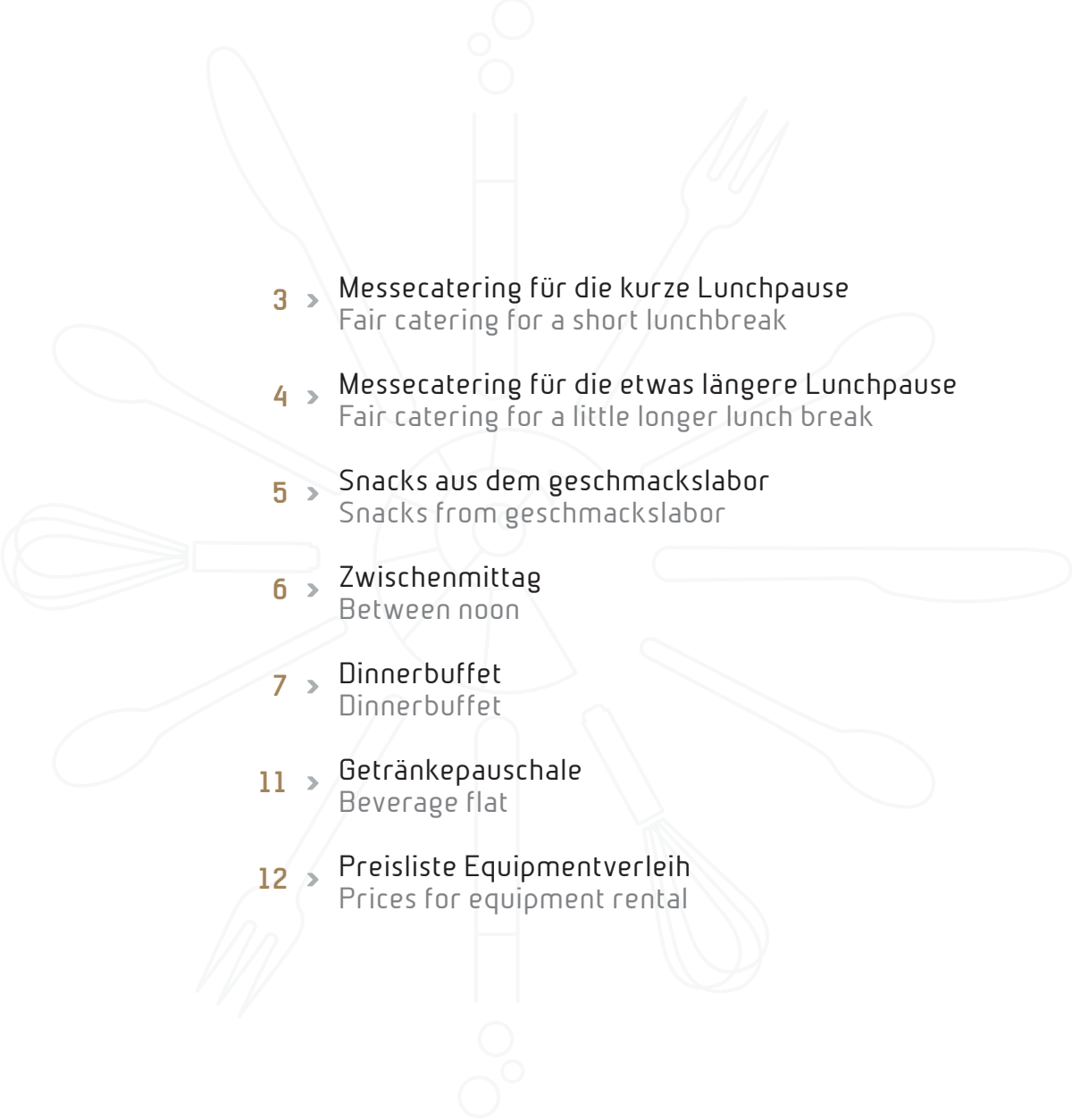


Messe-Catering & Equipment-Verleih  
Fair catering & equipment rental



- 
- 3** > Messecatering für die kurze Lunchpause  
Fair catering for a short lunchbreak
  - 4** > Messecatering für die etwas längere Lunchpause  
Fair catering for a little longer lunch break
  - 5** > Snacks aus dem geschmackslabor  
Snacks from geschmackslabor
  - 6** > Zwischenmittag  
Between noon
  - 7** > Dinnerbuffet  
Dinnerbuffet
  - 11** > Getränkepauschale  
Beverage flat
  - 12** > Preisliste Equipmentverleih  
Prices for equipment rental

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

### Tailliertes Hemd

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

#### Vital Salatbar | Vital Salad bar

€ 19,50

- Rohkost | Raw vegetables
- Bunte Blattsalate | Leaf salad
- Sprossen | Sprouts
- Kresse | Cress
- Croutons | Croutons
- Ofenfrisches Brot und diverse Dressings | Fresh bread and different dressings

#### Hauptspeisen | Main dishes

- Vegetarische Suppe der Saison | Seasonal vegetarian soup
- Hähnchenschnitzel »Wiener Art« mit Kartoffel-Lauch-Gratin | Viennese schnitzel (chicken) with potato-leek-gratin

#### Dessert | Dessert

- Zitronen-Fromage mit Obstwürfeln | Lemon-cream with cubes of fresh fruits

### Muckibude (vegetarisch)

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

#### Vital Salatbar | Vital Salad bar

€ 21,50

- Rohkost | Raw vegetables
- Bunte Blattsalate | Leaf salad
- Sprossen | Sprouts
- Kresse | Cress
- Croutons | Croutons
- Ofenfrisches Brot und diverse Dressings | Fresh bread and different dressings

#### Im Glas serviert | Served in a glass

- Falafelbällchen auf buntem Linsensalat | Falafel balls with lentil salad
- Mariniertes Gemüse mit Kräuterpesto | Marinated vegetables with herb pesto in a glass

#### Hauptspeisen | Main dishes

- Vegetarische Suppe der Saison  
Seasonal vegetarian soup
- Lasagne von Ratatouille und Tomate mit einer Mozzarella-Parmesan-Kruste  
Lasagna of ratatouille and tomato with a mozzarella-parmesan crust
- Zucchini-puffer mit geräucherten, kleinen Kartoffeln und Limonen-Pfeffer-Dip  
Zucchini cakes with small smoked potatoes and lime pepper dip.

#### Dessert | Dessert

- Frischer Obstsalat mit Minze  
Fresh fruit salad with mint

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

### Battle zwischen Nord- und Süddeutschland

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

- Kleine Rauchfischauswahl von der Nordsee mit Honig-Senf-Dip und Meerrettich  
Small selection of smoked fish from the North Sea with honey mustard dip and horseradish
- Weißwurst aus dem Sud mit süßem Senf und Brezel  
Veal sausage with sweet mustard and pretzel

€ 25,50

#### Im Glas serviert | Served in a glass

- Kleine Fleischpflanzerl vom Kalb auf bayerischem Kartoffelsalat  
Small meatballs of veal on Bavarian potato salad
- Gurken-Dill-Salat in Joghurtcreme  
Cucumber-dill-salad with yoghurt cream
- Matjessalat »Birne-Bohne-Speck«  
Herring salad »pear-bean-bacon«
- Tomaten-Brot-Salat mit Rauke  
Tomato-bread-salad with rocket

#### Hauptspeisen | Main dishes

- Holsteiner Kartoffelcremesuppe mit Speck-Croutons  
Nordish Potato-cream-soup with bacon croutons
- Kalbstafelspitz »sous vide« mit Frankfurter »Grüne Soße« und gratinierten Gemüsemaultaschen  
Boiled beef »sous vide« with Frankfurter »Grüne Soße« and Swabian vegetables
- Gebratenes Kabeljaufilet auf Spinat-Linsen mit leichter Meerrettich-Senf-Sauce und Röstkartoffeln  
Fried cod fillet on spinach-lentils with a light horseradish sauce and roasted potatoes

#### Dessert

- Bremer Rote Grütze mit Vanillecreme  
Red fruit jelly with vanilla cream

## Mediterraner Kurzurlaub

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

### Antipastiauswahl | Selection of antipasti

€ 26,50

- Gegrilltes und mariniertes Gemüse | Grilled and marinated vegetables
- Oliven | Olives
- Pimentos | Pimentos
- Feta | Feta cheese
- Balsamico-Schalotten | Balsamico shallots
- Mozzarella »Caprese« | Mozzarella »Caprese«
- Vitello Tonnato | Vitello Tonnato
- Parmaschinken mit Feigen | Parma ham with figs
- Ciabatta mit Olivenöl | Ciabatta bread with olive oil

### Hauptspeisen | Main courses

- Tomaten-Brot-Suppe mit Olivenöl und Basilikum  
Tomato-bread-soup with olive oil and basil
- Geschmorte Lammkeule aus dem Wurzelsud mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
Braised leg of lamb from the root-vegetable stock with ratatouille and rosemary potatoes
- Pochierter Seehecht und Muscheln mit Gemüse und Kräutern in Prosecco-Sauce  
Poached hake and mussels with vegetables and herbs in Prosecco sauce
- Tagliarini mit getrockneten Tomaten, Steinchampignons und Rucola-Pesto  
Tagliarini with dried tomatoes, mushrooms and rocket pesto

### Dessert | Dessert

- Tiramisu im Glas  
Tiramisu in a glass

CHILI CON CARNE

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

### Original »geschmackslabor Chili« Original »Beef loin Chili«

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

- Aus der Rinderhüfte | From the beef loin
- Bohnen | Beans
- Kakao | Cocoa
- Maisfladen | Corn flatbread
- Crème fraîche | Crème fraîche

€ 10,50

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

### Currywurstbar »Charles Schumann« Sausage variation »Charles Schumann«

UMFANG  
SCOPE

PREIS (NETTO)/PERSON  
NET PRICE / PERSON

- Bremer Currywurst | Curry sausage from Bremen
- Original Berliner Currywurst | Original curry sausage from Berlin
- Unsere hausgemachte Currysauce in zwei Schärfegraden und das geschmackslabor-Brötchen  
Plus our homemade curry sauce in two degrees of sharpness and a roll

€ 10,50

### Wurst aus dem Norden »Heiner und Heinrich Bremen« Sausage from the North »Heiner und Heinrich Bremen«

UMFANG  
SCOPE

PREIS (NETTO)/PERSON  
NET PRICE / PERSON

- Bremer Rostbratwurst & Bremer Knacker | Different sausages
- Senf-Auswahl und Ketchup | Mustard selection and ketchup
- mit unseren hausgemachten Kartoffelsalaten »Classic« und »Bayerisch«  
With our homemade potato salad »Classic« and »Bavarian« style
- Unser geschmackslabor-Brötchen | With a roll

€ 10,50

IM GLAS  
SERVIERT

ZWISCHENMITTAG  
BETWEEN NOON

»ARBEITEN UND ESSEN ZUSAMMEN ... «

### Sandwiches frisch & lecker Sandwiches fresh & delicious

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- Thunfisch-Sandwich | Tuna sandwich  
Thunfisch / Tomate / Gurke / Salat | Tuna / Tomato / Cucumber / Lettuce
- Schinken-Sandwich | Ham sandwich  
Schinken / Käse / Tomate / Salat | Ham / Cheese / Tomato / Lettuce
- Caprese-Sandwich | Caprese sandwich  
Mozzarella / Tomate / Basilikum | Mozzarella / Tomato / Basil
- Club-Sandwich | Club sandwich  
Hühnchen / Speck / Ei / Salat | Chicken / Bacon / Boiled egg / Lettuce
- Steak-Sandwich | Steak sandwich  
Roastbeef / Tomate / Rucola / Limetten-Mayonnaise | Roastbeef / Tomato / Rocket / Lime mayonnaise

€ 3,90

€ 3,90

€ 3,90

€ 4,90

€ 4,90

ERHÄLTlich  
AB 10 STÜCK  
PRO SORTE

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

## Buffet 1: Von Barcelonas Tapas bis zur süßen Frucht aus Brasilien Buffet 1: From tapas in Barcelona to sweet fruits in Brasil

UMFANG  
SCOPE

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

€ 32,50

### Vorspeisen | Starters

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

Typical spanish tapas with small appetizers of fish, meat and vegetables:

- Marinierte Pilze | Marinated mushrooms
- Auberginen | Aubergines
- Pimentos | Pimentos
- Bohnen und Oliven | Beans and olives
- Verschiedene Tortillas mit Aioli | Different tortillas with aioli
- Manchego-Käse | Manchego cheese
- Gambas in Knoblauch | Gambas with garlic
- Boquerones | Boquerones
- Mariniertes Pulpo | Marinated pulpo
- Gebratene Chorizo | Fried chorizo
- Albondigas | Albondigas

### Salat | Salad

- Große Salatbar mit bunten Blattsalaten, Rohkostauswahl, Oliven, Ei und Schafskäse, dazu diverse Dressings, Steinofenbrot und Butter  
Salad bar with leaf salad, raw vegetables, olives, eggs, different dressings and bread
- Couscous-Salat mit Fenchel, Orangenfilets und Bourbon Vanille (im Glas)  
Cous cous salad with fennel, orange fillets and bourbon vanilla (in a glass)

### Hauptgerichte (von der Schneidestation) | Main courses (from the carving station)

- Karree vom Ibérico Schwein auf Mojo verde, dazu geröstete Meersalzkartoffeln  
Rack of Iberico pig with mojo verde and roasted sea salt potatoes
- Tranchen vom Wildlachs im Hirse-Kräuter mantel mit gebratenem Spargelgemüse und Orangen-Butter-Sauce  
Wild salmon in a millet herbal mantle with fried asparagus vegetables and orange-butter-sauce
- Pikantes Bulgur-Gemüse mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Tomate, dazu Kräuterschmand  
Spicy bulgur vegetables with peppers, spring onions and tomatoes plus crème fraîche with herbs

### Dessert (im Glas) | Dessert (in a glass)

- Exotischer Obstsalat mit einer Honig-Vanillesahne  
Exotic fruit salad with a honey-vanilla-cream
- Espressocreme mit Bitterschokolade und Physalis  
Espresso cream with dark chocolate and physalis

### Käse | Cheese

- Internationale Käseauswahl mit Olivenbrot und Salzbutter  
International cheese selection with olive oil and salted butter

## Buffet 2: Gambero Rosso in San Vincenzo

UMFANG  
SCOPE

ERHÄTLICH  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

### Vorspeisen | Starters

€ 29,50

#### Antipastiauswahl:

Selection of antipasti:

- Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und Artischocken | Grilled zucchini, aubergine, bell pepper and artichoke
- Pilze und Schalotten in Balsamico mariniert | Marinated onions and shallots
- Olivenmix | Selection of olives
- Gefüllte und getrocknete Tomaten | Stuffed and dried tomatoes
- Vitello Tonnato | Vitello Tonnato
- Cannelloni von Lachs und Ziegenfrischkäse | Salmon cannelloni and goat cream cheese

### Salat | Salad

- Große Salatbar mit bunten Blattsalaten, Rohkostauswahl, Rucola, Oliven und Parmesan, dazu diverse Dressings und ofenfrisches Ciabatta

Large salad bar with raw vegetables, leaf salad, rocket, olives, parmesan cheese served with various dressings and fresh baked ciabatta bread

- Mozzarella »Caprese« mit Cherrytomaten und Basilikum (im Glas)  
Mozzarella »Caprese« with cherry tomatoes and basil (in a glass)

### Hauptgerichte (von der Schneidestation) | Main courses (from the carving station)

- Geschmorte Lammkeule an Wurzelgemüse und Thymianjus  
Braised leg of lamb with carrots and thyme jus
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Limonen-Sauce, gebutterter Blattspinat und Rauchkartoffeln  
Ried pike-perch fillet with lime sauce, buttered leaf spinach and smoked potatoes
- Frische Tagliatelle mit Champignons, getrockneten Tomaten, Rucola-Pesto und gerösteten Pinienkernen  
Fresh tagliatelle with mushrooms, dried tomatoes, rocket pesto and roasted pine nuts

### Dessert (im Glas) | Dessert (in a glass)

- Zitronen-Fromage mit Erdbeere  
Lemon-cream cheese with strawberries
- Tiramisu »Classico«  
Tiramisu

### Käse | Cheese

- Internationale Käseauswahl mit Trauben, Baguette und Butter  
International cheese selection with grapes, baguette and salted butter



## Buffet 3: Eisangeln

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

### Vorspeisen | Starters

€ 32,50

#### Norddeutsche Tapas:

Northern German tapas:

- Matjessalat »Birne-Bohne-Speck« im Glas  
Herring salad »pear-bean-bacon«
- Stremellachs-Kartoffelsalat im Glas  
Salmon-potato salad in a glass
- Rote Beete-Salat mit Zitronenschmand  
Beetroot-salad with lemon sour cream peel
- Geräucherte Entenbrust auf Vollkorn-Crostini mit Kresse und Preiselbeer-Pflaumen-Chutney  
Smoked duck breast on whole grain crostini with cress and cranberry-plum chutney
- Rauchlachspralinen auf dem Brett  
Smoked-salmon-praline served on the board
- Kalbstafelspitz »sous vide« auf Gemüsetartar  
Boiled beef »sous vide« with vegetable tartar

### Suppe | Soup

- Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Pumpkin-ginger-soup with roasted sunflower seeds

### Hauptgänge (von der Schneidestation) | Main courses (from the carving station)

- Roastbeef »rosé« mit Rauchzwiebeln und einer Rotwein-Pfeffer-Sauce, dazu Röstkartoffeln  
Roast beef »rosé« with smoked onions, a red wine-pepper sauce and roasted potatoes
- Gebratener Seehecht auf winterlichem Schmorgemüse  
Fried hake on stewed winter vegetables
- Hausgemachte Laugen-Semmelknödel auf frischen Waldpilzen in Kräuterrahm  
Homemade pretzel dumplings on fresh mushrooms in herbal cream

### Dessert (im Glas) | Dessert (in a glass)

- Beerenkompott mit Bourbon-Vanille-Schaum  
Berry compote with bourbon-vanilla- whip
- Lebkuchen-Mousse mit Krokant  
Gingerbread mousse with brittle

### Käse | Cheese

- Regionale Käseauswahl mit Weintrauben, Steinofenbrot und handgemachten Butterspezialitäten  
Selection of regional cheese with grapes, stone-oven bread and handmade butter specialties

## Buffet 4: Querbeet

UMFANG  
SCOPE

ERHÄLTlich  
AB 15  
PERSONEN

PREIS (NETTO) / PERSON  
NET PRICE / PERSON

### Vorspeisen | Starters

€ 29,50

#### Fingerfood:

- Matjes auf Pumpernickel mit Rote Beete-Apfel-Pesto  
Herring on pumpernickel bread with beetroot-apple-pesto
- Gurkenhäppchen mit Granat und Dill-Dip  
Cucumber bites with North Sea shrimp and dill dip
- Fleischpflanzerl auf Speckkartoffelsalat (im Glas)  
Meatball with bacon-potato-salad (in a glass)
- Mini Lachsburger mit Gurke und Apfel  
Mini salmon burger with cucumber and apple
- Bunter Linsensalat mit Kräutercroutons (im Glas)  
Lentil salad with herb croutons (in a glass)
- Kartoffelküchlein mit Spinat und Blauschimmelkäse  
Potato patty with spinach and blue cheese

### Suppe | Soup

- Waldpilzcremesuppe mit Kresse-Schaum  
Mushroom cream soup with cress whip

### Hauptgänge (von der Schneidestation) | Main courses (from the carving station)

- Krosse Freilandente glaciert mit Orangen-Honig, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel  
Crispy duck glazed with orange-honey, red cabbage and potato dumplings
- Kabeljaufilet unter einer Estragon-Limettenkruste mit leichter Senfsauce und Nusskartoffeln  
Cod fillet with estragon-lime-crust, a light mustard sauce and nut potatoes
- Wurzel-Schmortopf mit gebratenen Schupfnudeln  
Carrot stewpot with fried Swabian potato-noodles

### Dessert (im Glas) | Dessert (in a glass)

- Duo von weißer und dunkler Mousse au chocolat mit Physalispraline  
White and dark mousse au chocolate with physalis praline
- Orangen-Frischkäsecreme mit Crunch  
Orange-cream cheese with crunch

### Käse | Cheese

- Regionale Käseauswahl mit Weintrauben, Steinofenbrot und handgemachten Butterspezialitäten  
Selection of regional cheese with grapes, stone-oven bread and handmade butter specialties

## »DAMIT KEINER AUF DEM TROCKENEN SITZT.«

UMFANG  
SCOPE

PREIS (NETTO)/PERSON  
NET PRICE / PERSON

### Biere | Beer

€ 26,00

- BECK'S Bier | BECK'S beer
- BECK'S Green Lemon | BECK'S beer with lemon flavour
- BECK'S Blue alkoholfrei | BECK'S non alcoholic

### Alkoholfreie Getränke | Non alcoholic beverages

- Coca Cola | Coca Cola
- Coca Cola light | Diet Coke
- Sprite | Sprite
- Fanta | Fanta
- Mineralwasser | Mineral water
- Apfelschorle | Apple spritzer
- Orangensaft | Orange juice

### Weine und Sekt | Wine and sparkling wine

- Weißwein (trocken) | White wine
- Rotwein (trocken) | Red wine
- Sekt (Hausmarke trocken) | Sparkling wine

### Heißgetränke | Hot beverages

- Kaffee | Coffee
- Tee | Tea

\*Kalkulationszeitraum ca. 6 Stunden | \*6 hours is the calculated period of time for this offer



»BESTENS AUSGERÜSTET FÜR JEDEN ANLASS.«

**Bestecke, Geschirr, Gläser | Cutlery, crockery, glasses**

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE /PIECE

**Besteck | Cutlery**

- Kaffee- oder Espressolöffel   Coffee or espresso spoon	€ 0,25
- Latte Macchiato Löffel   Latte macchiato spoon	€ 0,25
- Kuchengabel   Pastry fork	€ 0,25
- Menügabel   Fork	€ 0,25
- Menümesser   Knife	€ 0,25
- Menülöffel   Spoon	€ 0,25
- Chafing Löffel   Chafing spoon	€ 1,50
- Salatzange   Salad tongs	€ 0,90

**Geschirr | Crockery**

- Kaffeetasse, 0,18l   Coffee cup	€ 0,25
- Kaffeuntertasse, 16 cm   Coffee cup saucer	€ 0,25
- Suppentasse, obere, 0,27l   Soup bowl	€ 0,25
- Suppentasse, untere, 16 cm   Soup bowl saucer	€ 0,25
- Kuchenteller, 23 cm   Dessert plate	€ 0,25
- Menüteller, 26 cm   Plate	€ 0,25
- Fingerfood-Geschirr in verschiedenen Formen   Fingerfood-crockery	€ 0,80
- Dessertschalen   Dessert bowls	€ 0,25
- Brotkorb, oval 22 x 17 cm   Breadbasket	€ 0,25

**Gläser | Glasses**

- Sektglas 0,1l, universal   Champagne glass	€ 0,25
- Weißweinglas 0,2l   White wine glass	€ 0,25
- Rotweinglas 0,2l   Red wine glass	€ 0,25
- Rialtoglas   Rialto glass	€ 0,25
- Granityglas (für Caipirinha etc.)   Cocktail glass	€ 0,25
- Longdrinkglas 0,2l, universal   Longdrink glass	€ 0,25
- Bierglas 0,33l, 0,1l   Beer glass	€ 0,25
- Weizenbierglas 0,5l   Wheat beer glass	€ 0,25

**Catering- und Heißgetränkzubehör | Catering equipment**

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE /PIECE

- Chafing-Dish, ohne Gastronorm-Einsatz, inklusive Brennpaste   Chafing-dish with ethanol gel, excl. chafing container	€ 15,00
- Suppen-Chafing-Dish, Elektro   Soup-Chafing-dish, electric	€ 18,00
- Kellnertablets, rund   Round tray	€ 1,50
- Champagnerschale, silber   Champagne bowl, silver	€ 15,00
- Gastronorm-Einsatz 1 / 1 650 mm   Chafing container 1 / 1 650 mm	€ 4,75
- Glühweintherme mit Zapfhahn   Mulled wine therme with tap	€ 25,00
- Bonamat Kaffeemaschine inklusive Pumpkanne   Bonamat coffee machine including coffee pot	€ 25,00
- Kaffeespezialitätenmaschine für Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee und Espresso Coffee machine for cappuccino, latte macchiato, milk coffee and espresso	€ 220,00

## Mobiles Küchenequipment | Mobile kitchen equipment

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- **Kombidämpfer Rational CPC 101 | Steamer**  
10 x 1 / 1 GN  
400 V / 32 A / 19 kW  
Anschluss: CEE 32

€ 275,00
- **Industrie Kochkessel MKN 10 x 1 / 1 GN | Kettle**  
100 l  
400 V / 32 A  
Anschluss: CEE 32

€ 195,00
- **Doppelfriteuse | Double deep fryer**  
2 x 8 l  
400 V / 4,5 kW  
Anschluss: CEE 16

€ 75,00
- **Handwaschbecken | Wash hand basin**  
Mobile Ausführung mit Seifenspender, Handtuchspender und Desinfektionsbehälter,  
Durchlauferhitzer und Fußbetätigung, 230 V  
With soap dispenser, towel distributor, disinfection system, boiler and foot control

€ 69,00
- **»Front-Cooking-Station« | Front cooking station**  
Frontcooking-Center mit Randabsaugung, Hustenschutz inklusive Beleuchtung,  
2 Wok-Stationen und diverse Wok-Pfannen  
Front cooking-center with two woks, lighting and a selection of pans  
f. 2 Funktionsmodule  
400 V / 11 kW  
Anschluss: CEE 16

€ 400,00
- **Ausgabetreten »Food« | Counter »Food«**  
Speisenausgabe 3 x 1 / 1, inklusive Spuckschutz (Glas) und integrierter Beleuchtung,  
Wasserauslauf 1 / 2“ regelbar bis max. 90 °C  
For three 1 / 1 container and lighting, drain, heating limit 90°

€ 190,00
- Hotcar, 17 GN | Hotcar 17 container

€ 115,00
- Hotcar, 34 GN | Hotcar 34 container

€ 175,00
- Gas für Grillstation 11 kg (ohne Pfand) | Gas bottle for barbecue station 11 kg (without deposit)

€ 22,00
- Tellerspinne für ca. 120 Teller | Plate holder for 120 plates

€ 48,00
- Regalwagen 18 x 1 / 1 GN | Shelf trolley 18 x 1 / 1 container

€ 29,00
- Regalwagen 30 x 1 / 1 GN | Shelf trolley 30 x 1 / 1 container

€ 35,00

## Tische und Sitzgelegenheiten | Tables and seats

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- Tisch, eckig, 0,60 x 1,80 m | Table, angular shaped, 0,6 x 1,8 m

€ 13,50
- Tisch, rund, 1,80 m | Table, round, 1,8 m

€ 14,50
- Tagungs- / Seminartisch 50 x 160 cm | Conference table 50 x 160 cm

€ 16,50

## Tische und Sitzgelegenheiten | Tables and seats

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE /PIECE

- Bistrotisch, Stehtisch, Kunststoff, 80 cm | Bistro table, bar table, plastic, 80 cm € 12,50
- Stuhl, gepolstert, stapelbar | Chair, cushioned, stackable € 4,90
- Bayrische Garnitur (2 x Bänke, 1 x Tisch, 50 cm) | Set of one table and two benches, as used in beer tents € 16,50
- Rednerpult | Speaker's desk € 110,00
- Lounge-Barhocker, Leder / weiß-chrom | Barstool, leather / white-chrome € 17,50
- Brückentisch, 180 x 70 x 108 cm (B / T / H) | Lounge table, 180 x 70 x 108 cm (W / D / H) € 75,00
- Lounge-Brückentisch beleuchtet | Illuminated lounge table € 140,50
- Lounge-Couch, Leder / weiß B1 | Lounge couch, leather / white B1 € 75,00
- Lounge-Dekoration, Fadenvorhang | Lounge decoration, curtain € 25,00
- Lounge-Dekoration, Glasfaser | Lounge decoration, fiberglass € 175,00
- Lounge-Sessel, Leder / weiß | Lounge armchair, leather / white € 65,00
- Lounge-Sitzwürfel, Leder / weiß B1 | Lounge stool, leather / white € 15,00
- Lounge-Stehtisch Kubus (beleuchtet) mit RGB-Farbwechsler und Akku 40 x 40 x 110 cm (B / T / H) € 45,00  
Lounge bar table Cube (illuminated), colour changing (RGB-) with accumulator 40 x 40 x 110 cm (W / D / H)
- Lounge-Tisch, 50 x 50 cm / weiß | Lounge table, 50 x 50 cm / white € 7,50
- Lounge-Sitzwürfel / beleuchteter Tisch, 40 x 40 x 40 cm (B / T / H) mit RGB-Farbwechsler & Fernbedienung € 45,00  
Lounge cubes, illuminated, 40 x 40 x 40 cm (W / D / H) with colour changer (RGB) and remote control

## Tischwäsche | Table linen

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE /PIECE

### Tischdecken eckig | Tablecloths

- Damasttischdecke in weiß oder crème 130 x 220 cm | Damask tablecloth white or cream 130 x 220 cm € 8,90
- Damasttischdecke in weiß oder crème 210 x 210 cm | Damask tablecloth white or cream 210 x 210 cm € 13,90
- Damasttischdecke in weiß oder crème 240 x 240 cm | Damask tablecloth white or cream 240 x 240 cm € 14,90
- Damasttischdecke in weiß 130 x 260 cm | Damask tablecloth white 130 x 260 cm € 14,90
- Damasttischdecke in weiß 160 x 160 cm | Damask tablecloth white 160 x 160 cm € 14,90
- Damastserviette in weiß oder crème | Damask table napkin white or cream € 1,50
- Skirting in weiß, 5 m | Skirting white, 5 m € 19,50
- Bistrotisch-Husse stretch in weiß, crème oder anthrazit | Bar table cover stretch, white, cream or grey € 14,90
- Bistrotisch-Husse in crème mit Schleife | Bar table cover, cream, with ribbon € 14,90
- Tischdecke Dunicell, lfd. Meter | Tablecloth, dunicell paper, per metre € 2,10
- Serviette Dunicell | Table napkin dunicell € 0,20
- Stretchhussen für Bayrische Garnitur, schwarz, 3-teilig | Stretch cover for beer tent ensemble, 2 benches, one table € 19,50
- Stretchhuse Bank | Stretch cover bench € 6,60
- Stretchhuse Biertisch 50 cm | Stretch cover table, 50 cm € 8,40

### Tischdecken rund | Tablecloths for round tables

- Molton für runden Tisch, 1,80 m | Molleton, 180 cm € 6,90
- Tischdecke rund, 1,50 m in crème | Table cloth, cream, 150 cm € 13,90
- Tischdecke rund, 1,80 m in crème | Table cloth, cream, 180 cm € 13,90
- Tischdecke rund, 1,80 m in weiß | Table cloth, white, 180 cm € 13,90
- Tischdecke rund, 1,80 m, stretch in schwarz | Table cloth, stretch, black, 180 cm € 13,90
- Stuhlhusse, stretch in schwarz | Chair stretch cover, black € 3,90
- Stuhlhusse in crème | Chair cover, cream € 3,90

## Tresen und Buffets | Bars and buffettables

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO) / STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- Getränketresen | Beverage bar**

2 Tresenelemente (beleuchtet), inklusive Schanktechnik 2-leitig, 2 Rückbuffets inklusive Kühlung (beleuchtet)  
2 beverage bar elements (illuminated) including technic for drawing (2 beer lines), 2 shelves for the back of the bar elements including refrigeration

€ 250,00
- Zapftresen | Beer pump bar element**

beleuchtet, mit Durchlaufkühler und 2-leitiger Zapfsäule  
Illuminated, with cooling system and 2 beer lines

€ 150,00
- Designtheke »Baraonda/Ecke« | Design bar »Baraonda/corner«**

1 Element beleuchtet, im italienischem Design, 900 x 900 x 1100 cm (B/T/H)  
1 bar element illuminated, Italian design, 900 x 900 x 1100 cm

€ 250,00
- Designtheke »Baraonda/Gerade« | Design bar »Baraonda/straight line«**

1 Element beleuchtet, im italienischem Design, 1600 x 900 x 1100 cm (B/T/H)  
1 element illuminated, Italian design, 1600 x 900 x 1100 cm

€ 250,00
- Buffetstation | Buffet**

Buffettisch, Tischdecke und Skirtings  
Buffettable, table cloth and skirting

€ 110,00
- Grillstation | Barbeque**

inklusive Buffet (offen)  
Including buffettable, table cloth and skirting

€ 350,00
- Kühlschrank | Refrigerator**

60 x 66 x 200 cm (B/T/H) mit Glastür  
60 x 66 x 200 cm with a door of glass

€ 45,00
- Kühlschrank | Refrigerator**

51 x 57 x 85 cm (B/T/H) mit Glastür  
51 x 57 x 85 cm with a door of glass

€ 25,00

## Technik (Licht & Sound) | Technic (light & sound)

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO) / STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- Beschallungsanlage | Sound system**

1 Mischpult | 1 mixer  
1 Verstärker / Aktivmischpult | 1 booster  
2 Lautsprecher | 2 speakers  
2 Lautsprecherstative | 2 stands for speaker  
2 Funkmikrofone | 2 microphones  
div. Kabel und Verbindungen | Cables and connections  
1 CD-Player für Hintergrundmusik (optional) | 1 CD player for background music (optional)

€ 250,00
- Bodenspots / Leuchtstrahler, verschiedene Farben, pro Stück | Groundspots for illumination in different colours, p.p.**

€ 15,00

## Personal\* | Staff\*

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- Servicekräfte / Tresenkräfte pro Person und Stunde | Service staff / bar staff per person and hour € 28,50
- Tagespauschale Servicekraft | Price per day for a waitress / waiter / barkeeper € 220,00
- Koch pro Person und Stunde | Price per hour for a chef € 32,50
- Tagessatz Koch | Price per day for a chef € 280,00
- Koch als Moderator (nach Anfrage) | Chef for moderation € 600 - 900
- Auf- und Abbauhilfen pro Person und Stunde | Price for a helping hand to prepare and remove per hour € 28,50
- Techniker Tagessatz | Technician per day € 350,00
- Reinigungskraft für Sanitärbereich pro Stunde | Cleaning staff for sanitary area per hour € 20,50
- Garderobieren pro Stunde | Wardrobe ladies / gentlemen per hour € 20,50

\*Es wird beim Personalverleih ebenfalls die Zeit der Anfahrt mit eingerechnet. | The time for the staff to reach and leave the event has to be included in the price.

## Sonstiges | Miscellaneous

AUSWAHL  
RANGE

PREIS (NETTO)/STÜCK  
NET PRICE / PIECE

- **Kühlwagen | Cooling car** € 250,00  
Doppelachser, 5000 x 2350 x 2650 mm, geschlossen, mit Isolierung und Kühlung  
Twin axle engine, 5000 x 2350 x 2650 mm, covered, with isolation and cooling
- Zelt »Pagode«, 5 x 5 m, inklusive Fußboden | Tent »pagode« 5 x 5 m, including floor € 450,00
- Marktschirm, 3 x 3 m, inklusive Fuß | Sunshade 3 x 3 m, including stand € 110,00
- Garderobenständer inklusive Bügel (30 Stk.) | Wardrobe including hanger (30 p.) € 30,00
- Stand-Aschenbecher | Stand ashtray € 9,50

## GRUNDSÄTZLICHES | BASICS

- 1 Mieteinheit entspricht 3 Tagen.  
One rental unit is 3 days.
- Selbstabholung ist möglich.  
Will collect is possible.
- Unsere Preise verstehen sich inklusive Reinigung für Tischwäsche, Besteck, Geschirr, Gläser etc.  
Our prices include the cleaning of table cloths, cutlery, crockery and glasses.
- Bruch und Fehlmengen müssen wir in Rechnung stellen.  
If something broke or is missed we have to charge the customer for the loss.
- Die Preise sind netto und damit exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
The prices are net prices and do not include the tax.

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.  
If you have any questions or wishes, please contact us. We love to help you!







» 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