalen

DRINKS

SCHLING D J N G L
roofbar
THE
Nº9

Die Pauschalen sind ab einer Minstdauer von 3 Stunden buchbar.

BASIS

6,90 € pro Person und Stunde

Wasser, Säfte, Softdrinks, Kaffeespezialitäten, Tee, eine einfache Bierauswahl, eine einfache Weinauswahl

KOMFORT

10,50 € pro Person und Stunde

Wasser, Säfte, Softdrinks, Kaffeespezialitäten, Tee, eine einfache Bierauswahl, eine einfache Weinauswahl

+ Spritzgetränke, Longdrinks

PREMIUM

12,50 € pro Person und Stunde

Wasser, Säfte, Softdrinks, Kaffeespezialitäten, Tee, eine einfache Bierauswahl, eine einfache Weinauswahl

+ Spritzgetränke, Longdrinks, Highballs, Sours

MIXOLOGY DELUXE

14,50 € pro Person und Stunde

Wasser, Säfte, Softdrinks, Kaffeespezialitäten, Tee, eine einfache Bierauswahl, eine einfache Weinauswahl

+ Spritzgetränke, Longdrinks, Highballs, Sours Mixology Cocktails (z. B. Gin Basil Smash, Butterfly Fizz, Mozart Martini)

Alternativ besteht die Möglichkeit, die Getränke ganz flexibel nach tatsächlichem Verbrauch abzurechnen.