



BANKETTMAPPE 2026/27

Feiern mit Blick über die Ostsee

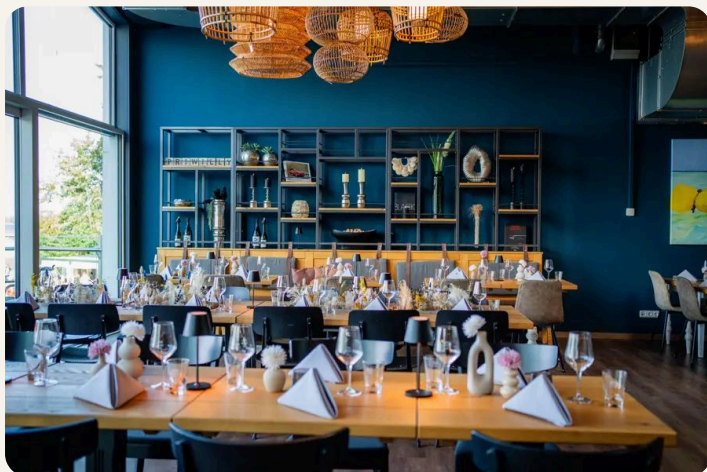
Hochzeit, Firmenfeier, runder Geburtstag oder Familienfest – im VIEW auf dem Priwall in Travemünde.

Ihr Event im PriWilly Cosmos

Ob mit den besten Freunden, der Familie zum Abschied oder Wiedersehen, zur Taufe, Konfirmation, Hochzeit oder Weihnachtsfeier mit der ganzen Firma: Was Sie auch verbindet – wir machen Ihre Feier zum Fest.

Im PriWilly Cosmos auf dem Priwall trifft die besondere Atmosphäre der Ostsee auf moderne Gastronomie und echte Gastfreundschaft. Wir verbinden frische, hochwertige Küche mit einer einzigartigen Location, in der das maritime Flair spürbar wird – ein Ort, an dem sich alle Generationen willkommen fühlen.

Für Ihre Veranstaltung reservieren wir exklusive Bereiche oder auf Wunsch das gesamte Cosmos. Gern zeigen wir Ihnen alle Möglichkeiten in einem persönlichen Gespräch vor Ort.



Inhalt

Die Location	3
Unsere Pakete	4
Fingerfood	5
Buffets	6
Menüs	9
Getränkepauschalen & Aperitif	13
Extras & Erlebnisse	14
Gut zu wissen	15
Ihre Veranstaltung	16
So geht's weiter	17

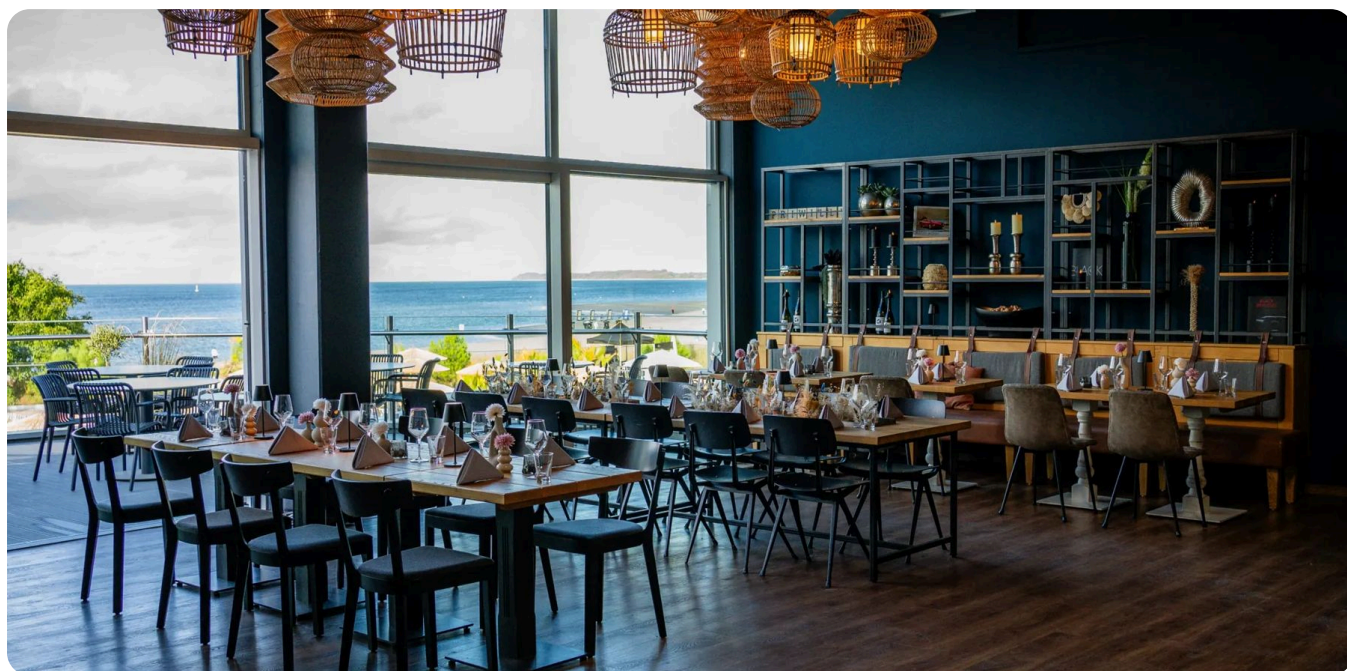
Ihre Ansprechpartnerinnen

Sophie Schröder
sophie@priwilly.de

Cornelia Hegglin
conny@priwilly.de

veranstaltungen@priwilly.de
Telefon 04502 780 14 00

Ein Saal mit Panoramafenstern zur Ostsee



110

Gäste an Tischen

300

Gäste im Stehen

**Dach-
terrasse**

mit Ostseeblick

Bar

& großer Bildschirm

Warmes Licht unter Rattanleuchten, eine eigene Bar und der Blick über die Travemündung bis zur Ostsee: Unser Eventsaal eignet sich für festliche Menüs ebenso wie für Empfänge und Partys mit Tanzfläche. Ein großer Bildschirm für Fotos, Videos und Präsentationen ist vorhanden.

Der Priwall

Die Halbinsel gegenüber von Travemünde steht für Dünen, breiten Sandstrand, frische Seeluft und vorbeiziehende Schiffe – ein Stück authentische Ostseeküste, ruhig, maritim und entsleunigend. Mit der Fähre sind Sie in wenigen Minuten hier.



Drei Wege zu Ihrem Event

Für alle, die es unkompliziert mögen: Unsere Pakete enthalten alles für einen gelungenen Abend. Jedes Paket passen wir gern an Ihre Wünsche an – oder Sie stellen Ihr Event ab Seite 5 ganz frei zusammen.

Get-together

Stehempfang mit Fingerfood

ab 69 €

pro Person

- 1 Begrüßungsdrink (Prosecco)
- 6 Fingerfood-Variationen pro Person, z. B. Vitello Forello, Gin-Tonic-Lachs, Beef Tatar
- Getränkepauschale Bier & Wein, 4 Stunden
- Service für 5 Stunden inklusive

Ideal für Firmenevents, Empfänge und Sommerfeste

Buffet

Für große Runden ab 40 Personen

ab 91 €

pro Person

- 1 Begrüßungsdrink (Prosecco)
- Buffet nach Wahl: PriWilly, Fisch, BBQ, Brunch oder vegetarisch
- Getränkepauschale Bier & Wein, 4 Stunden
- Service für 5 Stunden inklusive

Ideal für Geburtstage, Jubiläen und Firmenfeiern

Menü

Festlich am Tisch serviert

ab 102 €

pro Person

- 1 Begrüßungsdrink (Prosecco)
- 3-Gang-Menü nach Saison, z. B. Sommer-, Winter-, Spargel- oder Entenmenü
- Getränkepauschale „Alles inklusive“ mit Spritz und Longdrinks, 4 Stunden
- Service für 5 Stunden inklusive

Ideal für Hochzeiten, Taufen und festliche Anlässe

Die Paketpreise sind Richtwerte für eine typische Zusammenstellung. Ihr genaues Angebot erstellen wir nach Ihrer Anfrage. Auf Wunsch rechnen wir statt Pauschalen auch nach tatsächlichem Verbrauch ab.

Fingerfood

Als Begleitung zum Aperitif, als Start in den Abend oder als ganzes Abendessen im Stehen. Geben Sie einfach die gewünschten Gerichte und Mengen an – wir beraten Sie gern. Preise pro Stück.

Im Weckglas serviert

Caesar Salat 4,00 €

Baby-Romana-Salat · Cherrytomaten · Parmesan · Croutons

Roastbeef „rosa & kalt“ 4,50 €

Grüner Spargel · Sauce Rouille

Bunter Couscous-Salat 3,00 €

Falafel · Limetten-Minz-Joghurt

Büffelmozzarella 4,00 €

Bunte Tomaten · Pesto · Kresse · Pinienkerne

Räucherforellen-Mousse 4,00 €

Cassis-Beeren · Forellenkaviar · Brotchip

Auf kleinen Tellern serviert

Gratinierter Ziegenkäse 4,00 €

Bunter Tomatensalat · Wildkräuter · Kürbiskerne

Vitello Forello 4,50 €

Kalbsfilet rosa · Grüne Sauce · geräuchertes Forellenfilet · Cherrytomaten · Kapern · Kresse

Gin-Tonic-Lachs 4,50 €

Hausgebeizt & geflämmt · Gurke · Wacholder · Crème fraîche · Kaviar · Kresse

Rosa Roastbeef „kalt“ 4,50 €

Bratkartoffelsalat · Gartenkresse

Beef Tatar „PriWilly“ 4,50 €

Senfkaviar · Parmesan-Cracker · Sherry-Emulsion · Buchenpilze

Suppen in kleinen Schüsseln

Geröstete Knoblauchcreme 4,00 €

Kartoffel-Schnittlauch-Knusper

Kartoffelcremesuppe 3,00 €

Speckknusper · Wildkräuteröl

Tomatencreme 4,00 €

PriWilly Festtagssuppe 5,00 €

Klare Rinderbouillon · reichlich Einlage

Fischsuppe „PriWilly Style“ 5,00 €

Edelfischfilets · Muscheln · Garnelen · Gemüse

Dessert im Weckglas

Schokoladenmousse dunkel 3,50 €

Himbeersauce

Schokoladenmousse hell 3,50 €

Frische Beeren · Knusper

Tiramisu 3,50 €

Cheesecake 4,00 €

Fruchtsauce · Beeren · Hippe

Strandkrümel 4,50 €

Kaiserschmarrn · Frucht · Puderzucker · Rosinen



Buffets

Jedes Buffet passen wir gern an Ihre persönlichen Wünsche an. Bitte wählen Sie ein Buffet für sich und Ihre Gäste – wir beraten Sie gern.

Buffet PriWilly

52 € p. P.

ab 40 Personen

SUPPE

- Kartoffelsuppe mit Toppings

HAUPTGÄNGE

- Rib-Eye kross gebraten · frischer Rosmarin
- Quellenhofer Kalbscurrywurst · hausgemachte PriWilly-Currysauce
- Norweger Lachsfilet · Beurre Blanc
- Garnelen in Knoblauch-Olivenöl · Cherrytomaten · Zwiebel · Kräuter
- Penne Mediterran

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln · Gratin · Buntess Gemüse
- Hausgebackene Brotauswahl
- Kräuterbutter · Sour Cream · Senf · Ketchup · Safran-Mayonnaise · BBQ-Sauce · Aioli · Cocktailsauce

SALATE

- Feta-Tomaten-Mais-Salat
- Frischer Baby-Salat-Mix und Caesar Salat mit Toppings und Hausdressings
- Marinierte und gegrillte Gemüse (Antipasti)

DESSERT

- Hamburger Rote Grütze · Vanillesauce
- Dunkles und weißes Schokoladenmousse
- Frisches Obst

+ Französisches Käsesortiment + 18 € p. P.

Fisch-Bufferet

56 € p. P.

ab 40 Personen

SUPPE

- Fischsuppe „PriWilly“ mit Einlage

HAUPTGÄNGE

- Kabeljau kross gebraten · frischer Rosmarin · Meerrettichschaum
- Edelfischragout · Safransauce
- Norweger Lachs gebraten · Limetten-Beurre-Blanc
- Garnelen in Knoblauch-Olivenöl · Paprika · Fenchel · Tomaten · Kräuter
- Scholle · Zitronenbutter
- Räucherfischplatte (kalt)

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln · Kartoffelgratin · Gemüse-Zitronen-Reis · Penne
- Mediterrane Gemüsepfanne · Frisches Marktgemüse
- Hausgebackene Brotauswahl

SALATE

- Gurkensalat wie von Oma · Joghurt-Dill-Dressing
- Wildkräutersalat und Caesar Salat mit Toppings und Hausdressings
- Marinierte und gegrillte Gemüse (Antipasti)

DESSERT

- Hamburger Rote Grütze · Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse
- Cheesecake im Glas
- Frisches Obst

+ Käse von Backenholzer + 18 € p. P.

BBQ-Buffer

58 € p. P.

ab 40 Personen

FISCH

- Lachsfilet mit Kräutern
- Garnelen in Knoblauch-Olivenöl · Paprika · Cherrytomaten · Kräuter

FLEISCH

- Rib-Eye
- Maispoularde
- Kotelett vom Apfelschwein
- Nackensteaks vom Strohschwein

WURST

- Grobe Bratwurst, Lammbratwurst und Wildbratwurst (je ca. 80 g)

VEGETARISCH

- Marinierte, gegrillte Maiskolben
- Grillkäse mit Kräutern

BEILAGEN & SALATE

- Rosmarinkartoffeln · Grillgemüsepfanne · Baked Potatoes
- Hausgebackene Brotauswahl
- Zweierlei Kräuterbutter · Sour Cream · Senf · Ketchup · Guacamole · BBQ-Sauce · Aioli · Curry-Dip
- Wildkräutersalat · Nudelsalat · Gurkensalat · Tomaten-Gurken-Feta-Salat

DESSERT

- Hamburger Rote Grütze · Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse
- Cheesecake mit Frucht
- Obstsalat

+ Käseauswahl von Backenholzer + 18 € p. P.



Brunch-Buffer

45 € p. P.

ab 40 Personen

KALTE SPEISEN

- Geräucherte Forelle mit Meerrettich · Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce · kalte Räucherfischplatte
- Aufschnitt von Wurst & Schinken · Schnitt- und Stückkäse
- Büffelmozzarella mit buntem Tomatensalat
- Rote Bete mit Ziegenkäse & Nüssen · Melone mit Parmaschinken
- Roastbeef kalt mit Remoulade
- Konfitüren, Honig, Nutella · frische Brötchen, Brot und Butter

WARME SPEISEN

- Gekochte Eier · Rührei · Bacon
- Lachsfilet · Beurre Blanc
- Kleine Würstchen
- Medaillons vom Holsteiner Apfelschwein · Putenmedaillons
- Kartoffelgratin · Rosmarinkartoffeln · Frisches Marktgemüse

DESSERT

- Dunkles und weißes Schokoladenmousse
- Frisches Obst

+ Backenholzer Käsesortiment + 18 € p. P.



Vegetarisches Buffet 46 € p. P.

ab 40 Personen

SUPPE

- Geräucherte Knoblauchcreme mit Knuspermais

HAUPTGÄNGE

- Risotto mit frischen Waldpilzen
- Penne Mediterran
- Schupfnudel-Krautpfanne
- Bunte Gemüse-Teigtaschen
- Flammkuchen mit Gemüse

BEILAGEN

- Waldpilze · Frisches Marktgemüse
- Hausgebackene Brotauswahl

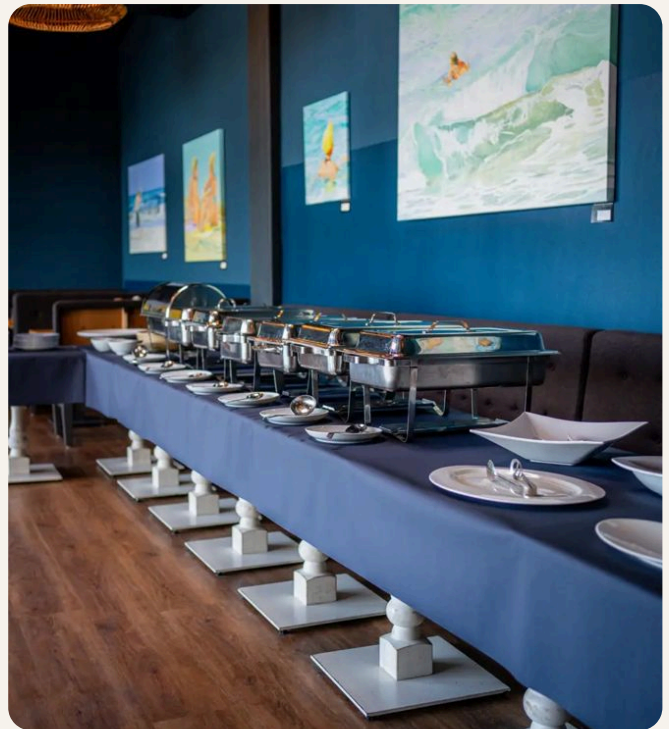
SALATE

- Salat von Tomate, Mais und Feta
- Wildkräutersalat und Caesar Salat mit Toppings und Hausdressings
- Marinierte und gegrillte Gemüse (Antipasti)

DESSERT

- Hamburger Rote Grütze · Vanillesauce
- Dunkles und weißes Schokoladenmousse
- Frisches Obst

+ Backenholzer Käsesortiment + 18 € p. P.



Kaffee & Kuchen

Hausgebackener Blechkuchen 3,50 €
2 Sorten

Hausgemachte Torte 4,50 €
2 Sorten

Kaffee & Kaffeespezialitäten lt. Karte
aus unserer aktuellen Karte

Preise pro Stück

Wintermenüs

Oktober bis März

Drei Gänge, der Hauptgang jeweils zur Wahl. Saisonale Menüs wie Spargel oder Matjes bieten wir während der jeweiligen Saison an. Alle Menüs passen wir gern an Ihre Wünsche an.

Menü Winter I

42 € p. P.

Rinderkraftbrühe

mit reichlich Einlage

Roastbeef

zart rosa gebraten · Remoulade · Bratkartoffeln · Gurkensalat

ODER

PriWilly Pannfisch

Kabeljau und Lachs gebraten · Senfsaat-Beurre-Blanc · Bratkartoffeln · Gurkensalat

Zwetschgenröster

Zimteis · Vanillesauce

Menü Winter II

46 € p. P.

Kartoffelcreme

Kartoffeln vom Alten Land · Speck · Kartoffelknusper

Holsteiner Grünkohl

karamellisierte Röstkartoffeln · Kochwurst · Kasseler · Schweinebauch · Senf

ODER

Norwegisches Lachsfilet „Wildfang“

Selleriemousseline · wilder Brokkoli · grüner Spargel · Beurre Blanc

Karamelltörtchen

Eis · Crumble · Beeren

Menü Winter III

52 € p. P.

Gratinierter Ziegenkäse

mit Rosmarin-Honig · Rote Bete in Textur · Nüsse

Hirschmedaillons

Rahmspitzkohl · Waldpilze · Süßkartoffelmousseline · Wacholderjus

ODER

Kabeljaufilet

Erbsen in Textur · Yuzu-Beurre-Blanc · Algenkaviar

Schoko-Nougat-Knusperriegel

Sorbet · Crumble · Beeren · Frucht

Menü Winter IV

56 € p. P.

Gin-Tonic-Lachs

hausgebeizt & geflämt · Gurke · Crème fraîche · Kaviar

Ragout von heimischem Wild

Waldpilze · Rosenkohl · Spätzle

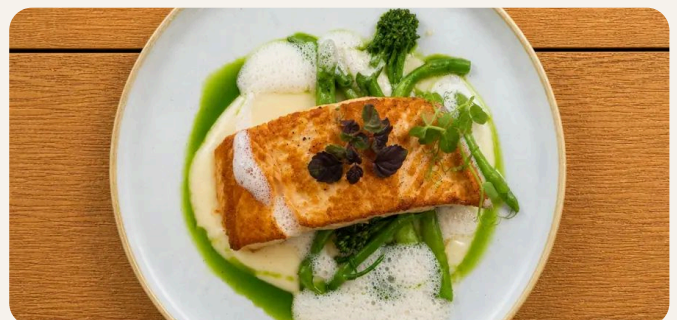
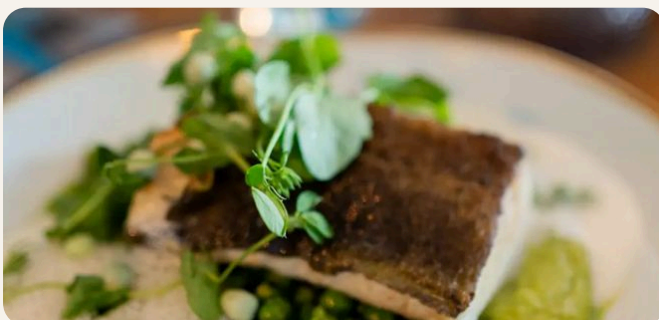
ODER

Kabeljaufilet

gebraten · getrüffelt Kartoffelpüree · Rote-Bete-Beurre-Blanc · Beilagensalat

Strandkrümel

Kaiserschmarrn ganz klassisch · Vanilleeis



Sommermenüs

April bis September

Menü Sommer I

42 € p. P.

Melonenkaltschale

Garnele · Kräuteröl

Roastbeef

zart rosa gebraten · Remoulade · Bratkartoffeln · Gurkensalat

ODER

PriWilly Pannfisch

Kabeljau und Lachs gebraten · Senfsaat-Beurre-Blanc · Bratkartoffeln · Gurkensalat

Tonkabohnen-Crème-brûlée

Fruchtsorbet · Crumble · Beeren

Menü Sommer II

48 € p. P.

Geeiste Gurkensuppe

Lachstatar · Dill · Mascarpone

Rinderfilet 140 g

Süßkartoffelmousseline · Marktgemüse · Portweinjus

ODER

Norwegisches Lachsfilet

Selleriemousseline · wilder Brokkoli · grüner Spargel · Beurre Blanc

Zweierlei von der Schokolade

weißes & dunkles Mousse · frische Beeren

Menü Sommer III

56 € p. P.

Heilbutt „geräuchert“

Apfel · Kohlrabi · Maracuja · Kaviar

Kalbsfilet-Medaillons

geröstetes Wurzelgemüse · Rahmsauce · Wildkräuter

ODER

Steinbutt

Petersilienmousseline · wilder Brokkoli · Kaviar-Beurre-Blanc

Die Kakaobohne

Schokomousse mit Salzkaramellkern · Crumble · Sorbet · Beeren

Menü Sommer IV

62 € p. P.

Vitello Forello

Kalbsfilet · Grüne Sauce · Forellenfilet · Kapern · Cherrytomaten

Lammrücken-Medaillons

Ratatouille · Kartoffelwaffel · Rosmarinsauce

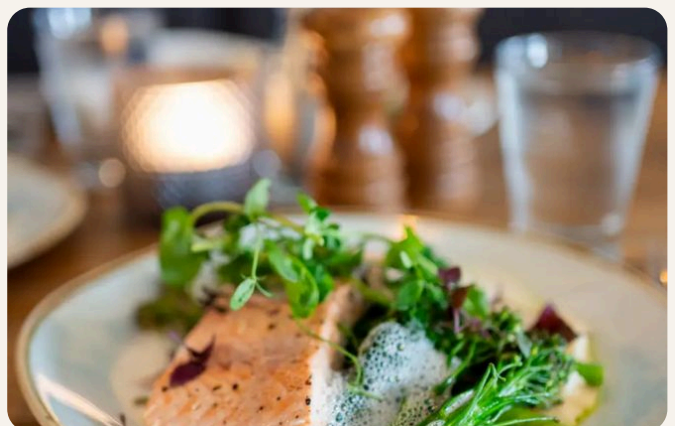
ODER

Jakobsmuscheln

Selleriemousseline · Maracuja · Vanille · Krustentier-Beurre-Blanc

Die Zitrone

Zitronenmousse · Limoncello-Sud · Basilikum



Spargelmenüs

in der Spargelsaison

Menü Spargel I

46 € p. P.

Spargelsuppe
mit Spargeleinlage

Holsteiner Spargel 250 g
junge Kartoffeln · Sauce Hollandaise · zerlassene
Butter

ODER

Holsteiner Spargel 250 g
wie links, mit Katenschinken (80 g)

Frische Erdbeeren
Vanilleeis

Menü Spargel II

54 € p. P.

PriWilly Spargelsalat
weißer & grüner Spargel · Erdbeeren ·
Himbeervinaigrette · Macadamia

Holsteiner Spargel 250 g
junge Kartoffeln · Hollandaise oder Butter · Lachsfilet
(160 g)

ODER

Holsteiner Spargel 250 g
junge Kartoffeln · Hollandaise oder Butter ·
Maispouarden-Suprême

Erdbeer-Tiramisu
Erdbeerragout

Menü Spargel III

59 € p. P.

PriWilly Spargelsalat
weißer & grüner Spargel · Erdbeeren ·
Himbeervinaigrette · Macadamia

Holsteiner Spargel 250 g
junge Kartoffeln · Hollandaise oder Butter ·
Rinderfilet (120 g)

ODER

Holsteiner Spargel 250 g
junge Kartoffeln · Hollandaise oder Butter · Lachsfilet
(160 g)

Erdbeer-Tiramisu
Erdbeerragout

Menü Matjes

41 € p. P.

Lachstatar
Avocado · Mango · Teriyaki · Sesam-Crunch

Matjesfilet
grüne Bohnen · Kräuterkartoffeln

ODER

Matjesfilet
Hausfrauensauce · Kräuterkartoffeln

Holsteiner Erdbeeren
Vanilleeis · Hippe · Sahne



Enten- & Grünkohlmenüs

in der kalten Jahreszeit

Menü Ente I

46 € p. P.

Crispy Duck Salad

Wildkräuter · Mango · knusprige Ente · Hoisin ·
Pinienkerne

Entenkeule

hausgemachter Apfelrotkohl · Orangensauce ·
Kartoffelknödel

ODER

Rosenkohlpfanne (vegetarisch)

Drillinge · Zwiebel · Pesto Rosso · Wildkräuter ·
Crunch

Zwetschgenröster

Vanilleeis · Zimt-Espuma · Mandelsplitter · Zimthippe

Menü Ente II

58 € p. P.

Enten-Consommé

mit reichlich Einlage & Kräutern

½ Ente, ausgelöst

hausgemachter Apfelrotkohl · Orangensauce ·
Kartoffelknödel

ODER

Die Karotte (vegetarisch)

in Textur & Aromen

Die Kakaobohne

Schokomousse mit Karamellkern · Sorbet · Frucht ·
Crumble

Menü Grünkohl

54 € p. P.

Enten-Consommé

mit reichlich Einlage & Kräutern

Hausgemachter Grünkohl

Schweinebacke · Kasseler · Kohlwurst · kleine
Kartoffeln · Senf

ODER

Der Sellerie (vegetarisch)

in Textur & Aromen

Die Kakaobohne

Schokomousse mit Karamellkern · Sorbet · Frucht ·
Crumble



Getränkepauschalen & Aperitif

Soft

24,00 €

pro Person · 4 Stunden

- Wasser: St. Michaelis still & medium, Flensburger
- Küstenlimo & Bio-Limo (Cola, Cola Zero, Orange, Mix, Herbe Zitrone)
- Bio-Saftschorlen (Apfel, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja)
- Eistee (Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Kirsche)
- Red Bull (Original, Zero, White & Pink Edition)
- Kaffeespezialitäten, auch mit Hafermilch
- Tee von TeeGschwendner

Bier & Wein

39,90 €

pro Person · 4 Stunden

- Alles aus „Soft“
- Bier: Bud & Beck's vom Fass, Corona, Corona Zero, Beck's, Franziskaner Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein: Cosmos Grauburgunder, Riesling feinherb, Weißburgunder & Chardonnay, Sauvignon Blanc „Insomnia“
- Rosé: Cosmos Rosé, Mirabeau Pure Rosé
- Rotwein: Cosmos Cuvée Noir, Primitivo

Alles inklusive

54,90 €

pro Person · 4 Stunden

- Alles aus „Bier & Wein“
- Signature Spritz: Cosmos Spritz, Pri Spritz, Sarti Spritz, Willy Spritz, PriWilly Limonada, Prosecco Bull Summer
- Alkoholfreie Spritz: Lillet 0 %, Crodino, Martini Vibrante
- Longdrinks: Wodka, Gin, Rum, Whisky

Aperitif · bitte 2 auswählen, pro Glas

Ruggeri Argeo Prosecco Brut

5,50 €

0,1 l

Ruggeri Argeo Prosecco Rosé

5,90 €

0,1 l

Cosmos Spritz

7,90 €

Canonita · Pink Grapefruit · Orange

PriWilly Limonada

7,90 €

Canonita · Bitter Lemon · Minze

Pri Spritz

8,90 €

Ziegler Avionic · Prosecco · Zitrone

Sarti Spritz

8,90 €

Sarti Rosa · Prosecco · Grapefruit

Willy Spritz

8,90 €

Dragonfruit · Gin · Limette

Klassiker

8,90 €

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry oder Hugo

Prosecco Bull Summer

9,90 €

Red Bull White Peach · Prosecco Rosé · Minze

White Bull Spritz

9,90 €

Red Bull Kokos-Blaubeere · Wodka · Blaubeeren

Alkoholfrei

Pri Spritz Zero

7,90 €

Ziegler Zero · Tonic · Zitrone

Crodino Spritz

7,90 €

Crodino Rosso · Orange · Rosmarin

Lillet Wild Berry 0 %

7,90 €

Lillet Blanc · Wild Berry · Beeren

Martini Vibrante

7,90 €

Pink Grapefruit · Minze



Mehr als eine Feier

Extras

Exklusive Anmietung des gesamten Cosmos

auf Anfrage

Mindestumsatz So-Do 12.500
€ · Fr-Sa 15.800 € pro Tag

DJ, 5 Stunden

1.000 € netto

nur bei Anmietung des gesamten Restaurants oder Beach Clubs · jede weitere Stunde 120 € netto · Technik 500 € netto

Tischwäsche

9,90 €

pro 4er-Tisch

Dekoration & Blumen

auf Anfrage

ganz nach Ihren Wünschen

Catering außer Haus

auf Anfrage

Anlieferung, Auf- & Abbau je angefangene Stunde 59 € netto · Servicekraft 39 € netto pro Stunde · Geschirr, Gläser und Deko auf Wunsch

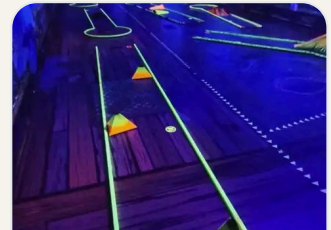
Erlebnisse dazubuchen

Alles direkt bei uns vor Ort – perfekt für Teamevents und Familienfeiern.



Empfang im Beach Club

Mit einem Drink im Sand ankommen



3D-Schwarzlicht-Minigolf

Teamevent mit 3D-Brille



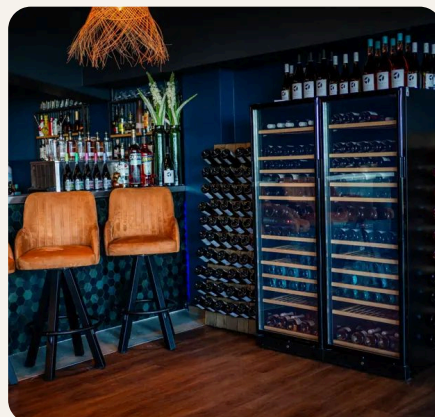
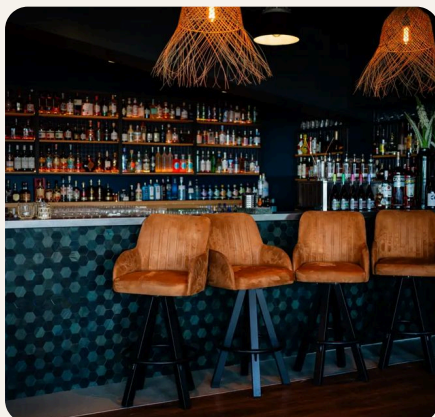
Adventure Golf

27 Bahnen mit Ostseeblick



Indoor-Spielwelt & Laser Maze

Damit auch die Kinder feiern



Ablauf & Konditionen

Dauer & Service

Die reguläre Veranstaltungsdauer beträgt 5 Stunden, der Service ist inklusive. Gern sind wir länger für Sie da: Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir mit 39 € netto pro Servicekraft.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Zahl ist verbindlich und Grundlage der Rechnung – danach können nur noch weitere Gäste hinzukommen.

Anzahlung & Zahlung

Bei Auftragserteilung wird eine Anzahlung von 50 % fällig. Der Rest wird nach Vereinbarung am Veranstaltungstag oder per Rechnung beglichen.

Stornierung

Bis 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Bis 2 Wochen vorher berechnen wir 25 %, danach 50 % des vorläufigen Gesamtbetrags.

Abrechnung nach Verbrauch

Nach Absprache rechnen wir Speisen und Getränke statt pauschal pro Person auch nach tatsächlichem Verbrauch ab.

Raum ohne Catering

Für Tagungen, Workshops oder Präsentationen ist eine Raummiete ohne Speisen und Getränke grundsätzlich möglich. Die Konditionen besprechen wir persönlich.

Allergien & Unverträglichkeiten

Geben Sie uns gern vorab Bescheid – unsere Küche berücksichtigt vegetarische, vegane und allergiebedingte Wünsche.

Musik

Ohne gebuchten DJ läuft unsere hauseigene Musik. Einen DJ können Sie bei Anmietung des gesamten Restaurants oder Beach Clubs dazubuchen.



Veranstaltungsabsprachen

Zum Ausfüllen im Gespräch oder vorab – so haben wir alle Eckdaten auf einen Blick.

Angebot Nr.

Veranstaltungsdatum

Anlass

Firma / Anschrift

Kontaktperson

Telefon / Mobil

E-Mail

Beginn der Veranstaltung

Personenzahl

Beginn Menü / Buffet

Speisen & Getränke

- ☐ Paket: _____
- ☐ Fingerfood
- ☐ Buffet: _____
- ☐ Menü: _____
- ☐ Getränkepauschale: _____
- ☐ Aperitif: _____

Extras & Erlebnisse

- ☐ Tischwäsche
- ☐ Dekoration / Blumen
- ☐ DJ
- ☐ Empfang im Beach Club
- ☐ Schwarzlicht-Minigolf · Adventure Golf
- ☐ Indoor-Spielwelt · Laser Maze

Sonstiges / Allergien



SO GEHT'S WEITER

Wir freuen uns auf Sie

1

Anfrage senden

mit Datum, Anlass und Personenzahl – per E-Mail, Telefon oder über unsere Website

Sophie Schröder

Veranstaltungen

sophie@priwilly.de

2

Persönliches Gespräch

gern bei uns vor Ort mit Blick auf die Ostsee

Cornelia Hegglin

Veranstaltungen

conny@priwilly.de

3

Ihr Angebot

individuell zusammengestellt, ganz nach Ihren Wünschen

4

Feiern

Sie genießen – wir kümmern uns um den Rest

veranstaltungen@priwilly.de

Telefon 04502 780 14 00

priwilly.de/view-events