CLASSIC DAYS
TRIPS MEMORIAL • SCHLOSS DYCK

Bestellfax: +49(0) 21 65- 1 71 46 93

Vorname, Name

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Land

Telefon/ Fax

Mail

Mobil (für Rückfrage)

Hiermit bestelle ich verbindlich per Vorkasse gegen Rechnung:

		VIP-Pakete*	Kinder VIP-Pakete **
Paket Freitag mit Eintrittspass (Tagespass)	95,00 € p P.	☐ St.	40,00 € p P. ☐ St
Paket Sams ausverkauft! agespass)	120,00 € p P.	☐ St.	60,00 € p P. ☐ St
Paket Sonntag mit Eintrittspass (Tagespass)	120,00 € p P.	☐ St.	60,00 € p P. ☐ St

* alle Leistungen wie beschrieben, MwSt. inklusive. (bei Gästen ab 11 Jahren)
** Paketpreise bei Gästen bis 10 Jahre einschließlich

Die Pässe sind jeweils Pässe für den Zugang an einem Tag der Veranstaltung/Tagespass
Als Oldtimer gelten Fahrzeuge bis Baujahr 1980.

Anzahl Parkplätze wahlweise Alltags-PKW ☐ Oldtimer ☐

Bitte hier nur den wirklichen Bedarf an Parkplätzen/Picknickplätzen eintragen und nicht zwingend 1 Parkplatz je Paket.

Rechungsadresse wenn abweichend von Bestelleradressse (=Lieferadresse)

Vorname, Name

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Ort, Datum, Unterschrift

Die Pässe, Parkscheine etc. werden 10 Tage vor der Veranstaltung zugesandt. Versand erfolgt nach Eingang der Zahlung. Bei speziellen Anfragen für Unternehmen bitten wir um Kontaktaufnahme unter marketing@classic-days.de.

Classic Days Oldtimer- und Motorsport GmbH
Schloss Dyck - 41363 Jüchen - Tel. 02165 - 17 14 - 69-1 - Fax 02165 - 17 14 - 69-3 - office@classic-days.de

CLASSIC DAYS
TRIPS MEMORIAL • SCHLOSS DYCK

Das besondere VIP Paket am Schloss „be our special guest“

Classic Days 2014 vom 1.-3. August

Guest of Honour im Gäste-Bereich „Garden Lounge“

auf der Apfelwiese

Freitag	Samstag	Sonntag
95,00 € pro Person	120,00 € pro Person	120,00 € pro Person

Classic Days 2014 - VIP-Packages

„be our special guest!“

VIP – Parkscheine für reservierte Parkplätze inklusive Shuttle zum Schloss-Areal
VIP – Guest of Honour Eintrittspässe am Event-Schlüsselband inklusive Fahrerlagerkarte
VIP – Catering im Plaza-Bereich des Ehrengast-Zeltes „Garden Lounge“

Spannend mit Lounge und Outdoor-Möbeln unter Sonnenschirmen und Segeln gestaltet, findet sich auf einer Beachwood-Terrasse auch im Jahr 2014 bei den Classic Days der „Guest of Honour“- Bereich am „Garden Lounge“ Zelt.

Für diesen besonderen Platz für besondere Gäste im Klassiker- und Motorfestival am Schloss bieten wir exklusive VIP-Gäste-Packages an:

- Die Packages beinhalten die gesuchten Parkplätze in Schlossnähe auf VIP-Arealen
- einen Shuttledienst zum Schloss mit Limousine oder VIP-Shuttle-Vans
- sowie die „Guest of Honour-Pässe“ als Eintrittskarten bzw. Umhängepässe am Lanyard inklusive Eingang ins Fahrerlager im Schloss
- Eintritt auf die Orangerie-Halbinsel zum Concours d´Elegance
- Ein reichhaltiges Catering vom Spezialisten „Broich Premium Catering“ aus Düsseldorf
- inklusive Getränke im „Garden Lounge-Zelt“ bzw.auch im Lounge-Bereich davor.

Genießen Sie die Classic Days am Schloss Dyck als besonderer Gast mit einem „rundum-sorglos-Paket“

Preise für die Pässe / pro Person (inkl. MwSt.)

Freitag 1. August 2014, 12.00 - 18.00 Uhr: 95,00 Euro
Samstag 2. August ausverkauft! 18.00 Uhr: 120,00 Euro
Sonntag 3. August 2014, 9.00 - 17.00 Uhr: 120,00 Euro

Freitag 1. August 2014 ab 12.00 Uhr

Catering Angebot wie Samstag nur ohne Frühstück

Samstag 2. August 2014

Morgens ab 9:00 Uhr – Frühstück

Pikante Speisen, frische Brot- und Brötchenvarianten von Brioche, Ciabatta bis Bauernbrot über Holzfällerbrot bis Kürbiseck

frisch aufgeschnitten: geräucherter und gekochter Schinken, luftgetrocknete Salami, Oliven- und Grillgemüsetapenade. Bergkäse, Brie de Melun und Kräuterfrischkäse

frisch vor Ort zubereitete Rühreier mit Kräutern, Tomaten und Speck

süsse Speisen, Auswahl an Butter- und Schokoladen-Croissants

Süßrahmbutter, fruchtiger Aufstrich und Bienenhonig

frischer Obstsalat mit saisonalen Obstsorten

Mittags ab 12:00 Uhr

Knusprig frische Brot- und Brötchenvarianten von Ciabatta bis Bauernbrot Holzfällerbrot, Kürbiseck mit frischer Butter und aromatischem Pesto

Herzhafter Appenzeller, junger Gouda, exquisiter Parmesan

Grana Padano - und delikater Rohmilchkäse

Französische Baguettesalami, von herzhaft würzig, bis zur exklusiven Pfeffersalami

knack-frische Salatvariationen mit marktfrischen Zutaten

wechselndes Pastagericht

Frische Spaghettini aus dem Parmesanleib mit Trüffelöl

wechselndes Fleischgericht

Medaillons vom Hähnchen baskischer Art mit Reis

Dessert: Hausgemachter Bourbon-Vanillepudding und cremiger Schokoladenpudding serviert in kleinen Weckgläsern,

mit exotischen Fruchtchutneys nach Original-Rezepten

(auch über 16.00 Uhr hinaus)

Nachmittags ab 15:00 Uhr

Kuchen: Auswahl Traiteur Carl Kuchen mit frischer Schlagsahne

Getränke: Diverse Softgetränke, Kaffee-Spezialitäten, Tee, Tafelweine weiß & rot, Prosecco, Pils

Sonntag 3. August 2014

Catering Angebot wie Samstag