

STANDCATERING

Empfänger:

geschmackslabor messe & eventcatering GmbH

Findorffstraße 101 • Tel: +49 (0)421 3505 780 • Fax: +49 (0)421 3505 789 • messecatering@geschmackslabor.com

Liebe Kunden!

Wir freuen uns sehr, Sie mit unserem exzellenten Service unterstützen zu dürfen und dazu beitragen zu können, dass Ihr Messeauftritt zu einem vollen Erfolg wird. Die folgende Preisliste ist nur ein Ausschnitt unserer großen Produktpalette. Bitte kontaktieren Sie uns unter unserer E-Mail-Adresse oder telefonisch, wenn wir Sie auf Ihrem Messestand oder anderweitig mit Catering oder Equipment unterstützen dürfen. Ihre Bestellung sollte bitte schriftlich 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen. Sollte Ihre Bestellung kurzfristiger erfolgen, müssen wir dafür einen Aufschlag von 30% erheben.

Bitte tragen Sie Ihre Bestellwünsche in das Formular ein und informieren Sie sich gerne am Ende des Formulars über unsere Lieferbedingungen. Wir hoffen, Sie genießen Ihren Aufenthalt und freuen uns über Ihren Auftrag.

Ihr Team vom

geschmackslabor messe & eventcatering

LIEFERZEIT: _____

(BITTE PLANEN SIE BEI DER LIEFERUNG EIN ZEITFENSTER VON 30 MINUTEN EIN)

SNACKS & SPEISEN KALT

PRODUKTE	EINHEIT	€	ANZAHL
----------	---------	---	--------

Halbe Brötchen ^{a,8}, belegt

Mindestabnahme: 10 Stück / 5 Stück pro Sorte

mit Gouda ^{8,3}	Stk.	2,10	_____
mit geräucherter Putenbrust ^{8,i,4,6}	Stk.	2,10	_____
mit gekochtem Schinken ^{i,4,6,14}	Stk.	2,10	_____
mit Mailänder Salami ^{8,4,6}	Stk.	2,90	_____
mit Tortenbrie ⁸	Stk.	2,10	_____
mit Räucherlachs ^d	Stk.	3,90	_____

Laugenstange ^{a,8}, belegt

Mindestabnahme: 10 Stück / 5 Stück pro Sorte

mit französischem Tortenbrie ⁸	Stk.	3,50	_____
mit geräucherter Putenbrust ^{8,i,4,6}	Stk.	3,50	_____
mit toskanischem Landschinken	Stk.	3,50	_____
mit Räucherlachs ^d	Stk.	4,90	_____
mit Mailänder Salami ^{8,4,6}	Stk.	4,10	_____

Wrap it – Tortillafladen mit frischem Salat gefüllt

Mindestabnahme: 10 Stück pro Sorte

Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing und Rucola ^{a,c,g,i,3,6,7,13}	Stk.	4,00	_____
Thunfisch mit Couscous und orientalischen Gewürzen ^{a,c,d,f,g,i,4,7,13}	Stk.	4,00	_____
Geflügel mit Tandori und Joghurt ^{a,c,g,i,6}	Stk.	4,00	_____

Kleinigkeiten

Mini Appetizer ^{a,b,c,d,e,g,i,3,4,5,14} (Spinat, Peperoni, Schinken, Würstl, Thunfisch, Käse)	30 Stk.	29,50	_____
Laugenbrezel, natur		2,50	_____
Variation von Croissant ^{a,c,g,f} (Schoko, Nugat, Marzipan, Käse-Schinken)	8 Stk.	20,50	_____

Bitte ausfüllen!

> MESSENAME: _____

HALLE: _____ STAND-NUMMER: _____

FIRMA: _____

ANSPRECHPARTNER VOR ORT: _____

MESSETELEFON / HANDY: _____

> FIRMA / RECHNUNGSADRESSE: _____

STRASSE: _____

PLZ / ORT: _____

ANSPRECHPARTNER: _____

TELEFON: _____ FAX: _____

E-MAIL: _____

ORT / DATUM: _____

LIEFERDATUM: _____

> UNTERSCHRIFT: _____

Mit Ihrer Unterschrift kommt ein Vertrag zustande, dessen Grundlage die derzeit gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen der geschmackslabor messe & eventcatering GmbH sind. Durch die Unterschrift bestätigen Sie gleichzeitig, dass Sie die beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden haben und mit ihnen einverstanden sind.

PRODUKTE	EINHEIT	€	ANZAHL
----------	---------	---	--------

Kleine Baguettesandwich

12 Stück in der Box bestehend aus:

3 Mini-Tomatensandwich mit Manchego, Olivencreme und Rucola ^{a,c,8}			
3 Mini-Currysandwich mit gegrillter Hähnchenbrust und mariniertes Zucchini ^a			
3 Mini-Tomatensandwich mit Kalbstafelspitz, Honig-Senf-Dip und Rucola ^{a,j}			
3 Mini-Currysandwich mit Cherry-Matjes und Apfel-Zwiebelconfit ^{a,d}			
	Box	45,00	_____

Sushi-Variation

(1 Woche Vorbestellung)

Auswahl an Maki & Nigiri mit Sojasauce,			
Ingwer und Wasabi ^{b,d,f,j,k,6,7}	50 Stk.	165,00	_____

Obst

Obstkorb für ca. 5 Personen		18,50	_____
Fruchtspieß mit Obst der Saison	10 Stk.	32,50	_____

Kuchen & Co.

Muffin-Box Blaubeer & Schoko ^{a,c,g,f,3,13}	(je Sorte 5 Stk.)	30,00	_____
Blechkuchenbox 15 Teile	(je Sorte 5 Stk.)	52,50	_____
Variation Miniplunder	20 Stk.	29,00	_____
Cupcake-Schoko-Mix ^{a,c,e,f,g,h,3,5}	(12 Stk. / 4 je Sorte)	39,00	_____
(Cupcake mit Buttercreme von Mokka-Praline, Buttercreme von Schokolade, Buttercreme von Pistazien-Macaron)			

SNACKS & SPEISEN WARM

LIEFERZEIT: _____

PRODUKTE	EINHEIT	€	ANZAHL
----------	---------	---	--------

Snack & Co.

Variation Salzgebäck (2x Salzletten, 1xErdnüsse, 1xSalzbrezeln)	8,90	_____
Celebration 190g ^{a,c,e,f,g}	8,80	_____
Haribo Goldbären (Tüte 9g)	500g	10,50 _____
Petit Fours 8-fach sortiert ^{a,c,e,f,g,h,3}	32 Stk.	72,50 _____
Süßes Teegebäck	1kg	19,80 _____

Fingerfood

20 Stück in der Box

4 Lammröllchen Mediterran (mit Fenchel, Parmesan und Datteln) ^{c,g,4}		
4 Hähnchenbrustspieß „Serpentina“ (Ananas und gerösteter Sesam) ^{g,k,15}		
4 Hähnchenbrustspieß „Yakitori“ Chili ^{a,f,3}		
4 Seafoodtaschen frittiert ^{a,b,d,f,n,3}		
4 Mini Pita Kalbstafelspitz mit Rotkrautsalat und Knoblauchschmand ^{a,8}	Box	49,00 _____

Nicht nur für Vegetarier

3 Stück in der Box (ca. 200g) Mindestabnahme: 8 Boxen

Vegetarische Minilasagne von Aubergine, Tomate, Käse, Kräuter ^{c,g,4,15}		
Vegane Crepesrolle mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel ^{a,f,1,6}		
Vegetarische Frühlingssrolle mit Lauch, Karotte, Glasnudeln und Pilzen ^a	Box	10,50 _____

Deftiges

Mindestabnahme: 10 Stück pro Einheit

Hausmacher-Frikadelle mit Brötchen und Senf	3,50	_____
Schlachterbockwurst mit Brötchen und Senf	3,00	_____
5 Chicken-Drumsticks mit Barbecue Dip und Baguettebrot ^a	6,50	_____

Lunchboxen für Standcatering

Mindestabnahme: 25 Stück pro Sorte

1 belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken oder Käse		
1 Schokoriegel		
1 Stück Obst (Apfel, Banane, Birne)		
1 Joghurt		
1 Getränk 200 ml	pro Box	7,50 _____
2 belegte Brötchen mit gekochtem Schinken oder Käse		
1 Schokoriegel		
1 Stück Obst (Apfel, Banane, Birne)		
1 Joghurt		
1 Getränk 200 ml	pro Box	10,50 _____
1 belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken oder Käse		
1 Mini Kuchen		
1 Stück Obst (Apfel, Banane, Birne)		
1 Schokoriegel		
1 Joghurt		
1 Wasser (0,5l PET Flasche)	pro Box	12,50 _____

Suppen

Mindestabnahme: 5 Liter

Ungarische Gulaschsuppe ^{a,i,8}	17,50	_____
Tomatensuppe mit Crème fraîche ^{f,g,3,5}	12,00	_____
Curry-Kokoscreme mit Hähnchen ^{a,g,i}	16,50	_____
Deftiger Eintopf ^f	13,50	_____

GETRÄNKE

LIEFERZEIT: _____

PRODUKTE	EINHEIT	€	ANZAHL
----------	---------	---	--------

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, medium	24 x 0,25l	48,00	_____
Mineralwasser, naturelle	24 x 0,25l	48,00	_____
Coca Cola ^{1,3,15}	24 x 0,2l	48,00	_____
Coca Cola light ^{1,3,15,7}	24 x 0,2l	48,00	_____
Fanta	24 x 0,2l	48,00	_____
Sprite	24 x 0,2l	48,00	_____
Apfelschorle	24 x 0,25l	48,00	_____
Orangensaft	24 x 0,20l	48,00	_____
Apfelsaft	24 x 0,20l	48,00	_____
Mineralwasser, medium	12 x 0,75l	60,00	_____
Mineralwasser, naturelle	12 x 0,75l	60,00	_____
Coca Cola ^{1,3,15}	12 x 1l	65,00	_____
Coca Cola light ^{1,3,15,7}	12 x 1l	65,00	_____
Fanta	12 x 1l	65,00	_____
Sprite	12 x 1l	65,00	_____
Apfelschorle	12 x 1l	65,00	_____
Apfelsaft	6 x 1l	48,00	_____
Orangensaft	6 x 1l	48,00	_____

Kaffee & Co.

Kaffee/Espresso Bohnen ¹	500g	14,00	_____
Kaffee, gemahlen ¹	500g	14,00	_____
Kaffee ¹	1,0l	8,00	_____
Tee	1,0l	8,00	_____
Tee, diverse Sorten	20 Beutel	8,00	_____
H-Milch	1,0l	2,50	_____
Portionsmilch	240 Stk.	21,00	_____
Portionszucker	50 Stk.	5,80	_____

Alkoholische Getränke

BECK'S Bier	24 x 0,33l	60,00	_____
BECK'S Green Lemon	24 x 0,33l	60,00	_____
BECK'S Blue Alkoholfrei	24 x 0,33l	60,00	_____
Franziskaner Weissbier	20 x 0,5l	65,00	_____
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei	20 x 0,5l	65,00	_____
Sekt	0,75l	21,50	_____
Prosecco	0,75l	22,50	_____
Weißwein	0,75l	20,00	_____
Rotwein	0,75l	16,00	_____
BECK'S Fassbier (inkl. Zapfanlage & Kohlensäure)	50l	475,00	_____
Einzelfass	50l	355,00	_____
Einzelfass	30l	225,00	_____

Eis

Eiswürfel	5kg	7,50	_____
-----------	-----	------	-------

EQUIPMENT

LIEFERZEIT: _____

PRODUKTE EINHEIT € ANZAHL

Geschirr (in Boxen geliefert)

Teller mittel (ø19 cm)	pro Box 40 Stk.	20,00	_____
Dessertschale Porzellan	pro Box 36 Stk.	11,00	_____
Suppentassen (mit Untertasse und Löffel)	pro Box 24 Stk.	24,00	_____
Kaffeetassenset, inkl. Löffel	pro Box 48 Stk.	48,00	_____
Espressotassen, inkl. Löffel	40 Stk.	40,00	_____
Latte Macchiato Glas, inkl. Löffel	25 Stk.	30,00	_____

Besteck

Messer	25 Stk.	15,00	_____
Gabel	25 Stk.	15,00	_____
Suppenlöffel	25 Stk.	15,00	_____
Kaffee- / Dessertlöffel	25 Stk.	15,00	_____
Kuchengabel	25 Stk.	15,00	_____

Gläser (in Rack geliefert)

Wasserglas (0,18 l)	pro Rack 25 Stk.	14,50	_____
Sektglas (0,1 l)	pro Rack 40 Stk.	20,00	_____
Weinglas (0,2 l)	pro Rack 24 Stk.	20,00	_____
Bierglas (0,3 l)	pro Rack 25 Stk.	20,00	_____
Longdrinkglas (0,18 l)	pro Rack 49 Stk.	24,50	_____
Weizenbiertglas (0,5 l)	pro Rack 24 Stk.	20,00	_____

Einwegartikel

Einwegbecher (0,2 l)	100 Stk.	9,50	_____
Coffee To Go Becher 0,2 l, ohne Deckel	50 Stk.	9,60	_____
Deckel für To Go Becher	50 Stk.	4,80	_____
Rührsticks aus Holz	1.000 Stk.	9,75	_____
Einwegteller aus Pappe	100 Stk.	10,00	_____
Einwegkaffeelöffel, Plastik	100 Stk.	10,00	_____
Einwegservietten, Cocktail, 24 x 24 cm	250 Stk.	13,50	_____
Einwegservietten, 33 x 33 cm	250 Stk.	15,00	_____

PRODUKTE EINHEIT € ANZAHL

Tischwäsche

Tischdecke, weiß, mietweise 2,20 x 1,40 m	Stk.	6,50	_____
Stoffservietten, mietweise	Stk.	1,50	_____
Stehtischhülle schwarz ø70 cm	Stk.	8,50	_____
Bierzeltgarnitur-Hülle schwarz	Stk.	15,00	_____
Bierzeltgarnitur-Hülle crème	Stk.	15,00	_____

Elektrogeräte

Zapfanlage für Bier, inkl. CO ² -Flasche 10 kg	Stk.	120,00*	_____
Kaffeesspezialitätenmaschine (Mietpreis für bis zu 3 Tage)	Stk.	450,00*	_____
Kühlschrank	auf Nachfrage	_____	_____
Wasserkocher	Stk.	12,00	_____

Sonstiges

Kellnermesser	Stk.	7,50	_____
Geschirrtücher, mietweise	Stk.	1,50	_____
Küchenrolle	2 Stk.	2,80	_____
Müllbeutel (120 l)	Rolle	10,00	_____
Thermokanne für Kaffee (1,0 l)	Stk.	8,00	_____
Thermokanne für Tee (1,0 l)	Stk.	8,00	_____
Glaskaraffe (1,0 l)	Stk.	3,00	_____
Sektkühler	Stk.	3,00	_____
Eiskühler & Zange im Set	Stk.	5,00	_____
Flaschenöffner	Stk.	2,50	_____
Tablett	Stk.	5,00	_____
Bierzeltgarnitur (2 Bänke, 1 Tisch)	Stk.	18,50	_____
Stehtisch	Stk.	12,50	_____

Wir weisen darauf hin, dass durch die handwerkliche Produktion unserer Speisen, trotz größtmöglicher Sorgfalt, geringe Spuren von anderen Allergenen als den ausgewiesenen in den Speisen vorhanden sein können.

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide / b Krebstiere und Krebserzeugnisse / c Eier und Eiererzeugnisse / d Fisch und Fischerzeugnisse / e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / g Milch und Milcherzeugnisse / h Schalenfrüchte / i Sellerie und Sellerieerzeugnisse / j Senf und Senferzeugnisse / k Sesam und Sesamerzeugnisse / l Schwefeldioxid (Sulfit, So₂) / m Lupine und Lupinenerzeugnisse / n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig / 2 chininhaltig / 3 mit Farbstoff / 4 mit Konservierungsstoff / 5 mit Geschmacksverstärker / 6 mit Antioxidationsmittel / 7 mit Süßungsmittel / 8 geschwärzt / 9 enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam) / 10 gewachst / 11 mit Fettglasur / 12 geschwefelt / 13 mit Milcheiweiß, mit Stärke, mit Pflanzeneiweiß / 14 mit Phosphat / 15 mit Säuerungsmittel / 16 mit Stabilisatoren

Bei Verlust oder Beschädigung wird der jeweilige Beschaffungspreis in Rechnung gestellt. Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Geschirr und Zapfanlagen können nur in Verbindung mit Speisen bzw. Getränken bestellt werden.

*Mietperiode: 3 Tage

LIEFER- UND SERVICEBEDINGUNGEN

Generell gilt:

- Ihre Bestellung muss 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns abgegeben werden. Sollte sie kurzfristiger abgegeben werden, müssen wir einen Aufschlag von 30% berechnen.
- Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsadresse an, sowie nötige Telefonnummern von Ihren Ansprechpartnern zu diesem Auftrag. Sollte eine nicht korrekte Rechnungsadresse angegeben werden, müssen wir für die Neuausstellung eine Bearbeitungsgebühr von € 10,00 netto erheben.
- Der Mindestbestellwert ist € 50,00 netto pro Auftrag.
- Eine Lieferung pro Messetag ist im Auftrag inkludiert. Sollten Sie weitere Lieferungen pro Tag wünschen, berechnen wir pro Lieferung € 10,00 netto.
- Das Standcatering ist räumlich begrenzt auf Stände in der Messe Bremen und ÖVB-Arena. Belieferungen von Ständen im Kongresszentrum Bremen sind leider nicht möglich.
- Eventuelle Fehlmengen oder Bruch von Geschirr oder Gläsern werden an Sie weiterberechnet.
- Alle hier aufgelisteten Preise sind Nettopreise. Die Mehrwertsteuer wird auf der Endabrechnung ausgewiesen sein.
- Die Lieferung des Standcatering erfolgt zu den vereinbarten Zeiten. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Personal am Stand ist, um die Ware entgegen zunehmen. Sollte dies nicht der Fall sein, stellen wir die Ware am Stand ab und die Ware gilt als übergeben.
- Standcatering-Bestellungen, die während der Messe bei uns eingehen, müssen bei Lieferung an den Stand ausgeglichen werden. Der Ausgleich kann per EC- oder Kreditkarte oder Barzahlung erfolgen.
- Ihr Auftrag kann kostenlos 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden.

Getränke

- Sofern Sie uns keine genaue Lieferzeit vorgeben, teilen wir Ihnen eine Anlieferzeit zu.
- Kommissionierte Getränke müssen in vollen Kisten oder Fässern zurückgegeben werden. Unvollständige Kisten, einzelne Flaschen und angebrochene Fässer werden voll berechnet und nicht zurückgenommen.

Speisen

- Bestellungen von Speisen können bis zu 72 Std. vor der Auslieferung storniert werden. Leider müssen wir bei so kurzfristigen Stornierungen 50% der Gesamtsumme in Rechnung stellen. Stornierungen, die kurzfristiger als 72 Std. bei uns eingehen, werden mit 100% berechnet.

Material, Equipment und Personal

- Die Preise sind für den gesamten Zeitraum der Messe gültig.
- Geliehenes Equipment wie Teller und Besteck muss nach Ende der Messe sortiert und vorbereitet in den dafür vorgesehenen Behältnissen an uns zurückgegeben werden, da wir ansonsten eine Servicegebühr in Höhe des Aufwandes (€ 32,50) dafür erheben müssen.
- Bei nachträglicher Erhöhung der im Angebot und Auftrag angegebenen und zu bewirtenden Gästeanzahl müssen nicht nur die zusätzlich verbrauchten Speisen, Getränke und Equipment, sondern auch die proportional höheren Personalkosten vom Auftraggeber übernommen werden.
- Wenn Personal angemietet wird, so beträgt die Mindestmieteinheit 4 Stunden pro Personaleinsatz. Nach Ablauf der 4 Stunden wird die tatsächliche Einsatzdauer berechnet.

Ja, wir möchten ein individuelles Angebot für:

- | | |
|---|--------------------|
| <input type="checkbox"/> SERVICEPERSONAL | PERSONENZAHL _____ |
| <input type="checkbox"/> STANDPARTY | PERSONENZAHL _____ |
| <input type="checkbox"/> MITARBEITERBEWIRTUNG | PERSONENZAHL _____ |
| <input type="checkbox"/> KUNDENBEWIRTUNG | PERSONENZAHL _____ |
| <input type="checkbox"/> COCKTAILBARKONZEPT | PERSONENZAHL _____ |