

ESSKLASSE



CATERING UND EVENTS



UNSERE SPEISEN & UNSER SERVICE



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

DER INHALT IM ÜBERBLICK

Warum mit uns	3
Belegte Backwaren	4
Canapés	5
Sandwiches und Wraps	6
Lunchpakete	7
Meetingplatte	7
Fingerfood	8
Fingerfoot in Gläschen / Spießchen	9
Süßes Fingerfoot / Fingerfood-Buffets	10
Schlemmer Frühstück	11
Grill-Buffets	12
Mediterrane GrillBuffets	13
Niedersachsen-Buffer	14
Bayrisches Buffet	15
Italienische Buffets	16
Mediterrane Buffets	18
Großes Festtagsbuffet	19
Suppen & Eintöpfe	20
Heiße Braten und Spezialitäten	21
Desserts	22
Kuchen und Backwaren	23
Getränke	24
Gastronomisches Equipment für Ihre Veranstaltung	26
Wichtige Informationen	31

WARUM MIT UNS?

In der heutigen, hektischen Zeit ist jeder Tag, jede Stunde in der Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Ihren Geschäftspartnern entspannt ein besonderes Ereignis begehen können, ein Geschenk.

Diesen Tag sollten Sie und Ihre Gäste genießen können!

Deshalb sollten Sie vor der Planung Ihres Events genau prüfen, ob Sie sich und Ihren Gästen einen Gefallen tun, wenn Sie sich selbst zum „Cheforganisator“ machen und die Dinge selbst in die Hand nehmen.

Beantworten Sie sich einfach folgende fünf Fragen:

- Bin ich ein Veranstaltungsprofi, der mit den Themen Catering, Veranstaltungstechnik und -Organisation bestens vertraut ist?
- Habe ich ausreichend helfende Hände für meine Veranstaltung, auf deren fachliche Qualitäten ich mich 100%ig verlassen kann?
- Kann ich mich während meiner Veranstaltung meinen Gästen ausgeruht und entspannt widmen, auch wenn ich selbst die Regie übernehme?
- Werde ich selbst mein Event, auf das ich mich lange gefreut habe, genießen können? Der
- Tag danach: Will ich nach einer kurzen Nacht selbst für Ordnung und Sauberkeit sorgen?
- Wenn Sie nur eine dieser Fragen nicht spontan mit JA beantworten können, sprechen Sie mit einem Profi!

Sicher werden die Kosten für Ihre Veranstaltung, bei Beauftragung eines Unternehmens etwas höher sein, als wenn Sie Ihre Party in Eigenregie veranstalten. Aber ein Angebot sollten Sie sich in jedem Fall unterbreiten lassen. Sie werden erstaunt sein, welches interessante Preis-/ Leistungsverhältnis möglich ist.

Wir würden uns freuen, wenn wir der Profi Ihrer Wahl wären. Testen Sie uns. Das sollten Ihnen Ihre Gäste wert sein!

Ihr EssKlasse Serviceteam

BELEGTE BACKWAREN

Mindestbestellmenge 20 Stück (5 Stück pro Sorte)

*Unsere Backwaren sind jeweils belegt mit frischem Salat
und werden einzeln ausdekoriert.*

Halbe belegte Brötchen, halbe Scheibe Brot (Schnittchen), oder halbe augenstange

Kategorie A

1,90 €/Stück

Belegt mit:

- Kochschinken
- Salami
- Putenbrust
- Schinken
- Kasseler
- Fleischsalat
- Zwiebel-Mettwurst

Halbes Körnerbrötchen **2,20 €/Stück**

Ganzes belegtes Brötchen **2,10 €/Stück**

Ganzes belegtes Körnerbrötchen **2,40 €/Stück**

Vegetarisch

- Ei
- Schnittkäse
- Frischkäse-Kräuter
- Camembert
- Tomate-Mozzarella

Kategorie B

2,60 €/Stück

Belegt mit:

- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Parmaschinken
- Roastbeef
- Fenchel-Salami
- Schweinrücken
- Lachsschinken

Halbes Körnerbrötchen **2,90 €/Stück**

Ganzes belegtes Brötchen **2,80 €/Stück**

Ganzes belegtes Körnerbrötchen **3,00 €/Stück**

Vegetarisch

- Manchego Käse

CANAPÉS

Kategorie A

1,80 €/Stück

Belegt mit:

- Putenbrust oder Hähnchenbrust
- Frischkäse
- Pfefferschinken
- Brüsseler Leberpastete
- Kochschinken
- Salami
- Zwiebel-Mettwurst

Vegetarisch

- Schnittkäse
- Tomate-Mozzarella
- Schafskäse-Paprika-Tomate
- Eiersalat

Kategorie B

2,00 €/Stück

Belegt mit:

- Lachsschinken
- Schweinerücken
- Serrano-Schinken
- Roastbeef
- Fenchelsalami
- Forellenfilet
- Räucherlachs

Vegetarisch

- Manchego-Käse
- Gorgonzolacreme-Feigensenf

Kategorie C

2,50 €/Stück

Belegt mit:

- Rinderfilet
- Räucheraal (**Preis auf Anfrage**)
- Shrimps
- Wildpastete mit Preiselbeeren

SANDWICH

Kategorie A

2,00 €/Stück

Belegt mit:

- Kochschinken & Coleslaw
- Schinken oder Salami & Käse

Vegetarisch

- Tomate-Mozzarella
- Frischkäse-Gurkenscheiben
- Ei mit Senfmayonnaise

Kategorie B

2,30 €/Stück

Belegt mit:

- Räucherlachs-Meerrettichcreme
- Schweinerücken
- Putenbrust-Waldorfsalat

Kategorie C

2,60 €/Stück

Belegt mit:

- Räucherlachs-Meerrettichcreme
- Roastbeef-Remoulade

Rohkostschnitte auf halber Scheibe Vollkornbrot

1,90 €/Stück

Belegt mit:

- Frischkäse mit Karotten
- Frischkäse mit Tomate
- Frischkäse mit Radieschen
- Frischkäse mit Gurke

WRAPS

Halbe Wraps mit frischem Salat & gefüllt mit:

- Putenbrust und Curry-Frischkäse **2,70 €/Stück**
- Räucherlachs und Honig-Senf Soße **3,20 €/Stück**
- Ei und pikanter Frischkäsecreme (Vegetarisch) **2,50 €/Stück**

LUNCHPAKET

Standard* (ab 10 Personen)

7,20 €/Person

1 Brötchen mit Kochschinken oder Salami, Tomate, Salat
1 Körnerbrötchen mit Gouda, Gurke, Salat
1 Apfel
1 Schokoriegel
Servietten

XXL* (ab 10 Personen)

10,50 €/Person

1 Frikadelle mit Senf
1 Mini-Laugen mit Frischkäse
1 Körnerbrötchen mit Kochschinken-Käse, Gurke, Salat
1 Apfel oder Banane
1 Schokoriegel
1 Fruchtjoghurt + Einweglöffel
Servietten

*Getränke gern auf Anfrage!

MEETING PLATTE

(ab 6 Personen)

11,50 €/Person

...mit Backwaren belegt „mit Kategorie A“
½ Belegtes Körnerbrötchen- Kat A
½ Belegtes Brötchen- Kat A
½ Belegte halbe Scheibe Brot Kat A
2 herzhaftes Gourmetspieße
1 Obstspieß

...mit Backwaren belegt „mit Kategorie B“

12,50 €/Person

Rohkostplatte mit Dipp (ab 6 Personen)
(100g/Person)

3,00 €/Person

- Frische Paprika, Tomate, Gurke, ...
- Kräuterdipp

Obstplatte (ab 6 Personen)

3,00 €/Person

(100g / Person, saisonales Obst in mundgerechten Stückchen)

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte (außer Gemüsetortilla)

Kleine Leckereien

- Tornedos vom Rind reichlich garniert **3,90 €/Stück**
- Parmaschinken auf Melonenwürfel **2,00 €/Stück**
- Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen **2,00 €/Stück**
- Involtini vom Roastbeef **2,40 €/Stück**
- Knuspermedaillon vom Schwein **2,60 €/Stück**
- Kartoffelrösti mit Lachstartar und Kaviarcreme **3,00 €/Stück**
- Mini-Wraps **2,20 €/Stück**
- Mini-Jägerschnitzel mit Pfifferlingen **2,70 €/Stück**
- Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen **1,80 €/Stück**
- Kleine Pizzen Salami & Schinken **1,80 €/Stück**

Vegetarisch

- Mini-Frühlingsröllchen **1,50 €/Stück**
- Mini-Pastetchen mit Kräuterfrischkäse **1,50 €/Stück**
- Bruschetta mit Schafskäse, Paprika & Tomate **1,80 €/Stück**
- Gebackene Camembert-Ecken **1,80 €/Stück**
- Mini-Laugen mit Frischkäse **1,80 €/Stück**
- Kleine Pizzen mit Spinat **1,80€/Stück**
- Gemüsetortilla (Mindestabnahme 20 Stück) **1,80 €/Stück**
- Marinierte Schafskäseecken mit Chili-Honig **2,00 €/Stück**
- Wrap mit Ei & Salat **2,50 €/Stück**

FINGERFOOD IM GLÄSCHEN

Stilvoll und modern servieren wir auch Fingerfood in Gläschen

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

- Salami mit Fenchel & Olivenöl **2,40 €/Stück**
- Grüner Spargel mit gegrillter Tigergarnele **2,60 €/Stück**
- Avocado-Salat mit Riesengarnele **2,60 €/Stück**
- Lachstatar mit Honig-Senf-Soße **2,60 €/Stück**
- Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust **3,00 €/Stück**

Vegetarisch

- Weiße Bohnen mit getrockneten Tomaten & Kräutern **2,60 €/Stück**
- Büffelmozzarella mit gepfefferten Erdbeeren **2,60 €/Stück**
- Geröstete Kartoffeln mit Kräuterfrischkäse **2,30 €/Stück**
- Gebratene Champignons mit Chilihonig **2,30 €/Stück**
- Kichererbsen-Mousse mit Rote Beete Chips **2,30 €/Stück**

FINGERFOOD SPIESSCHEN

Unsere leckere Gourmet Spieße

- Partyfrikadelle mit Cornichon **1,40 €/Stück**
- Chorizo mit Cornichon & Olive **1,50 €/Stück**
- Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce **1,80 €/Stück**
- Dattel im Speckmantel **1,80 €/Stück**

Vegetarisch

- Mozzarella mit Kirschtomate & Olive **1,30 €/Stück**
- Käsewürfel mit Früchten **1,40 €/Stück**
- Manchego Käse mit Physalis & Traube **2,00 €/Stück**
- Obstspieß **1,40 €/Stück**

SÜSSES FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte, einzeln in der Manschette präsentiert

- Mini Obstkuchen **1,40 €/Stück**
- Mini Trockenkuchen **1,40 €/Stück**
- Gefüllte Mini-Croissants **1,40 €/Stück**
- Mini-Berliner **1,40 €/Stück**
- Mini-Muffin **1,40 €/Stück**
- Mini Schokoladenkuchen mit Sahnetupfer **1,70 €/Stück**

FINGERFOOD – BUFFET A

(9 Teile pro Person)

Ab 10 Personen

- Kartoffelrösti mit Lachstartar & Kaviarcreme
 - Mini-Jägerschnitzel mit Pfifferlingen
 - Mini-Laugen mit Frischkäse
 - Bruschetta mit Schafskäse, Tomaten & Paprika
 - Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen
 - Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce
 - Melonenwürfel mit Parmaschinken
 - Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen
 - Käsespieß mit Früchten
- 17,90 €/Person**

FINGERFOOD – BUFFET B

(9 Teile pro Person)

Ab 10 Personen

- Canapé belegt mit Räucherlachs
 - Canapé belegt mit Fenchelsalami
 - Canapé belegt mit Putenbrust
 - Canapé belegt mit Frischkäse-Radieschen
 - Involtini vom Roastbeef
 - Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen
 - Knuspermedaillon vom Schweinefilet
 - Kleine Pizzen Salami & Schinken
- 17,50 €/Person**

**Weitere Fingerfood – Buffets stellen wir gern nach Ihren wünschen
auf Anfrage zusammen!**

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

(ab 15 Personen)

- Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
- Aufschnitt-Platte mit Schinken, Puten- od. Hähnchenbrust & Salami
- Gemischte Käseplatte mit Schnittkäse & Camembert
- Rohkostplatte mit Strauchtomaten, Gurken, Mozzarella & Balsamico
- Joghurt, Konfitüre, Honig, Nutella & Butter
- Fleischsalat & Eiersalat
- Brot, Brötchen, Croissants
- Rührei & Bacon
- Mini-Frikadellen

17,50 €/Person

GRILL-BUFFETS

(ab 20 Personen)

Grillbuffet Standard

- Marinierte Nackensteaks
- Marinierte Putensteaks
- Gemüsespieße
- Grillbratwurst
- Schinkengriller

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Krautsalat
- Hirtensalat mit Schafskäse

- Senf & Ketchup
- Thai-Sauce
- Kräuterbutter
- Baguette

17,00 €/Person

MEDITERRANES GRILLBUFFET

(ab 30 Personen)

- Marinierte Nackensteaks
- Rumpsteaks in Pfeffermarinade
- Spieß mit Putenbrust & Paprika
- Italienische Bratwurst
- Gegrillter Lachs
- Garnelenspieße in Chili-Knoblauch-Marinade

Aus dem Chafing-Dish

- Rosmarin-Kartoffeln mit Aioli
- Grillgemüse

Großes Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit gebratenen Champignons
- Mediterrane Salatplatte mit Oliven & Hausdressing
- Bulgur-Salat mit Fetakäse

Grillsoßen & Beilagen

- Aioli
- Pfeffersoße
- Barbecue-Soße
- Asia-Soße
- Brotkorb & Kräuterbutter

Desserts

- Obstsalat mit frischer Minze
- Panna Cotta mit Himbeeren

25,00 €/Person

NIEDERSACHSEN-BUFFET

(ab 20 Personen)

Vom kalten Buffet

- Schinken & Mettwurstplatte
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Fischplatte mit Makrelen-, Forellenfilet & Räucherlachs
- Käseplatte
- Partyfrikadellen
- Gurkensalat mit Dill-Sahnesauce
- Blattsalate aus der Region mit Hausdressing
- Brot- und Brötchenauswahl
- Butter

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hauptspeise

- Saftiger Schinkenbraten mit Honigkruste
- Geschnitztes vom Oldenburger Hähnchen mit Champignons
- Karamellierte Möhren
- Prinzessbohnen mit Speckbeilage
- Kartoffelgratin, Butterreis

Dessert im Gläschen

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hannoversche Welfenspeise

25,00 €/Person

BAYRISCHES BUFFET

(ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

- Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- Regensburger Wurstsalat
- Speck-Kartoffelsalat
- Fleischpflanzerl mit Senf
- Katenrauchschinken & Mettwurstplatte
- Pfefferbeißer
- Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Radi & Radieschen
- Butter
- Schwarzbrot, Landbrot & Brezeln

Hauptspeisen

- Schweinekrustenbraten heiß aus dem Ofen mit Pfeffer- & Senfsoße
- Schwenkkartoffeln, Bayrisch Kraut
- Weißwürstchen mit süßem Senf
- Semmelknödel mit Pilzen in Rahm

Dessert

Pro Person 0,5 Stück

- Bayrisch Creme mit gekochten Früchten
- Apfelstrudel mit Vanillesoße

25,00 €/Person

ITALIENISCHE BUFFET

Kleines italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

- Antipasti-Auswahl mit gegrillten Gemüse-Spezialitäten
- Parmaschinken mit Melone
- Räucherlachs mit Rucola & Parmesan
- Mozzarella mit Strauchtomaten & frischen Kräutern
- Kopfsalatherzen mit Rucola
- Butter
- Backfrische Brotauswahl

Hauptgänge

- Schweinemedallions in Tomaten-Salbei Sauce
- Kleine Rosmarinkartoffeln
- Gemüselasagne

Dessert im Gläschen

- Tiramisu-Creme

25,00 €/Person

ITALIENISCHE BUFFET

Großes italienisches Buffet

(ab 30 Personen)

Suppe

- Minestrone

Vorspeisen

- Antipasti-Auswahl mit gegrillten Gemüse-Spezialitäten
- Parmaschinken & Fenchel Salami mit Melone
- Tomaten-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
- Hähnchenfilets mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln
- Vitello Tonnato
- Kartoffelkrusteln mit geräuchertem Lachs
- Rucola-Salat mit Parmesan und Mandelstifte
- Cocktails mit Gambas & Tomatenfilet
- Butter
- Backfrische Brotauswahl

Hauptgänge

- „Involtini“ (kleine Kalbsrouladen)
- Frischer Spinat
- Rosmarinkartoffeln
- Gebratener Lachs auf Gemüsebett
- Wildreis
- Bandnudeln mit pikanter Gemüse-Tomaten-Sauce

Dessert

0,75 Stück pro Person

- Mascarpone-Creme mit Aprikosen
- Mousse au Chocolat

28,00 €/Person

MEDITERRANES BUFFET

(ab 30 Personen)

Suppe

- Fruchtige Tomatensuppe

Vorspeisen

- Serrano-Schinken & Chorizo-Platte mit Cantaloupe-Melone
- Gemüsetortilla mit Schnittlauch-Aioli
- Mariniertes Rindfleisch mit Bohnen
- Fischplatte mit geräuchertem & gebratenem Lachs & Gambas in feuriger Sauce
- Pimientos de Padrón (Spanische Bratpaprika mit Meersalz)
- Bulgur-Salat mit Feta
- Rohkostplatte mit Oliven
- Butter & Aioli
- Backfrische Brotauswahl

Hauptgang

- Schweinemedallions mit Champignons in Rahm
- Kartoffelgratin
- Paella Valenciana mit Huhn & Garnelen
- Spaghetti mit Gorgonzolasoße

Dessert

0,75 Stück pro Person

- Creme Catalana
- Quarkcreme mit frischen Früchten & Walnüssen

32,00 €/Person

GROSSE FESTTAGSBUFFET

(ab 50 Personen)

Suppe

Hannoversche Hochzeitssuppe

Vorspeise

- Fischplatte mit Makrelen-, Forellenfilet & Räucherlachs
- Carpaccio vom Rind mit gehobelten Champignons
- Rohkostplatte
- Zucchini-Frischkäseröllchen
- Mettbällchen mit fruchtiger Sauce
- Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce
- Spieße mit Tomate-Mozzarella
- Gebratene Champignons mit Chilihonig
- Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust

Hauptgang

- Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm
- Lammkeule in Wachholderrahm
- Red Snapper auf der Haut gebraten
- Bohnenbündchen & Möhren in Butter geschwenkt
- Wirsing in Rahmsoße
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin & Kartoffelkroketten

Dessert

- Rote Grütze mit Sahne
- Welfenspeise
- Kleiner Schokoladenkuchen mit Mandelsplitter

35,00 €/Person

HAUSGEMACHTE SUPPEN & EINTÖPFE

(Mindestbestellmenge 5 Liter)

- Lauchcremesuppe mit Käse
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Kräftige Erbsen- oder Linsensuppe mit geschnittenen Würstchen
- Kartoffelsuppe mit geschnittenen Würstchen
- Minestrone
- Italienische Tomatensuppe
- Hühnersuppeneintopf mit Reis & Gemüse
- Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen
- Asiatische Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch (Auf Anfrage auch vegan)
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

11,00 €/Lite

- Hannoversche Hochzeitssuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Chili con Carne

12,50 €/Liter

Optional zur Suppe

- Baguette, Brot oder kleine Brötchen
- Ganzes Würstchen

0,70 €/Person

1,80 €/Person

HEISSE BRATEN & SPEZIALITÄTEN

(Mindestbestellmenge 20 Portionen)

Preis je Portion

- Schweinemedallions mit Champignons in Rahm **8,90 €/Portion**
- Schweinekrustenbraten heiß aus dem Ofen mit Pfeffer- & Senfsoße **8,90 €/Portion**
- Saftiger Schinkenbraten mit Honigkruste **8,90 €/Portion**
- Geschnetztes vom Hähnchen mit Champignons **8,90 €/Portion**

Beilagen

- Gemüse **2,50 €/Portion**
- Kartoffeln **2,50 €/Portion**
- Salatbeilage **2,50 €/Portion**

DESSERTS

(im Glas serviert und ausdekoriert!)

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

- | | |
|--|---------------------|
| • Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,30€/Glas |
| • Mousse au Chocolat | 2,30 €/Glas |
| • Zweierlei Mousse au Chocolat | 2,30 €/Glas |
| • Cappuccino-Creme | 2,30 €/Glas |
| • Orangencreme | 2,30 €/Glas |
| • Mango-Creme | 2,30 €/Glas |
| • Welfenspeise | 2,30 €/Glas |
| • Bayrisch Creme mit Fruchtmark | 2,60 €/Glas |
| • Weiße Mousse au Chocolat mit Fruchtmark | 2,60 €/Glas |
| • Vanillequark mit Früchten | 2,30 €/Glas |
| • Weincreme | 2,30 €/Glas |
| • Apfel-Tiramisu-Creme | 2,30 €/Glas |
| • Obstsalat der Saison | 3,00 €/Glas |
| • Obst in mundgerechten Stückchen (100g) | 3,00 €/100g |
| • Obstkorb (saisonales Obst, 1 Stück) | 1,80 €/Stück |
| • Eierlikörcreme mit geeisten Himbeeren auf Cantuccini | 3,00 €/Glas |
| • Panna Cotta mit Himbeeren | 3,00 €/Glas |
| • Kleine Auswahl von Käsespezialitäten, 100g | 4,90 €/100g |

KUCHENAUSWAHL & BACKWAREN

Kuchen

- Butter-Mandelkuchen **1,70 €/Stück**
- Apfelstreuselkuchen **2,10 €/Stück**
- Kirschstreuselkuchen **2,10 €/Stück**
- Käse-Mandarinen Kuchen **2,10 €/Stück**
- Russischer Zupfkuchen **2,20 €/Stück**
- Saftiger Schokoladenkuchen **2,40 €/Stück**
- Plundergebäck mit verschiedenen Füllungen **2,00 €/Stück**

Croissant

- Schokoladen-Croissant **1,70 €/Stück**
- Croissant mit Fruchtfüllung **2,00 €/Stück**
- Mini Croissant **1,50 €/Stück**

Brezel

- Laugenbrezel **1,80 €/Stück**
- Laugenbrezel gebuttert **2,20 €/Stück**

GETRÄNKE

Alkoholfrei

- | | | |
|---|------------|----------------------|
| • Premium Mineralwasser
(feinperlig, naturelle) | 12x 0,75 l | 15,00 €/Kiste |
| • Premium Mineralwasser
(feinperlig, naturelle) | 24x 0,25l | 17,00 €/Kiste |
| • Premium Apfelschorle naturtrüb | 6x 1,0l | 18,00 €/Kiste |
| • Softdrinks (<i>Sinalco Cola, Sinalco
Cola Light o. Zero, Sinalco Orange,
Sinalco Zitrone, Sinalco Mix etc.</i>) | 12x 1,0l | 20,00 €/Kiste |
| • Softdrinks (<i>Sinalco Cola, Sinalco
Cola Light o. Zero, Sinalco Orange,
Sinalco Zitrone, Sinalco Mix etc.</i>) | 24x 0,2l | 20,00 €/Kiste |
| • Creydt Fruchtsaft | 12x 0,2l | 20,00 €/Kiste |
| • Creydt Fruchtsaft | 6x 1,0l | 22,00 €/Kiste |

Biere

- | | | |
|---------------------------------|------------|----------------------|
| • Gilde Ratskeller vom Fass | (50l, 30l) | 3,00 €/Liter |
| • Gilde Ratskeller Flaschenbier | 24x 0,33l | 25,00 €/Kiste |
| • Weihenstephaner Weizenbier | 20x 0,5l | 28,00 €/Kiste |

GETRÄNKE

Weine

• Pinot Grigio	0,75l	14,00 €/Flasche
• Grauburgunder	0,75l	14,00 €/Flasche
• Riesling	0,75l	14,00 €/Flasche
• Merlot	0,75l	14,00 €/Flasche
• Dornfelder	0,75l	14,00 €/Flasche
• Tempranillo	0,75l	14,00 €/Flasche
• Portugieser Weißherbst	0,75l	14,00 €/Flasche

Prosecco

• Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,75l	16,00 €/Flasche
• Scavi & Ray Prosecco Sprizzione	0,75l	16,00 €/Flasche

GASTRONOMISCHES EQUIPMENT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Gläser 'Classic'

• Longdrink-Glas geeicht 0,2l	VPE 40	0,30 €/Stück
• Longdrink-Glas 0,3l	VPE 24	0,42 €/Stück
• Biertulpe geeicht 0,3l	VPE 24	0,30 €/Stück
• Weizenbiertulpe geeicht 0,5l	VPE 24	0,42 €/Stück
• Schnapsstamper geeicht 2cl	VPE 24	0,30 €/Stück
• Digestif-Glas geeicht 2cl/4cl	VPE 30	0,30 €/Stück
• Cognacschwenker geeicht 2cl	VPE 24	0,30 €/Stück
• Whiskey-Tumbler 4cl	VPE 24	0,30 €/Stück
• Caipirinha-Glas 0,3l	VPE 15	0,30 €/Stück
• Cocktailglas "Grand Cru" 0,3l	VPE 24	0,42 €/Stück
• Cocktailglas "Martini" 0,2l	VPE 15	0,42 €/Stück
• Grappa-Glas 2cl	VPE 40	0,42 €/Stück
• Teeglas "Royal" mit Untertasse 0,2l	VPE 12	0,76 €/Stück

Gläser 'Classico'

• Wasserglas	VPE 24	0,38 €/Stück
• Weinglas klein geeicht 0,1l	VPE 24	0,38 €/Stück
• Weinglas groß geeicht 0,2l	VPE 15	0,42 €/Stück
• Sekt-/Champagnerglas geeicht 0,1l	VPE 24	0,38 €/Stück

Weiteres Gläser Sortiment auf Anfrage!

Porzellan 'Classic'

Mindestbestellmenge 10 Stück

• Teller flach, weiß, rund Ø 19 cm	0,30 €/Stück
• Teller flach, weiß, rund Ø 24 cm	0,30 €/Stück
• Teller flach, weiß, rund Ø 28 cm	0,34 €/Stück
• Teller tief, weiß, rund Ø 21cm	0,30 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 16cm	0,38 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 21cm	0,38 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 26cm	0,38 €/Stück
• Teller tief mit Fahne, weiß, rund Ø 25cm	0,38 €/Stück
• Espressotasse obere, weiß	0,22 €/Stück
• Espressotasse untere, weiß	0,22 €/Stück
• Kaffeetasse obere, weiß	0,22 €/Stück
• Suppentasse obere, weiß	0,22 €/Stück
• Kaffee-/Suppentasse untere, weiß	0,22 €/Stück
• Kaffeebecher, weiß	0,30 €/Stück
• Cappuccino-Tasse obere, weiß	0,30 €/Stück
• Cappuccino-Tasse untere, weiß	0,30 €/Stück
• Milchgießer, weiß	0,62 €/Stück
• Zuckerdose mit Deckel, weiß	1,25 €/Stück
• Aschenbecher Porzellan, weiß	0,51 €/Stück
• Platzteller "Royal" Edelstahl rund Ø 31cm, silberfarben mit gerolltem Rand	1,89 €/Stück
• Eierbecher Porzellan m. Ablage, weiß	1,04 €/Stück
• Salzstreuer Porzellan, weiß	0,62 €/Stück
• Pfefferstreuer Porzellan, weiß	0,62 €/Stück

Besteck 'Classic'

• Vorspeisenmesser,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Vorspeisengabel,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Vorspeisenlöffel,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Menümesser,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Menügabel,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Menülöffel,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Dessert-/Kuchengabel,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Dessert-/Kuchenlöffel,	VPE 10	0,28 €/Stück
• Espresso-Löffel,	VPE 10	0,28 €/Stück

Alle Mietpreise inklusive Reinigung!

Porzellan 'Creative'

Mindestbestellmenge 10 Stück

- | | |
|--|---------------------|
| • Teller 'Creative' flach, weiß, viereckig Ø 21 cm | 0,50 €/Stück |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, viereckig Ø 27 cm | 0,93 €/Stück |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, dreieckig Ø 20cm | 0,50 €/Stück |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, dreieckig Ø 25cm | 1,04 €/Stück |
| • Teller 'Creative' tief, weiß, dreieckig Ø 30cm | 2,09 €/Stück |
| • Espressotasse 'Creative' obere, weiß | 0,30 €/Stück |
| • Espressotasse 'Creative' untere, weiß | 0,30 €/Stück |
| • Kaffeetasse 'Creative' obere, weiß | 0,30 €/Stück |
| • Suppentasse 'Creative' obere, weiß | 0,38 €/Stück |
| • Kaffee-/Suppentasse 'Creative' untere, weiß | 0,30 €/Stück |
| • Milchgießer 'Creative', weiß | 1,25 €/Stück |

Besteck 'Majestic'

- | | |
|---|---------------------|
| • Vorspeisenmesser, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Vorspeisengabel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Vorspeisenlöffel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Menümesser, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Menügabel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Menülöffel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Dessert-/Kuchengabel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Dessert-/Kuchenlöffel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Espresso-Löffel, VPE 10 | 0,52 €/Stück |
| • Fischmesser, VPE 10 | 0,72 €/Stück |
| • Steakmesser, VPE 10 | 0,72 €/Stück |
| • Besteckteile "Buffet fertig"
im Tischkörbchen verpackt &
Hygienisch eingeschweißt, Preis je Besteckteil | 0,15 €/Stück |

Porzellan & Besteck in weiteren Ausführungen auf Anfrage erhältlich.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung!

Tischwäsche reinweiß

- | | |
|--|----------------------|
| • Tischdecke weiß, 130 x 130 cm | 3,70 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, 130 x 190 cm | 4,90 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, 130 x 280 cm | 6,30 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 150 cm | 7,40 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 200 cm | 10,50 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 240 cm | 12,50 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 300 cm | 26,20 €/Stück |
| • Mundserviette Stoff 50 x 50 cm, weiß | 0,80 €/Stück |

Servietten fertig gebrochen für Ihr Event, Aufpreis je Serviette:

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| • Serviette gebrochen als Fächer | 1,30 €/Stück |
| • Serviette gebrochen als Kerze | 1,30 €/Stück |
| • Serviette gebrochen als Stern | 1,30 €/Stück |
| • Serviette gebrochen als Tasche | 1,30 €/Stück |

Die Tischwäsche ist auch in den Farben Champagner & Mocca erhältlich

Bierzeltgarnituren

- | | |
|---|----------------------|
| • Sitzbank 27 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar | 4,00 €/Stück |
| • Langtisch 50 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar | 4,00 €/Stück |
| • Langtisch 70 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar | 10,00 €/Stück |
| • Bierzeltgarnitur 50 cm, 1 Tisch 50 x 220cm,
2 Bänke 27 x 220 cm | 17,00 €/Stück |
| • Bierzeltgarnitur 70 cm, 1 Tisch 70 x 220 cm,
2 Bänke 27 x 220 cm | 18,00 €/Stück |

Hussen für Bierzeltgarnituren sind auf Anfrage auch in verschiedenen Farben erhältlich.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung.

Tische

(Alle Tische auf dieser Seite haben ein Klappgestell.)

- Banketttisch rund 120cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 6 Personen **9,00 €/Stück**
- Banketttisch rund 150cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 8 Personen **10,90 €/Stück**
- Banketttisch rund 180cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 10 Personen **16,90 €/Stück**
- Banketttisch 76 x 122cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 4 Personen **7,00 €/Stück**
- Banketttisch 76 x 183cm, Höhe 74 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, Kunststoffplatte (Outdoor geeignet) **8,00 €/Stück**

Stühle

- Bankettstuhl "Classic" mit Polsterung schwarz, Gestell hammerschlag-anthrazit, (H/B/T) 93,5/41/39 cm **4,00 €/Stück**
- Bankettstuhl "Classic" mit Polsterung blau, Gestell hammerschlag-anthrazit, (H/B/T) 93,5/41/39 cm **4,00 €/Stück**
- Reihenbinder Bankettstuhl **0,70 €/Stück**
- Seminarstuhl "Classic", Polsterung Schwarz, Gestell verchromt, (H/B/T) 82/52/42 cm **4,50 €/Stück**
- Reihenbinder Seminarstuhl **0,50 €/Stück**

Weitere Tische sowie Bestuhlung bieten wir Ihnen gern auf Anfrage an.

Stehische

- Stehtisch "Classic" weiß, rund Ø 70 cm, Gestell klappbar, Höhe 109 cm **10,00 €/Stück**
- Stehtisch "Classic" weiß, rund Ø 80 cm, Gestell klappbar, Höhe 109 cm **10,00 €/Stück**
- LED-Leuchtstehtisch kabellos **69,00 €/Stück**
Stehtisch rund Ø 85cm, Gestell klappbar, Illuminationsbeleuchtung mit modernster LED-Technik. Viele Standardfarben und 16 verschiedene Farbverlauf-Programme mittels Fernbedienung wählbar. Synchroner Farbverlauf aller LED-Module durch Funknetz mit ca. 200m Reichweite, Akkubetrieb für mindestens 8 Stunden. Auf Wunsch können im Vorfeld individuelle Farbverläufe erstellt werden. Miete pro Komplettsset (Stehtisch inkl. weißer Husse und LED-Akku-Kit)
- Stehtisch Stretch-Hussen für Ø 80 – 85 cm **15,65 €/Stück**
In den Farben Weiß, champagner, schwarz, rot, dunkelblau, gelb, grau, orange, bordeaux, schokobraun, anthrazit, blau.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung.

Landhausschirme

- Landhausschirm rund in Bordeaux, weiß oder grau, Ø 4 m, inkl. 40kg Schirmständer **64,90 €/Stück**
- Landhausschirm eckig in weiß oder grau, eckig 3,50 x 3,50m, inkl. 40kg Schirmständer **69,90 €/Stück**

Faltzelte Royal

Wasserdichte Bespannung in sandfarben, hochwertiges Aluminiumgestell in Holzoptik, gebogener Dachüberhang, durch Scherensystem mit 2 Personen in wenigen Minute aufgebaut. Beim Aufbau bitte unbedingt die Montageanleitung beachten. Bei Starkwind muss das Zelt gegen Beschädigung geschützt oder notfalls abgebaut werden. Für Beschädigung haftet der Mieter.

- Faltzelt "Royal" 3 x 3 m, inkl. 4 Beschwerungsplatten á 30kg **139,90 €/Stück**
- Faltzelt "Royal" 4 x 4 m, inkl. 4 Beschwerungsplatten á 30kg **179,90 €/Stück**
- Faltzelt "Royal" 3 x 6m, inkl. 6 Beschwerungsplatten á 30kg **179,90 €/Stück**

Weiteres Zubehör, wie z.B. Seitenwände geschlossen oder mit Fenster sind auf Anfrage auch erhältlich.

Chafing Dishes & Buffetzubehör

- Chafing Dish "Classic" für GN Behälter 1/1, inkl. 2 Dosen Brennpaste **12,90 €/Stück**
- Chafing Dish "Majestic" mit Rolltop für GN Behälter 1/1, inkl. 2 Dosen Brennpaste **28,90 €/Stück**
- Chafing Dish für Suppe, Inhalt 13,5l, inkl. 2 Dosen Brennpaste **14,90 €/Stück**
- Suppenkessel, elektrisch mit klappbaren Deckel mit Löffelaussparung, Inhalt 9l Temperaturbereich 48°C - 94 °C **18,90 €/Stück**

Für weiteres Inventar zur Ausstattung Ihrer Veranstaltung erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot!

Alle Mietpreise inklusive Reinigung

Wichtige Informationen

Preise

Der Mindestbestellwert beträgt 100,00 €, an Wochenenden & Feiertagen 500,00 €.

Alle Preisangaben in diesem Katalog verstehen sich **zuzüglich** der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. An gesetzlichen Feiertagen, die nicht auf einen Sonntag fallen, erheben wir einen Zuschlag von 20% auf sämtliche Speisen sowie 75% auf Serviceleistungen.

Getränke

Ein umfangreiches Sortiment anpassenden Getränken stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen für Ihre Veranstaltung zusammen und liefern diese passend temperiert direkt an den Veranstaltungsort.

Mobiliar / Equipment

Möchten Sie Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck oder sonstiges Inventar mieten, unterbreiten wir Ihnen gern ein entsprechendes Angebot.

Transport, Auf- und Abbau

Unsere Lieferkosten sind abhängig vom Umfang und der Entfernung.

Lieferpauschale 1 = kalte Speisen ohne Equipment

Lieferpauschale 2 = warme Speisen ohne Equipment inkl. Abholung Leergut

Entfernung	LP 1	LP 2
bis 5km	25,00 €	45,00 €
5,1 – 10 km	35,00 €	50,00 €
10,1 – 15 km	45,00 €	60,00 €

Für weitere Entfernungen unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Der Auf- und Abbau der Speisen ist in der Lieferpauschale nicht enthalten. Bei Bedarf erfolgen diese Leistungen gern zum Nachweis.

Die Anlieferung, der Auf- und Abbau und die Abholung von Mobiliar, Kleininventar und sonstigem Equipment erfolgt zum Stundenverrechnungssatz von 30,00 €. Für Kfz-Kosten berechnen wir 0,60 € je gefahrenem km.

In den angegebenen Mietpreisen für Geschirr und Equipment ist die Reinigung bereits enthalten. Bitte achten Sie darauf, dass geliehenes Equipment komplett zurückgegeben wird.

Durch verspätete Rückgaben entstehen eventuell Zusatzkosten. Fehlmengen müssen wir leider berechnen. Die Abholung des Equipments erfolgt in der Regel am nächsten Werktag.

Unsere Lieferpauschalen basieren auf die Lieferung hinter die erste Tür. Wir gehen von einer ebenerdigen Anlieferung der Waren und des Inventars aus. Bei speziellen Anliefersituationen bitten wir im Vorfeld um entsprechende Mitteilung.

Personalservice

Gerne unterstützen wir Sie im Rahmen unseres Eventservice mit unserem Personal. Bei Bedarf berechnen wir folgende Stundenverrechnungssätze.

- Serviceleiter/ Serviceleiterin **35,00 €**
- Servicemitarbeiter/Servicemitarbeiterin **30,00 €**
- Koch/Köchin **30,00 €**
- Küchenhilfe **25,00 €**
- Mitarbeiter/-in für Auf-/Abbau **30,00 €**

Die Mindestarbeitszeit je Mitarbeiter/in beträgt 4 Stunden. Feiertagsarbeiten werden mit einem Feiertagszuschlag in Höhe von 75% berechnet.

Liefer- und Leistungsbedingungen

Bitte betrachten Sie die folgenden Bedingungen als Grundlage unserer Geschäftsbeziehung. Sie akzeptieren diese Bedingungen erst, sobald Sie unser Angebot, in dem die Bedingungen bekannt gegeben werden, mündlich oder schriftlich angenommen haben.

Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung und -bestätigung. Geschirr, Besteck, Gläser, Dekorationen usw. bleiben unser Eigentum. Entliehenes Equipment muss innerhalb des vereinbarten Mietzeitraums an uns zurückgegeben werden. Andernfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Leihdauer zu berechnen. Geschirrverlust wird zum Einkaufspreis plus 10 % Regiekosten berechnet.

Zahlungsvereinbarungen

Zahlungsziel ist sofort ab Rechnungsdatum rein netto Kasse, sofern keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde. Bei Erstaufträgen behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 % des vereinbarten Auftragsvolumens in Rechnung zu stellen. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des jeweiligen Diskontsatzes zu belasten.

Rücktrittsvereinbarungen

Der Kunde ist berechtigt bis 14 Kalendertage vor Veranstaltung kostenfrei zu stornieren. 13 bis 8 Tage vor der Veranstaltung sind 50 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten. 7 bis 1 Tag vor der Veranstaltung sind 80% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten. Bei Stornierung am Veranstaltungstag sind die vollen Kosten zu begleichen.

Sind bis zum Zeitpunkt der Stornierung besondere Waren für die jeweilige Veranstaltung eingekauft worden, z. B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden separat in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2.000 € netto stellen wir die bis dahin angefallenen Kosten plus 10% Regiekosten in Rechnung.

Reklamationen

Sollte unser Service Anlass zur Beanstandung geben, muss dies unverzüglich, schriftlich oder per Fax oder per E-Mail an die

EssKlasse GmbH & Co. KG

Fax 05130 9 28 18 11

E-Mail info@essklasse-catering.de

mitgeteilt werden. Sind Beanstandungen direkt zu beheben, sollte sofort unsere Veranstaltungsleitung vor Ort informiert werden. Wir befassen uns sofort mit der Beanstandung, denn nichts ist uns wichtiger als ein zufriedener Kunde!

Haftungsvereinbarungen

Nach Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Sondervereinbarungen

Zusätzliche Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, bedürfen der Schriftform.

EssKlasse GmbH & Co. KG

– Regionsbüro Wedemark –

Rabensberg 2

30900 Wedemark

E-Mail info@essklasse-catering.de