

GASTHAUS



Angebote für Firmen

Lunch, Meetings, Weihnachtsfeiern und mehr

Unsere Mittagskarte im ‚Floß‘ ist mittlerweile ein Klassiker für Geschäftsleute. Doch wir bieten noch weitere Services, mit denen wir Sie im Geschäftsalltag oder bei Firmenveranstaltungen kulinarisch unterstützen möchten:

Quick Lunch

Sie legen Wert auf ein besonders zügiges Mittagessen? Schauen Sie online auf unsere tagesaktuelle Mittagskarte und geben Sie telefonisch eine Vorbestellung auf. Dann werden Ihre Speisen bereits frisch zubereitet, während Sie auf dem Weg zu uns sind. Sollte die Zeit einmal gar nicht zum Verweilen im ‚Floß‘ reichen, verpacken wir Ihre Speisen natürlich auch zum Abholen.

Mittagsabo für Mitarbeiter

Möchten Sie Ihren Mitarbeitern ein regelmäßiges Mittagessen bieten? Treffen Sie mit uns Rahmenvereinbarungen zum Mittagsmenü, z.B. 2 Gänge mit kleinem Getränk für 10,50€ oder 3 Gänge mit großem Getränk und Kaffee für 16.50€. Ihre Mitarbeiter speisen dann gegen Verzehrbon und Sie zahlen bequem per monatlicher Rechnung und Überweisung.

Kunden- und Geschäftsessen

Für z.B. Kunden-, Partner- oder Teamessen ab 4 Personen bieten wir zu jeder Tageszeit Pauschalpreise für vorab vereinbarte Menü- und Getränke Rahmen. Auch hier zahlen Sie anschließend per Rechnung und Überweisung.

Meeting im Weinkeller

Unser freundlicher Weinkeller avancierte zum Geheimtipp für vertrauliche Meetings und Präsentationen mit Getränke- und/oder Speiseservice. In dieser Funktion bietet er Platz für bis zu 30 Personen und eine ‚beamer-erprobte‘ weiße Wand.

Weihnachtsfeiern und andere Firmenveranstaltungen

Buchen Sie Weinkeller, Parterre oder das gesamte Gasthaus exklusiv. Das ‚Floß‘ bietet Platz für unterschiedliche Bedürfnisse und Gruppengrößen mit bis zu 110 Personen. Gerne übersenden wir Ihnen weitere Informationen oder beraten Sie persönlich.

Catering

Sie möchten in eigenen Räumen feiern, aber nicht auf die frische Küche vom Floß verzichten? Gerne übernehmen wir das Catering für Gesellschaften ab 15 Personen.

Wir freuen uns auf Sie!

Florian Peitl & Team