



— Eure Veranstaltung im Karl's —

Das Karl's!

Das Karl's in Düsseldorf bietet unter der Leitung von Sebastian Schinköthe eine moderne, internationale Küche im gehobenen Rahmen. Hier versteht man es, eine lockere und stilvolle Atmosphäre zu schaffen. Ein Klassiker sind zum Beispiel die hausgemachten Ravioli, die in der Dose serviert werden.

Was viele noch gar nicht wissen: Wir richten auch Eure Veranstaltungen im Karl's aus. Dabei sind Euren Wünschen keine Grenzen gesetzt: Ob Geburtstag, Jubiläum, Familien- oder Firmenfeier, wir unterstützen Euch professionell und berücksichtigen dabei Eure individuellen Vorstellungen.

Unsere erstklassigen Speisen

Unsere Basis: Moderne Klassiker und exklusive Speisen, aufgepeppt mit ein bisschen Cross-over. Fisch, Fleisch und Gemüse von erstklassig frischer Qualität. Außerdem gibt es bei uns selbstverständlich auch Pasta und Risotti. Mit unserer wechselnden Speisekarte wird jeder Besuch zum Hochgenuss.

Unsere ausgesuchten Weine

Feine Weine dürfen bei einem hervorragenden Essen nicht fehlen! Deswegen gibt es diese bei uns auch schon zu kleinen Preisen. Unsere große Auswahl lässt jedoch keine Wünsche offen. Alle Weine wurden von uns persönlich ausgewählt. Selbstverständlich bieten wir Euch auch Pils vom Fass, Alt und Weizen an.

Vorweg schon einmal ein erster Einblick, was wir für Euch möglich machen können. Auf den nachstehenden Seiten geben wir eine kurze Übersicht in unser Angebot.





— Eure Veranstaltung im Karl's —

Räume

Im Karl's stehen Euch drei Optionen zur Verfügung, um den Geburtstag, das Jubiläum, die Familien- oder Firmenfeier sowie Seminare zum Erfolg werden zu lassen. Ihr habt die Wahl zwischen dem Restaurant, unserem Veranstaltungs-Saal oder dem ganzen Karl's.

Wir sind flexibel in der Ausgestaltung der Veranstaltung und immer daran interessiert, das Beste für Euch herauszuholen. Wir passen uns gerne Euren Wünschen und Vorstellungen an. Kommt für eine detaillierte Absprache einfach auf uns zu, wir beraten Euch gern.

Rahmenbedingungen Saal:

Personenanzahl: 40 - 50 Personen

Verköstigung: Menü / Tischbuffet

Rahmenbedingungen Restaurant:

Personenanzahl: 50 - 60 Personen

Verköstigung: Menü / Tischbuffet / Küchenbuffet

Rahmenbedingungen Saal & Restaurant:

Personenanzahl: 100 - 120 Personen

Verköstigung: Menü / Tischbuffet / Flying Buffet





— Erste Antworten auf Eure Fragen —

Was kostet eine Veranstaltung im Karl's:

Das kommt ganz auf Eure Wünsche an: Das liegt zum Beispiel daran, welchen Wein Ihr aussucht, ob es einen Aperitif oder Digestiv geben soll und welches Menü Ihr gewählt habt. In der Regel liegen die meisten Veranstaltungen bei uns zwischen 60 € bis 100 € p.P.

Welche Pauschalen werden Angeboten?

Wir berechnen alle Leistungen nach Verbrauch, das ist fair und transparent für alle.

Wird eine Raummiete fällig?

- » Für den Saal Exklusiv berechnen wir eine Raummiete von 800 € / entfällt bei einem Mindestverzehr von 2000 €
- » Für das Restaurant Exklusiv berechnen wir eine Raummiete von 1200 € / entfällt bei einem Mindestverzehr von 3500 €
- » Möchtet Ihr das KARL'S nur für Euch haben, kostet dies 2000 € Raummiete / entfällt bei einem Mindestverzehr von 5500 €

Wie lange darf gefeiert werden?

- » Sofern nicht anders vereinbart, endet die Veranstaltung spätestens um 03.00 Uhr
- » Die letzte Runde wird um 02.30 Uhr abgefragt
- » Ab 01.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 100 € pro angebrochener Stunde

Kann ich an dem Abend auch à la carte bestellen?

- » Um Euch unsere gewohnte Qualität und Frische gewährleisten zu können, bieten wir à la carte nur bis einschließlich 10 Personen an. Darüber hinaus gibt es bei uns ausgesuchte Menüs oder Ihr wählt alternativ vorab aus unserer Karte zwei Vorspeisen, drei Hauptgänge sowie zwei Desserts an
- » Ab einer Gruppengröße von 20 Personen bieten wir ausschließlich mit Euch vorher abgestimmte Menüs an
- » Da sich unsere Speisekarte saisonal bedingt ändert, erhaltet Ihr spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung die aktuelle Auswahl





— Weihnachts-Special —

Gänseessen im Karls!

Außen schön knusprig, innen zart und saftig soll sie sein, die perfekte Martinsgans. So beginnt die Gänseessen-Zeit im Karl's!
Jedes Jahr servieren wir Euch köstliche Gans mit klassischen Beilagen wie Serviettenknödeln, Apfelrotkohl und dazu eine Orangen-Maronen Jus. Manche Traditionen muss man sich einfach bewahren. Gerne auch zur Abholung!

Wir garantieren: Beste Qualität

Unsere Weidegänse kommen ausschließlich aus der Münsterland Region. Sie genießen Freilandhaltung und werden mit Getreide gefüttert. Die Geburt, Aufzucht und Schlachtung erfolgt in Deutschland. Sie ist frei von Antibiotika sowie Mastbeschleunigern.

— Unser Weihnachtsmenü —

» Ganze Gans inkl. Beilagen für 4-6 Personen Je weitere Person (eine Keule plus Beilagen)	160,00 € + 25,00 €
» Ganze Gans exkl. Beilagen	110,00 €

Bei auf Außer-Haus-Bestellung erhaltet Ihr 16% Rabatt auf eine Flasche Wein von uns.

» Bitte 7 Tage vorbestellen

Rechtzeitig planen – Eure Weihnachtsfeier im Karl's

Ihr sucht die perfekte Location, um Eure Weihnachtsfeier zu veranstalten? Kommt ins Karl's! Egal ob Firmen, Vereine, Familien oder Freude, im kleinen oder im großen Kreis, das Karl's berät Euch gern bei der Planung Eurer Weihnachtsfeier!





— Unser Corona-Hygiene-Konzept —

Wir bitten Euch um Folgendes:

- » Wartet am Eingang, bis Euch einer unserer Mitarbeiter zum Tisch begleitet
- » Desinfiziert Euch die Hände, nachdem ihr das Karl's betreten habt
- » Betretet und bewegt Euch im Karl's mit Maske, am Tisch könnt Ihr sie absetzen
- » Wir erfassen Euren Besuch mit Namen, Telefonnummer und Verweildatum; Tischnummer und Datenschutzerklärung
Auf der Speisekarte findet Ihr den QR-Code zur Registrierung
- » Bitte haltet auch die allgemeinen Corona-Hygiene-Regeln ein (Husten / Niesen in Armbeuge, regelmäßiges Händewaschen, etc.)
- » Bitte bezahlt vorzugsweise kontaktlos mit EC-Karte



Wofür wir sorgen:

- » Zwischen den Tischen liegt ein Mindestabstand von 1,5 m
- » Tische, Stühle sowie Menagen und Öl werden bei jedem Gästewechsel gereinigt
- » Saubere und regelmäßig desinfizierte Räumlichkeiten
- » Bereitstellung von ausreichend Desinfektionsmittel
- » Unsere Mitarbeiter tragen stets eine Maske



Hinweise:

- » Unter Einhaltung aktueller Regeln (diese richten sich nach den Vorgaben des Landes NRW und können sich täglich ändern) können Veranstaltungen bei uns durchgeführt werden
- » Auch wenn die behördlichen Auflagen für viele erstmal etwas ungewöhnlich sind, geben wir uns viel Mühe, die gewohnte Karl's Atmosphäre herzustellen
- » Bitte reserviert im Vorfeld, denn unsere Tisch-Kapazitäten sind wegen den auferlegten Abstandsregelungen beschränkt
- » Bei Fragen zur aktuellen Lage ruft uns einfach an, gemeinsam finden wir sicherlich eine Lösung

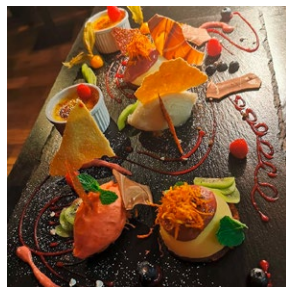




— Nehmt Kontakt zu uns auf —

Zahlreiche Extras

Egal ob ein Geburtstags-, oder Kuchenfeuerwerk oder aber Blumenarrangements für die Ehefrau oder Freundin, wir sorgen dafür, dass Euer Abend bei uns unvergesslich wird. Kommt mit Euren Wünschen gerne auf uns zu, wir machen (fast) alles möglich.



Wenn Ihr Fragen habt, ruft uns einfach unter der 0211 98 46 53 80 an oder schreibt uns eine E-Mail an die info@karls-restaurant.de
Zusammen erstellen wir ein für Euch passendes Angebot unter Berücksichtigung all Eurer Wünsche.

Einen ersten Eindruck vom Karl's bekommt Ihr sowohl auf unserer Webseite als auch auf Facebook & Instagram.



Wir freuen uns darauf, Eure Veranstaltung bei uns auszurichten und wünschen Euch alles Gute. Bleibt gesund, wir sehen uns im Karl's.

