

Catering & Eventplaner

Standcatering -
Full Service für
Sie und Ihre Gäste

gültig bis zum 30.06.2009



Standcatering - Full Service für Sie und Ihre Gäste

	Seite
Serviceleistungen	3
Belegte Backwaren	4-6
Snacks	7
Finger Food Variationen	8-10
Standparty Packages	11
Suppen und Eintöpfe	12
2-Gang Menüs	13
3-Gang Menüs	14
Buffets	15-18
Dessertbuffet	19
Alkoholfreie Getränke	20
Aperitif, Digestif und Bier	21
Sekt, Champagner und Wein	22
Heißgetränke	23
Equipment	24
Personal	25-26
Allgemeine Informationen	27

Für welchen Anlass auch immer, wir liefern Ihnen Speisen und Getränke direkt an Ihren Messestand. Das professionelle Equipment wie Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser liefern wir gleich mit. Zur Bewirtung Ihrer Gäste kann unser freundliches Servicepersonal zusätzlich angefragt werden.

Als Partner der Koelnmesse Service GmbH
 Bayer Gastronomie GmbH
 Deutz-Mülheimer Straße 30
 50679 Köln
 Telefon: +49 221 284-9444
 E-Mail: koelnmesse@bayer-gastronomie.de

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Standcatering - Full Service für Sie und Ihre Gäste

Speisen und Getränke:	Anlieferung von Speisen und Getränken direkt an Ihren Messestand
Equipment:	Geschirr, Besteck, Gläser und Servietten werden mitgeliefert. Zusätzliches Equipment auf Anfrage
Personal:	Servicepersonal kann zusätzlich angefragt werden.
Bestellung:	Bayer Gastronomie GmbH Tel.: +49 221 284-9444 E-Mail: koelnmesse@bayer-gastronomie.de

Konferenz- und Bankettcatering

Speisen und Getränke:	Frühstück, Konferenzangebot, Lunchbuffet - bis zum klassischen Sekt-Empfang und festlichen Bankett
Equipment:	In den Preisen inkludiert
Personal:	Servicepersonal bereits bis 00:00 Uhr inkludiert
Räumlichkeiten:	Das Messegelände bietet vielfältige und flexible Räumlichkeiten.
Bestellung:	Bayer Gastronomie GmbH Tel.: +49 221 284-9444 E-Mail: koelnmesse@bayer-gastronomie.de

Lieferservice - jederzeit bestens versorgt

Frühbuchen lohnt sich!

Speisen und Getränke:	Die Ware kann nur in den vorgegeben Mindesteinheiten ausgeliefert werden. Die Ware wird ohne Inventar angeliefert.
Equipment:	Einwegartikel und Mietgeräte
Personal:	Die Ware wird nur angeliefert, kein Auf- und Abbau oder Einsammeln der Artikel.
Bestellung:	Bestellformular „C.01“ auf der Homepage www.koelnmesse.de unter Gastronomieservices im Link Serviceleistungen

Belegte Backwaren

Halbe belegte Brötchen

mit Tomate, Gurke, Ei	€ 2,90
mit Aufschnitt	€ 2,90
mit Tomate und Mozzarella	€ 2,90
mit Tortenbrie	€ 2,90
mit gekochtem Schinken	€ 3,00
mit Salami Mailänder Art	€ 3,10
mit geräucherter Putenbrust	€ 3,10
mit rohem Schinken	€ 3,10
mit Gouda Käse	€ 3,30
mit Roastbeef	€ 3,50
mit Räucherlachs	€ 3,50
mit Parmaschinken	€ 4,00

Bei Vitalbrötchen erhöht sich der Stückpreis um € 0,50.

Die Mindestabnahme beträgt 15 Stück.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Belegte Backwaren

Baguettes

Kleines Baguette mit gekochtem Schinken	€ 3,20
Kleines Baguette mit Gouda Käse	€ 3,50
Kleines Körner-Baguette mit Tomate und Mozzarella	€ 3,40
Kleines Körner-Baguette mit geräucherter Putenbrust	€ 3,60
Kleines Körner-Baguette mit Salami Mailänder Art	€ 3,60

Die Mindestabnahme beträgt 15 Stück.

Laugengebäck

Laugenstange	€ 1,50
Laugenbrezel	€ 1,60
Laugenstange mit Käse und Schinken	€ 4,20



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Belegte Backwaren - als Finger Food -

Gemischt belegte Baguetteschnittchen

mit Tomate und Mozzarella	€ 1,80
mit Tortenbrie	€ 1,80
mit Salami Mailänder Art	€ 2,10
mit Gouda Käse	€ 2,20
mit Serranoschinken	€ 2,40
mit Roastbeef	€ 2,40
mit geräuchertem Forellenfilet	€ 2,40
mit geräuchertem Lachs	€ 2,40
mit geräucherter Entenbrust	€ 2,80
mit geräuchertem Heilbutt	€ 2,80

Exklusiv belegte Canapés

mit Tortenbrie	€ 2,20
mit Frischkäse und Schnittlauch	€ 2,30
mit geräuchertem Lachs	€ 2,80
mit Serranoschinken	€ 2,80
mit Roastbeef	€ 2,80
mit geräucherter Entenbrust	€ 3,20
mit geräuchertem Heilbutt	€ 3,20
mit Riesengarnele	€ 3,20

Auf Wunsch gegen Aufpreis auch auf Roggenbrot erhältlich.

Die Mindestabnahme beträgt jeweils 15 Stück.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Snacks

Knabbereien

Salzletten	150 Gramm	€ 2,30
Gebäckmischung	100 Gramm	€ 2,50
Erdnüsse	200 Gramm	€ 4,10
Chips	250 Gramm	€ 4,10

Süße Verführung

Mini Plunderteilchen	€ 1,50
2 Stück Mini Windbeutel	€ 1,50
Mini Croissant	€ 1,50
Mini Kirschtasche	€ 1,50
2 Stück Mini Muffins	€ 1,50
Petit Four	€ 1,60

Kleine mediterrane Snacks / Antipasti

Eingelegte gegrillte Champignonköpfe	€ 2,20
Cherrytomaten mit Basilikum-Frischkäsefüllung	€ 2,50
Salat von frischen Meeresfrüchten in Petersilien-Knoblauchvinaigrette	€ 2,60
Marinierte schwarze und grüne Oliven mit gewürfeltem Fetakäse	€ 2,70
Gegrillte Zucchini in Balsamico-Olivenölmarinade	€ 2,70

Im Weckglas angerichtet und aus garniert, dazu reichen wir Baguetteschnittchen.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Finger Food Variationen

Kaltes Finger Food

Mini Kabanossi	€ 1,60
Gemügesticks mit diversen Dips	€ 2,10
Melonenkugeln mit Schinkenstreifen	€ 2,50
Radieschen mit körnigem Hüttenkäse und Gartenkresse	€ 2,50
Matjes und Gurken mit roten Zwiebeln	€ 2,50
Rindfleischsalat mit grünem Pfeffer	€ 2,50
Mozzarellabällchen und Kirschtomaten mit Basilikum	€ 3,30
Crevetten-Cocktail	€ 3,30
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	€ 3,30
Geräucherte Entenbrustscheibe auf Waldorfsalat	€ 3,40

Warmes Finger Food

Mini Pizza Salami	€ 0,90
Mini Pizza Schinken	€ 0,90
Gemüse-Frühlingsrolle mit Asiadip	€ 0,90
Chicken-Pineapple-Sticks	€ 1,10
Herzhaftes Blätterteiggebäck mit geräuchertem Lachs	€ 1,20
mit Schinken und Käse	€ 1,20
mit Käse	€ 1,20
Pflaume im Speckmantel	€ 1,30
Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 1,40
Riesengarnele im Teigmantel gebacken mit Sweet-Chilisauce	€ 1,60

Diese Finger Food Variationen werden in kleinen Gläschen oder auf kleinen Tellern mit einer angelegten Dessertgabel arrangiert und serviert. Bei größeren Mengen werden die Speisen auf Platten/in Wärmebehältern serviert.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Finger Food Variationen

Süßes Finger Food - ohne Alkohol

Salat von frischen Früchten	€ 2,10
Frische Erdbeeren mit Crème double	€ 2,90
Ananas-Götterspeise mit Chili und Korianderaromen	€ 2,90
Panna Cotta mit Aprikosenmark	€ 2,90

Cocktaildesserts - mit Alkohol

Singapur Sling Ananas- und Kirschsafft mit Gin und Joghurtcrème	€ 2,90
Grashopper Schaumiger Pfefferminzlikör mit Schokoladencanaché	€ 2,90
Caipirinha Zuckerrohrschnaps mit Limone und braunem Zucker	€ 2,90
Alligator Passionsfrucht, Blue Curaçao und Pernod auf Orangencrème	€ 2,90
Red Lips Grenada-Schokoladencreme mit Kirsch-Ananassaft und feinem italienischem Frucht-Kräuterlikör	€ 2,90



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Finger Food Variationen

Herzhafte Vorspeisen

Tatar von Räucherforelle und Rettich mit Safran-Topping
 Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauchsalat
 Lachsrollchen mit Meerrettich auf Ratatouille-Salat
 Safran-Quitten-Konfit auf Gänseleber-Parfait
 Mousse von Avocado mit Limone und Koriander

5 Sorten à 7 Stück gemischt (35 Stück) € 129,00 pro Tablett

Warme Schmankerln

Gewürzfrikadelle auf Meerrettich-Rahmlinsen
 Tilapia-Ragout (Fischfilet) in Roter Thai-Curry-Sauce
 Gemüse-Couscous „Maghreb“ mit Oliven
 Ochschwanz-Ragout unter der Kartoffel-Senf-Haube
 Safran-Risotto mit Garnelen in Tomaten-Pesto

5 Sorten à 7 Stück gemischt (35 Stück) € 139,00 pro Tablett

Süße und fruchtige Desserts

Weißes Schokoladenmousse mit Johannisbeer-Spiegel
 Crème und Gelee von Maracuja mit Mandel-Schokobiskuit
 Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel
 Gewürzananas auf Mousseline von Kokosnuss
 Crème von Cassis mit gerösteten Pinienkernen

5 Sorten gemischt (42 Stück) € 119,00 pro Tablett

Der Verkauf erfolgt in kompletten Tablett für 7-8 Personen.
 Hierfür benötigen wir die Bestellung mindestens 3 Tage im voraus.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Standparty Packages

Für Ihre Standparty nach der Messe oder auch für zwischendurch, als Dankeschön oder einfach zur Erinnerung an Köln.

Kölsche Happen

Heringssalat rot und weiß
 „Deftige rheinische Wurstplatte“
 Mett mit Zwiebelringen
 Kölner Blutwurst mit Löwensenf und Zwiebelringen
 Feine und grobe Bergische Leberwurst mit Mixed Pickles
 Knackige Bierbeißer

Garnierte Spießchen von mittelaltem Gouda Käse

„Rustikaler Brotkorb“
 Röggelchen, Brötchen, Speck- und Zwiebelbrotstangen
 Butter und Schmalz

5 l Gaffel Kölsch vom Fass
 2 Fl Weißwein 0,75 l
 2 Fl Rotwein 0,75 l
 1 Fl Sekt 0,75 l
 5 Fl Selters Culinaria 0,75 l
 1 Fl Orangensaft 1,0 l
 1 Fl Apfelsaft 1,0 l

€ 400,00 pauschal für 20 Personen

Buchbar für 20/40/60 Personen.

Gläserauswahl, Küchen- und Servicematerial sowie Servietten sind enthalten.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Mediterraner Snack

„Antipasti“ von gegrilltem Gemüse
 Champignons, Zucchini, Paprika und getrocknete Tomaten
 Eingelegte Meeresfrüchte mit Sauce Aioli
 Salami und Parmaschinken mit Melone und Grissini
 Bunter italienischer Nudelsalat mit Tomaten und Oliven

„Spanische Tapas“
 Chorizo, grüne und schwarze Kräuter-Oliven, Garnelen-Tortilla

„Mediterraner Brotkorb“
 Baguette und Ciabatta
 Kräuterbutter und Paprika-Oliven-Quark

5 l Gaffel Kölsch vom Fass
 2 Fl Weißwein 0,75 l
 2 Fl Rotwein 0,75 l
 1 Fl Sekt 0,75 l
 5 Fl Selters Culinaria 0,75 l
 1 Fl Orangensaft 1,0 l
 1 Fl Apfelsaft 1,0 l

€ 400,00 pauschal für 20 Personen

Suppen und Eintöpfe

Suppen

Vegetarische Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Kokosflocken
€ 3,70

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Flädle
€ 3,70

Tomatenessenz mit Basilikum und kleinen Ricotta-Tortellini-Taschen
€ 3,70

Asiatische Entenconsommé mit Gemüse und Korianderklößchen
€ 4,50

Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Riesengarnelen und Minze
€ 4,80

Essenz vom Ochenschwanz mit Madeira und Chesterstange
€ 5,30

Hummerschaumsuppe mit Keta-Kaviar-Sahne
€ 7,00

Eintöpfe
Vegetarischer Gemüseintopf quer durch den Garten mit gerösteten Brotwürfeln
€ 5,30

Deftig gewürzter Kölner Erbseneintopf mit Bockwurst, frischem Gemüse und Blattpetersilie
€ 6,20

Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Gartenkräutern
€ 6,20

Kräftiger Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch und Schnittlauch
€ 6,60

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Rosenpaprika und Kartoffelwürfel
€ 7,00

Italienische Minestrone mit Grissini und geriebenem Parmesan
€ 7,80

Preise pro Person



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2-Gang Menüs

Menü 1

Saftige Maispouardenbrust auf Rucolasauce mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Fettuccini Tricolore

Törtchen von Passionsfrucht und Himbeeren auf weißer Schokoladensauce

pro Person € 24,00

Menü 2

Lachstranche auf Rieslingweinsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren auf Schokoladensauce

pro Person € 25,00

3-Gang Menüs

Menü 1

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Croûtons

Gebatene Maispouardenbrust auf Kokos-Currysauce mit Brokkoli und Reistimbale

Baumkuchen-Charlotte auf Himbeersauce

pro Person € 20,50

Menü 2

Krabbenrahmsuppe mit Gurkenwürfel und Dillrahmsahne

Schweinefilet auf Estragon-Senfsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelrösti

Weißes Kaffeemousse auf Mangosauce

pro Person € 24,20

Auf Anfrage kann gerne das Hauptgericht durch eine Fischkomponente ersetzt werden. Die Preise basieren auf einer Mindestbestellung von 15 Personen.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

3-Gang Menüs

Menü 3

Scheiben von gebeiztem Lachs mit Senf-Dillsauce, kleinem Reibekuchen und Salatbukett

Entrecôte auf Pommery-Senfsauce mit Speckbohnenbündchen und Pfannekartoffeln

Tiramisuschnitte mit frischen Früchten

pro Person € 28,70

Menü 4 - vegetarisch

Rote Suppe
Tomate und Paprika mit Roter Beete und rotem Apfel

Blätterteigkissen mit grünem Spargel und gebratenen Austernpilzen an leichter Kerbelrahmsauce

Variation von exotischen Früchten mit Passionsfruchtsorbet

pro Person € 29,00

Menü 5 - vegetarisch

Gelbe Suppe
Kürbis und Mais mit Aprikosenspalten und Curry

Kartoffelstrudel auf Trüffelrahmsauce mit tournierten Gemüsen

Vanillecrème mit frischen Erdbeeren

pro Person € 35,00

Auf Anfrage kann gerne das Hauptgericht durch eine Fischkomponente ersetzt werden. Die Preise basieren auf einer Mindestbestellung von 15 Personen.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet International

Kalte Speisen

Skandinavische Räucherfischplatte
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Entenpastete mit Sauce Cumberland
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl
Tomate-Mozzarella
Antipasti von Gemüse
Speck-Kartoffelsalat
Frutti di Mare
Griechischer Bauernsalat
Curry-Putenbrust mit Früchten
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings

Suppe

Zwiebelsuppe mit Kräutern der Provence

Warme Speisen

Roastbeef am Stück mit Sauce Béarnaise
Maispoulardenbrust gefüllt mit Morcheln an Baroloschalottensauce
Gedünstete Lachstranche in Kräuterschaumsauce
Schweinefilet Züricher Art
Kartoffelgratin
Pfannenkartoffeln
Butterreis

Spätzle

Marktgemüse
Blattspinat
Ratatouillegemüse

Desserts

Tiramisu
Crème Caramel
Mousse au Chocolat
Obstsalat

Internationale Käseauswahl
mit Brot und Butter

ab 35 Personen € 34,90 pro Person



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet Bayrisch

Kalte Speisen

Wildpastete mit Schwammerlsalat
 Räucherwürstchen und Brauhausschinken
 Hausmacher Sülze mit Remoulade
 Fleischpflanzerl
 Geräuchertes von Forelle und Lachs mit
 Sahnemeerrettich
 Bayrischer Krautsalat mit Speck
 Wurstsalat
 Kartoffelsalat mit Zwiebeln
 Eier-Lauchsalat
 Ochsenmaulsalat
 Blattsalate der Saison mit Dressings und
 Toppings
 Gurken-, Tomaten-, Rote Rübensalat

Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit
 Pfannkuchenstreifen und
 Grießnockerln

Warme Speisen

Jungschweinkeule mit Malzbier glasiert
 Ofenfrischer Leberkäse
 Geschmorte Kalbshaxe
 Nürnberger Rostbratwürstchen
 Lachsforellenfilet aus dem Wurzelsud in
 Senfsauce mit Flusskrebse
 Weinkraut
 Apfelblaukraut
 Wirsingfleckerl

Schwammerln in Kräuterrahm
 Semmel- und Kartoffelknödel
 Salzkartoffeln
 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Desserts

Bayrisch Crème mit Himbeermark
 Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Obstsalat

Bayrischer Käse vom Brett mit Rettich und
 Radieschen
 Brez'n, Semmeln und Kümmelbrot
 Butter und Kräuterbutter

ab 50 Personen € 28,30 pro Person



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Antipasti und Pastabuffet

Vorspeisen

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Auswahl von gegrillten und marinierten Gemüsen

Thunfisch und Corona-Bohnen in Tomatenvinaigrette

Bunter Olivenmix, eingelegter Fetakäse

Marinierte Meeresfrüchte in Petersilien-Knoblauchvinaigrette

Tortellinisalat

Farfallesalat mit Lachsstreifen

Frische Blattsalate der Saison mit Croûtons, Parmesan, Olivenöl, Balsamico und italienischem Kräuterdressing

Suppe

Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Pasta

Spaghetti

Gnocchi

Fettuccini

Rigatoni

Lasagne mit Lachs und Spinat

Saucen zur Auswahl

Pestosauce

Fruchtige Tomatensauce

Sauce Bolognese

Sauce Carbonara

Verfeinern Sie Ihre Nudelvariation mit

Gerösteten Pinienkernen

Geriebenem Parmesan

Kapern

Olivenöl

Desserts

Panna Cotta

Kalte Crêpes-Lasagne mit Milchreis und Pfirsichmark

Tiramisu

Obstsalat

Italienische Käseauswahl

Ciabatta und Butter

ab 35 Personen € 26,70 pro Person



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet Rustikal

Kalte Speisen

Auswahl von Räucherschinken und Wurstspezialitäten
Frankfurter Siedefleisch mit Grüner Sauce
Selektion von Räucherfischen und Lachs mit Meerrettichsahne und Senf-Dillsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickels

Salate

Speck-Kartoffelsalat
Nudelsalat
Rindfleischsalat
Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing

Heringssalat rot und weiß
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings

Suppe

Kräftiger Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch und Schnittlauch

Warme Speisen

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Gurken-Dillgemüse mit Senfschaumsauce
Glasierte Schweinshaxen mit Pilzen, Zwiebeln und Croûtons in Kräuterjus
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut

Buntes Marktgemüse
Kohlrabi-Lauchrahmgemüse
Kleine Semmelknödel
Petersilienkartoffel

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelschnitte
Griesflammeri
Bayrisch Crème
Fruchtsaucen

Deutsche Käseauswahl
mit herzhaften Brotsorten

ab 35 Personen € 29,10 pro Person



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessertbuffet

Desserts kalt

Helles und dunkles Mousse au Chocolat
mit eingelegten Feigen
Bayrisch Crème mit marinierten
Erdbeeren
Tiramisu
Panna Cotta mit dreierlei Fruchtmark
Mandelcrème mit Rumtopfrüchten
Mangomousse mit eingelegten
Orangenfilets und Minze
Crème Caramel
Frischer Obstsalat

Desserts warm

Kaiserschmarrn mit heißen
Zwetschgen
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder
Vanilleeis

Schokobrunnen Live

Exotische Obstspieße zum Eintauchen
in flüssige Schokolade

im Rahmen eines Menüs pro Person € 17,40
als eigenständiges Buffet pro Person € 21,60



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria	0,25 l	€ 2,40	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Selters Culinaria	0,75 l	€ 5,90	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 2,50
Selters Culinaria still	0,25 l	€ 2,40	Schweppes Soda Water	0,2 l	€ 2,50
Selters Culinaria still	0,75 l	€ 5,90	Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,50
Coca-Cola	0,2 l	€ 2,50	Multivitamin Nektar	0,2 l	€ 2,60
Coca-Cola Light	0,2 l	€ 2,50	Orangensaft Granini	0,2 l	€ 2,60
Sprite	0,2 l	€ 2,50	Apfelsaft, klar Granini	0,2 l	€ 2,60
Fanta	0,2 l	€ 2,50	Bionade, verschiedene Sorten	0,33 l	€ 2,70



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aperitif & Digestif

Köln Royal	10 cl	€ 4,50
Erfrischender Sektcocktail mit Crème de Cassis		
Peach Velvet	10 cl	€ 5,70
Frisch-fruchtiger Sektcocktail mit Grenadine und Orangensaft		
Aperol Sprizz	10 cl	€ 5,70
Prosecco-Aperitif mit einem fruchtigherben Geschmack		
Campari	4 cl	€ 2,50
Campari Orange	4 cl	€ 3,00
Niepoorts Tawny Port	5 cl	€ 2,90
Martini Rosso	5 cl	€ 2,90
Martini Bianco	5 cl	€ 2,90
Gin Tonic	2 cl	€ 4,30
Digestif		
Ramazotti	4 cl	€ 3,70
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 3,90
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 3,90
Williams Birne, Morand	2 cl	€ 4,50

Bier

Flaschenbier

Gaffel Kölsch	0,33 l	€ 2,70
Bitburger Pils	0,33 l	€ 2,70
Bitburger Drive	0,33 l	€ 2,70

Auf Anfrage offerieren wir weitere Biersorten sowie Bier-Mixgetränke.

Fassbier

Gaffel Kölsch	5,00 l	€ 37,00
Gaffel Kölsch	10,00 l	€ 74,00
Gaffel Kölsch	15,00 l	€ 111,00
Gaffel Kölsch	20,00 l	€ 148,00
Bitburger Pils	30,00 l	€ 222,00



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sekt, Champagner und Wein

Sekt, Prosecco

Chardonnay Brut, Schloss Affaltrach 0,75 l € 24,00

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C
Spumante Brut / Villa Caplet 0,75 l € 26,00

Champagner

Taittinger Brut Reserve 0,75 l € 78,00

Veuve Cliquot Brut 0,75 l € 90,00

Weißwein

Pinot Grigio I.G.T Fernando Pighin & Figli, Friuli
Ausgeprägtes Bukett, schöner Fruchtschmelz 0,75 l € 31,00

Riesling, Weingut Robert Weil, Rheingau
Trocken, saftig, fruchtbetont und elegant 0,75 l € 34,00

Rotwein

Legado Cabernet Sauvignon Reserva
Maipo Valley, Chile, vollmundig, reife Frucht 0,75 l € 29,90

Us de la Meng, Weingut Meyer-Näkel, Ahr
Saftig-reife Frucht, rundes Tannin, harmonisch 0,75 l € 36,50

Die Weine sind in unterschiedlichen Jahrgängen vorhanden, wir beraten Sie gerne!

„Bayer Weinkeller – die ganze Welt des Weines“
Wir halten jederzeit eine in der Region einmalige Auswahl von bis zu 1.000 verschiedenen Weinen und Spirituosen für Sie bereit. Speziell auf Ihr Event und das Speisenangebot passend abgestimmte Weine.
Gerne beraten wir Sie individuell!



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Heißgetränke

Tee, diverse Sorten	je Tasse	€ 1,60
Tee, diverse Sorten	je Liter	€ 10,30
Kaffee	je Liter	€ 10,30

Für unsere Kaffeespezialitäten benötigen Sie eine Spezialitätenmaschine, die wir zu einem Pauschalpreis von € 120,00 zur Verfügung stellen.

Die Kaffeespezialitäten werden über ein Zählwerk registriert und wie folgt berechnet:

Espresso	je Tasse	€ 1,70
Kaffee crème	je Tasse	€ 1,80
Milchkaffee	je Tasse	€ 1,90
Cappuccino	je Tasse	€ 2,10
Latte Macchiato	je Glas	€ 2,20



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Equipment

Das professionelle Equipment wie Geschirr, Besteck, Gläser und Servietten liefern wir gleich mit.

	Stück / pro Tag	
Stehtisch, 73 cm/108 cm hoch	€ 16,00	
Stehtisch Tischdecke, weiß	€ 5,50	
Buffettisch	€ 16,00	
Buffettisch Tischdecke, weiß	€ 6,50	
Buffettisch Skirting, weiß oder blau	€ 7,50	
Tischdecke, weiß 220 x 130	€ 7,50	
Tischdecke, weiß 160 x 160	€ 5,50	
Stoffservietten, weiß	€ 1,60	
Eis		
Würfel-Eis 10 kg	€ 27,30	
Crushed-Eis 10 kg	€ 27,30	

Bei weiteren Equipmentwünschen sind wir gerne behilflich, bitte sprechen Sie uns an.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Personal

Die Anlieferung und Abholung von Speisen, Getränken und Equipment ist in den Preisen inkludiert.
Zur Bewirtung Ihrer Gäste kann unser freundliches Servicepersonal zusätzlich angefragt werden.

Veranstaltungsleiter	Stunde	€ 34,50
Serviceleiter/Oberkellner	Stunde	€ 34,50
Barkeeper/Barmaid	Stunde	€ 32,00
Service Mitarbeiter	Stunde	€ 27,50
Koch	Stunde	€ 27,50
Küchenhilfe	Stunde	€ 21,50
Spülkraft	Stunde	€ 21,50
Hostess	Stunde	€ 29,50

Unsere Servicemitarbeiter erscheinen in schwarzer Hose/schwarzem Rock, weißem Hemd/weißer Bluse, Fliege und Bistroschürze. Unsere Köche präsentieren sich Ihren Gästen in einer klassischen Kochuniform. Gerne berücksichtigen wir bei der Kleidung Ihre individuellen Wünsche (Firmenfarben, themenorientiert etc.). Sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen und wir werden Sie gerne beraten.

Die Mindestarbeitszeit pro Mitarbeiter beträgt 4 Stunden.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Personal

Kennzahlen für die Personalplanung

Für die Rund-um-Betreuung Ihrer Veranstaltung empfehlen wir folgenden Personaleinsatz:

Menüservice:	Speisen	10-15 Gäste	1 Servicemitarbeiter
	Getränke	20-30 Gäste	1 Servicemitarbeiter
Buffetservice:	Speisen	18-25 Gäste	1 Servicemitarbeiter
	Getränke	30-40 Gäste	1 Servicemitarbeiter
Flying Service/	Speisen	12-18 Gäste	1 Servicemitarbeiter
Finger Food:	Getränke	20-25 Gäste	1 Servicemitarbeiter

Küche

Menü: pro Hauptgangkomponente 1 Koch + 1 Küchenhilfe
(Anzahl der Köche pro Pass/Ausgabestation)

Buffet: nach Rücksprache, da abhängig von den Speisen und deren Zubereitung und Präsentation

Jede Veranstaltung oder Standbewirtung zieht nicht unerhebliche logistische Herausforderungen mit sich. Unser eigener Fuhrpark macht uns unabhängig und schnell handlungsfähig, unsere Logistiker unterstützen Sie bei dem Auf- und Abbau des angelieferten Equipments, ebenso wie bei allen logistischen Herausforderungen in Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung.

Logistiker Stunde € 29,50

Über den Einsatz und die Planung der Logistiker beraten wir Sie gerne individuell, abgestimmt auf Ihre Veranstaltung!



Allgemeine Informationen

Gültigkeit

Der Eventplaner Standcatering ist gültig bis zum **30. Juni 2009**.

Bestellung und Anlieferung

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- oder Speisewunsch mit.

Die genaue Personenzahl geben Sie uns bitte bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bekannt, da die Rechnungslegung gemäß der genannten Teilnehmer erfolgt.

Nachbestellungen oder kurzfristige Anfragen werden schnellstmöglich ausgeführt.

Die Bereitstellung mitgebrachter oder die Rückgabe von Speisen ist nicht möglich.

Zahlungsarten

Gerne akzeptieren wir zur Begleichung Ihrer Rechnung auch Kreditkarten (American Express, Mastercard, Visa und Diners Club). Unsere Mitarbeiter sind bevollmächtigt, Rechnungen während der Veranstaltung zu kassieren.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir legen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden.

Blumen/Pflanzen

Falls Blumenschmuck gewünscht wird, kann dieser über die folgende Adresse bestellt werden:

Gestalten mit Blüten und Pflanzen
Herr Christian Winter
Bergstraße 58
53332 Bornheim
Tel./Fax: +49 2227 6109
Handy: +49 171 4303086

Dekoration

Zur Konzeption, Planung und Koordination großer und kleiner Dekorationen empfehlen wir:

Glamour Faktur by Bettina Hass
Feldsieferweg 44
51381 Leverkusen
Tel./Fax: +49 2171 558206 / 207
E-Mail: info@glamourfaktur.de

Kontaktdaten

Sind Sie auf den Geschmack gekommen?
Wir beraten Sie gerne:
Telefon: +49 221 284-9444
E-Mail:
koelnmesse@bayer-gastronomie.de