



GRUPPENMENÜ

¡Hola!

Eine Feier zu organisieren braucht Zeit. Deshalb haben wir dieses Angebot vorbereitet, damit Reservieren und Genießen so einfach wie möglich wird.

In Spanien feiern wir rund um einen gemeinsamen Tisch. Wir teilen die Gerichte, lassen die Sobremesa länger dauern und machen das Essen zu einem Teil der Feier. Genau so verstehen wir Gastronomie – und genau das möchten wir mit euch teilen.

Deshalb werden unsere Gruppenmenüs nach mediterraner Tradition in der Mitte des Tisches serviert. So kann jeder von allem ein wenig probieren, Aromen miteinander teilen und das Erlebnis gemeinsam genießen.

Damit eure Feier noch angenehmer wird, verfügen wir über einen halb separaten Bereich mit Platz für bis zu 26 Personen an einem gemeinsamen Tisch, ausgestattet mit einem Bildschirm. Außerdem bieten wir pflanzliche Varianten unserer Menüs, Getränkepakete sowie verschiedene Möglichkeiten, eure Feier individuell zu gestalten.

Jetzt müsst ihr nur noch das Angebot auswählen, das am besten zu eurer Gruppe passt.

Ihr bringt die Lust aufs Feiern mit. Wir kümmern uns um den Rest.

¡Bienvenidos al Bar Raval!

TAPAS DEL RAVAL

Oliven

Brot mit Tomate und Aioli aus Mallorca 1,7

Hausgemachte Kroketten Blauschimmelkäse
und Quitte 1,3,7

Patatas bravas mit Aioli und Salsa Brava 7

In Apfelwein gekochte Paprikawurst (scharf) 12

Grüne Paprikaschoten

Spanische Kartoffelomelette 3,7

Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Aioli 1,7,14

Fleischbällchen in Tomatensauce 1,3,7,12

Dessert: Crema catalana 3,7

27.50 € pro Person





SPANISCHE KLASSIKER

SPANISCHE KLASSIKER

Oliven

Brot mit Tomate und Aioli aus Mallorca 1,7

Manchego Käse mit Brotspitzen 1,7

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, Tomatenmarmelade und frischen Kräutern 7

Hausgemachte Krokette Schinken und Blauschimmelkäse und Quitte 1,3,7

Patatas bravas mit Aioli und Salsa Brava 7

In Apfelwein gekochte Paprikawurst (scharf) 12

Rote Bete mit Zitrus-Dressing und cremigem Dilljoghurt 5,6,7

Grüne Paprikaschoten

Spanische Kartoffelomelette 3,7

Fleischbällchen in Tomatensauce 1,3,7,12

Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Aioli 1,7,14

Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri, karamellisierter Paprika und Süßkartoffelcreme 7,12

Dessert: Crema catalana 3,7

34 € pro Person

Vegane Gäste erhalten eine angepasste Menüvariante:

Statt der Fleisch- und Fischgerichte servieren wir eine großzügige Portion warme Artischocke mit marinierter Paprika, Zwiebeln, Haselnüssen und Croutons 1,8,12

Dessert: Zitronensorbet mit Cava 12

REISE NACH SPANIEN

Cava zur Begrüßung 12

Oliven

Brot mit Tomate und Aioli aus Mallorca 1,7

Manchego Käse mit Brotspitzen 1,7

Handgeschnittener iberischer Schinken mit Brotspitzen 1

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, Tomatenmarmelade und frischen Kräutern 7

Hausgemachte Kroketten Kabeljau 1,3,4,7 Schinken und
Blauschimmelkäse und Quitte 1,3,7

Rote Bete mit Zitrus-Dressing und cremigem Dilljoghurt 5,6,7

Grüne Paprikaschoten und Spanische Kartoffelomelette 3,7

Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Aioli 1,7,14

Garnelen in Knoblauchöl 2,12

Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri, karamellisierter Paprika und
Süßkartoffelcreme 7,12

Tataki vom iberico-Schwein, kurz angegrillt 6,11,12

Dessert: Crema catalana 3,7 und Schokoladenbissen mit Olivenöl 7

39 € pro Person

Vegane Gäste erhalten eine angepasste Menüvariante:

Anstelle der Fleisch- und Fischgerichte servieren wir knusprige Maniok Sticks mit kanarischem Avocado-Limetten-Mojo sowie ein warmes Artischockenherz mit marinierter Paprika, Zwiebeln, Haselnüssen und Croutons 1,8,12

Dessert: Zitronensorbet mit Cava 12



VEGANE TAFEL

VEGANE TAFEL

Oliven

Brot mit Tomate und Vegan Aioli aus Mallorca ¹

Grüne Paprikaschoten

Patatas bravas an Aioli und Salsa Brava

Warmes Artischockenherz mit marinierter Paprika,
Zwiebeln, Haselnüssen und Croutons ^{1,8,12}

Knusprige Maniok Sticks mit
kanarischem Avocado-Limetten-Mojo

Rote Bete mit Zitrus-Dressing und
cremigem Dilljoghurt ^{5,6}

Dessert: Zitronensorbet mit Cava ¹²

34 € pro Person

Liste der Allergene

1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen 14. Weichtiere

Getränkpaket Getränkpaket Getränkpaket Getränkpaket Getränkpaket Getränkpaket



ALL-INCLUSIVE GETRÄNKEPAKET

Option 1

- Stilles und Sprudelwasser
- Softgetränke
- Bier vom Fass
- Weißwein
Flor de Añón
Frischer Weißwein
Bodegas Santo Cristo – D.O. Campo de Borja
- Rotwein
Compartir Crianza
Ausgewogener Rotwein
Leo&Nine Wines – D.O. Somontano

29 € pro Person

Option 2

- Stilles und Sprudelwasser
- Softgetränke
- Bier vom Fass
- Weißwein
Giro Ros
Eleganter Weißwein
Petit Cellar- D.O. Mallorca
- Rotwein
Compartir Reserva
Gereifter Rotwein
Leo&Nine Wines – D.O. Somontano
- Warme Getränke: Espresso, Cappuccino oder Tee

39 € pro Person

Unser Weinkeller hat noch viel mehr zu bieten. Wenn ihr auf der Suche nach einem besonderen Erlebnis seid, stellen wir gerne eine individuelle Getränkeauswahl ganz nach euren Wünschen zusammen.



**Nur noch
reservieren!**

WIE FUNKTIONIERT DIE RESERVIERUNG?

Sobald ihr euch für ein Angebot entschieden habt, benötigen wir nur noch die folgenden Informationen: Ihr könnt sie an hola@barraval.de schicken:

- Datum und Uhrzeit der Feier.
- Genaue Anzahl der Gäste.
- Name der Kontaktperson.
- Telefonnummer.
- Menüauswahl
- Anzahl der veganen Menüvarianten
- Getränkepaket (falls gewünscht)
- Besondere Wünsche oder Hinweise (Torte, Dekoration, Überraschung usw.).

Zur Bestätigung der Reservierung benötigen wir eine gültige Kreditkarte als Garantie. Eine Belastung erfolgt ausschließlich in den in unseren Stornierungsbedingungen beschriebenen Fällen.

Bitte denkt daran, dass – genau wie das Menü – auch das Getränkepaket für den gesamten Tisch gebucht wird.

BEISPIEL EINER RESERVIERUNGSANFRAGE

Hallo,
wir möchten gerne am Freitag, den 18. September, um 19:30 Uhr ein gemeinsames Essen bei euch feiern.

- 26 Gäste
- "Tapas del Raval" für 26 Personen
 - 24 Standardmenüs
 - 2 veganen Menüvarianten
- Wir möchten Informationen zu einem individuellen Getränkepaket.
- Wir möchten, dass ihr die Rechnung auf folgendes Unternehmen ausstellt:

Firma: Berliner Solutions GmbH

Adresse: Friedrichstraße 120, 10117 Berlin

- *Wir bringen eine Geburtstagstorte mit und würden uns freuen, wenn ihr sie bis zum Dessert für uns aufbewahren könntet.*
- Kontaktperson: María García
- Telefon: +49 170 123 45 67

Sobald wir eure Anfrage erhalten haben, prüfen wir die Verfügbarkeit und senden euch die endgültige Reservierungsbestätigung an dieselbe E-Mail-Adresse, von der aus ihr reserviert habt.

Wichtig: Damit wir eure Feier optimal organisieren können, muss die Reservierung spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bestätigt sein.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Müssen alle Gäste dasselbe Menü wählen?

Ja. Unsere Gruppenmenüs sind dafür gedacht, gemeinsam am Tisch geteilt zu werden. Die pflanzlichen Varianten werden individuell für die Gäste zubereitet, die diese bestellt haben.

Wie erfolgt die Bezahlung?

Aus organisatorischen Gründen sind bei Gruppen keine Einzelzahlungen möglich. Die gesamte Gruppe wird in einer einzigen Rechnung abgerechnet. Diese ist nach der Feier vollständig in einer einzigen Zahlung zu begleichen – bar oder mit Karte.

Muss auch das Getränkepaket für alle gleich sein?

Ja. Wenn ein Getränkepaket gebucht wird, gilt dieses für den gesamten Tisch. Wenn ihr keines unserer Getränkepakete buchen möchtet, können Getränke selbstverständlich à la carte zu den regulären Preisen und aus dem üblichen Sortiment des Bar Raval bestellt werden.

Möchtet ihr eine Torte mitbringen, den Tisch dekorieren oder eine Überraschung vorbereiten?

Gebt uns bitte rechtzeitig Bescheid. Wir prüfen jede Anfrage individuell, um sicherzustellen, dass sie mit unserem Serviceablauf vereinbar ist und wir euch dabei unterstützen können, dass alles so wird, wie ihr es euch wünscht.

Was passiert, wenn einer der Gäste eine Allergie oder Unverträglichkeit hat?

Unser Team informiert euch während des Service gerne über die in den einzelnen Gerichten enthaltenen Allergene. Abgesehen von den in unseren Menüs vorgesehenen pflanzlichen Varianten bieten wir keine individuellen Anpassungen an.

Ist eine Vorauszahlung erforderlich, um die Reservierung zu bestätigen?

Nein. Zur Bestätigung der Reservierung benötigen wir lediglich eine gültige Kreditkartennummer als Garantie

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Bis wann kann die Anzahl der Gäste geändert werden?

Die endgültige Gästezahl kann bis 24 Stunden vor der Feier angepasst werden

Was passiert, wenn am Ende weniger Personen teilnehmen als bestätigt?

Die Abrechnung erfolgt auf Grundlage der innerhalb der festgelegten Frist bestätigten Gästezahl.

Was passiert, wenn wir die Reservierung stornieren müssen?

Stornierungen, die mehr als 48 Stunden vor der Feier erfolgen, sind kostenfrei

.
Erfolgt die Stornierung zwischen 48 und 24 Stunden vor der Feier, berechnen wir 10 € pro Person.

Bei einer Stornierung weniger als 24 Stunden vor der Feier beträgt die Gebühr 20 € pro Person.

Was passiert, wenn wir am Tag der Reservierung nicht erscheinen (No Show)?

Im Falle eines No Shows wird der vollständige Betrag der Reservierung berechnet.

Wie erfolgt die Bezahlung?

Die Bezahlung erfolgt nach der Feier in einer einzigen Zahlung für die gesamte Gruppe. Wir akzeptieren Barzahlung sowie Kartenzahlung.

Benötigt ihr eine Rechnung?

Ihr könnt diese bereits bei der Reservierung anfordern. Gerne stellen wir sie nach der Feier aus und senden sie direkt an euer Unternehmen.