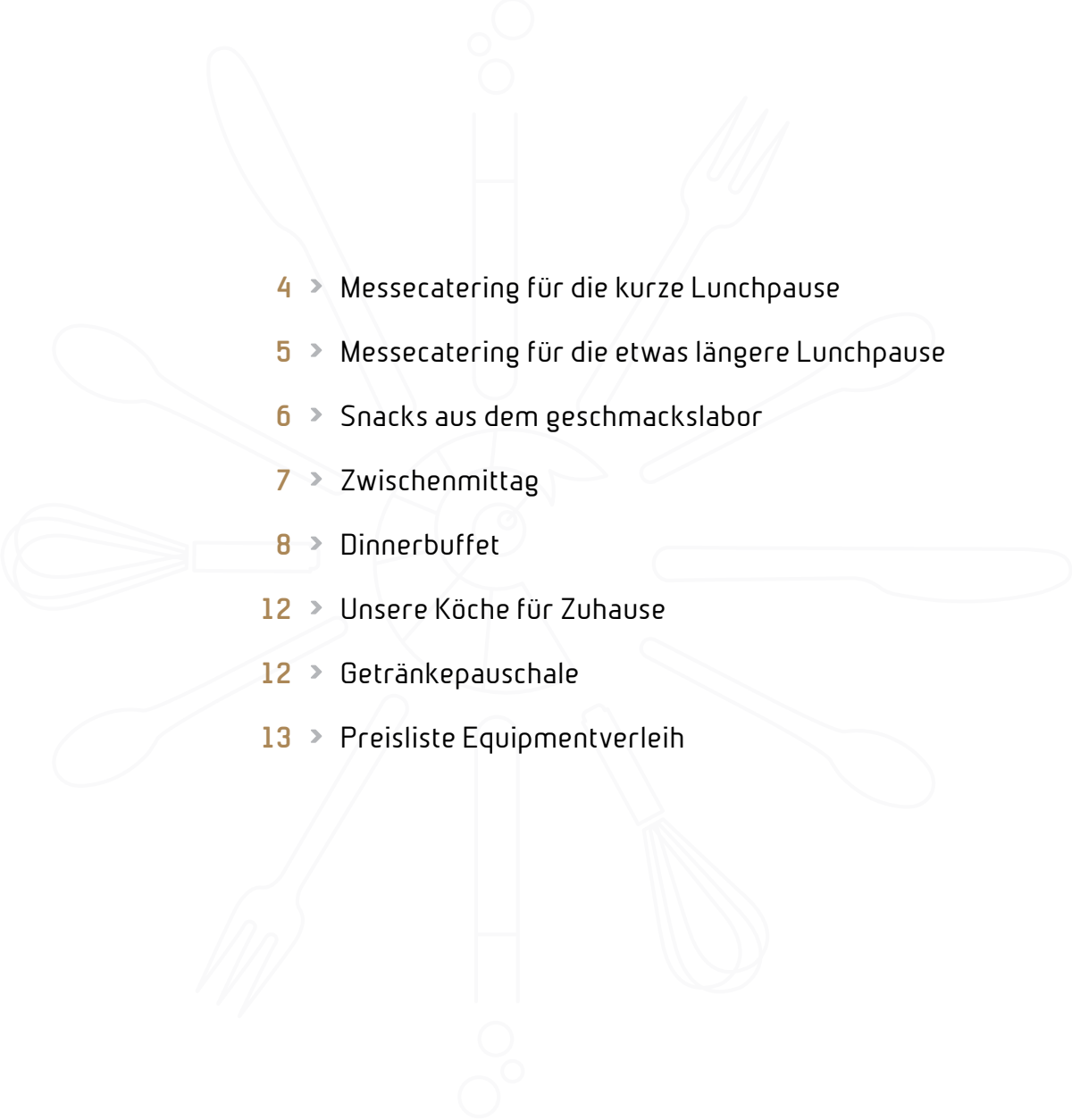


Messe-Catering und
Equipment-Verleih



- 
- 4** > Messecatering für die kurze Lunchpause
 - 5** > Messecatering für die etwas längere Lunchpause
 - 6** > Snacks aus dem geschmackslabor
 - 7** > Zwischenmittag
 - 8** > Dinnerbuffet
 - 12** > Unsere Köche für Zuhause
 - 12** > Getränkepauschale
 - 13** > Preisliste Equipmentverleih

MESSECATERING FÜR DIE KURZE LUNCHPAUSE

» VON KURZ NACH ZWÖLF BIS KURZ VOR EINS
UND WIEDER ZURÜCK ZUM MESSE-STAND ... «

Tailliertes Hemd

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

Vital Salatbar

€ 19,50

- Rohkost
- Bunte Blattsalate
- Sprossen
- Kresse
- Croutons
- Ofenfrisches Brot und diverse Dressings

Hauptspeisen

- Vegetarische Suppe der Saison
- Hähnchenschnitzel »Wiener Art« mit Kartoffel-Lauch-Gratin

Dessert

- Zitronen-Fromage mit Obstwürfeln

Muckibude (vegetarisch)

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

Vital Salatbar

€ 21,50

- Rohkost
- Bunte Blattsalate
- Sprossen
- Kresse
- Croutons
- Ofenfrisches Brot und diverse Dressings

Im Glas serviert

- Falafelbällchen auf buntem Linsensalat
- Mariniertes Gemüse mit Kräuterpesto

Hauptspeisen

- Vegetarische Suppe der Saison
- Lasagne von Ratatouille und Tomate mit einer Mozzarella-Parmesan-Kruste
- Zucchini-puffer mit geräucherten, kleinen Kartoffeln und Limonen-Pfeffer-Dip

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Minze

MESSECATERING FÜR DIE ETWAS LÄNGERE LUNCHPAUSE

»DIE LUNCHZEIT FÜR IHRE KUNDEN, GÄSTE, GESCHÄFTSPARTNER UND NATÜRLICH FÜR SIE ...«

Battle zwischen Nord- und Süddeutschland

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

- Kleine Rauchfischauswahl von der Nordsee mit Honig-Senf-Dip und Meerrettich
- Weißwurst aus dem Sud mit süßem Senf und Brezel

€ 25,50

Im Glas serviert

- Kleine Fleischpflanzerl vom Kalb auf bayerischem Kartoffelsalat
- Gurken-Dill-Salat in Joghurtcreme
- Matjessalat »Birne-Bohne-Speck«
- Tomaten-Brot-Salat mit Rauke

Hauptspeisen

- Holsteiner Kartoffelcremesuppe mit Speck-Croutons
- Kalbstafelspitz »sous vide« mit Frankfurter »Grüne Soße« und gratinierten Gemüsemaultaschen
- Gebratenes Kabeljaufilet auf Spinat-Linsen mit leichter Meerrettich-Senf-Sauce und Röstkartoffeln

Dessert

- Bremer Rote Grütze mit Vanillecreme

Mediterraner Kurzurlaub

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

Antipastiauswahl

- Gegrilltes und mariniertes Gemüse
- Oliven
- Pimentos
- Feta
- Balsamico-Schalotten
- Mozzarella »Caprese«
- Vitello Tonnato
- Parmaschinken mit Feigen
- Ciabatta mit Olivenöl

€ 26,50

Hauptspeisen

- Tomaten-Brot-Suppe mit Olivenöl und Basilikum
- Geschmorte Lammkeule aus dem Wurzelsud mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Pochierter Seehecht und Muscheln mit Gemüse und Kräutern in Prosecco-Sauce
- Tagliarini mit getrockneten Tomaten, Steinchampignons und Rucola-Pesto

Dessert

- Tiramisu im Glas

SNACKS AUS DEM GESCHMACKSLABOR

» IN DEUTSCHLAND WERDEN JÄHRLICH 800 MILLIONEN WÜRSTE VERZEHRT. UND IHRE KOMMEN OBEN DRAUF! ... «

Currywurstbar »Charles Schumann«

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

- Bremer Currywurst
- Original Berliner Currywurst
- Unsere hausgemachte Currysauce in zwei Schärfegraden und das geschmackslabor-Brötchen

€ 10,50

Wurst aus dem Norden »Heiner und Heinrich Bremen«

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

- Bremer Rostbratwurst
- Bremer Knacker
- Senf-Auswahl und Ketchup
- mit unseren hausgemachten Kartoffelsalaten »Classic« und »Bayerisch«
- Unser geschmackslabor-Brötchen

€ 10,50

IM GLAS
SERVIERT

CHILI CON CARNE

» VON TEXAS, NEW MEXICO BIS ARIZONA WIRD GESTRITTEN, WO DAS BESTE CHILI HERKOMMT ... NATÜRLICH VON UNS! «

Original »geschmackslabor Chili«

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

- Aus der Rinderhüfte
- Bohnen
- Kakao
- Maisfladen
- Crème fraîche

€ 10,50

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

» ARBEITEN UND ESSEN ZUSAMMEN ... «

Sandwiches frisch & lecker

ERHÄLTlich
AB 10 STÜCK
PRO SORTE

AUSWAHL

PREIS (NETTO) / STÜCK

- **Thunfisch-Sandwich** € 3,90
Thunfisch / Tomate / Gurke / Salat
- **Schinken-Sandwich** € 3,90
Schinken / Käse / Tomate / Salat
- **Caprese-Sandwich** € 3,90
Mozzarella / Tomate / Basilikum
- **Club-Sandwich** € 4,90
Hühnchen / Bacon / Ei / Salat
- **Steak-Sandwich** € 4,90
Roastbeef / Tomate / Rucola / Limetten-Mayonnaise



»ZUSAMMENKOMMEN NACH 18 UHR, MIT IHREN GESCHÄFTSPARTNERN, KUNDEN, FREUNDEN UND ...«

Buffet 1: Von Barcelonas Tapas bis zur süßen Frucht aus Brasilien

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

Vorspeisen

€ 32,50

Typisch spanische Tapas-Bar mit Häppchen von Fleisch, Fisch und Gemüse:

- Marinierte Pilze
- Auberginen
- Pimentos
- Bohnen und Oliven
- Verschiedene Tortillas mit Aioli
- Manchego-Käse
- Gambas in Knoblauch
- Boquerones
- Mariniertes Pulpo
- Gebratene Chorizo
- Albondigas

Salat

- Große Salatbar mit bunten Blattsalaten, Rohkostauswahl, Oliven, Ei und Schafskäse, dazu diverse Dressings, Steinofenbrot und Butter
- Couscous-Salat mit Fenchel, Orangenfilets und Bourbon Vanille (im Glas)

Hauptgerichte (von der Schneidestation)

- Karree vom Ibérico Schwein auf Mojo verde, dazu geröstete Meersalzkartoffeln
- Tranchen vom Wildlachs im Hirse-Kräutermantel mit gebratenem Spargelgemüse und Orangen-Butter-Sauce
- Pikantes Bulgur-Gemüse mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Tomate, dazu Kräuterschmand

Dessert (im Glas)

- Exotischer Obstsalat mit einer Honig-Vanillesahne
- Espressocreme mit Bitterschokolade und Physalis

Käse

- Internationale Käseauswahl mit Olivenbrot und Salzbutter

Buffet 2: Gambero Rosso in San Vincenzo

UMFANG

ERHÄTLICH
AB 15
PERSONEN

PREIS (NETTO)/PERSON

Vorspeisen

€ 29,50

Antipastiauswahl mit:

- Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und Artischocken
- Pilze und Schalotten in Balsamico mariniert
- Olivenmix
- Gefüllte und getrocknete Tomaten
- Vitello Tonnato
- Cannelloni von Lachs und Ziegenfrischkäse

Salat

- Große Salatbar mit bunten Blattsalaten, Rohkostauswahl, Rucola, Oliven und Parmesan, dazu diverse Dressings und ofenfrisches Ciabatta
- Mozzarella »Caprese« mit Cherrytomaten und Basilikum (im Glas)

Hauptgerichte (von der Schneidestation)

- Geschmorte Lammkeule an Wurzelgemüse und Thymianjus
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Limonen-Sauce, gebutterter Blattspinat und Rauchkartoffeln
- Frische Tagliatelle mit Champignons, getrockneten Tomaten, Rucola-Pesto und gerösteten Pinienkernen

Dessert (im Glas)

- Zitronen-Fromage mit Erdbeere
- Tiramisu »classico«

Käse

- Internationale Käseauswahl mit Trauben, Baguette und Butter

Buffet 3: Eisangeln

ERHÄLTlich
AB 15
PERSONEN

UMFANG

PREIS (NETTO)/PERSON

Vorspeisen

€ 32,50

Norddeutsche Tapas:

- Matjessalat »Birne-Bohne-Speck« im Glas
- Stremellachs-Kartoffelsalat im Glas
- Rote Beete-Salat mit Zitronenschmand
- Geräucherte Entenbrust auf Vollkorn-Crostini mit Kresse und Preiselbeer-Pflaumen-Chutney
- Rauchlachspralinen auf dem Brett
- Kalbstafelspitz »sous vide« auf Gemüsetartar

Suppe

- Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Hauptgänge (von der Schneidestation)

- Roastbeef »rosé« mit Rauchzwiebeln und einer Rotwein-Pfeffer-Sauce, dazu Röstkartoffeln
- Gebratener Seehecht auf winterlichem Schmorgemüse
- Hausgemachte Laugen-Semmelknödel auf frischen Waldpilzen in Kräuterrahm

Dessert im Glas

- Beerenkompott mit Bourbon-Vanille-Schaum
- Lebkuchen-Mousse mit Krokant

Käse

- Regionale Käseauswahl mit Weintrauben, Steinofenbrot und handgemachten Butterspezialitäten

Buffet 4: Querbeet

UMFANG



PREIS (NETTO)/PERSON

Vorspeisen

€ 29,50

Fingerfood:

- Matjes auf Pumpernickel mit Rote Beete-Apfel-Pesto
- Gurkenhäppchen mit Granat und Dill-Dip
- Fleischpflanzerl auf Speckkartoffelsalat (im Glas)
- Mini Lachsburger mit Gurke und Apfel
- Bunter Linsensalat mit Kräutercroutons (im Glas)
- Kartoffelküchlein mit Spinat und Blauschimmelkäse

Suppe

- Walpilzcremesuppe mit Kresse-Schaum

Hauptgänge (von der Schneidestation)

- Krosse Freilandente glaciert mit Orangen-Honig, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
- Kabeljaufilet unter einer Estragon-Limettenkruste mit leichter Senfsauce und Nusskartoffeln
- Wurzel-Schmortopf mit gebratenen Schupfnudeln

Dessert im Glas

- Duo von weißer und dunkler Mousse au chocolat mit Physalispraline
- Orangen-Frischkäsecreme mit Crunch

Käse

- Regionale Käseauswahl mit Weintrauben, Steinofenbrot und handgemachten Butterspezialitäten

UNSERE KÖCHE FÜR ZUHAUSE

»WIR HOLEN IHNEN NICHT DIE STERNE VOM HIMMEL, ABER
WIR BRINGEN STERNEVERDÄCHTIGE KÖCHE IN IHRE KÜCHE.«

ANLASS

PREIS

- Sie haben eine private Feier und wollen Ihre Gäste mal ganz besonders überraschen?
- Statt in der Küche zu kochen, wollen Sie lieber an Ihrer Feier teilnehmen?
- Normales Catering finden Sie langweilig?
- Sie planen ein geschäftliches Event oder eine Veranstaltung und suchen einen Showkoch?
- Sie wollen Ihre Liebste überraschen und planen ein schickes Dinner Zuhause?

auf Anfrage

Dann bestellen Sie sich doch einfach unsere »Sternchen« nach Hause!

Vom effektvollen Showkoch bis hin zum aufwendigen Spitzenkoch – wir schicken Ihnen den geeigneten Koch ins Haus. Und das Praktische dabei ist, Sie brauchen nicht einmal selber einkaufen, denn unser Koch bringt alle Zutaten mit, verwöhnt Sie und Ihre Gäste und verlässt picebello Ihre Küche.

Falls noch weitere Wünsche offen sein sollten, dann rufen Sie uns doch einfach an.
Wir gehen gern auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie.

GETRÄNKEPAUSCHALE

»DAMIT KEINER AUF DEM TROCKENEN SITZT.«

UMFANG

ZEITRAUM
CA. 6
STUNDEN

PREIS (NETTO) / PERSON

Biere

€ 26,00

- BECK'S Bier
- BECK'S Green Lemon
- BECK'S Blue alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

- Coca Cola
- Coca Cola light
- Sprite
- Fanta
- Mineralwasser
- Apfelschorle
- Orangensaft

Weine und Sekt

- Weißwein (trocken)
- Rotwein (trocken)
- Sekt (Hausmarke trocken)

Heißgetränke

- Kaffee
- Tee

»BESTENS AUSGERÜSTET FÜR JEDEN ANLASS.«

Bestecke, Geschirr, Gläser

AUSWAHL

PREIS (NETTO) / STÜCK

Besteck

- Kaffee- oder Espressolöffel € 0,25
- Latte Macchiato Löffel € 0,25
- Kuchengabel € 0,25
- Menügabel € 0,25
- Menümesser € 0,25
- Menüöffel € 0,25
- Chafing Löffel € 1,50
- Salatzange € 0,90

Geschirr

- Kaffeetasse, 0,18l € 0,25
- Kaffeeuntertasse, 16 cm € 0,25
- Suppentasse, obere, 0,27l € 0,25
- Suppentasse, untere, 16 cm € 0,25
- Kuchenteller, 23cm € 0,25
- Menüteller, 26 cm € 0,25
- Fingerfood-Geschirr in verschiedenen Formen € 0,80
- Dessertschalen € 0,25
- Brotkorb, oval 22 x 17 cm € 0,25

Gläser

- Sektglas 0,1l, universal € 0,25
- Weißweinglas 0,2l € 0,25
- Rotweinglas 0,2l € 0,25
- Rialtoglas € 0,25
- Granityglas (für Caipirinha etc.) € 0,25
- Longdrinkglas 0,2l, universal € 0,25
- Bierglas 0,33l, 0,1l € 0,25
- Weizenbierglas 0,5l € 0,25

Catering- und Heißgetränkzubehör

AUSWAHL

PREIS (NETTO) / STÜCK

- Chafing-Dish, ohne Gastronorm-Einsatz, inklusive Brennpaste € 15,00
- Suppen-Chafing-Dish, Elektro € 18,00
- Kellnertablets, rund € 1,50
- Champagnerschale, silber € 15,00
- Gastronorm-Einsatz 1 / 1 650 mm € 4,75
- Glühweintherme mit Zapfhahn € 25,00
- Bonamat Kaffeemaschine inklusive Pumpkanne € 25,00
- Kaffeespezialitätenmaschine für Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee und Espresso € 220,00

Mobiles Küchenequipment

AUSWAHL	PREIS (NETTO)/STÜCK
<ul style="list-style-type: none"> - Kombidämpfer Rational CPC 101 10 x 1 / 1 GN 400 V / 32 A / 19 kW Anschluss: CEE 32 	€ 275,00
<ul style="list-style-type: none"> - Industrie Kochkessel MKN 10 x 1 / 1 GN 100l 400 V / 32 A Anschluss: CEE 32 	€ 195,00
<ul style="list-style-type: none"> - Doppelfriteuse 2 x 8l 400 V / 4,5 kW Anschluss: CEE 16 	€ 75,00
<ul style="list-style-type: none"> - Handwaschbecken mobile Ausführung mit Seifenspender, Handtuchspender und Desinfektionsbehälter, Durchlauferhitzer und Fußbetätigung 230 V 	€ 69,00
<ul style="list-style-type: none"> - »Front-Cooking-Station« Frontcooking-Center mit Randabsaugung, Hustenschutz inklusive Beleuchtung, 2 Wok-Stationen und diverse Wok-Pfannen f. 2 Funktionsmodule 400 V / 11 KW Anschluss: CEE 16 	€ 400,00
<ul style="list-style-type: none"> - Ausgaberesen »Food« Speisenausgabe 3 x 1 / 1 inklusive Spuckschutz (Glas) und integrierter Beleuchtung, Wasserauslauf 1 / 2“ regelbar bis max. 90 °C 	€ 190,00
<ul style="list-style-type: none"> - Hotcar, 17 GN 	€ 115,00
<ul style="list-style-type: none"> - Hotcar, 34 GN 	€ 175,00
<ul style="list-style-type: none"> - Gas für Grillstation 11 kg (ohne Pfand) 	€ 22,00
<ul style="list-style-type: none"> - Tellerspinne für ca. 120 Teller 	€ 48,00
<ul style="list-style-type: none"> - Regalwagen 18 x 1 / 1 GN 	€ 29,00
<ul style="list-style-type: none"> - Regalwagen 30 x 1 / 1 GN 	€ 35,00

Tische und Sitzgelegenheiten

AUSWAHL	PREIS (NETTO)/STÜCK
<ul style="list-style-type: none"> - Tisch, eckig, 0,60 x 1,80 m 	€ 13,50
<ul style="list-style-type: none"> - Tisch, rund, 1,80 m 	€ 14,50

Tische und Sitzgelegenheiten

AUSWAHL

PREIS (NETTO)/STÜCK

• Tagungs- / Seminartisch 50 x 160 cm	€ 16,50
• Bistrotisch, Stehtisch, Kunststoff, 80 cm	€ 12,50
• Stuhl, gepolstert, stapelbar	€ 4,90
• Bayrische Garnitur (2 x Bänke, 1 x Tisch, 50 cm)	€ 16,50
• Rednerpult	€ 110,00
• Lounge-Barhocker, Leder / weiß-chrom	€ 17,50
• Brückentisch, 180 x 70 x 108 cm (B / T / H)	€ 75,00
• Lounge-Brückentisch beleuchtet	€ 140,50
• Lounge-Couch, Leder / weiß B1	€ 75,00
• Lounge-Dekoration, Fadenvorhang	€ 25,00
• Lounge-Dekoration, Glasfaser	€ 175,00
• Lounge-Sessel, Leder / weiß	€ 65,00
• Lounge-Sitzwürfel, Leder / weiß B1	€ 15,00
• Lounge-Stehtisch Kubus (beleuchtet) mit RGB-Farbwechsler und Akku 40 x 40 x 110 cm (B / T / H)	€ 45,00
• Lounge-Tisch, 50 x 50 cm / weiß	€ 7,50
• Lounge-Sitzwürfel / beleuchteter Tisch, 40 x 40 x 40 cm (B / T / H) mit RGB-Farbwechsler & Fernbedienung	€ 45,00

Tischwäsche

AUSWAHL

PREIS (NETTO)/STÜCK

Tischdecken eckig

• Damasttischdecke in weiß oder crème 130 x 220 cm	€ 8,90
• Damasttischdecke in weiß oder crème 210 x 210 cm	€ 13,90
• Damasttischdecke in weiß oder crème 240 x 240 cm	€ 14,90
• Damasttischdecke in weiß 130 x 260 cm	€ 14,90
• Damasttischdecke in weiß 160 x 160 cm	€ 14,90
• Damastserviette in weiß oder crème	€ 1,50
• Skirting in weiß, 5 m	€ 19,50
• Bistrotisch-Husse stretch in weiß, crème oder anthrazit	€ 14,90
• Bistrotisch-Husse in crème mit Schleife	€ 14,90
• Tischdecke Dunicell, lfd. Meter	€ 2,10
• Serviette Dunicell	€ 0,20
• Stretchhussen für Bayrische Garnitur, schwarz, 3-teilig	€ 19,50
• Stretchhuse Bank	€ 6,60
• Stretchhuse Biertisch 50 cm	€ 8,40

Tischdecken rund

• Molton für runden Tisch, 1,80 m	€ 6,90
• Tischdecke rund, 1,50 m in crème	€ 13,90
• Tischdecke rund, 1,80 m in crème	€ 13,90
• Tischdecke rund, 1,80 m in weiß	€ 13,90
• Tischdecke rund, 1,80 m, stretch in schwarz	€ 13,90
• Stuhlhusse, stretch in schwarz	€ 3,90
• Stuhlhusse in crème	€ 3,90

Tresen und Buffets

AUSWAHL	PREIS (NETTO)/STÜCK
<ul style="list-style-type: none"> - Getränketresen € 250,00 <ul style="list-style-type: none"> 2 Tresenelemente (beleuchtet) inklusive Schanktechnik 2-leitig 2 Rückbuffets inklusive Kühlung (beleuchtet) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Zapftresen € 150,00 <ul style="list-style-type: none"> beleuchtet, mit Durchlaufkühler und 2-leitiger Zapfsäule 	
<ul style="list-style-type: none"> - Designtheke »Baraonda / Ecke« € 250,00 <ul style="list-style-type: none"> 1 Element beleuchtet im italienischem Design 900 x 900 x 1100 cm (B / T / H) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Designtheke »Baraonda / Gerade« € 250,00 <ul style="list-style-type: none"> 1 Element beleuchtet im italienischem Design 1600 x 900 x 1100 cm (B / T / H) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Buffetstation € 110,00 <ul style="list-style-type: none"> Buffettisch, Tischdecke und Skirtings 	
<ul style="list-style-type: none"> - Grillstation € 350,00 <ul style="list-style-type: none"> inklusive Buffet (offen) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Kühlschrank € 45,00 <ul style="list-style-type: none"> 60 x 66 x 200 cm (B / T / H) mit Glastür 	
<ul style="list-style-type: none"> - Kühlschrank € 25,00 <ul style="list-style-type: none"> 51 x 57 x 85 cm (B / T / H) mit Glastür 	

Technik (Licht & Sound)

AUSWAHL	PREIS (NETTO)/STÜCK
<ul style="list-style-type: none"> - Beschallungsanlage € 250,00 <ul style="list-style-type: none"> 1 Mischpult 1 Verstärker / Aktivmischpult 2 Lautsprecher 2 Lautsprecherstative 2 Funkmikrofone div. Kabel und Verbindungen 1 CD-Player für Hintergrundmusik (optional) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Bodenspots / Leuchtstrahler, verschiedene Farben, pro Stück € 15,00 	

Personal (Es wird beim Personalverleih ebenfalls die Zeit der Anfahrt mit eingerechnet.)

AUSWAHL	PREIS (NETTO)/STÜCK
- Servicekräfte / Tresenkräfte pro Person und Stunde	€ 28,50
- Tagespauschale Servicekraft	€ 220,00
- Koch pro Person und Stunde	€ 32,50
- Tagessatz Koch	€ 280,00
- Koch als Moderator (nach Anfrage)	€ 600 – 900
- Auf- und Abbauhilfen pro Person und Stunde	€ 28,50
- Techniker Tagessatz	€ 350,00
- Reinigungskraft für Sanitärbereich pro Stunde	€ 20,50
- Garderobieren pro Stunde	€ 20,50

Sonstiges

AUSWAHL	PREIS (NETTO)/STÜCK
- Kühlwagen Doppelachser, 5000 x 2350 x 2650 mm Geschlossen, Isolierung und Kühlung	€ 250,00
- Zelt »Pagode«, 5 x 5 m, inklusive Fußboden	€ 450,00
- Marktschirm, 3 x 3 m, inklusive Fuß	€ 110,00
- Garderobenständer inklusive Bügel (30 Stk.)	€ 30,00
- Stand-Aschenbecher	€ 9,50

GRUNDSÄTZLICHES:

- › Fahrtkostenpauschale ab 25,00€.
- › 1 Mieteinheit entspricht 3 Tagen.
- › Selbstabholung ist möglich!
- › Unsere Preise verstehen sich inklusive Reinigung für Tischwäsche, Besteck, Geschirr, Gläser etc.
- › Bruch und Fehlmengen müssen wir in Rechnung stellen.
- › Die Preise sind netto und damit exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Sollten Sie weitere Wünsche haben, melden Sie sich gern bei uns. Wir sind Caterer mit »Leib und Seele« und erstellen Ihnen gerne ein »Rundum-sorglos-Paket«. Wir freuen uns auf Ihre Herausforderung.



» Foodkonzepte
mit unverwechselbarer
Handschrift «

geschmackslabor
messe & eventcatering
Findorffstraße 101
28215 Bremen

☎ +49 (0)421 3505 780
☎ +49 (0)421 3505 569

messecatering@geschmackslabor.com
www.geschmackslabor.com