DONNA

RISTORANTE NAPOLETANO

LEISTUNGSKATALOG 2026

Liebe Gäste,

sehr gern übernehmen wir für Sie die Gastgeberrolle für Ihre Firmenfeier oder Ihre privaten Feierlichkeiten bei DONNA - Ristorante Napoletana direkt im Herzen von Leipzig. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren Originellen Napoletanischen Angeboten überzeugen!

Hier finden Sie eine Auswahl unserer Speisen und Getränke speziell für Ihren Anlass. Für Ihre individuelle Auswahl haben wir mehrere Komponenten zusammengestellt, die sicher auch Ihren persönlichen Geschmack treffen werden.

DONNA ist eine Bühne für Genuss, die Live Cooking, handwerkliche Perfektion und besondere Frische vereint. Für alle, die nicht nur essen, sondern erleben möchten. Handwerk, Leidenschaft und Inszenierung.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei der konkreten Angebotserstellung saisonale Abweichungen auftreten können, die wir natürlich im Vorfeld mit Ihnen abstimmen.

Sollten Sie Fragen zum Leistungsangebot haben, stehen wir Ihnen jederzeit gern beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihr Team von Donna!

gültig bis 31.12.2026 / saisonale Änderungen vorbehalten

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Fragen _____ Seite 3

Menüvorschläge _____ Seite 4

Getränke _____ Seite 6

Specials und Zusatzleistungen _____ Seite 7

AGBs _____ Seite 8

DONNA

DONNA
RISTORANTE NAPOLETANO

PIZZA, PASTA, BIRRA

Katharinenstraße 12 | 04109 Leipzig

Telefon: 0341 – 39 37 33 00 | E-Mail: info@donnaleipzig.de

www.donnaleipzig.de

MONTAG – SONNTAG AB 11:00 UHR GEÖFFNET

ZUR SCHNELLSTMÖGLICHEN BEARBEITUNG

... IHRER ANFRAGE, BEANTWORTEN SIE UNS BITTE IM VORFELD FOLGENDE WICHTIGE FRAGEN:

Wie viele Personen erwarten Sie?

Was ist der Anlass Ihrer Veranstaltung?

Wann werden Ihre Gäste bei uns eintreffen?

Was soll als Aperitif gereicht werden?

Wünschen Sie eine besondere Tischdekoration?

Möchten Sie Ihre Menükarten selbst gestalten oder dürfen wir das für Sie übernehmen?

Möchten Sie unser Restaurant exklusiv anmieten?

DONNA

MENÚ E BUFFET

MENÜS BIS MAX 40 PERSONEN

MENÚ PIZZARIUM

30 € pro Person

Antipasti

- Pizza Pane
  mit Hausdips

Pizze

- Pizze Classiche (optional /)
  laut Speisekarte

Dolce

- Panna cotta all' Amalfi
  Panna cotta mit Amalfizitrone

MENÜ PAZZA

45 € pro Person

Antipasti

- Antipasto Napoletano
  frittierte Teigfäden und Salame Napoli
- Bruschetta
  Gegrilltes Brot, frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, EVO-Olivenöl

Pizze e Pasta

- Pizze Speciale (optional /)
  laut Speisekarte
- Gnocchi alla Sorrentina
  Gnocchi mit Tomatensoße, Büffelmozzarella DOP, Parmesan 24 Monate DOP
- Rigatoni alla Genovese
  Rigatoni mit Ragù aus Rind, Sellerie, Zwiebel, Karotte und Parmesan 24 Monate DOP

Dolce

- Baba al Cioccolato
  Neapolitanischer Hefekuchen mit dunklem Schokoladeneis und Schokoladensauce

MENÜ TRADITIONALE

35 € pro Person

Antipasti

- Parmigiana
- Polpette della Nonna
  Fleischbällchen aus Rindfleisch mit neapolitanischem Ragù, Parmesan 24 Monate DOP und frischem Basilikum

Pasta

- Pasta e Patate
  Penne mit Kartoffeln und Scarmorza
- Gnocchi alla Sorrentina
  Gnocchi mit Tomatensoße, Büffelmozzarella DOP, Parmesan 24 Monate DOP

Dolce

- Sfogliatelle Duo
  Neapolitanisches Mürbe- und Blätterteiggebäck mit Mandarineneis

MENÚ E BUFFET

BUFFETS AB 40 PERSONEN

BUFFET CLASSICO

40 € pro Person

Antipasti

- Antipasti della Casa
  Parmaschinken 24 Monate DOP, Salame Napoli,
  Salame Ventricina, Prosciutto Cotto, gebratener Gemüsemix,
  Oliven, Parmesan 24 Monate DOP, hausgebackenes Brot
- Vitello tonnato
  Kalbscarpaccio mit Thunfischcreme
  und frittiertem Kaperncrunch

Pizze

- Mini Pizza
  Margherita, Salami, Ortolana

Pasta

- Lasagna alla Bolognese
  Lasagne mit Ragù nach bologneser Tradition, Mozzarella,
  Béchamel und Parmesan 24 Monate DOP
- Lasgne Verdure
  Lasagne mit Gemüsemischung, Sauce Béchamel
  und Büffelmozzarella DOP

Dolce

- Panna Cotta all' Amalfi
  Panna cotta mit Amalfizitrone

BUFFET VERDURE

40 € pro Person

Antipasti

- Insalata Caprese
- Bruschetta
  Gegrilltes Brot, frische Tomaten, Knoblauch,
  Basilikum, EVO-Olivenöl

Pasta

- Penne al Pomodorino fresco e Basilico
  Penne mit frischen Kirschtomaten und frischem Basilikum
- Lasagne di Verdure
  Lasagne mit Gemüsemischung, Sauce Béchamel
  und Büffelmozzarella DOP

Dolce

- Tortino al Pistacchio
  Schokoladensoufflé mit Pistazienkern und Pistazieneis

BUFFET COMPLETO

55 € pro Person

Antipasti

- Caprese
  Büffelmozzarella DOP, Tomatenscheiben, Balsamicoessig,
  frischem Basilikum und hausgebackenem Brot
- Antipasti della Casa
  Parmaschinken 24 Monate DOP, Salame Napoli,
  Salame Ventricina, Prosciutto Cotto, gebratener Gemüsemix,
  Oliven, Parmesan 24 Monate DOP, hausgebackenes Brot
- Vitello tonnato
  Kalbscarpaccio mit Thunfischcreme
  und frittiertem Kaperncrunch

Pasta

- Spaghetti alla Nerano
  Spaghetti mit Zucchinicreme, Zucchinichips,
  Pecorino Romano DOP und Parmesan 24 Monate DOP
- Lasagna alla Bolognese
  Lasagne mit Ragù nach bologneser Tradition, Mozzarella,
  Béchamel und Parmesan 24 Monate DOP

Carne e Pesce

- Tagliata di Carne
  Rinderstreifen mit Rucola, Parmesan 24 Monate DOP
  und Rosmarinkartoffeln
- Salmone alla griglia
  Lachsfilet mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Dolci

- Tortino al Pistacchio
  Schokoladensoufflé mit Pistazienkern und Vanilleeis
- Panna Cotta all' Amalfi
  Panna cotta mit Amalfizitrone

vegetarisch vegan

GETRÄNKE

BEGRÜSSUNGSGETRÄNKE-SPECIAL

„Pimp your Prosecco“

Ihre Gäste erhalten bei Ankunft die Möglichkeit sich Ihren Prosecco am Buffet zu „pimpen“.

Es stehen dafür Prosecco, Aperol, Lillet, Sarti, verschiedene Sirups, Früchte und Kräuter zur Verfügung.

Das Buffet wird kreativ und zum Anlass passend für Sie dekoriert, sodass es ein großartiges Highlight auf Ihrer Feier sein wird.

Prosecco wird nach Verbrauch berechnet.

Buffetpreis 90,00€
ohne Prosecco

PROSECCO-EMPFANG

4,50 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen auch Pauschalangebote an.

Bitte beachten Sie, dass die Pauschalangebote im Zeit- und Angebotsumfang begrenzt sind.

Sehr gern stimmen wir eine mögliche Pauschale nach Ihren Wünschen ab.

GETRÄNKEPAUSCHALE “BASIC“

Dauer: 4 Stunden

- Tankbier
- Allgäuer Büble Hefeweizen, Clausthaler alkoholfrei
- Mineralwasser Sprudel/Still
- Verschiedene Säfte von Vaihinger
- Pepsi, 7up, Mirinda
- Rotwein und Weißwein
- Heißgetränke ohne Spirituosen

38,00 € pro Person
jede weitere Stunde 8,00 €

COCKTAILS/APERITIF UPGRADE

Nur in Verbindung mit Getränkepauschale „Basic“

Wählen Sie 3 der aufgeführten Getränke:

- Gin Tonic
- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- Cuba Libre
- Mojito
- Donna Spritz
- Sarti Spritz
- Limoncello Spritz
- Virgin Pfirsich Mojito

+ 8,00 € pro Person und Stunde

SPECIALS UND ZUSATZLEISTUNGEN

WELCOME-SNACK

- Antipasti della Casa
  Parmaschinken 24 Monate DOP, Salame Napoli, Salame Ventricina, Bresaola, gebratener Gemüsemix, Oliven, Parmesan 24 Monate DOP, hausgebackenes Brot

pro Teller 16,90 €
für ca. 4 Personen

SONDERLEISTUNGEN

Menü oder Getränkekarten
2,00 € pro Karte
(Layout und Druck)

Tischwäsche, Stoffservierten
3,50 € pro Person

Dekoration und Blumengestecke
auf Anfrage
(auf Wunsch und Wahl)

Leinwand und Beamer
300,00 €

Musikalische Unterhaltung / DJ
auf Anfrage

Beschallungs- und Beleuchtungstechnik
auf Anfrage

RÄUMLICHKEITEN

GESCHLOSSENE VERANSTALTUNGEN

Für eine exklusive Anmietung des kompletten Donna´s sind folgende Punkte zu erfüllen:

- Montag bis Donnerstag ist ein Mindestumsatz von 10.000,00 Euro netto zu erreichen.
- Freitag und Samstag ist ein Mindestumsatz von 20.000,00 Euro netto zu erreichen.

Für eine exklusive Anmietung des Obergeschosses im Donna´s sind folgende Punkte zu erfüllen:

- Montag bis Donnerstag ist ein Mindestumsatz von 2.000,00 Euro netto zu erreichen.
- Freitag und Samstag ist ein Mindestumsatz von 4.000,00 Euro netto zu erreichen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Nutzung und Möblierung unserer Terrasse witterungsbedingt variieren kann.

Die angegebenen Raummieten sind abhängig vom Beginn, Leistungen, Angebotsumfang und Personenzahl.

Gern kalkulieren wir Ihnen
ein entsprechendes Angebot.

AGB

I. ALLGEMEIN

I.1 Eventpool-Leipzig GmbH handelt, liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Die AGB gelten als vereinbart, wenn ihnen nicht umgehend widersprochen wird. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit uns vereinbart wurden.

II. ZAHLUNG, VERZUG UND AUFRECHNUNG

II.1 Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders ausgewiesen.

II.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.

II.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

II.4 Für alle Aufträge werden dem Auftraggeber bei Stornierung folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 7 Werktage vor Veranstaltungstermin 20%
bis 3 Werktage vor Veranstaltungstermin 50%
bis 1 Werktag vor Veranstaltungstermin 75%
am Veranstaltungstag selbst 100%

Die %-Zahlen beziehen sich auf die Kostenpunkte Speisen, Service (bei Vebrauchsabrechnung angenommener Satz) sowie sämtliche Logistik und Möblierung. Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

DONNA

II.5 Die Rechnungen sind innerhalb von vierzehn Tagen nach dem Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig. Nach Fälligkeit werden die banküblichen Zinsen berechnet.

II.6 Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen und Feiern zu garantieren, behält sich das Restaurant vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 Prozent der zu erwartenden Kosten für Speisen und Getränke zu verlangen. In diesem Fall ist der Eingang des vollständigen Betrages beim Restaurant Voraussetzung für die Wirksamkeit des Vertrages. Der nach der Anzahlung verbleibende Rechnungsbetrag ist am Ende der Veranstaltung fällig und ab dem achten Tag mit 8 Prozent zu verzinsen. Sofern die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine im Vertrag nicht abweichend schriftlich vereinbart sind, sind folgende Vorauszahlungen vereinbart.

II.7 Wird die in der Buchung genannte Teilnehmerzahl unterschritten und dies nicht bis zum 5. Tag vorder Veranstaltung dem Restaurant durch schriftliche Mitteilung mittgeteilt, so wird für jeden fehlenden Gast 50 Prozent des Preises für die Speisen in Rechnung gestellt.

III. LEISTUNGSUMFANG

III.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.

III.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag. Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke bleiben Eigentum, der Firma Eventpool-Leipzig GmbH und müssen nach Beendigung der Veranstaltung unverzüglich an diese zurückgegeben werden. Fehlmengen (nicht durch unser Personal verursachter Bruch von Glas, Geschirr, etc.-) werden mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

IV. ÄNDERUNGEN

IV.1 Geringfügige Änderungen in unserem Speiseplan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

V. BEANSTANDUNGEN

V.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung stattfinden, gilt die Leistung als angenommen.

VI. ANGEBOT UND VERTRAGSSCHLUSS

VI.1 Ein Vertragsschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden.

VII. PLANUNG UND KONZEPTION

VII.1 Das Urheberrecht an allen von uns oder unseren Beauftragten erstellten Konzepten, Entwürfen, Grafiken, Zeichnungen und sonstigen Unterlagen ist nicht übertragbar.

VII.2 Eventpool-Leipzig GmbH überträgt dem Auftraggeber die für den jeweiligen Zweck erforderlichen Nutzungsrechte. Soweit nichts anderes vereinbart ist, wird jeweils nur das einfache Nutzungsrecht übertragen. Eine Weitergabe der Nutzungsrechte an Dritte bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Die Nutzungsrechte gehen erst nach vollständiger Bezahlung der Vergütung über.

VII.3 Die Konzepte, Entwürfe und Reinzeichnungen dürfen ohne ausdrückliche Einwilligung von Eventpool-Leipzig GmbH weder im Original noch bei der Reproduktion verändert werden. Jede Nachahmung - auch von Teilen - ist unzulässig. Ein Verstoß gegen diese Bestimmung berechtigt uns, eine Vertragsstrafe in Höhe der doppelten vereinbarten Vergütung zu verlangen. Ist eine Vergütung nicht vereinbart, gilt die nach dem Tarifvertrag für Design-Leistungen SDSt/ AGD übliche Vergütung als vereinbart.

VII.4 Vorschläge des Auftraggebers oder seine sonstige Mitarbeit haben keinen Einfluss auf die Vergütung. Sie begründen kein Miturheberrecht.

DONNA

VIII. HAFTUNG

VIII.1 Eventpool-Leipzig GmbH haftet für entstandene Schäden nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

VIII.2 Eventpool-Leipzig GmbH verpflichtet sich, die Erfüllungsgehilfen sorgfältig auszusuchen und anzuleiten. Darüber hinaus haften wir nicht für unsere Erfüllungsgehilfen.

IX. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

IX.1 Erfüllungsort ist der Sitz von Eventpool-Leipzig GmbH

IX.2 Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht.

IX.3 9.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland

DONNA