



Catering managed by



Catering & Eventplaner

Standcatering -

Full Service für
Sie und Ihre Gäste



Standcatering - Full Service für Sie und Ihre Gäste

Serviceleistungen	Seite 3
Belegte Backwaren	4-6
Snacks	7
Finger Food Variationen	8-10
Standparty Packages	11
Suppen und Eintöpfe	12
Quicklunch	13-14
Buffet	15-17
Eventvorschläge	
- Sushi Maker	18
- Cocktailbar	19
- Aktionsequipment	20

Alkoholfreie Getränke	Seite 21
Bier & Co	22
Sekt, Champagner, Wein	23
Equipment	24
Personal	25
Allgemeine Informationen	26

Für welchen Anlass auch immer, wir liefern Ihnen Speisen und Getränke direkt an Ihren Messestand.

Der Mindestbestellwert beträgt € 400,00.

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
Sodexo Services GmbH
Deutz-Mülheimer Straße 30
50679 Köln
Telefon: +49 221 284-9444
E-Mail: koeln.messe@sodexo.com

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 – Mindestbestellwert € 400,00
Equipment:	Geschirr, Besteck, Gläser und Servietten werden mitgeliefert. Zusätzliches Equipment auf Anfrage
Personal:	Servicepersonal kann zusätzlich angefragt werden.
Bestellung:	Sodexo Services GmbH Tel.: +49 221 284-9444 E-Mail: koeln.messe@sodexo.com

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:	Sodexo Services GmbH Tel.: +49 221 284-9444 E-Mail: koeln.messe@sodexo.com

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

Halbe belegte Brötchen

mit Gouda Käse	€ 3,30
mit Roastbeef	€ 3,50
mit Räucherlachs	€ 3,50
mit Parmaschinken	€ 4,00

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Belegte Backwaren

Baguettes

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

Laugengebäck

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

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück.

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Belegte Backwaren - als Finger Food -

Vielfalt pur – lecker, handlich und unkompliziert

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 Seranoschinken	€ 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 Seranoschinken	€ 2,80
mit Roastbeef	€ 2,80
mit geräucherter Entenbrust	€ 3,20
mit geräuchertem Heilbutt	€ 3,20
mit Riesengarnele	€ 3,20

Die Mindestbestellmenge beträgt jeweils 15 Stück pro Sorte.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Snacks

Für zwischendurch oder wenn`s mal länger geht

Warme Minis

Mini Pizza Salami ∅ 7 cm	€ 0,90
Mini Pizza Schinken ∅ 7 cm	€ 0,90
Gemüse-Frühlingsrolle mit Asiadip	€ 0,90
Herzhaftes Blätterteiggebäck	
- mit Käse	€ 1,20
- mit Rindfleisch	€ 1,40
- mit Schinken und Käse	€ 1,50
- mit Hühnchenfleisch	€ 1,60
- mit geräuchertem Lachs	€ 1,80
Riesengarnele im Teigmantel gebacken mit Sweet-ChilisaUCE	€ 1,60

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Sorte.

Knabbereien

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

Süße Verführung

Mini Kirschtasche	€ 1,20
Mini Berliner	€ 1,20
Mini Croissant	€ 1,20
Mini Plunderteilchen	€ 1,50
2 Mini Windbeutel	€ 1,50
2 Mini Muffins	€ 1,50

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Sorte.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Finger Food Variationen

“Moving Picknick” - Flying Finger Food aus unseren Bauchläden.

Kaltes Finger Food

Mini Kabanossi	€ 1,60
Gemügesticks mit diversen Dips	€ 2,10
Eingelegte gegrillte Champignonköpfe	€ 2,20
Melonenkugeln mit Schinkenstreifen	€ 2,50
Rindfleischsalat mit grünem Pfeffer	€ 2,50
Gegrillte Zucchini in Balsamico-Olivenölmarinade	€ 2,70
Mozzarellabällchen und Kirschtomaten mit Basilikum	€ 3,30
Crevetten-Cocktail	€ 3,30
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	€ 3,30
Geräucherte Entenbrustscheibe auf Waldorfsalat	€ 3,40

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Sorte.

Diese Finger Food Variationen werden in kleinen Gläschen angerichtet.



Bauchladen

pro Stück € 30,00

Finger Food Variationen

Eine kulinarische Spielart und geschickte Alternative, um seine Gäste im Stehen kulinarisch zu verwöhnen. Denn wer verfügt schon über ausreichend Sitzgelegenheiten, um alle Gäste zu Tisch bitten zu können?

Kaltes Finger Food

Salat von Brokkoliröschen und Schinken
mit Apfel und Mais € 2,00

Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas
und Mandarine € 2,20

Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven
und Paprika € 2,30

Rote Bete-Cocktail mit Matjes € 2,30

Kartoffel-Gurke-Salat mit Chicken Nugget € 2,50

Pastasalat „Venecia“ mit Gurke, Zwiebel und
leichtem Joghurt-Sahne Dressing € 2,90

Tafelspitzsülze-Cocktail € 3,00

Grüne Mammut Oliven mit Mandel € 3,90

Warmes Finger Food

Hack-Bällchen mit Sesam € 1,60

Knusprige Himmel & Erde € 1,80

Wan Tan Baskets € 1,90

Steinbeißer mit Salbei und Bacon € 2,30

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Sorte.

Diese Finger Food Variationen werden in kleinen Gläschen
oder auf Eventgeschirr angerichtet.

Bei größeren Mengen werden die Speisen auf Platten serviert.



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 à 7 Stück gemischt (35 Stück) €119,00 pro Tablett

Der Verkauf erfolgt nur in kompletten Tablett für 7-8 Personen.



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

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“

Kabanossi, grüne und schwarze Kräuter-Oliven, Gemüse-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

Gläserauswahl, Küchen- und Servicematerial sowie Servietten sind enthalten.

Buchbar für 20/40/60 Personen.

Bitte beachten Sie, dass der Personalaufwand für den Auf- und Abbau sowie der Service vor Ort separat in Rechnung gestellt wird.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Suppen und Eintöpfe

Suppen sind ein vollwertiges Gericht, das als Grundlage stets Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch enthält. Der Eintopf wird durch seine sättigende Wirkung als vollwertiges Gericht angesehen.

Suppen

Vegetarische Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Kokosflocken
€ 5,50

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

Italienische Minestrone mit Grissini und geriebenem Parmesan
€ 7,80

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Flädle
€ 5,50

Essenz vom Ochschwanz mit Madeira und Chesterstange
€ 5,30

Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Gartenkräutern
€ 8,50

Tomatenessenz mit Basilikum und kleinen Ricotta-Tortellini-Taschen
€ 4,50

Eintöpfe
Deftig gewürzter Kölner Erbseneintopf mit Bockwurst, frischem Gemüse und Blatt Petersilie
€ 8,00

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Rosenpaprika und Kartoffelwürfeln
€ 8,00

Die Bereitstellung erfolgt in Wärmebehältern.
Die Mindestbestellung liegt bei 15 Personen pro Gericht, Preis pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Quicklunch

Bewirten Sie Ihre Gäste und Stärken Sie Ihre Crew. Stellen Sie sich das Quicklunch nach Anlass, Gesellschaft und Geschmack zusammen.

Salatauswahl

Mischsalat, Eisbergsalat, Krautsalat, Möhrensalat
 Gurken, Tomaten, Maiskörner, Paprika
 Balsamicodressing, Frenchdressing und Italiendressing
 € 4,00

Eintöpfe

Linseneintopf mit Wiener Würstchen
 und Brötchen

€ 7,50

Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben
 und Brötchen

€ 8,00

Gulaschsuppe mit Röggelchen

€ 8,70

Hauptgerichte

Bockwurst mit Senf, Schwäbischer
 Kartoffelsalat

€ 5,70

Frikadellen mit Senf,
 Kartoffelsalat Rustica

€ 5,70

Rindergulasch mit Paprika
 und Spätzle

€ 9,50

Desserts

Schokoladen- oder

Vanillepudding

€ 4,50

Griespudding mit Kirschgrütze

€ 5,00

Frischer Obstsalat

€ 6,60

Süßes Finger Food – im Gläschen

Salat von frischen Früchten

€ 2,10

Frische Erdbeeren mit Crème double

€ 2,90

Panna Cotta mit Aprikosenmark

€ 2,90

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Sorte.

Die Bereitstellung erfolgt in Wärmebehältern.

Die Mindestbestellung liegt bei 15 Personen pro Gericht, Preis pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Quicklunch

Bewirten Sie Ihre Gäste und Stärken Sie Ihre Crew. Stellen Sie sich das Quicklunch nach Anlass, Gesellschaft und Geschmack zusammen

Salatauswahl

Mischsalat, Eisbergsalat
Krautsalat, Möhrensalat
Gurken, Tomaten
Maiskörner, Paprika

Balsamicodressing, Frenchdressing und
Italiendressing

€ 4,00

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum und kleinen
Ricotta-Tortellini-Taschen

€ 4,50

Vegetarische Karotten-Ingwersuppe mit
gerösteten Kokosflocken

€ 5,50

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und
Flädle

€ 5,50

Hauptgerichte

Tortellini Rind, Pute und Tortellini Ricotta
Spinat mit Pesto, Sauce Bolognese sowie
vegetarische Bolognese

€ 6,50

Hähnchenschnitzel mit fruchtiger
Currysauce, Brokkoli und
Blumenkohl im Backteig, Reis

€ 7,50

Schweinesteaks mit Zwiebelsauce oder
Kräuterbutter, Speckbohnenbündchen
und Kartoffelgratin

€ 8,50

Die Bereitstellung erfolgt in Wärmebehältern.

Die Preise sind pro Person und basieren auf einer Mindestbestellung für 15 Personen pro Gericht.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet Europa - kulinarische Vielfalt

Vorspeisen

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Rosen vom norwegischen Räucherlachs
mit zwei Saucen:

Sahnemeerrettich und Gravesauce

Tomate mit Mozzarella, Basilikum,
Balsamico und Olivenöl

Gebratenes mediterranes Gemüse

Frische Gartensalate mit verschiedenen
Dressings

Hauptgerichte

Gemüselasagne mit Tomatensauce

Hähnchenbrustpiccata mit saisonalem
Gemüse und Nudeln

Rahmgeschnetztes vom Schwein mit
Champignons und Spätzle

Kross gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln

Desserts

Salat von frischen Früchten

Joghurtcrème

Rote Beerengrütze

Ab 35 Personen € 20,50 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet Interkontinental - über alle Breiten- und Längengrade

Vorspeisen

California Rolls vegetarisch und Seafood mit Wasabi und japanischer Sojasauce

Maispouardenbrust auf mariniertem kalifornischen grünen Spargel

Hähnchenfilets mit Ananas und Melone in grüner Pfeffermarinade

Italienische Antipasti:
Gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons und Strauchtomaten

„Caesars“ Salat Station mit knusprigem Speck, Croûtons und frisch geriebenem Parmesan

Salate

Krautsalat

Bohnen-Maissalat

Putenbrustsalat in Curry

Krabbensalat

Hauptgerichte

Putenbrustmedaillons in Aprikosen-Chilisauce mit Mandelbrokkoli und zweierlei Reis

Rosa gebratenes Ribeye mit Kräuterjus, glacierten Mini-Maiskölbchen und Grilltomaten, dazu kleine Pfannenkartoffeln

Buntbarschfilet auf Garnelen-Safransauce und Gemüsenudeln

Desserts

Kleine warme Apfelpfannkuchlein

Donuts und Muffins

Tiramisu

Panna Cotta

Frischer Obstsalat

Buchbar ab 35 Personen € 26,50 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Buffet International - über die Grenzen hinaus

Vorspeisen

Graved Lachs mit knusprigen Röstitalern und Senf-Dillsauce

Italienischer Parmaschinken an Antipastigemüsen und Grissini

Marinierte Meersfrüchte mit Zitrone und Blattpetersilie

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Hauptgerichte

Gedünstetes Seelachsfilet auf Pommery-Senf-Sauce mit Blattspinat und Langkorn-Butterreis

Rosa gebratene Rinderhüfte am Stück mit Sauce Bearnaise, mit frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin oder Pfannenkartoffeln

Asiatisches Nudelgericht Bami Goreng

Desserts

Panna Cotta auf fruchtiger Himbeersauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat

Kleine Auswahl aus unserer Patisserie

Käsebuffet

Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter

Buchbar ab 50 Personen € 29,00 pro Person.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sushi Maker

Kleine Kunstwerke wie Nigiri, Temaki, Sashimi & Co. werden vor den Augen Ihrer Gäste von original japanischen Köchen zubereitet.

Flying Sushi Buffet bestehend aus folgenden Komponenten:

Shake (Lachsfilet)
Maguro (Thunfischfilet)
Ebi (Riesengarnele)
Butterfisch
California Roll (Reisrolle inside out)
Sesam Roll (Reisrolle inside out)



Diverse Maki (kleine gefüllte Reisrolle)

Inari (reisgefüllte Tofutasche)
Kinisai (Zuckerschote)
Shitake (eingelegter Shitakepilz)

Zum Verfeinern
Wasabi (japanischer Meerrettich)
Gari (eingelegter Ingwer)
Shoyu (Soja-Sauce)

€ 26,50 pro Person



Die Mindestbestellung liegt bei 10 Personen, Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eventvorschläge - Cocktailbar

Überraschen Sie Ihre Gäste – wir planen für Sie

Gerührt, geschüttelt oder gemixt – wie Sie wünschen

Cocktail Bar „all inklusive“ € 390,00
2 erfahrene Barkeeper
Barequipment
Cocktailgläser, Dekorationsartikel für die Gläser

Alkoholische Cocktails zur Auswahl:

Caipirinha
Mojito
Strawberry Daiquiri
Pina Colada
Cuba Libre

Alkoholfreie Cocktails zur Auswahl:

Virgin Colada
Fruit Punsch

Jeder zubereitete Cocktail € 5,00



Beispiel einer Theke

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eventvorschläge - Aktionsequipment

Entscheiden Sie, wie Sie Ihre Gäste beeindrucken möchten!

Zuckerwatte – überraschen Sie Ihre Gäste mit dem Duft des Jahrmarktes!

Zuckerwattemaschine	€ 200,00
Koch je Stunde	€ 27,50
Zuckerwatte je Stück	€ 1,50



„Hol mir mal eine Tüte Popcorn“ – Popcorn als „Gemütlichkeit“

Popcornmaschine	€ 220,00
Koch je Stunde	€ 27,50
Popcorn, kleine Tüte	€ 1,50



Bitte beachten Sie, dass Sie den Strombedarf sicherstellen (Steckdosen).

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria	0,25 l	€ 2,40
Selters Culinaria	0,75 l	€ 5,90
Selters Culinaria still	0,25 l	€ 2,40
Selters Culinaria still	0,75 l	€ 5,90
Coca-Cola	0,2 l	€ 2,50
Coca-Cola Light	0,2 l	€ 2,50
Sprite	0,2 l	€ 2,50
Fanta	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,50

Multivitamin Nektar, Granini	0,2 l	€ 2,60
Orangensaft, Granini	0,2 l	€ 2,60
Apfelsaft klar, Granini	0,2 l	€ 2,60
Bionade, verschiedene Sorten	0,33 l	€ 2,70

Heißgetränke

Tee, diverse Sorten	je Liter	€ 10,30
Kaffee	je Liter	€ 10,30
Sahne, Süßstoff und Zucker wird automatisch mitgeliefert, inklusive der Thermoskannenleihe.		



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bier & Co

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

Gerne organisieren wir für Sie ein Thekenmodell der Firma Gaffel Kölsch, Preis auf Anfrage.



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sekt, Champagner, Wein

Sekt, Prosecco

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

Drusian Prosecco, Italien 0,75 l € 26,00

Champagner

Taittinger Brut Reserve 0,75 l € 78,00

Veuve Cliquot Brut 0,75 l € 90,00

Weißwein

Jechtinger Hochberg 0,75 l € 21,00

Kabinett trocken, Grauburgunder
Winzergenossenschaft Jechtingen,
EG Kaiserstuhl

Duft nach reifen Äpfeln & Quitten, reiche Fülle
im Geschmack, süßlicher Schmelz im Abgang

Pinot Grigio I.G.T. 0,75 l € 22,50

Grave del Friuli D.O.C.Friuli

Fernando Pighin & Figli

leichter, frischer & weicher Geschmack säurearm

Rotwein

Gimmeldinger Meerspinne 0,75 l € 20,00

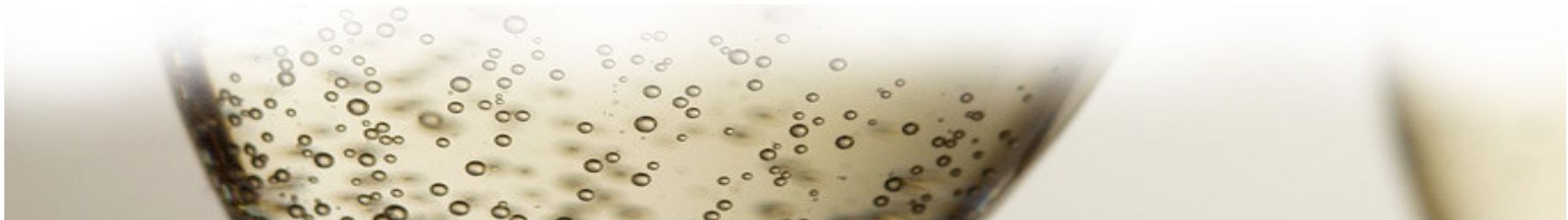
Dornfelder Qualitätswein trocken

Pfalz Winzergenossenschaft Weinbiet
ausdrucksvolle Beerenaromen, tiefdunkel,
vollmundig & samtig

Primitivo Puglia I.G.T. 0,75 l € 21,00

Terre di Campo Sasso, Apulien

intensiv duftig, süßlich-würzig,
voluminös, sehr voller & saftiger Wein,
pikant mit viel Biss



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Equipment

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

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

Stehtisch	108 x 73 cm	Stück / pro Tag	Tischdecken	Stück / pro Tag
Buffettisch, eckig	120 x 60 cm	€ 16,00	140 x 140 cm	€ 5,00
Buffettisch, rund-fahrbar	∅ 153 cm	€ 18,00	140 x 180 cm	€ 5,50
			210 x 210 cm	€ 6,50
			240 x 240 cm	€ 7,50
			In den Farben weiß, beige, maisgelb und zitronengelb erhältlich.	
Buffettisch Tischdecke, farbig		€ 6,50		
Buffettisch Skirting, weiß, blau, schwarz		€ 7,50		
				Stück / pro Tag
			Stoffservietten	€ 1,60
			In den Farben weiß, maisgelb, zitronengelb und braun erhältlich.	



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Personal

Zur Bewirtung Ihrer Gäste kann unser freundliches Servicepersonal zusätzlich angefragt werden.

Veranstaltungsleiter	Stunde	€ 34,50
Serviceleiter/Oberkellner	Stunde	€ 34,50
Servicemitarbeiter	Stunde	€ 27,50
Koch	Stunde	€ 27,50
Küchenhilfe	Stunde	€ 21,50
Spülkraft	Stunde	€ 21,50
Hostess	Stunde	€ 29,50

Mindestbestellwert

Es gilt ein Auftragswert in Höhe von € 400,00 (zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer) als Mindestbestellwert pro Lieferung.

Sollte dieser nicht erreicht werden, stellen wir die Logistikkosten zusätzlich in Rechnung.

Die Mindestarbeitszeit pro Mitarbeiter beträgt 4 Stunden.

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
------------	--------	---------



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allgemeine Informationen

Allgemein

Änderungen möglich.

Mindestbestellwert

Es gilt ein Auftragswert in Höhe von € 400,00 (zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer) als Mindestbestellwert pro Lieferung. Sollte dieser nicht erreicht werden, stellen wir die Logistikkosten in Rechnung.

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.

Fehlmengen, Bruch und Verlust

Für Ihre Veranstaltung haben Sie Mietgegenstände angemietet oder diese sind in Ihrem Package enthalten. Die Mietgegenstände sind pfleglich zu behandeln. Bruch und Verlust werden durch die Sodexo Services GmbH ermittelt und in Höhe Ihres Wiederbeschaffungswertes gesondert in Rechnung gestellt.

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: koeln.messe@sodexo.com