

Ausstellerservice Catering Messegelände / ICC



Seite: 1
gültig ab: 01.01.2012

Ihre Bestellung: _____ Seiten

Zurück an:

CAPITAL CATERING GMBH
Ausstellerservice
Messedamm 22
14055 Berlin

Tel: + 49 (0)30 3038 - 2993 / - 1952

Fax: + 49 (0)30 3038 - 1951

Ihre Daten:

Ausstellername / Rechnungsempfänger

Strasse

PLZ/Ort/Land

Telefon

Telefax

E-Mail

Ansprechpartner am Stand (Name und Telefonnummer)

Wir haben die Lieferbedingungen zur Kenntnis genommen, erkennen sie als verbindlich an und sind mit deren Anwendung einverstanden.

Datum

Firmenname/ Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift

Messe/Kongress:

Halle:

Lieferdatum:

Stand - Nr.:

Lieferzeit:

Ausstellername /
Standbezeichnung:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie wollen einen erfolgreichen Auftritt Ihres Unternehmens mit gastronomischer Unterstützung?

Wir, die **CAPITAL CATERING GMBH**, sind direkt auf dem Gelände der Messe Berlin und im ICC für Sie da! Nutzen Sie unseren Standortvorteil und lassen Sie sich von unserer Kompetenz, Schnelligkeit und Flexibilität überzeugen!

Ob für die Verpflegung Ihres Aufbauteams, die Versorgung Ihrer Gäste, Ihres Messestandes oder Ihrer Standparty - das folgende Bestellformular zeigt Ihnen unser Angebot. Im Interesse einer reibungslosen Bearbeitung Ihrer Wünsche bitten wir Sie, um eine frühestmögliche Bestellung.

Suchen Sie das Besondere für Ihre Gäste?

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Wir organisieren Ihre Highlights auf dem Berliner Funkturm, im Palais am Funkturm oder anderen exklusiven Locations in Berlin.

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Gäste, wir kümmern uns um das Übrige!

Für Ihre Buchung oder Anfrage:

Tel: + 49 (0)30 3038 - 2993 / - 1952

Fax: + 49 (0)30 3038 - 1951

Email: cateringservice@capital-catering.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team der **CAPITAL CATERING GMBH**

Auf der Basis der Geschäfts- und Lieferbedingungen der CCG bestellen wir verbindlich die auf den folgenden Seiten markierten Leistungen

Bitte geben Sie Ihren Zahlungswunsch an:

Barzahlung

EC Karte

Kreditkarte

USt ID Nummer

Art der
Kreditkarte

Kartennummer:

gültig bis

Alpha Code

Karteninhaber
(Bitte in Druckbuchstaben)

Ich bin damit einverstanden, dass Sie den Rechnungsbetrag über die angegebene Kreditkartennummer abbuchen.

Datum

Rechtsverbindliche Unterschrift

Personal / AGB

Personal für den Service auf Ihrem Messestand oder Empfänge während der Messe stellen wir nur bei gleichzeitiger Bestellung von gastronomischen Leistungen. In Verpflichtung der Unternehmensgrundsätze der CCG unterliegen alle Personaldienstleistungen dem allgemeinen Gleichbehandlungsgesetz. Eine Bestellung von Personaldienstleistungen setzt die Akzeptanz des Gleichbehandlungsgesetzes voraus.

Mindestberechnung 4 Stunden/Person

Servicekraft	Std./Person 25,00 EUR:Personen à	Std.
	Datum:	Uhrzeit:.....	
Oberkellner (ab 3 Servicekräften obligatorisch)	Std./Person 30,00 EUR:Personen à	Std.
Koch	Std./Person 30,00 EUR:Personen à	Std.
Logistiker	Std./Person 30,00 EUR:Personen à	Std.

Auszug Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Ausstellerservice (Stand 01.01.2010)

1. Auszug aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Capital Catering GmbH (CCG) für den Ausstellerservice. Es gelten die vollständigen, derzeit gültigen AGB der CCG. Diese finden Sie unter: www.capital-catering.de
2. Dieses Angebot gilt, wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur für Aussteller in den Veranstaltungshallen und des Freigeländes des Messegeländes Berlin und den Ausstellungsständen im ICC Berlin. Preis- und Artikeländerungen sind vorbehalten.
3. Alle Preise sind reine Lieferpreise und beinhalten keine weiteren personellen Dienstleistungen. Diese können gesondert geordert werden. Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Pfand. Mit Erscheinen der Preisliste werden alle vorherigen ungültig.
4. Aus logistischen Gründen benötigen wir spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine verbindliche Bestellung der Erstanlieferung und 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn für Großgeräte telefonisch, per Fax oder per Mail: cateringservice@capital-catering.de seitens des Bestellers vorliegen.
5. Sonderartikel, die nicht auf Basis des gültigen Artikelsortiments des Ausstellerservice für den Besteller seitens der CCG beschafft oder produziert werden müssen, sind bis spätestens 2 Tage vor Ablauf der genannten Vorlaufzeit für die Beschaffung verbindlich zu bestellen.
6. Änderungen bereits bestätigter Bestellungen können nur bis 12:00 Uhr des jeweiligen Vortages der Lieferung vorgenommen werden. Ausgenommen davon sind Sonderbestellungen und bereits produzierte Waren. Diese werden mit 100% des Bestellwertes in Rechnung gestellt.
7. Stornierungen bereits bestätigter Bestellungen werden gestaffelt berechnet: Bis 10 Tage vor dem Liefertermin kostenfrei, bis 3 Tage vor dem Liefertermin 50% des Auftragswertes, am Liefertag 100% des Auftragswertes.
8. Bei einem Auftragswert unter 60,00 EUR berechnen wir eine Transportgebühr in Höhe von 12,00 EUR zzgl. gesetzlichen MwSt.
9. Der Besteller hat sicherzustellen, dass die Lieferung zum vereinbarten Zeitpunkt am Ausstellerstand entgegengenommen wird. Erfolgt die Abnahme nicht, werden alle zusätzlichen Anlieferungen/-versuche mit 20,00 EUR zzgl. gesetzlichen MwSt berechnet.
10. Eine Auslieferung der Ware erfolgt nur gegen vorherige Abgabe der Kreditkartendetails als Zahlungsgarantie oder gegen Barzahlung.
11. Die Waren werden nur in den von uns angebotenen Mindesteinheiten ausgeliefert. Die Anlieferung auf Kommissionsbasis ist nicht möglich. Der Auf- und Abbau unserer Waren erfolgt nur auf der Grundlage weiterer Leistungsberechnungen.
12. Reklamationen, insbesondere über Fehlmengen und nicht bestellte Artikel, sind bei Übergabe sofort unserem Lieferpersonal zu melden. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden. Die Rücknahme ausgelieferter und entgegengenommener Waren kann grundsätzlich aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorschriften nicht erfolgen, sie wird in vollem Umfang berechnet.
13. Mietequipment und Pfandsachen sind bei Verlust bzw. Beschädigung entsprechend ihres Wiederbeschaffungswertes zu ersetzen. Die Haftung des Mieters beginnt bei der Übergabe und endet mit der Rückgabe an den Vermieter.
14. Die Abholung des Mietequipments erfolgt am letzten Veranstaltungstag oder nach Vereinbarung. Der Kunde hat die Sicherungspflicht bis 24 Stunden nach Veranstaltungsende.

Bier / Softdrinks / Sekt / Champagner / Wein / Spirituosen

Artikel	Menge	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Bier				
Berliner Kindl Jubiläums Pils*	24Fl	0,33l	24,00
Bitburger Pils*	24Fl	0,33l	26,00
Beck's Pils*	24Fl	0,33l	26,00
Erdinger Hefe*	20 Fl.	0,5l	34,00
Berliner Kindl Jubiläums Pils*	Fass	30l	115,00
	Fass	50l	185,00
Radeberger Pilsner*	Fass	30l	115,00
	Fass	50l	185,00
Andere Biersorten auf Anfrage oder Vorbestellung! Bitte gewünschte Sorte und Menge eintragen:				
.....	Fass	50l	Preis auf Anfrage
Zapfanlage (Durchlaufkühler)	pro Tag		35,00
Kohlensäureflasche	Stck.		30,00
Edelstahlzapfsäule	Stck.		65,00
Die Preise beinhalten den Anschluss der Anlage.				
Zapfanlage (Durchlaufkühler)	Messepauschale		150,00
Zapfanlage (Durchlaufkühler) mit Edelstahlzapfsäule	Messepauschale		185,00
Die Pauschale beinhalten den Anschluss und die Kohlensäure.				
Softdrinks				
Coca Cola*	12Fl	1,0l	24,00
Coca Cola*	24Fl	0,33l	18,50
Coca Cola light*	24Fl	0,33l	18,50
Gerolsteiner Sprudel *	12Fl	0,75l	19,50
Gerolsteiner Sprudel *	24Fl	0,25l	17,50
Gerolsteiner Naturell*	12Fl	0,75l	19,50
Gerolsteiner Naturell*	24Fl	0,25l	17,50
Orangensaft*	6 Fl	1,0l	19,50
Apfelsaft*	6 Fl	1,0l	19,50
Premix-Getränke und Anlagen auf Anfrage.				

Wasserspender			
Wasserspender, mietweise	Stck.		200,00
Wassergallone (18,9 Lit.)* inkl. 100 Becher	Stck.		25,00

Mundeis / Crushed Eis			
			per 10 Liter brutto
Mundeis mit Getränkebestellung	10 l		9,50
Mundeis ohne Getränkebestellung	10 l		16,50
Crushed Eis	10 l		16,50

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Sekt /Champagner			
Rotkäppchen, trocken	0,75l	11,00
Mumm Extra Dry	0,75l	14,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	15,50
Veuve Clicquot	0,75l	48,00
Weitere Sekt- und Champagnersorten auf Anfrage.			
Wein			
Weißwein			
Dörrenbacher Gutenberg			
Grauburgunder, Qualitätswein	0,75l	13,00
Chardonnay			
Vin de Pays d' Oc "Les Vigneaux"	0,75l	13,80
Pinot Grigio			
Friaul, "Le Marsure", Teresa Raiz	0,75l	13,50
Rotwein			
Château d'Orsan			
Côte du Rhône	0,75l	10,00
Ramón Bilbao			
Rioja Crianza	0,75l	13,50
Chianti Classico			
Lamole di Lamole	0,75l	13,50
Weitere Weinsorten auf Anfrage.			
Aperitifs, Spirituosen			
Campari	0,7l	18,00
Wodka Moskovskaya	0,5l	18,00
Bacardi Rum	0,7l	22,00
Johnnie Walker, Red Label	0,7l	22,00
Hennessy "Fine de Cognac"	0,7l	48,00
Weitere Aperitifs und Spirituosen auf Anfrage.			

* Für Mehrwegkisten, Wassergallonen, Premix-Container und Bierfässer berechnen wir bis zur Rückgabe Pfand:

Pfand Wassergallone	Stck.	10,00
Pfand Getränkebox	Kiste	6,00
Pfand Bierfass	Stck.	40,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer - Nicht verbrauchte Waren werden **nicht** zurückgenommen.

Kaffee / Kaffeeservicepakete / Material

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Kaffeeservicepaket groß			
1 Kaffeemaschine Darbomat, mietweise, Leistung bis zu 100 Tassen/Stunde 50 Filterbeutel à 60 Gramm Kaffee 50 Kaffeegedecke Porzellan			
2 Kartons Kaffeesahne à 240 Stück 500 Beutel Portionszucker 1 Karton Teegebäckmischung à 1,0 kg - ausreichend für ca. 550 Tassen -		230,00
Kaffeeservicepaket klein			
1 Kaffeemaschine (10 Tassen-Automat), mietweise 1 Karton Kaffeesahne à 240 Stück 300 Beutel Portionszucker 6 x 200g Kaffee, 100 Kaffeefilter mit 20 Kaffeegedecken (Porzellan), mietweise		110,00
mit 240 Einwegtassen/Rührstäbchen		115,00
Espressomaschinen-Servicepaket			
1 professionelle Espressomaschine Jura IMPRESSA X9 oder ähnlich, mietweise 25 Kaffee- und 25 Espresso gedecke 25 Latte Macchiato Gläser 2 kg ital. Premiumbohnen 120 Port. Kaffeesahne, 5 Liter H-Milch 200 Beutel Portionszucker		450,00
Weitere Espressomaschinen für diverse Kaffeespezialitäten auf Anfrage.			
Nespressomaschinen-Servicepaket			
1 Nespressomaschine mietweise 25 Kaffee- und 25 Espresso gedecke 100 Kaffee- und 100 Espresso pads 120 Port. Kaffeesahne, 2 Liter H-Milch 200 Beutel Portionszucker		290,00
Kaffee, Tee, etc.			
Espresso bohnen	1 kg	23,50
Kaffeebohnen	1kg	23,50
Kaffeemehl	200g	6,00
Kaffee Darbomat	60g	2,75
Espresso pads	50 Stk.	37,50
Kaffeepads	50 Stk.	37,50
Tee	25 Btl.	5,00
Kaffeesahne 240 Stk.	Kart.	18,00
Zucker, Portionsbeutel	100 Stck	3,50
Süßstoff	Spender	3,00
H-Milch, 3,5% Fett	Ltr.	2,00
Kaffeefilter	100 Stck	3,50
Thermoskanne 1 Liter, mietweise	Stck.	6,50
Wasserkocher, mietweise	Stck.	20,00
Kaffeemaschine (10 Tassen-Automat), mietweise	Stck.	20,00
Kaffee in Thermoskanne oder elektrischer Thermophore (Mindestabnahme 5 Liter, inkl. Zucker, Sahne)			
mit Einweggeschirr	Ltr.	8,80
mit Porzellangeschirr	Ltr.	8,80

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Geschirrspülmaschine			
(B/H/T) 60 x 85 x 60 cm - 380 V, 16 A 1/2" Zulauf, 50 mm Abfluss inkl. Montage und Reinigungsmittel	Stck.	475,00
Geschirr / Besteck / Gläser			
Teller groß	Stck.	0,50
Teller klein	Stck.	0,50
Suppentasse/Untertasse	Stck.	0,80
Kaffeegedeck inkl. Löffel	Stck.	0,90
Espressogedeck inkl. Löffel	Stck.	0,90
Latte Macchiato Glas m. Löffel	Stck.	1,00
Messer	Stck.	0,40
Gabel	Stck.	0,40
Suppenlöffel	Stck.	0,40
Kaffee/Dessertlöffel	Stck.	0,40
Tablett, ca. 45 x 32cm	Stck.	1,90
Tablett, rund rutschfest	Stck.	3,00
Saft/Bierglas (Tumbler), 0,2 l	Stck.	0,60
Sektglas 0,1 l	Stck.	0,60
Weinglas 0,2 l	Stck.	0,60
Biertulpe 0,3 l	Stck.	0,60
Schnapsglas	Stck.	0,60
Div. Material, Tischdecken, Servietten			
100 Trinkbecher, weiß, 0,2 l	Pack.	9,50
100 Trinkbecher, klar, 0,2 l	Pack.	17,00
10 Sektgläser, Einweg, 0,1 l	Pack.	2,60
60 Kaffeetassen, Einweg	Pack.	6,80
100 Kaffeelöffel, Plastik	Pack.	4,80
100 Teller klein, Plastik	Pack.	12,00
100 Teller groß, Plastik	Pack.	13,50
Weitere Einwegartikel auf Anfrage.			
Tischdecken weiß, mietweise			
1,40 x 1,40 m	Stck.	4,00
2,10 x 1,40 m	Stck.	4,50
Servietten, weiß einfach	100 Stck.	6,00
Servietten, Zellstoff weiß, rot, blau, gelb (Farbe angeben)	50 Stck.	6,00
Korkenzieher	Stck.	2,50
Messer, scharf	Stck.	2,50
Geschirrtuch, mietweise	Stck.	1,50
Spülmittel	0,5l	3,50
Glasreiniger	0,5l	4,00
Spülschwamm	Stck.	0,80
Schwammtuch	Stck.	0,80
Küchenrolle	2 Stk.	2,80
Müllbeutel 20 l, 20 Stück	Pack.	3,80
Abfallsäcke 120 l, 5 Stück	Pack.	3,80
Mülleimer, 20l, mietweise	Stck.	10,00
Schneidebrett, 33 x 22 cm, mietweise	Stck.	10,00

Kleine Speisen / Suppen / Gebäck

Beachten Sie bitte die Mindestbestellmengen!

Weitere Speisen und Angebote für Crewcatering auf Anfrage.

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Kleine Speisen (Minimum 10 Stck.)			
Bockwurst oder Geflügelwurst mit Senf & Brötchen (ab 100 Stück. inkl. Wurstkocher mietweise)	Stck.	1,95
Kartoffelsalat mit 3 kleinen Boulettes	Portion	4,50
Berliner Boulette mit Senf & Brötchen	Stck.	1,85
Bayerische Weißwurst mit süßem Senf	Paar	3,00
Salate (Minimum 10 Portionen/ 2 kg)			
Kartoffelsalat mit Essig/ Öl	kg	10,50
Frische Gartensalate der Saison & Dressing	Portion	4,00
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Portion	4,50
Obst (Minimum 5 Portionen)			
Gemischtes Handobst	Portion	1,10
Mundgerechtes Obst	Portion	4,00
Frischer Obstsalat	1 kg	12,00
Frischer Obstsalat	200g	2,80
Suppen & Eintöpfe			
<i>(jeweils 25 Tassen Suppe)</i>			
Inklusive kleinen Brötchen und Chafing-Dish zum Warmhalten. Bei täglicher Geschirrneuanlieferung wird ein Aufschlag von 20% berechnet. Wird das Geschirr am Stand von Ihnen gereinigt, ist die Erstlieferung inklusive Geschirr.			
Gulaschsuppe	Tasse	3,20
Italienische Minestrone	Tasse	3,20
Passierte Kartoffelsuppe mit Speck & Pfifferlingen	Tasse	3,20
Chili con Carne	Tasse	3,20
Berliner Erbsensuppe mit Speck und Wurst	Tasse	3,20
Nudeleintopf mit Gemüse und Huhn	Tasse	3,20
Frühling: Spargelsüppchen	Tasse	3,20
Sommer: Gazpacho	Tasse	3,20
Herbst: Waldpilzsuppe	Tasse	3,20
Winter: Kürbiscremesuppe	Tasse	3,20
Brot & Brötchen			
Brötchen	Stck.	0,45
Partybrötchen	Stck.	0,65
Veneziabrötchen	Stck.	0,60
Baguettestange, 250g	Stck.	3,60

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Süße Kleinigkeiten (Minimum 3 Portionen)			
Petit Fours " Vier Jahreszeiten"			
Portion mit 9 Stück, saisonal variabel, z.B.			
Blutorangenecken			
Mandel- Apfel- schwarze Johannisbeere			
Himbeer- Kokosraspel			
Aprikosen Törtchen			
Café Arabica Törtchen	Portion	13,50
Petit Fours "Kleine Bäckerei"			
Portion mit 8 Stück, saisonal variabel, z.B.			
Schokotörtchen			
Mokka Eclair			
Schokoladen- Haselnuss Knusper			
Caramel- Apfel			
Tiramisu Quadrate	Portion	13,50
Gebäck süß & herzhaft (Minimum 10 Stück pro Sorte)			
süß			
Blechkuchen	Stck.	2,20
Mini-Berliner Pfannkuchen	Stck.	1,40
Verschiedenes Plundergebäck	Stck.	1,40
Croissant Schoko	Stck.	1,50
Mini Butter Croissant	Stck.	1,40
Süße Mini Croissant verschieden gefüllt	Stck.	1,40
Schoko-Muffin	Stck.	1,80
Blaubeer-Muffin	Stck.	1,80
herzhaft			
Pikante Mini Croissants verschieden gefüllt	Stck.	1,40
Laugenbrezeln	Stck.	1,40
Knabbergebäck			
Teegebäckmischung	1 kg	18,00
Snack Hits Knabbergebäckmischung	300g	5,80
Cracker	150g	3,00
Salzstangen	150g	2,50
Kartoffelchips	200g	3,00
Erdnüsse	200g	3,00

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer - Nicht verbrauchte Waren werden **nicht** zurückgenommen.

Canapé / Fingerfood / Partysnacks

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Fingerfoodvariationen für Empfänge, Standfeste etc.
Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen gern ein individuelles Angebot insbesondere für kalt/warme Buffets und Mittagessen.
Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise sich jeweils ohne Personal verstehen.
Beachten Sie bitte die Mindestbestellmengen!

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Canapé "Classic" (Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)			
Gemischt		
Holländischer Gouda		
Gekochter Saffthinterschinker		
Roher Schwarzwälder Schinker		
Salami		
Putenbrust		
	Stück	2,55	
Canapé "Ambiente" (Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte)			
Gemischt		
Mozzarella mit Tomater		
Italienische Salami		
Parmaschinken		
Roastbeef		
Räucherlachs		
Poulardenbrust		
	Stück	2,70	
Canapésortiment "Lukullus" (Mindestabnahme 10 Portionen; 1 Portion = 6 Stück)			
Roastbeefröllchen gefüllt mit grünem mariniertem Spargel in Remoulade auf Bärlauch-Creme im Lollo Bionda auf Baguette			
2-fach Rolle von Schwarzwälder Schinken und Edamer mit Pest rosso auf Pistazien-Creme im Chicoree auf Baguett			
Geräucherte Entenbrust auf Frischkäse-Orangen-Creme im Loll Bionda auf Baguettescheiber			
Edamer auf Trauben-Frischkäse im Lollo Rossi auf Baguettescheiben			
		Portion	16,50
Partysnacks warm (Mindestabnahme 25 Stück pro Sorte)			
<i>Anlieferung inkl. Geschirr und Chafing Dish</i>			
Pikante Rinderhackbällchen auf Mango-Cuminragou	Stck.	1,50
Mini-Rostbratwürstchen mit Senf	Stck.	1,80
Yakitorispieß mit Teriyakimarinade	Stck.	1,80
Mini- Schnitzel	3 Stck.	3,20
Chicken Nuggets mit Honigsauce	3 Stck.	2,20
Partybouletten mit Senf und Ketchup	Stck.	1,50
Mini Frühlingssrolle mit Soja	2 Stck.	2,10

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Bestell- menge
Fingerfoodauswahl "Berlin" (Mindestabnahme 10 Portionen)			
Kalt			
Mini-Boulette mit Maiskölbchen (auf Wunsch Rinderbällchen)			
Kasseler auf frischem Landbro			
Räucherfisch auf Pumpernicke			
Deutscher Butterkäse auf Mini Schusterjunger			
Spreewälder Gurkensticks mit Brot			
Mini Berliner		Portion	12,00
Fingerfoodauswahl "Italien" (Mindestabnahme 10 Portionen)			
Kalt			
Coppa di Parma auf Ciabatta			
Parmaschinkenscheiben auf Melone am Spieß			
Thunfischsalat im Artischockenboder			
Spieß von Kirschtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum			
Verschiedene eingelegte Oliven mit Cocktailspieße			
Cup Tiramisu im Becher			
		Portion	14,00
Fingerfoodbuffet "Asien" (Mindestabnahme 10 Portionen pro Sorte)			
Kalt/warm			
Mini Wrap "Lemon Chick´n"			
Mini Wrap "Asian Veggie"			
Fish Stick Limon mit Hoi Sin Soße			
Yakitorispieße mit Teriyakimarinade			
Rambutans mit Ananas und Pistazier			
		Portion	12,00
Fingerfoodauswahl "Fit und Vital" (Mindestabnahme 10 Portionen)			
Kalt/warm			
Joghurt Limetten Drink mit Schnittlauch			
Frühlingsrollen Mini mit Sojasauce			
Rohkostauswahl (Weißkohl, Karotte, Gurke, Tomate, Sellerie-Apfe			
Gartenfrischer Obstsalat mit Zitronenmeliss			
		Portion	12,50
Fingerfoodauswahl "Mini Wrap" (Mindestabnahme 5 Portionen; 1 Portion = 5 Stück)			
kalt / saisonal variabel			
Oriental Chick´n Wrap			
African Chick´n Wrap			
Asian Veggie Wrap			
BBQ Chick´n Wrap			
Lemon Chick´n Wrap			
		Portion	11,00
Fingerfoodauswahl "Deutsche Häppchen" (Mindestabnahme 10 Portionen; 1 Portion = 4 Stück)			
warm / saisonal variabel			
Mini Leberkäse in Brezelpanade			
Mini Zwiebel-Schinken-Röllchen			
Mini Roggenbrot mit Sauerkraut und Kasseler			
Mini Kartoffelplätzchen mit Rindfleisch in Meerrettich			
		Portion	5,60

Belegte Brötchen

"Classic"	1/2 Ciabattabrötchen	1/2 Baguettebrötchen	1/2 Vollkornbrötchen	1/2 Venezia brötchen
Preis in EUR pro Stück	2,60	2,60	2,40	2,40
Bitte Bestellmenge eintragen! Mindestabnahme 5 Stück pro Brotsorte & Belag.				
Gemischt				
Holländischer Gouda mittelalt				
Gekochter Saffthinterschinken				
Roher Schwarzwälder Schinken				
Salami				
Putenbrust				

"Ambiente"	1/2 Ciabattabrötchen	1/2 Baguettebrötchen	1/2 Vollkornbrötchen	1/2 Venezia brötchen
Preis in EUR pro Stück	2,70	2,70	2,60	2,60
Bitte Bestellmenge eintragen! Mindestabnahme 5 Stück pro Brotsorte & Belag.				
Gemischt				
Mozzarella mit Tomaten				
Italienische Salami				
Parmaschinken				
Roastbeef				
Räucherlachs				
Poulardenbrust				