



// Cateringmappe ab 01.08. 2024

// Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Cateringservice. Wir möchten Sie mit unserer Angebotsvielfalt inspirieren.

Hier finden Sie lediglich eine kleine Übersicht über unsere Möglichkeiten:
Ob für Empfänge, Fingerfood, Brötchen oder Business Buffets, wir haben für Sie einige Vorschläge zusammengestellt, die Sie natürlich selbst kombinieren und variieren können.

Wenn Sie Fragen, besondere Wünsche, Ideen oder Anregungen haben,
kontaktieren Sie uns und wir besprechen Ihre Veranstaltungswünsche telefonisch oder persönlich.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite und helfen Ihnen eine gelungene Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

// Übersicht

fingerfood	2
fingerfood buffets	3
brötchen	5
canapées	5
sandwich & co.	6
verpflegungsbeutel	7
tagungspauschle	8
salate & vegan	9
buffetvorschläge	10
dessertauswahl	14
torten	14
kuchen	14
foodboxen	15
getränkepreise - catering	16
material & leihgabe	17
raumanmietung	17

// fingerfood

mindestbestellmenge pro sorte 15 stück, preisangabe pro stück



- pumpernickel - taler mit
- bauernschinken 1,40 €
- käsecreme 1,20 €
- ziegenkäse, walnuss, honig 1,90 €
- cacker- taler mit
forellencreme & keta kaviar 2,10 €
- cocktail tomaten-mozzarellaspieß 1,90 €
- chilihackbällchen am spieß
mit peperoni 1,80 €
- mini hackbällchen mit gürkchen 1,80 €
- hähnchenunterkeulen 2,50 €
- westfälische mettwürstchen 2.40 €
- meloneschiffchen belegt mit
bauernschinken 2,90 €
- norwegischer räucherlachs
auf blätterteig 2,80 €
- zucchini-frischkäse-röllchen 3,10 €
- garnele auf avocadocreme 3,90 €
- blatterteig körbchen gefüllt mit
- spinat/käse oder champignon/käse
- feta, kischtomate, olive
- speck/kartoffel
- bratwurstbrät/camembert
normal 3,90 €
obstsalat 3,50 €
käse-obst spießchen 2,90 €

// fingerfood

in kleinen schälchen / gläschen serviert
zum empfang oder hauptgang
(mindestbestellmenge pro sorte 15 stück)
preisangabe pro stück



- mini schweinefilet am spieß auf
porreesalat 3,70 €
- bauernsalat 2,70 €
- geflügelcocktail 3,90 €
- shrimpscocktail 4,90 €
- mini schnitzel am spieß mit
hausgemachten kartoffelsalat 3,90 €
- gefüllte laugenpraline mit
frischkäse & radischen 1,90 €
- kokos-garnelen "madras" 3,90 €
- käsesticks mit gemüse -dip 1,40 €
- lachsröllchen mit meerrettich,
frischkäse & rucola 3,80 €
- geflügelspieß auf reissalat 3,90 €

gerne erstellen wir ihnen auch ein individuelles fingerfood nach ihren wünschen.
bitte sprechen sie uns an!

// fingerfood buffets

(ab 15 personen)



// fingerfood 1

- mini schnitzel am spieß mit hausgemachten kartoffelsalat im glas
- pumpernickel - taler mit
 - bauernschinken
 - käsecreme
 - forellencreme
- bauernsalat im glas
- rustikale bergmanns - canapees mit
 - mett & zwiebeln
 - camembert & div. käsesorten
 - roastbeef
 - edelsalami
- cocktail tomaten-mozzarella spieß mit frischem basilikum
- hähnchenunterkeulen mit pfeffertunke im glas
- käsesticks mit gemüsedip im glas
- mini hackbällchen mit gürkchen
- westfälische mettwürstchen

preis pro person 19,90 €



// fingerfood 2

- krabbensalat "lord nelson" im königin-pastetchen
- canapee mit graved lachs & dillsensauce
- fleischnäpfe "kumpel anton"
- schweinerückenbraten mit eiersalat gefüllt auf zucchini-scheibe
- kokos-garnelen "madras"
- griechischer weichkäse im pastetchen mit olive
- pumpernickel -taler mit münsterländer schinken
- gemüse- sticks im glas auf andalusischer sauce
- gefüllte eier
- geflügelcocktail im glas

preis pro person 21,90 €

// fingerfood buffets

(ab 20 personen)



// fingerfood 3

- gambas "royale" auf limettenscheibe
- oogen- melone belegt mit bauernschinken
- mini schnitzel aus dem schweinefilet am spieß auf porreesalat
- cacker- taler mit forellencreme & keta kaviar
- chilihackbällchen am spieß mit peperoni
- norwegischer räucherlachs auf blätterteig
- käsewürfel mit trauben
- auberginen-frischkäse-röllchen
- bauernsalat im glas
- käsesticks mit gemüse -dip im glas
- canapees mit
 - camembert & div. käsesorten
 - roastbeef
 - franz. ziegenkäse, walnuss & honig
- geflügelcocktail & shrimpscocktail
- tomaten-mozzarella spieß mit frischem basilikumpesto
- geflügelspieß auf reissalat
- käsesticks mit gemüse -dip im glas
- hausgemachte dessertvariationen

preis pro person 24,90 €



// sektempfang ab 20 personen

1 glas sekt pro person
inkl. orangensaft & wasser

preis pro person 4,90 €
service exclusive



// brötchen & wraps

mindestbestellmenge 20 halbe belegte brötchen



// halbe belegte brötchen//schnittchen

pro stück

frischwurst, salami, käse, frischkäse	2,10 €
kochschinken, bratenaufschnitt, pute	2,40 €
schinkenmett, westfälischer knochenschinken	2,50 €
camembert, edelkäse,	2,50 €
räucherlachs, forellenfilet	3,10 €
roastbeef, serrano schinken	3,50 €

//verschieden belegte wraps ab 3,00 € halbe // ganze ab 6,00 €

// canapées

weizenbaguettescheibe reichlich belegt und phantasievoll ausgarniert
(mindestbestellmenge 20 stück, 5 pro sorte)



kräuterfrischkäse	1,60 €	preis pro stück
edelsalami	1,60 €	
kochschinken	1,80 €	
schinkenmett	1,80 €	
westfälischer knochenschinken	2,00 €	
putenbrust	2,20 €	
schweinebraten	2,20 €	
div. käse	2,20 €	
camembert	2,40 €	
edel schimmelkäse	2,40 €	
forellenfilets	2,80 €	
räucherlachs	3,10 €	

// sektempfang exklusiv ab 20 personen

2 glas sekt inkl. orangensaft & wasser
3 canapées

preis pro person 15,90 € service exclusive



// halbe belegte sandwichecken

je 2 stück 3,80€

schinken/käse/salat/tomate/gurke/ei/remolade

thunfischcreme/rucola/zwiebeln/ei

eiersanwich mit salat

schinkenmett

westfälischer knochenschinken

pute/käse/salat/tomate/gurke/ei/remolade

salami/käse/salat/tomate/gurke/ei/remolade

// halbe belegte sandwichecken vegetarisch

je 2 stück 3,80€

käse/karotte/salat/tomate/gurke/frischkäse

thunfischcreme/rucola/zwiebeln/ei

eiersandwich / salat

gegrillten gemüse/rucola

// halbe belegte sandwichecken vegan

je 2 stück 4,50€

veganer wurst oder veganen käse

versch. vegane aufstriche

reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

gegrillten gemüse/rucola /pesto (ohne parmesan)



//beutel 1:

2 x ganze belegte brötchen oder schnittchen
auswahl mit :
- wurst, kochschinken, roher schinken, fleischwurst
putenbrust, salami
- versch. käsesorten, frischkäse & camembert
reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

kaffee latte kalt &
wasser 0,5l oder apfelschorle 0,5l
schokoriegel oder müsliriegel

preis pro person 10,50 €

//beutel 2: vegi

2 x ganze belegte brötchen oder schnittchen
auswahl mit :
- tomate/mozzarella/rucola
- versch. käsesorten, frischkäse & camembert
reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

kaffee latte kalt &
wasser 0,5l oder apfelschorle 0,5l

schokoriegel oder müsliriegel

preis pro person 10,50 €

//beutel 3: vegan

2 x ganze belegte brötchen oder schnittchen
auswahl mit :
- veganer wurst oder veganen käse
- versch. vegane aufstriche
reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

kaffee latte kalt &
wasser 0,5l oder apfelschorle 0,5l
schokoriegel oder müsliriegel

preis pro person 13,50 €

//beutel 4:

2 x ganze belegte brötchen oder schnittchen
auswahl mit :
- wurst, kochschinken, roher schinken, fleischwurst,
putenbrust, salami
- versch. käsesorten, frischkäse & camembert
reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

hausgemachte frikadelle oder schnitzel mit kartoffel-
oder nudelsalat
wasser 0,5l & apfelschorle 0,5l
schokoriegel, obst, bifi, weingummi, jogi

preis pro person 14,50 €

//beutel 5: vegi

2 x ganze belegte brötchen oder schnittchen
auswahl mit :
- tomate/mozzarella/rucola
- versch. käsesorten, frischkäse & camembert
reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

vegi frikadelle oder vegi schnitzel mit kartoffel-oder
nudelsalat
wasser 0,5l & apfelschorle 0,5l
schokoriegel, obst, vegetarische mini salami,
weingummi, jogi

preis pro person 15,50 €

//beutel 6: vegan

2 x ganze belegte brötchen oder schnittchen
auswahl mit :
- veganer wurst oder veganen käse
- versch. vegane aufstriche
reichlich belegt jeweils mit salat, tomate, gurke

vegane frikadelle, nuggets oder vegane schnitzel mit
kartoffel-oder nudelsalat
wasser 0,5l & apfelschorle 0,5l
veganer riegel, obst, vegetarische mini salami,
veganer jogi

preis pro person 16,50 €



// kaffee & co.(ab 30 personen)

kaffeepause am vormittag (dauer 30 minuten)

- mit kaffee, tee und mineralwasser
- belegte brötchen mit schinken, käse, salami, pute, frischkäse
// 2 halbe brötchen pro person
- joghurt

kaffeepause am nachmittag (dauer 30 minuten)

- mit kaffee, tee und mineralwasser
- mit kleiner kuchenauswahl // 2 teile pro person

preis pro person 15,50 €

// mittagsimbiss

eintöpfe // 1 portion 500ml

- erbseneintopf mit einlage
- linseneintopf mit einlage
- grünkohleintopf mit mettwursteinlage (saisonal winter)
- möhreeneintopf mit einlage
- gemüseeeintopf mit einlage
- kartoffelsuppe mit mettwursteinlage

pro portion 6,50 €

oder

vorsuppe //suppentasse // 1 portion 200ml

- tomatencremesuppe mit croutons 3,90 €
- kartoffelcremesuppe 3,90 €
- broccolicremesuppe 3,90 €
- lauchcremesuppe 3,90 €
- waldpilzsuppe mit crème fraiche 3,90 €
- kürbiscremesuppe (oktober-februar) 3,90 €
- A1-hühnersuppe mit gemüse & reis 3,90 €
- A2-rindfleischsuppe mit gemüse & markklößchen 4,00 €
- A3-feurige goulaschsuppe mit zarter fleischeinlage 4,00 €
- A4-käse-lauchsuppe mit rinderhackfleisch 4,00 €

// süße & herzhafte kleinigkeiten

- mini-blech-kuchenstücke stück 1,90 €
- mini-gebäck (süßes oder herzhaftes) stück 1,90 €
- mini-laugenstange mit frischkäse stück 1,90 €
- mini-schokobrötchen / mini-croissants stück 1,90 €
- obstauswahl pro person 4,50 €
- käseauswahl mit trauben pro person 4,50 €
- brotkorb mit butter pro person 2,50 €

// salate & vegane speisen

(mindestbestellmenge 10 portionen, pro sorte)



// salate

- hausgemachter kartoffelsalat
// mit zwiebeln, gurke, ei & salatmayonaise
- nudelsalat
// mit fleischwurst, gurke & salatmayonaise
- ananas- lauch- salat mit salatcreme
- griechischer bauernsalat
// mit schwarzen oliven, peperoni, zwiebeln, tomaten, gurken & fetakäse
- heringsstip „hausfrauen art“
// mit apfel, zwiebeln, gurke, ei & frischen dill
- panzarella „italienischer brotsalat“
// mit kirschtomaten, roten zwiebeln, gebr. italienischer salami & frischen kräutern
- tomaten-mozzarella salat
// mit frischen basilikum & balsamico dressing

// vegane salate

- brokkolisalat
// mit apfel, paprika, pinienkernen, essig & öl
- italienischer nudelsalat
// mit schwarzen oliven getrockneten tomaten, rucola und balsamico dressing
- griechischer bauernsalat
- süddeutscher kartoffelsalat
// mit zwiebeln, salatgurke & leichten senfdressing
- blaubeer-feta salat
// mit frischen kräutern

preis pro portion 3,90 €

// vegane speisen

- buntes grillgemüse
mit olivenöl & frischen kräutern
dazu rosmarin kartoffeln
9,80 €
- würzige asia nudelpfanne
mit verschiedenen pilzen, gemüsen & sprossen in sojasauce
12,90 €
- frische pasta mit linsen bolognese
9,80 €
- gelbes kokoscurry
mit pak choi, paprika, porree, erdnüssen & koriander
dazu jasminreis & falafel
12,90 €
- kichererbsencurry
mit gehackten tomaten, zwiebel, koriander, kokosmilch, garam masala, banane
dazu jasminreis oder naan brot
12,90 €
- blattspinat-kichererbsen-pfanne
mit ingwer, kurkuma, paprika, chili, tomaten
dazu jasminreis oder naan brot
12,90 €
- kartoffel-zucchini-auflauf
mit frischen kräutern
9,80 €
- zucchini schiffchen gefüllt
mit gemüse auf curryreis
9,80 €
- Gemüselasagne
9,80 €

preis pro portion



// haspelknecht

ab 40 personen

- hühnersuppe "royale" mit eierstich
- tomaten mit mozzarella & basilikumpesto
- kleine käseauswahl mit brot & butter
- kleine frikadellen und partyschnitzelchen (je ein teil p.P.)
- "rustikaler" schweinebraten in senfkruste mit markfrischen kohlrabigemüse und
- "pariser" kartöffelchen

oder

- putenbraten in pfefferrahmsauce mit speckböhnchen & kroketten
- waldbeerentraum

preis pro person 20,90 €



// hauer

ab 40 personen

- oma ernas" kartoffelsüppchen mit mettwursteinlage
- westfälischer knochenschinken mit pumpernickel
- lecker gewürzter "hackepeter" mit zwiebelringen
- auswahl von deftigen mettwurstchen
- kleine schweinekoteletts mit senfdip rustikal angerichtet
- schweinebraten in senfkruste mit in butter gebratene kartoffelkugeln dazu frisches marktgemüse
- münsterländer käsebrett
- verschiedene rustikale brotsorten zwiebelbrot, körnerbrot, dunkles brot, baguette
- schmalz & butter
- rote grütze mit vanillesauce

preis pro person 21,50 €

// einzelgerichte vorschläge

(ab 10 portionen pro sorte)



// vom schwein

- rustikaler schweinebraten natur
- rustikaler schweinebraten mit zwiebel-senf-kruste
- schweine geschnetzeltes vom lachs
 - in champignong-gemüse
 - in leichter kräutersauce mit blumenkohl, broccoli & möhren
 - in spinat-tomaten-schmandsauce

// bitte wählen sie eine beilage

- petersilienkartoffeln
- bauernspätzle
- frische pasta
- kartoffelknödel
- rosmarin-kartoffeln
- reis
- kartoffelspalten

preis pro portion 14,50 €

// leckere currywurst ab 15 personen

currywurst im topf (1,5 würstchen pro portion)
mit baguette

pro portion 4,90 €

// vom rind

- rindergeschnetzeltes stroganoff in pikanter senfsauce dazu bauernspätzle **16,90 €**
- ungarischer rindergoulasch mit paprika & zwiebeln, rotkohl oder bohnenalat dazu petersilienkartoffeln **16,90 €**
- rinderroulade gefüllt mit speck, zwiebeln, gurke dazu rotkohl & klößen **tagespreis**
- rinderfiletpfännchen mit roten zwiebeln, champignons, sauce bernaise und frischen kräutern dazu kroketten oder ofenkartoffelspalten **tagespreis**



// einzelgerichte vorschläge

(ab 10 portionen pro sorte)



// geflügel

- hähnchenbrustfilet
 - auf mediterranen gemüse in tomatensauce
 - mit frischen champignons
 - in apfel-calvados-rahm
 - in zwiebel-sahne-sauce

// bitte wählen sie eine beilage

- petersilienkartoffeln
- bauernspätzle
- frische pasta
- kartoffelknödel
- rosmarin kartoffeln
- reis
- kartoffelspalten

preis pro portion 15,50 €

- hähnchencurry mit paprika & broccoli
dazu basmatireis
12,00 €
- fruchtiges hähnchencurry
mit kokosmilch und fruchten
dazu jasminreis
12,00 €
- hähnchengeschnetzeltes
in paprika-schmand-gemüse
12,00 €
- riesen torteloni
mit steinpilzen & speckwürfeln
12,90 €

// gemüseauswahl

ab 10 portionen pro sorte

- kaisergemüse
- viciimöhren mit zwiebeln & honig
- broccoli
- blumemkohl
- kohlrabi
- rosenkohl
- speckböhnchen

preis pro portion 3,90 €



// ital.fingerfood buffet

ab 20 personen

- galia melone mit serrano- schinken
- kleine kalbsschnitzel mit tomaten sugo & frischen grünen pfeffer
- gegrillte aprikosen lollí's mit italienischen prosciutto & balsamicocreme
- tomaten-mozzarella mit frischem basilikum
- antipasti mit ruccula, kirschtomaten, gegrillten paprika, auberinen & zucchinirollchen mit frischkäse, gefüllten champignons mit ziegenfrischkäse, bunte oliven
- gebratene italienische geflügel- hackbällchen am spieß mit basilikum pasta
- ricotta-spinat tortellini am spieß mit zitronenkräuter, frischen feigen & garnele
- italienischer nudelsalat mit oliven, rucola, getrockneten tomaten & parmesanhobel
- panzanella
italienischer brotsalat mit mozzarellakugeln, frischen kräutern, kirschtomaten, roten zwiebeln & gebratene italienische salami
- gefüllte blätterteigkörbchen mit ziegenkäse & feigen
- waldbeeren traum
käse-sahne creme mit pfirsich

preis pro person 28,90 €

// gemischte platte (für 15 personen) auf anfrage

//12

// buffetvorschläge

(ab 20 personen)



// seilfahrt

- bunt gemischtes salatbuffet mit verschiedenen dressings
- norwegische fischplatte mit
 - forellenfilets & sahnemeerrettich
 - graved & räucher lachs mit dill-senf-sauce
 - pfeffermakrelen
- krabbencocktail „lord nelson“ im glas angerichtet
- rinder carpaccio auf rucola salat mit gehobelten parmesan käse
- putensteaks „cansas“ mit exotischen fruchten
- hähnchenunterkeulen auf zucchini scheiben
- zarter rindersaftbraten mit butterbohnen und kartoffelkroketten
- putengeschnetzeltes mit karottengemüse und butterspätzle
- französisches käsebrett mit trauben & gebäck, brot & butter
- bayrischcreme mit himbeersauce
- schokoladenpudding mit vanillesauce

preis pro person 32,50 €



// bergdirektor (ab 30 Personen)

- klare ochschwanzsuppe mit altem sherry abgeschmeckt & käse-blätterteigstange
- große schwedische räucherfischplatte: räucherlachs, forellen-filet, markrele im pfeffermantel, heilbuttscheiben
- meeresfrüchtesalat im cocktailglas angerichtet
- baby hummer, garnelen auswahl
- sahnemeerrettich, dill-senf-sauce
- schweinemedallions mit fruchten dekoriert
- mild geräucherte entenbrust
- rosa gebratenes roastbeef vom angus rind
- spanischer seranoschinken auf ogen melone angerichtet
- französisches käsebrett mit weintrauben
- zander trifft lachs in honig-senf-sauce pariser kartoffeln
- kalbsroulade „real“ gefüllt mit zwiebelthymianmus
- salbeisauce, speckbohnen bündel & herzoginkartoffeln
- medallions vom rinderfilet, sauce bernaise
- zuccinigemüse & kartoffelgratin

preis pro person 42,50 €

// dessertauswahl

in kleinen gläschen serviert
(mindestbestellmenge pro sorte 20 stück)



- limonen-joghurt-mousse
- pana cotta mit himbeerspiegel
- beerengrütze mit vanillesauce
- tiramisu
- herrencreme mit kirschen
- mousse au chocolat
- baileyscreme
- amarettocreme mit amarettinis
- schokoladenpudding
- vanillepudding
- obstsalat mit vanillesauce
- himbeer mascarpone

pro portion 3,90 €

// bis 70 portionen im gläschen (größere mengen in schüsseln)

// torten

- schwarzwälder kirschtorte
- flocken – sahetorte
- erdbeer – buttermilchtorte
- käse – sahetorte
- himbeer – käse – sahetorte
- eierlikörtorte
- nuss – sahetorte

//preise auf anfrage

mini küchlein (muffin gröÙe)

- käseküchlein 3,40 €
- apfelküchlein mit streuseln 2,50 €
- kirschküchlein mit streuseln 2,50 €
- mandarinen mit streuseln 2,50 €
- schoko-nuss 2,50 €

mindestbestellmenge 12 stk. pro sorte
//preise pro stück

// kuchen

- gedeckter apfelkuchen
- mohnsteusel
- käsekuchen
- mandel – bienenstich
- obstkuchen
- quark - johannisbeere
- donauwelle
- streuselkuchen
- mandelkuchen

pro stück 3,90 €

// eat it foodboxen



die boxen sind zum beispiel für meetings, veranstaltungen oder besondere anlässe gedacht um ihnen die vorbereitung zu erleichtern.

die box gibt es in verschiedenen größen - je nach personenanzahl - und kommt in einer dekorativen box, so dass sie einfach die box öffnen, auf den tisch stellen und genießen können.



// frühstücksbox



die box hat eine kombination von salzig, würzig und süß

- baguette / croissants / knäckebrot
- verschiedene käsesorten
- verschiedene wurstsorten
- obst / gemüse
- nutella / marmelade
- butter

box klein (8x24,7x35,7cm)

// 1-2 personen 19,99€

box mittel (8x31,3x46,4cm)

// 4-5 personen 34,99€

box groß (8x37,6x55,7cm)

// 8-9 personen 73,99€

//auch vegetarisch und vegan erhältlich

// dessertbox



mit liebe ausdekorierte dessertshots

- lotus-creme
- oreo-creme
- after eight-creme
- erdbeer-creme
- mousse au chocolat mit lind-topping
- waldfrucht-creme

box mit 24 dessertshots

inkl. dessertlöffelchen 37,99€





// softgetränke - verkauf von getränken erfolgt nur in der anzahl ihrer bestellten menge,
keine abrechnung nach verbrauch

cola, fanta, sprite	0,2l	1,80 €
	1,0l	4,20 €
apfelschorle	0,25l	1,60 €
	1,0l	3,00 €
mineralwasser	0,25l	1,50 €
	1,0l	3,00 €
stilles wasser	0,25l	1,50 €
	1,0l	3,00 €
orangensaft	0,2l	2,20 €
apfelsaft	0,2l	2,20 €
kirschsft	0,2l	2,20 €
maracujasaft	0,2l	2,20 €
verschiedene säfte	1,0l	3,60 €



// zur zeit kein verkauf von literflaschen

// biere

veltins	0,33l	2,60 €
veltins alkoholfrei	0,33l	2,60 €
erdinger weizen	0,5l	3,10 €
bergmann export	0,33l	3,90 €
bergmann spezial	0,33l	3,90 €
bergmann pils	0,33l	3,90 €



// biere werden nur auf ihre bestellung geordert!

// kaffee & co.

tasse kaffee / kakao / tee	1,40 €
cappucino	2,40 €
latte macchiato	2,90 €
milchkaffee	2,90 €
espresso	1,80 €
kanne kaffee/ kakao / tee	8,70 €

inkl. kaffeegeschirr // zucker & milch // kaffeekekse

// material & leihgaben



Auftraggeber und Eat it - / Bistro //Catering können die Bereitstellung von Servicepersonal und Leihmaterial vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen.

leihgegenstände und servicepersonal (buhl personalservice bochum)

elektrische speisenwärmer	pro stk. 10,00 €
geschirr und besteck inkl. reinigung	pro teil 0,39 €
tischgetränke kühler	pro stk. 4,00 €
wassergläser	je 0,39 €
wein- & sektgläser	je 0,49 €
tischdecken/ hussen inkl. reinigung,	je nach gröÙe ab 7,95 €
servicepersonal, je stunde	pro servicekraft 25,50 €
skirting-tischumrandung	pro stk. 15,00 €

alle preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

kaffeemaschine auf anfrage

anlieferung / abholung / lieferung

innerhalb bochum pro strecke jeweils zwischen 25,00 € und 30,00 €

// raumanmietung

Den Mietern des Zentrums sowie Externen steht ein großer, modern ausgestatteter Veranstaltungsbereich im Erdgeschoss mit einem Hauptsaal und mehreren kleineren Konferenz- und Seminarräumen zur Verfügung. Das großzügige Foyer kann bei größeren Veranstaltungen und Messen mit genutzt und angemietet werden. Der Hauptsaal sowie die Konferenz- und Seminarräume verfügen neben einer variablen Bestuhlung über moderne Präsentations- und Medientechniken (u.a. Beamer, Laptop, Mikrofonanlage, White-Board, Moderatorenkoffer) sowie über Internetzugänge, die separat mit hinzu gemietet werden können.

Raummiete

Horst-Görtz-Saal (bis 199 Personen, teilbar): **340,00 € (halbtags), 570,00 EUR (ganztags)**

Von Neumann (bis 120 Personen, teilbar): **180,00 EUR (halbtags) 300,00 EUR (ganztags)**

Turing (bis 50 Personen): **130,00 EUR (halbtags), 220,00 EUR (ganztags)**

Shannon (bis 30 Personen): **80,00 EUR (halbtags), 130,00 EUR (ganztags)**

(Alle Preise zzgl. 19 % Mehrwertsteuer)

Ihre **Ansprechpartnerin** für Fragen zu den veranstaltungsräumen und Buchungen:

Annette Böker

0234 / 61 06 34 02

Zentrum für IT Sicherheit (ZITS)

Lise-Meitner-Allee 4

44799 Bochum

ZENTRUM **its**
IT-Sicherheit · BOCHUM

// Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellungsänderungen

Änderungen der Bestellung bezüglich Speisen, Mengen oder Uhrzeit können wir noch bis zu einer Woche vor dem Auslieferungstermin berücksichtigen.

Rücktritt

Die Stornierung einer aufgegebenen Bestellung ist bis einschließlich 7 Werktagen vor Liefertermin kostenfrei.

6 Tage vor Liefertermin fallen 20% des Auftragswertes,

3-5 Tage vor Liefertermin 40% des Auftragswertes,

2 Tage vor Liefertermin 50% des Auftragswertes,

1 Tag vor Liefertermin 80% des Auftragswertes an.

Stornierungen am Veranstaltungstag 100% des Auftragswertes.

Anlieferung & Abholung

Lieferzusagen bezüglich Lieferuhrzeit werden wir nach bestem Gewissen einhalten. Sollte dennoch eine eventuelle Zeitüberschreitung eintreten, berechtigt dies nicht zur Annahmeverweigerung, Auftragsrücktritt oder Rechnungsminderung.

Der Auf- und Abbau, sowie abräumen von Geschirr, Besteck, Leergut und Gläsern ist nicht im Preis inbegriffen. Dieses muss sortiert in die vorgegebenen Rückgabekisten erfolgen.

Dies kann zusätzlich gegen einen Aufpreis gebucht werden.

Die Abholung wird im Vorfeld vereinbart und ist bindend.

Die von uns gelieferten Leihgegenstände sind im sauberen und sachgemäßen Zustand an uns zurück zu geben. Sollte dies nicht der Fall sein, so werden Reinigungskosten erhoben. Bei Verlust oder Beschädigung werden die Anschaffungskosten dem Besteller in Rechnung gestellt.

Sonstige Leistungen sowie Personal

Auftraggeber und Eat it - / Bistro //Catering können die Bereitstellung von Servicepersonal und Leihmaterial vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen.

Reklamationen

Wir führen Ihre Bestellung nach besten Wissen und Gewissen aus. Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie nicht und setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen die wir erst bei Rückgabe erhalten, können daher nicht mehr berücksichtigt werden.

Zahlungsbedingungen

Grundsätzlich wird die Bezahlung bei Lieferung fällig, es sei denn bei der Bestellung wurden andere Zahlungsmodalitäten vereinbart.

Die Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang der niedergelegten Form zu bezahlen.

Der Kunde versichert, mit seiner Bestellung die AGBs gelesen und akzeptiert zu haben.