

VAIVAI

Italian Grill & Bar

IHR EVENT

IM

VAIVAI

~ L'ARTE DI MANGIARE ~



☛ DAS VAIVAI

FOOD, LOOK AND FEEL

—> *Seit der Eröffnung am 22.02.2014 ist das VaiVai fester Bestandteil der Frankfurter Gastronomie-Szene und eine beliebte Location für Veranstaltungen. Durch den Mix aus urbanem Industrie-Design verbunden mit der italienischen Landküche und einem hohen Anspruch an Qualität und Service versprüht das VaiVai in Frankfurt einen ganz besonderen Charme.*

BAR, RESTAURANT & LOUNGE

Unsere Küche zeichnet sich durch eine hohe Produktqualität und dennoch unkomplizierte Präsentation der Speisen aus. Dazu bieten wir eine ausgewogene Wein- und Champagnerkarte mit bis zu 200 Positionen an.

Mit den drei Bereichen Bar, Restaurant und Lounge bieten wir Raum für Veranstaltungen verschiedenster Art – von kleineren Gruppen ab 20 Personen bis hin zu großen Events mit bis zu 300 Gästen.



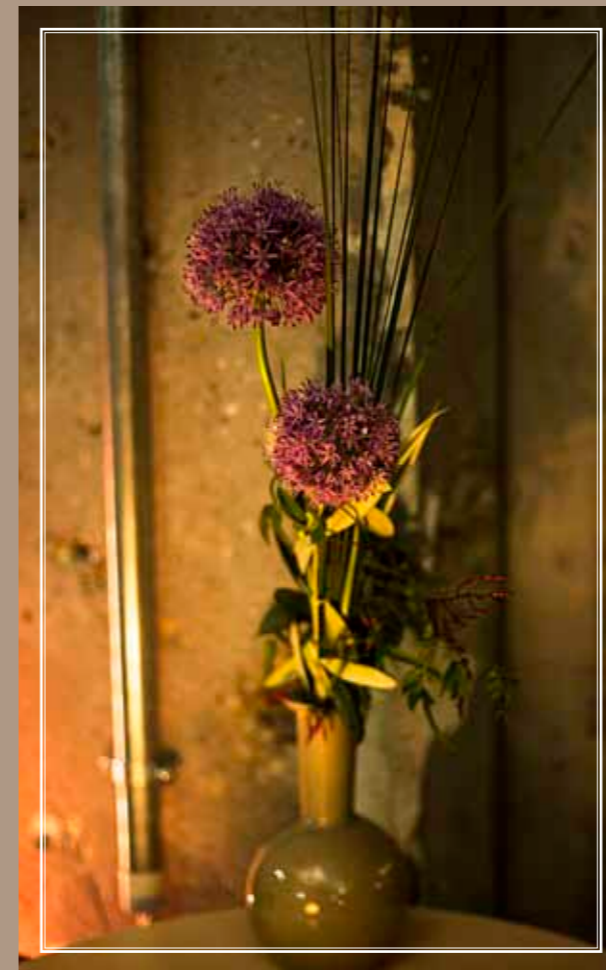
**DIE
OFFENE
SHOWKÜCHE**

DAS RESTAURANT

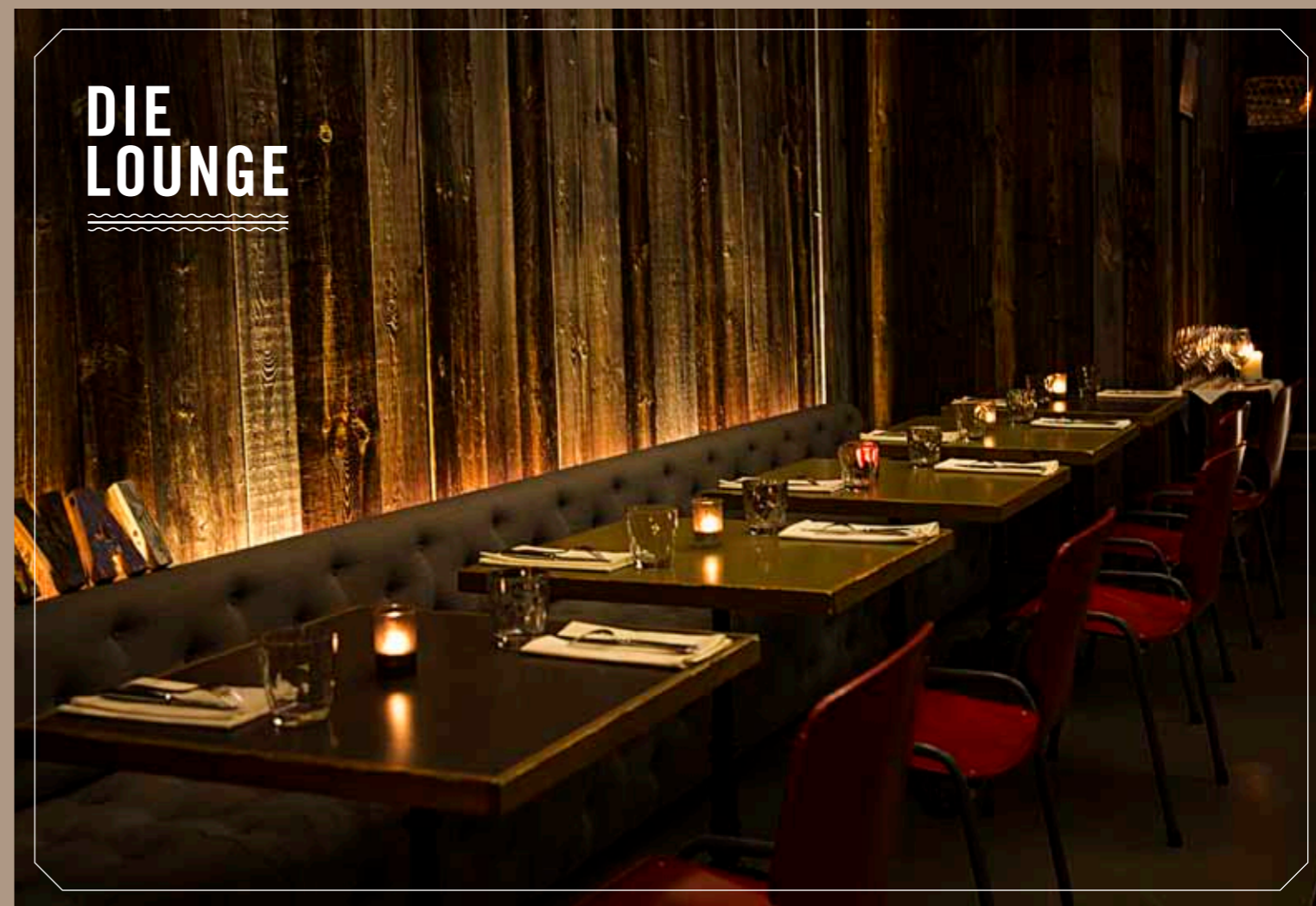


*»Einer der besten Abende,
die wir seit langem hatten.
Von Anfang bis Ende
hat alles gestimmt.«*

NIKE, EVENTABTEILUNG



DIE LOUNGE



DIE GASTRONOMIE

ITALIENISCHE LANDKÜCHE

MEETS

AMERICAN GRILL



→ Vom 3-Gänge-Menü, am Tisch serviert, über Buffet bis zum Flying Dinner: Unsere Köche und unser Servicepersonal werden Sie entsprechend Ihren Vorstellungen und Wünschen kulinarisch verwöhnen. Gerne bieten wir auch eine Kombination aus Menü und Buffet an. Vorspeisen und Dessert werden am Tisch „Family Style“ serviert und für den Hauptgang bereiten wir ein Buffet vor unserer offenen Küche vor.

① SEATED DINNER

Unter dem Motto „Genuss teilen mit Freunden, Familie & Kollegen“ servieren wir unser Menü „Family Style“. Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches platziert und jeder bedient sich nach Herzenslust.

② BUFFET

Das Buffet wird direkt vor unserer offenen Showküche aufgebaut, wobei man den Köchen schon bei den Vorbereitungen der Speisen über die Schulter schauen kann.

③ FLYING DINNER

Ob zum Stehempfang oder einfach für die lockere Runde an der Bar oder in der Lounge eignet sich unser „Flying Dinner“. Serviert werden abgesprochene Speisen auf „Happy Spoons“ und kleinen Tellerchen.



EVENTLOUNGE

WOHNZIMMER MEETS RESTAURANT

→ Die Lounge ist die perfekte Location für Feiern von bis zu 80 Personen. Mit der gemütlichen Einrichtung und dem integrierten DJ- Pult lädt unsere Lounge zu Veranstaltungen in einer lockeren Atmosphäre ein. Wer zur späteren Stunde noch das Tanzbein schwingen will, ist hier genau richtig.

FACTS LOUNGE

KAPAZITÄT

Menü (Family Style)	70 Pax
Buffet	55 Pax
Fingerfood	80 Pax

RAUMMASSE

Fläche	81,5 m ²
Deckenhöhe	3,74 m
Längste Wand (Fenster)	16,2 m

DJ- UND SOUND-TECHNIK

Plattenspieler	2
CD-Player	nein
Mixer	1
Boxen	8 (individuell schaltbar in Restaurant, Lounge und Bar)
Mikrofon	1
Beamer	1
Leinwand	1

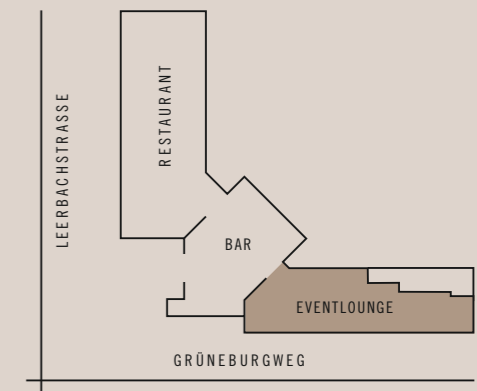
➔ Weitere Technik können wir gerne für Sie anmieten.

MOBILIAR

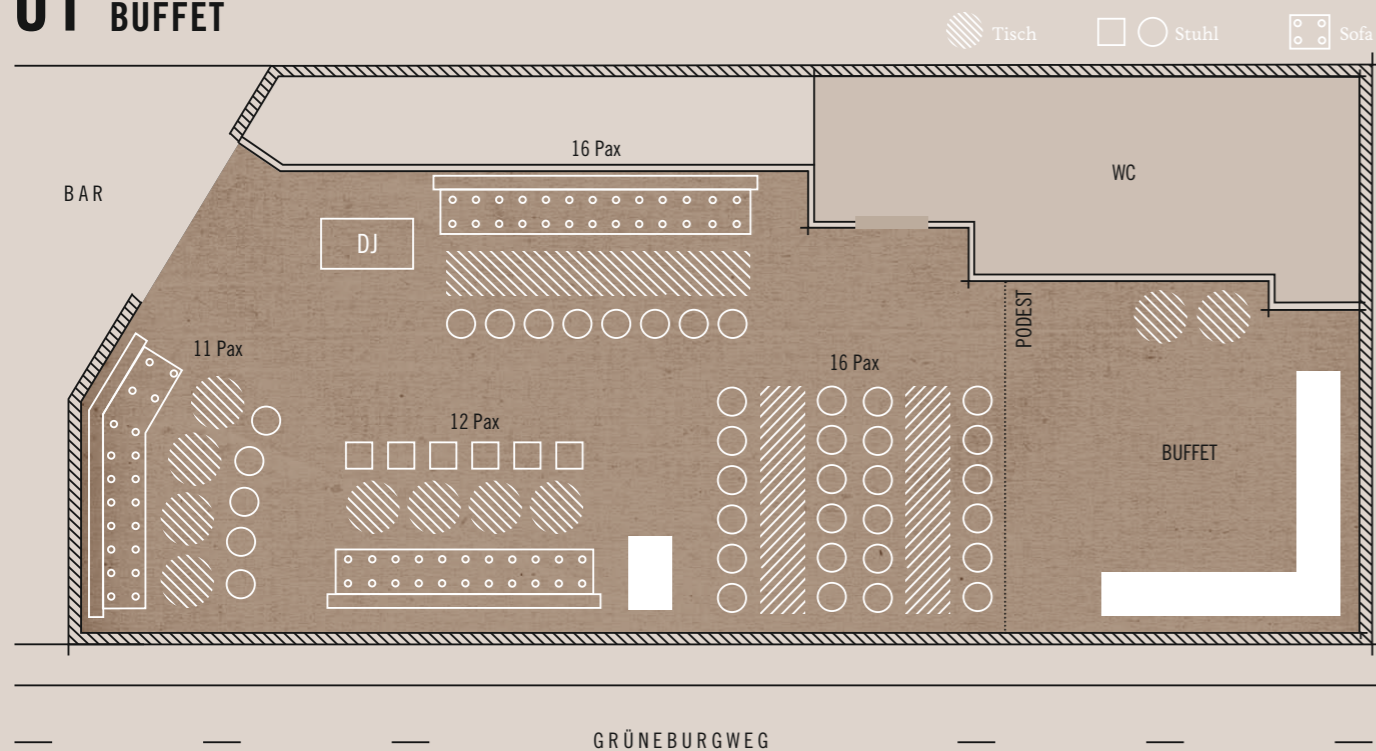
Tische (rund)	0,75 m
Tische (quadratisch)	0,70 m x 0,70 m
Sofagarnituren	4,80 m (max.) x 0,47 cm
Stühle	0,45 m bis 0,50 m breit
Sessel	0,60 m breit
Hocker	0,35 m breit
Stehtische mit Hussen auf Anfrage	

➔ Lounge-Möbel können je nach Bedarf mit den Restaurant-Möbeln kombiniert werden.

BESTUHLUNG EVENTLOUNGE



01 BUFFET



BESTUHLUNG BUFFET

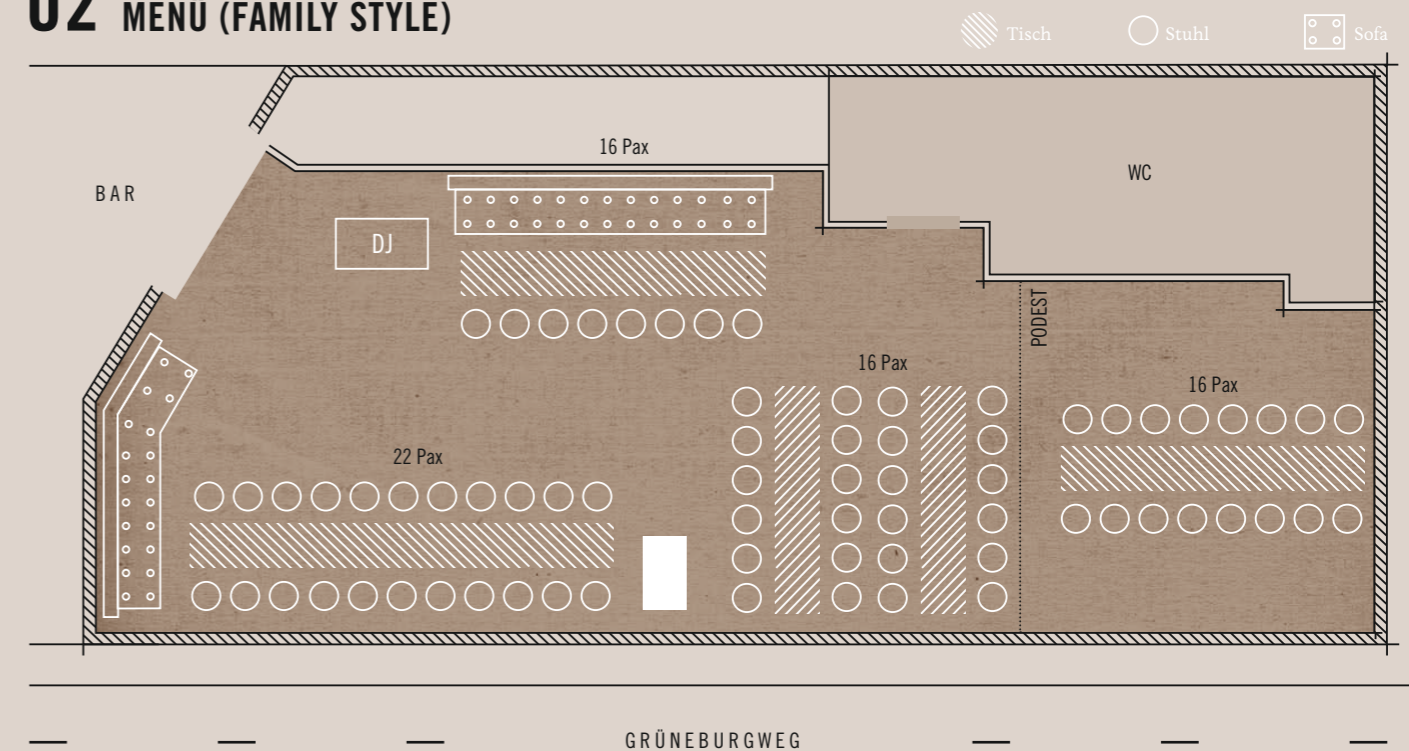
Standardbestuhlung im Mix

👤 Bis max. 55 Pax

EVENTEMPFEHLUNG

- Firmenevents
- Weihnachtsfeiern
- Private Feiern

02 MENÜ (FAMILY STYLE)



BESTUHLUNG MENÜ

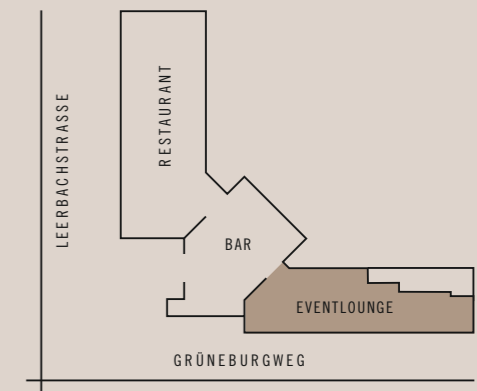
Standardbestuhlung im Mix

👤 Bis max. 70 Pax

EVENTEMPFEHLUNG

- Firmenevents
- Weihnachtsfeiern
- Private Feiern

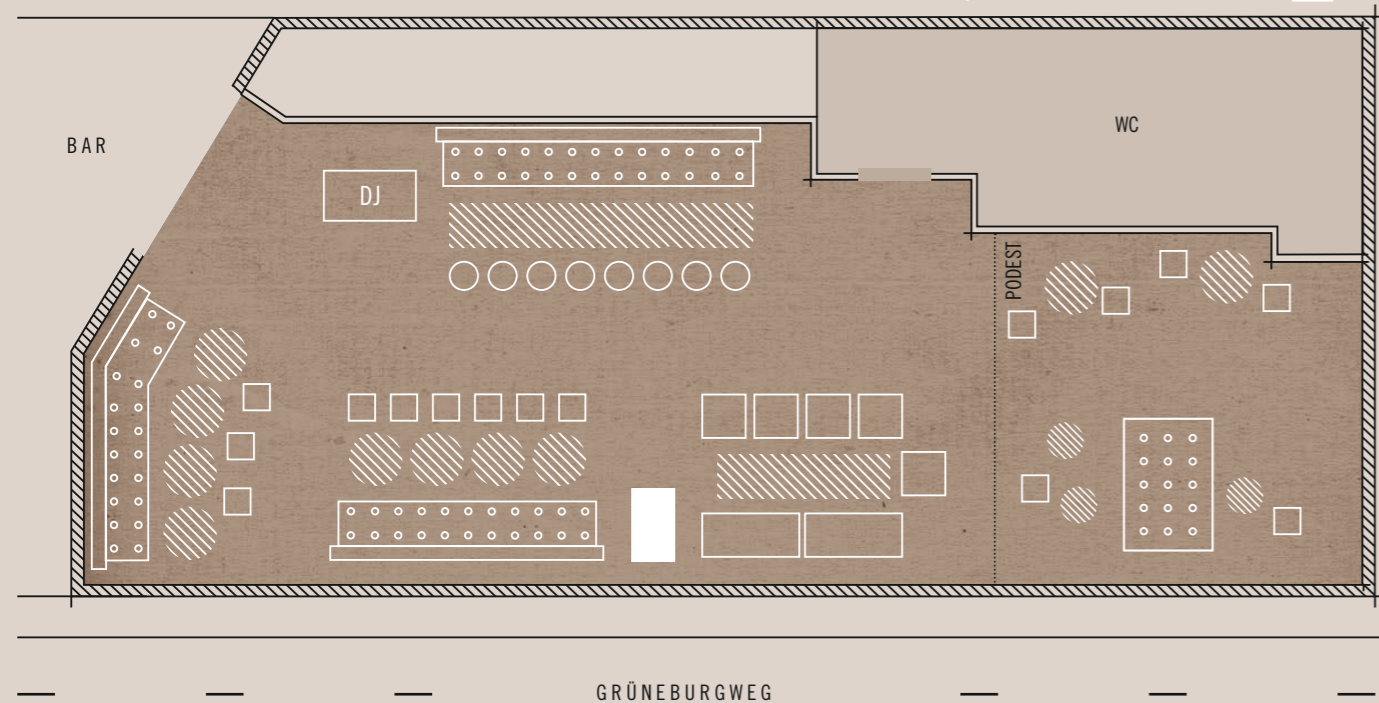
BESTUHLUNG EVENTLOUNGE



03 FINGERFOOD

Tisch

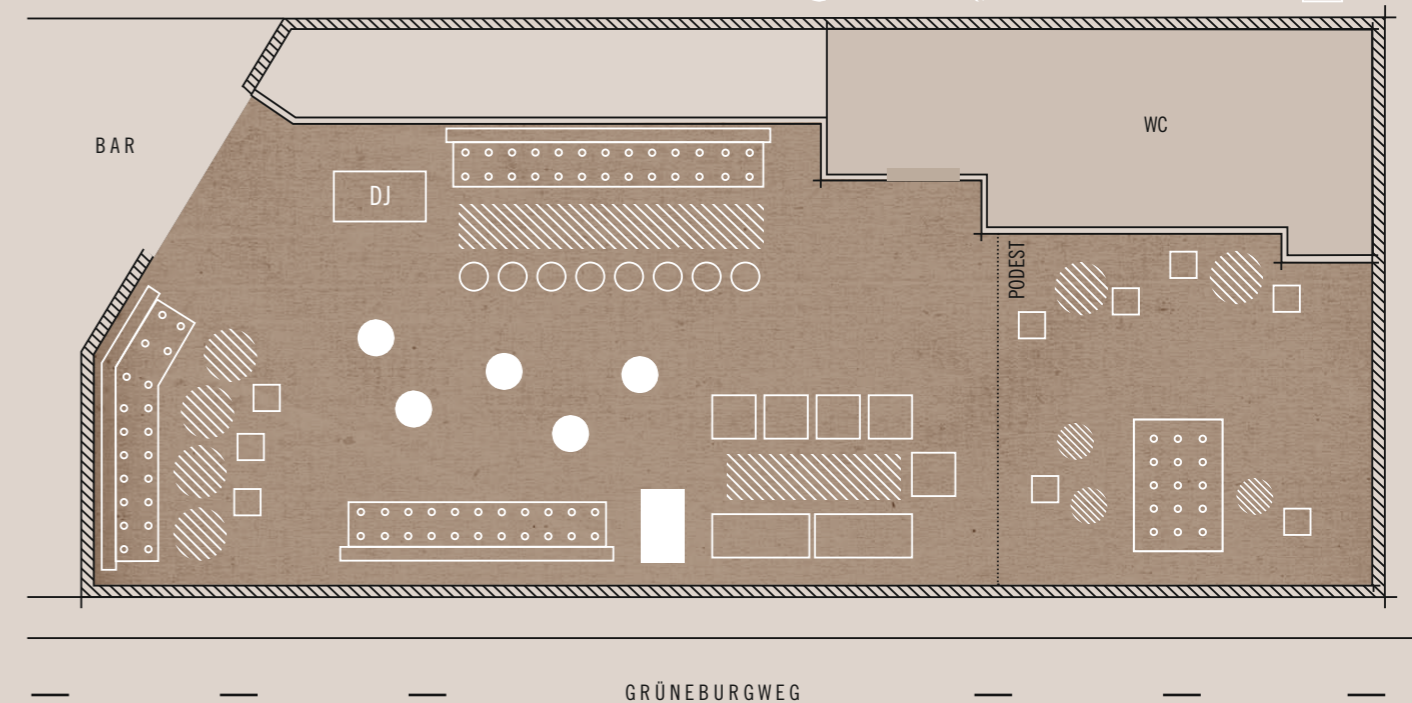
 Stuhl/Hocker
 Sofa



04 FINGERFOOD

Stehtisch
 Tisch

 Stuhl/Hocker
 Sofa



BESTUHLUNG FINGERFOOD

Standardbestuhlung im Mix

Bis max. 65 Pax

EVENTEMPFEHLUNG

- Firmenevents
- Weihnachtsfeiern
- Stehdinners

BESTUHLUNG FINGERFOOD

mit Tanzfläche

Bis max. 80 Pax

EVENTEMPFEHLUNG

- Firmenevents
- Weihnachtsfeiern
- Stehdinners

← EVENTFLÄCHE RESTAURANT

URBAN CHIC MEETS LIVE-COOKING

→ Die offene Showküche ist der Blickfang im Restaurantbereich. Hier kann man live beobachten, wie bis zu sechs Köche gleichzeitig die Speisen zubereiten und anrichten. Ein besonderer Hingucker sind die zwei Bäckeröfen, in denen nicht nur unser Brot täglich frisch gebacken wird, sondern auch Fleisch, Fisch und Gemüse gegrillt werden.

FACTS RESTAURANT

— KAPAZITÄT

Menü (Family Style) 100 Pax

Buffet 110 Pax

— RAUMMASSE

Fläche 127 m²

Deckenhöhe 2,65 m (mind.)

Längste Wand (Fenster) 18,3 m

— MOBILIAR

Tische (rechteckig) 2,20 m x 0,80 m

Tische (quadratisch) 0,70 m

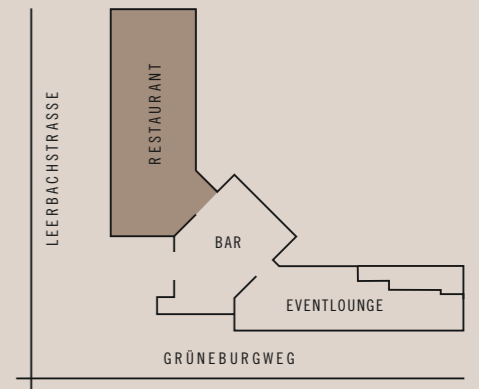
Lederbänke 6,50 m (max.)

Stühle 0,45 m x 0,50 m breit

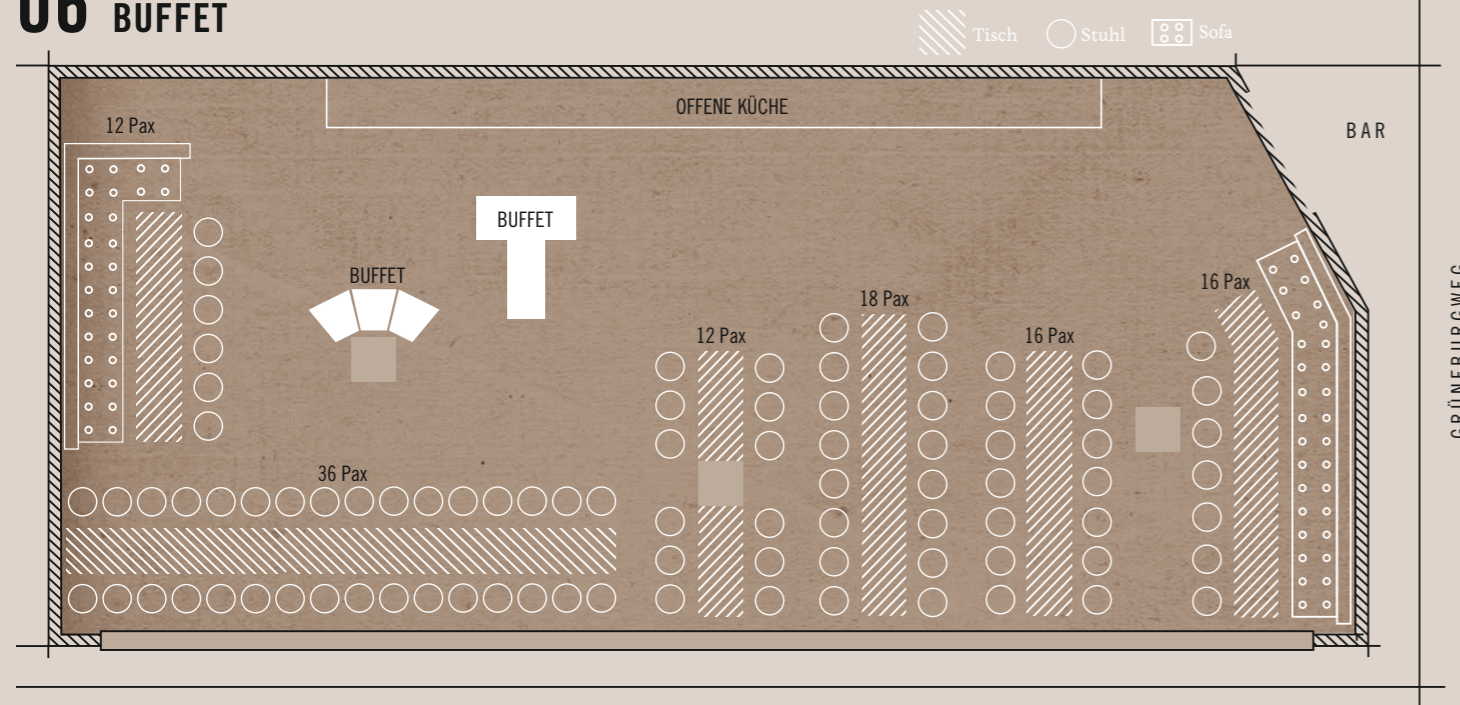
Stehtische mit Hussen auf Anfrage



BESTUHLUNG RESTAURANT



06 BUFFET



BESTUHLUNG BUFFET

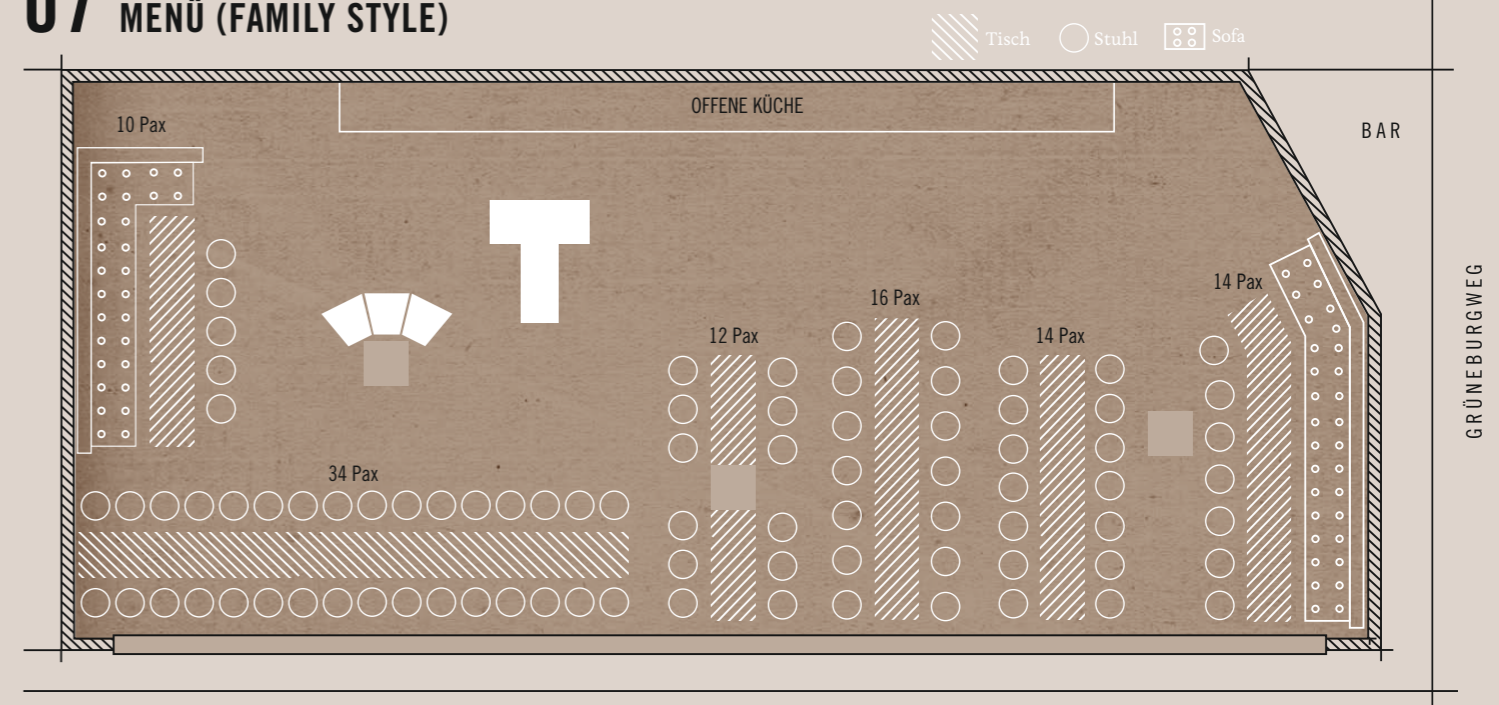
Standardbestuhlung im Mix

👤 Bis max. 110 Pax

EVENTEMPFEHLUNG

- Firmenevents
- Weihnachtsfeiern
- Stehdinners

07 MENÜ (FAMILY STYLE)



BESTUHLUNG MENÜ

Standardbestuhlung im Mix

👤 Bis max. 100 Pax

EVENTEMPFEHLUNG

- Firmenevents
- Weihnachtsfeiern
- Stehdinners

EINE AUSWAHL UNSERER REFERENZEN

Lazard & Co. GmbH

Firmenevent am 07.11.2013

120 Personen

Fingerfood

MBG Int. Premium Brands GmbH

Firmenevent am 14.02.2014

190 Personen

Buffet

Bastei Lübbe GmbH & Co. KG

Firmenevent am 11.10.2013

60 Personen

Fingerfood

Worldline, an atos company

Firmenevent am 07.02.2014

250 Personen

Fingerfood mit Live-Cooking-Stationen

CBRE GmbH

Firmenevent am 31.01.2014

120 Personen

Buffet

State Street Bank

Firmenevent am 28.11.2013

60 Personen

Menü „Family Style“

Ashurst LLP

Weihnachtsfeier am 13.12.2013

120 Personen

Menü „Family Style“ mit Dessertbuffet

Mayflower Capital AG

Firmenevent am 31.01.2014

120 Personen

Buffet

Nordisk Büro Plus GmbH

Firmenevent im Auftrag eines Kunden
am 13.03.2014

85 Personen

Buffet

KPMG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft AG

Firmenevent am 11.03.2013

85 Personen

Buffet

Nike Deutschland GmbH

Firmenevent am 29.08.2013

130 Personen

Buffet

ING-DiBa AG

Firmenevent am 01.02.2013

240 Personen

Fingerfood

20th Century Fox of Germany GmbH

Firmenevent am 22.08.2013

50 Personen

Buffet

EINE AUSWAHL UNSERER FEEDBACKS

„Bei der Planung, Organisation und Durchführung hat das VaiVai-Team Professionalität, Kreativität und Flexibilität auf hohem Niveau gezeigt. Auf der Veranstaltung selbst genossen unsere Gäste köstliche Speisen begleitet von einer hervorragenden Wein-auswahl und waren begeistert von dem Abend.“

FELIX MANN,
VICE PRESIDENT, HEAD OF MARKETING & COMMUNICATIONS
STATESTREET BANK

„Das außergewöhnliche Ambiente, der exzellente Service sowie das delikate Essen haben uns bereits zum zweiten Mal überzeugt, unsere Firmenfeier mit 250 Personen im VaiVai zu veranstalten.“

WORLDLINE, AN ATOS COMPANY

„Wir haben das VaiVai für eine Firmenveranstaltung gebucht. Die einzigartige Location, die äußerst kommunikativen und kompetenten Mitarbeiter haben für einen rundum grandiosen Abend gesorgt. Ich habe schon sehr viele Events organisiert, war jedoch von der Professionalität, Freundlichkeit und Flexibilität der Mitarbeiter im Vorfeld wie auch vor Ort äußerst begeistert. Service wird hier großgeschrieben, was in Frankfurt nicht selbstverständlich ist!

Die Stimmung am Abend hätte aufgrund von extrem gutem Essen, grandiosen Drinks, äußerst freundlichen und kompetenten Mitarbeitern bis hin zur Musik nicht besser sein können. Es konnten ohne Ausnahme alle Mitarbeiter von Assistenz bis zur Geschäftsführung begeistert werden. Ich kann das VaiVai jederzeit weiterempfehlen und es ist unsererseits bereits geplant, weitere Events dort zu veranstalten.“

SABINE MADAUS,
HEAD OF MARKETING GERMANY CBRE GMBH



KONTAKT

FRANKFURT

VaiVai Betriebsgesellschaft mbH
Grüneburgweg 16
60322 Frankfurt am Main
069.90559305

frankfurt@vaivai.de
www.vaivai.de

ANGEBOT

**PLATZHALTER
VISITENKARTE**

VAIVAI

VaiVai Betriebsgesellschaft mbH
Grüneburgweg 16
60322 Frankfurt am Main
069.90559305

frankfurt@vaivai.de
www.vaivai.de

