



**DAS KAFFEEHAUS**  
CAFÉ & CATERING

## **Unser Angebot für Ihre Veranstaltung**

### **Veranstaltungsprofil:**

- **Catering**
- **Full-Service-Catering**
- **Kalt-warme Speisen**
- **Getränke**
- **Mitarbeiter**
- **Diverses Equipment**

**Das Kaffeehaus  
Café & Catering**

**Eine Marke der**

**Artemed Seniorenzentren  
GmbH & Co. KG  
Rosenblick Peine  
Falkenbergerstraße 31d  
31228 Peine**

**Ansprechpartnerin:**

**Nicole Berenz**

**Telefon: (05171) 506-0**

**Telefax: (05171) 506-501**

**E-Mail: [info@rosenblick.de](mailto:info@rosenblick.de)**



**DAS KAFFEEHAUS**  
CAFÉ & CATERING

## **Specials für schöne Feiern**

### **Deftiges für jeden Anlass:**

**Ganzes Spanferkel vom Grill mit Sauerkraut, Ofenkartoffel und verschiedenen Salaten  
Ab 20 Personen 15,50 € p. P.**

### **Sie planen Ihre Hochzeitsfeier?**

**Ob Büffet, Menü oder all inklusive, wir helfen, den wichtigsten Tag Ihres Leben zum schönsten Tag zu gestalten. Eine dreistöckige Hochzeitstorte aus unserer hauseigenen Konditorei gibt es gratis als unser Hochzeitsgeschenk an Sie.**

**Preis auf Anfrage**

### **Sie haben Gäste bei sich zu Hause eingeladen?**

**Unser Koch bringt die Speisen, Getränke und Geschirr mit. Er kocht für Sie exklusive, räumt auf, reinigt die Küche und nimmt das schmutzige Geschirr wieder mit. Selbstverständlich bringt er auf Wunsch eine Servicekraft mit.**

**Preis auf Anfrage**



## **Zum Empfang und für den kleinen Hunger**

### **Canapés vom französischen Bauernbaguette**

**Roastbeef mit Remouladensauce**  
**Räucherlachs mit Sahnemeerrettich**  
**Forellenfilet mit Silberzwiebeln**  
**Serranoschinken mit Melone**  
**Walnusskäse mit Orangenfilet**  
**Krabbensalat mit Ananas**

**Einheit: Stück**  
**Preis in EUR: 1,80**

### **Sandwiches, Laugenstange oder Bagels**

**belegt mit**  
**Edamer**  
**Edelsalami**  
**gekochtem Schinken**  
**Kräuterfrischkäse**  
**Die Sandwiches werden garniert mit Salat, Gurke und Tomate**

**Bagels bereiten wir gerne auf Wunsch mit Frischkäse oder Thunfischcreme zu. Bei Bedarf und nach rechtzeitiger Absprache werden auch Brötchen und Vollkornbrötchen auf Anfrage mit Produkten Ihrer Wahl belegt.**

**Einheit : Stück**  
**Preis in EUR: 2,50**

### **Sonstiges**

	<b>Portion</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Fingerobst</b>	<b>Stück</b>	<b>1,80</b>
<b>Exotischer Obstspieß</b>	<b>Stück</b>	<b>1,80</b>
<b>Obstkorb mit Früchten (10 Personen)</b>	<b>Korb</b>	<b>15,00</b>
<b>verschiedenes Teegebäck</b>	<b>Kg</b>	<b>15,50</b>
<b>Salzgebäck</b>	<b>Kg</b>	<b>6,50</b>
<b>Joghurt versch. Sorten</b>	<b>100g</b>	<b>0,80</b>



## **Snacks**

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Wiener Würstchen Mit Partybrötchen inkl. Senf/ Ketchup</b>	<b>Paar</b>	<b>1,90</b>
<b>Weißwürste mit süßem Senf und Brezel</b>	<b>Paar</b>	<b>2,30</b>
<b>ofenfrischer Fleischkäse mit süßem Senf und Brötchen</b>	<b>Stück</b>	<b>2,70</b>
<b>Bauernfrikadelle mit Senf und Brot</b>	<b>Paar</b>	<b>2,10</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>kg</b>	<b>6,50</b>

## **Wraps**

**Wrap „Veggi“  
Saftiger Weizentortilla mit Tomate, Zucchini, Paprika  
und Oliven in Pestodressing**

**Wrap „Gourmet“  
Saftiger Weizentortilla mit Räucherlachs, grünem  
Spargel und Ei in Honig-Dill-Creme**

**Wrap „Adventure“  
Saftiger Weizentortilla mit Geflügelfleisch, Paprika  
und Tomaten in Chili-Erdnuss-Dressing**

**Einheit: Stück 1,80**



## **Aus dem Suppenkessel**

### **Klassiker**

**Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen**  
**Blumenkohlsuppe mit Hummerbutter und Croûtons**  
**Tomatensuppe mit Sauerrahm**  
**Karotten-Orangensuppe mit Sonnenblumenkerne**  
**Maultäschlesuppe mit Schnittlauch**  
**Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Speck**

**Einheit** **0,25l**  
**Preis in EUR** **2,80**

**Ungarische Gulaschsuppe**  
**Korsische Fischsuppe mit Edelfischen und Sauce**  
**Rouille**  
**„Mulligatawny“ Indische Currysuppe mit Huhn**  
**Weisse Tomatensuppe mit Quark-Pesto-Nocken**

**Einheit** **0,25l**  
**Preis in EUR** **3,80**

### **Sommersuppen**

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>„Gazpacho“ eisgekühlte spanische Gemüsesuppe mit frischem Knoblauch</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,00</b>
<b>Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Shrimps</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,50</b>
<b>Geeiste Hummersuppe mit Galiamelone und Pfefferminzschmand</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,80</b>



## Kalte Vorspeisen

	Einheit	Preis in EUR
<b>Honigmelone mit einer Auswahl an ital. Schinken und Salami</b>	Portion	4,80
<b>Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglaze</b>	Portion	4,50
<b>Antipasta-Teller mit eingelegten und marinierten Spezialitäten aus der Toskana</b>	Portion	6,00
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinenkernen, Rucola und Zitronen- Olivenöl-Marinade</b>	Portion	7,00
<b>Meerbarbenfilet auf Ratatouille mit Salat „Mesclun“ (Kräutersalat) und Olivencroustini</b>	Portion	7,00

## Risotto

Die Italiener nehmen für Risottos vorwiegend Arborio-Reis. Er wird mit wenig Brühe gekocht und mit einem Spritzer trockenem Weißwein und frisch geriebenem Parmesan abgeschmeckt.

	Einheit	Preis in EUR
<b>Risotto „Funghi“ mit Champignons und Austernpilzen</b>	Portion	5,00
<b>Risotto mit Melone mit Galiamelone und gebratenen Entenbruststreifen</b>	Portion	7,50
<b>Risotto mit Hähnchen mit Apfel, Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen</b>	Portion	7,50



## Hauptgerichte

<b>...vom Geflügel</b>	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Spätzle und Salat</b>	<b>Portion</b>	<b>8,50</b>
<b>„Piccata Milanese“ von der Pute in Tomaten- sauce mit Romanesco und Spaghetti</b>	<b>Portion</b>	<b>9,50</b>
<b>Maispouardenbrust gefüllt mit Mango und Zitronenthymian mit mediterranem Gemüse und Polenta</b>	<b>Portion</b>	<b>11,50</b>
<b>Perlhuhnbrust in Geflügeljus auf Birnen- Bohnen-Speck-Gemüse und Süßkartoffeln</b>	<b>Portion</b>	<b>13,50</b>

<b>...vom Schwein</b>	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Hamburger Sahnebraten in Bratensauce mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln</b>	<b>Portion</b>	<b>7,50</b>
<b>Jägerschnitzel mit Champignons a la Creme mit Marktgemüse und Schweizer Rösti</b>	<b>Portion</b>	<b>8,50</b>
<b>Schweinerücken „Andalusische Art“ mit Zucchini und Schafs- käse überbacken, Risoleé- Kartoffeln und Salat</b>	<b>Portion</b>	<b>9,50</b>
<b>Schweinefilet-Medaillons in gelber Paprikarahmsauce mit glacierten Karotten und Spinatnudeln</b>	<b>Portion</b>	<b>12,50</b>





<b>...vom Rind</b>	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Wiener Rindersaftbraten in Bratensauce mit Wurzel- gemüse und geschmelzten Kartoffelknödeln</b>	<b>Portion</b>	<b>12,00</b>
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten Rumpsteak in Zwiebelsauce mit Speckwirsing und Schupfnudeln</b>	<b>Portion</b>	<b>17,00</b>
<b>Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Bohnenbündchen und Macaire Kartoffeln</b>	<b>Portion</b>	<b>19,00</b>
<b>Kalbsfilet mit Riesengarnelen auf Zitronengras, mit gebratener Zucchini und Melonenrisotto</b>	<b>Portion</b>	<b>21,00</b>

<b>...vom Fisch</b>	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Rotbarsch in Limettensauce mit Karotten-Fenchel- Gemüse und Wildem Reis</b>	<b>Portion</b>	<b>9,50</b>
<b>Lachstranchen in Dill-Gurken-Shrimps- Schmand mit Brokkoli und Reis</b>	<b>Portion</b>	<b>10,00</b>
<b>Zanderfilet in Beurreblanc mit Zuckerschoten und Butterkartoffeln</b>	<b>Portion</b>	<b>11,50</b>
<b>Seeteufel mit Parmaschinken, Salbei, mediterrane Gemüse und Risotto</b>	<b>Portion</b>	<b>16,50</b>





## Süßes

### Dessert

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Mallorquinischer Quarkflan mit Heidelberragout</b>	<b>Portion</b>	<b>4,00</b>
<b>Zweierlei Mousse au chocolate mit frischen Früchten</b>	<b>Portion</b>	<b>4,00</b>
<b>Weißes Schokoladenparfait mit Vanillepolenta</b>	<b>Portion</b>	<b>4,00</b>
<b>Panna Cotta mit Erdbeersauce</b>	<b>Portion</b>	<b>4,00</b>
<b>Crème Brûlée mit Nougat und exotischen Früchten</b>	<b>Portion</b>	<b>4,00</b>

### Verschiedene Kuchenspezialitäten aus unserer eigenen Konditorei

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Torte nach Wahl (Creme, Sahne)</b>	<b>Torte</b>	<b>29,00</b>
<b>Torte mit Marzipanrosen oder Aufschrift</b>	<b>Torte</b>	<b>34,00</b>
<b>Obstkuchen rund</b>	<b>Kuchen</b>	<b>18,00</b>
<b>Blechkuchen</b>	<b>Stück</b>	<b>1,65</b>
<b>Torten für besondere Feiern auf Anfrage</b>		



## **Fingerfood für den Steh-Empfang**

### **„Fernöstlich“**

**Asia Chicken Cigar**

**Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln**

**Yakitori Spiess vom Hähnchen mit Chili**

**Süß-scharf mariniertes Geflügelbrustfilet mit Paprika  
gebackene Banane**

### **„Bayrisch“**

**Mini-Leberkäse mit süßem Senf**

**Fleischpflanztel mit Radi**

**Mini-Schnitzel mit Früchten garniert**

**Käsespieß mit Weintrauben**

**Kaiserschmarrn mit Kirschen**

### **„Amerikanisch“**

**Mini-Wraps gefüllt mit Geflügel**

**Chili Poppers mit Guacamole**

**Chickensticks mit Salsa Texicana**

**Chili & Cheese Nuggets im Teigmantel**

**Obstspieß mit exotischen Früchten**

### **„Italienisch“**

**Baby Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto**

**Crostini mit schwarzen Oliven**

**Melone mit italienischem Schinken**

**Mozzarellasticks gebacken mit Knoblauch und**

**Kräutern**

**Pana Cotta mit Himbeersugo**

### **„Französisch“**

**Flammkuchen mit Creme Fraiche**

**Mariniertes Hähnchenfilet am Spieß**

**Fischstick „Lemon“**

**Lachs im Blätterteig**

**Käsespieß mit Weintrauben**

**Einheit**

**Preis pro Person**

**5 Teile**

**5,60**

**8 Teile**

**8,50**

**12 Teile**

**13,00**



## **Rustikales Buffet**

### **Vorspeisen**

**Schwäbischer Wurstsalat  
in Essig-Öl-Marinade**

\*\*\*

**Speckkartoffelsalat mit Schnittlauch**

\*\*\*

**„Oldenburger Schlachteplatte“  
mit Pressack, Landjäger, Blutwurst**

\*\*\*

**Obazter, angemachter Käse  
mit Paprika und Zwiebeln**

\*\*\*

**Bauernbrot, Brezel mit Butter  
und Kräuterbutter**

### **Hauptgänge**

**Leberkäse in Zwiebelsauce**

\*\*\*

**Kasselerbraten in Braunbiersauce**

\*\*\*

**Weißwurst mit süßem Senf und Laugen-  
stangen**

\*\*\*

**Sauerkraut**

\*\*\*

**Risoleekartoffeln**

### **Dessert**

**Bayrisch Creme mit Fruchtsauce**

\*\*\*

**Frischer Obstsalat mit Schlagsahne**

**Pro Person 21,80 €**



## **Buffet „Von Hamburg bis Venedig“**

### **Vorspeisen**

#### **„Hamburger Fischplatte“**

**Ganzer pochierter Lachs, Bismarckhering, Matjes und Rollmops, Rote Zwiebeln und Hausfrauensauce, Sahnemeerrettich**

\*\*\*

#### **Strauchtomaten**

**mit Mozzarella und Basilikum**

\*\*\*

#### **Honigmelone mit italienischem Landschinken**

\*\*\*

#### **Fingerfoodauswahl**

**mit verschiedenen Füllungen und Dips**

\*\*\*

#### **Baguette und Butter**

### **Hauptgänge**

#### **Hähnchenbrust in Paprikarahmsauce**

\*\*\*

#### **Schweinefiletmedaillons in Waldpilzsauce**

\*\*\*

#### **Lachstranchen in Beurreblanc**

\*\*\*

#### **Kartoffelgratin**

\*\*\*

#### **Reis**

\*\*\*

#### **Gemüseauswahl**

### **Dessert**

#### **Rote Grütze mit Vanillesauce**

\*\*\*

#### **Mousse au Chocolate mit frischen Früchten**

\*\*\*

#### **Creme Caramel mit Orangenlikör**

**Pro Person 26,30 €**



## **Buffet „In 40 Tagen um die Welt“**

### **Vorspeisen**

**Lachsvariation „St. Gilbert“  
mit Stremelachs, Tatar und Graved  
Lachs**

\*\*\*

**Antipasti  
mit marinierten und  
eingelegten Spezialitäten**

\*\*\*

**Serranoschinken und Coppa di Parma  
mit Feige und Melone**

\*\*\*

**Shrimps-Cocktail „New Orleans“  
mit Ananas und Thousand Island Sauce**

\*\*\*

**Baguette und Butter**

### **Salate**

**Geflügelsalat mit Kirschtomaten  
und grünem Spargel**

\*\*\*

**Eingelegter korsischer Schafskäse  
mit Thymian und Honig**

\*\*\*

**Verschiedene Blattsalate und Rohkost  
mit Dressings**

### **Suppe**

**Chili-Curry-Suppe mit Huhn und Kokos**



## **Hauptgänge**

**Entenbrust in Walnussauce**

\*\*\*

**Tafelspitz in Meerrettichsauce**

\*\*\*

**Red Snapper auf Wokgemüse  
mit Green Curry Sauce**

\*\*\*

**Risoleekartoffeln**

\*\*\*

**Duftreis**

\*\*\*

**Kroketten**

\*\*\*

**feinem Marktgemüse**

## **Käse**

**Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen**

## **Dessert**

**Mousse au Chocolate mit Williams Christ  
Birne parfümierten Früchten**

\*\*\*

**Panna Cotta mit Himbeermark im  
Weckglas**

\*\*\*

**Exotische Obstspieße**

**Pro Person 35,00 €**



## **Menü „Le Canard“**

### **Vorspeise**

**Hausgebeizter Orangen-Pfefferminz-  
Lachs  
mit Honigschmand und Baby Leaf Salat**

### **Suppe**

**Rinderkraftbrühe  
mit Wachtelei und feinem Gemüse**

### **Hauptgang**

**Barberie-Entenbrust in Walnussauce  
mit Ratatouille und Kartoffelgratin**

### **Dessert**

**Nougat-Creme Brûlée  
mit Feigen und Orangen**

### **Preis pro Person**

<b>3-Gang Menü mit Suppe</b>	<b>23,30 €</b>
<b>3-Gang Menü mit Vorspeise</b>	<b>26,30 €</b>
<b>4-Gang Menü</b>	<b>28,10 €</b>





## **Menü „Subito“**

### **Vorspeisen**

**Antipasta-Teller**  
**Mit marinierten Zucchini und Aubergi-**  
**nen,**  
**eingelegtem Schafskäse**  
**mit roten Zwiebeln und Peperoni,**  
**Meeresfrüchtesalat mit Paprika,**  
**Galamelone mit italienischem Land-**  
**schinken**

**Suppe**  
**“Minestrone“**  
**Italienische Gemüsesuppe**

### **Hauptgang**

**Schweinefilet im Ganzen**  
**mit getrockneten Tomaten, Oliven,**  
**Champignons und einem Hauch von**  
**Oregano**  
**dazu Romanesco mit Mandelöl und**  
**Thymiankartoffeln**

### **Dessert**

**Panna Cotta mit Himbeersugo**  
**und gebratenem Obstspieß**

### **Preis pro Person**

<b>3-Gang Menü mit Suppe</b>	<b>23,30 €</b>
<b>3-Gang Menü mit Vorspeise</b>	<b>26,30 €</b>
<b>4-Gang Menü</b>	<b>28,10 €</b>



**DAS KAFFEEHAUS**  
CAFÉ & CATERING

## **Menü „der Exot“**

### **Suppe**

**leicht pikante currysuppe  
mit huhn und lotoswurzel**

### **Hauptgang**

**Red snapper  
Mit maniok, kochbanane und süßkartof-  
fel**

### **Dessert**

**Creme Caramel  
mit leichter Ingwernote  
und frischen Früchten**

### **Preis pro Person**

**3-Gang Menü mit Vorspeise**

**25,30 €**





## **Brunch**

**Holsteiner Wurst- und  
Aufschnittsorten**

\*\*\*

**Schnittkäse, Tortenbrie und  
Frischkäse**

\*\*\*

**Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich**

\*\*\*

**Joghurt, Quark und  
Birchermüsli**

\*\*\*

**Ananas- und Birnenkompott  
mit Erdbeerjoghurt**

\*\*\*

**Nutella, Konfitüre und Honig**

\*\*\*

**Butter und Margarine**

\*\*\*

**Croissant und Marmorku-  
chen**

\*\*\*

**verschiedene Brot- und  
Brötchenauswahl**

\*\*\*

**Obstkorb mit Obst der Saison**

\*\*\*

**Nürnberger Rostbratwürste  
mit Senf und Ketchup**

\*\*\*

**gekochte Eier**

\*\*\*

**Rührei mit Kräutern**

\*\*\*

**Grilltomate  
mit Kartoffelwürfeln**

\*\*\*

**gebratener Speck**

\*\*\*

**Kaffee, Tee und Kakao  
unbegrenzt**

**Pro Person 35,00 €**



## **Getränkeauswahl**

### **Weine**

#### **Weißwein**

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Mosel Dr. L. Riesling Riesling/ Qualitätswein Mosel/ Deutschland Trocken</b>	<b>0,75 Liter</b>	<b>9,50</b>

**Weinhaus Heger  
Grauburgunder/Kabinett  
Baden/ Deutschland  
Trocken**

**0,75 Liter 11,50**

#### **Rotwein**

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Ellerstädter Kirchenstück Dornfelder/Qualitätswein Pfalz/ Deutschland Trocken</b>	<b>0,75 Liter</b>	<b>7,50</b>

**Crianza DOC Bodegas Primicia  
Spanien/ Rioja  
Trocken**

**0,75 Liter 9,80**

**Bei Bedarf bieten wir eine große Auswahl an Weinen,  
auch gerne zum Verkosten.**

#### **Sekt/Prosecco**

**IT Linea 071  
Prosecco Spumante 0,75 Liter 11,00**

**Mumm Dry 0,75 Liter 10,00**

#### **Cocktails**

**nach Wunsch Stück ab 4,50  
Cocktails ohne Alkohol Stück ab 3,60**



## **Personal**

**Zur Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes können wir Ihnen während Ihrer Veranstaltung folgende Mitarbeiter zur Verfügung stellen:**

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Servicekraft</b>	<b>Stunde</b>	<b>17,00</b>
<b>Koch</b>	<b>Stunde</b>	<b>19,00</b>
<b>Küchenhilfe</b>	<b>Stunde</b>	<b>15,00</b>
<b>Fahrer</b>	<b>Stunde</b>	<b>15,00</b>

## **Mietpreis Räumlichkeiten ohne Verzehr**

### **Kaffeehaus inkl. Nebenzimmer**

	<b>Preis in EUR</b>
<b>Festpreis (Miete für 8 Std.) (Für Veranstaltungen ohne Verzehr, ohne Service exkl. Endreinigung)</b>	<b>240,00</b>
<b>Jede weitere Stunde</b>	<b>30,00</b>
<b>Endreinigung</b>	<b>50,00</b>

### **Multifunktionsraum**

	<b>Preis in EUR</b>
<b>Festpreis (Miete für 8 Std.) (Für Veranstaltungen ohne Verzehr, ohne Service exkl. Endreinigung)</b>	<b>160,00</b>
<b>Jede weitere Stunde</b>	<b>20,00</b>
<b>Endreinigung</b>	<b>35,00</b>



## **Equipment-Mietpreise pro Tag**

	<b>Einheit</b>	<b>Preis in EUR</b>
<b>Bierglas 0,3l</b>	<b>Stück</b>	<b>0,35</b>
<b>Universal Glas</b>	<b>Stück</b>	<b>0,35</b>
<b>Universal Weinglas</b>	<b>Stück</b>	<b>0,35</b>
<b>Essteller</b>	<b>Stück</b>	<b>0,40</b>
<b>Mittelteller</b>	<b>Stück</b>	<b>0,35</b>
<b>Suppentasse mit Untertasse</b>	<b>Stück</b>	<b>0,30</b>
<b>Dessertschale</b>	<b>Stück</b>	<b>0,30</b>
<b>Kaffeetasse mit Untertasse</b>	<b>Stück</b>	<b>0,30</b>
<b>Menü-Messer</b>	<b>Stück</b>	<b>0,20</b>
<b>Menü-Gabel</b>	<b>Stück</b>	<b>0,20</b>
<b>Menü-Esslöffel</b>	<b>Stück</b>	<b>0,20</b>
<b>Kaffeelöffel</b>	<b>Stück</b>	<b>0,15</b>
<b>Chafing Dishes</b>	<b>Stück</b>	<b>25,00</b>
<b>Serviertablett</b>	<b>Stück</b>	<b>2,50</b>
<b>Glasaschenbecher</b>	<b>Stück</b>	<b>0,20</b>
<b>2-leitige Bier-Zapfanlage</b>	<b>Stück</b>	<b>35,00</b>
<b>5-leitige Coca Cola Zapfanlage</b>	<b>Stück</b>	<b>30,00</b>
<b>Kohlensäure-Flasche</b>	<b>Stück</b>	<b>27,00</b>
<b>Theke mit Spültresen</b>	<b>Stück</b>	<b>50,00</b>
<b>Stehtische</b>	<b>Stück</b>	<b>10,00</b>
<b>Barhocker</b>	<b>Stück</b>	<b>6,00</b>

**Weiteres Equipment auf Anfrage. Etwaiger Bruch oder Verlust wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.**

**Auf Anfrage stellen wir Stehtische und für Ihr Büffet Blumenschmuck.**

### **Wäsche**

<b>Tischdecke 80cm x80cm</b>	<b>Stück</b>	<b>2,00</b>
<b>Tischdecke 130cm x130cm</b>	<b>Stück</b>	<b>2,00</b>
<b>Tischdecke 130cm x 170cm</b>	<b>Stück</b>	<b>2,00</b>
<b>Tischdecke 130cm x 220cm</b>	<b>Stück</b>	<b>3,40</b>
<b>Schürzen</b>	<b>Stück</b>	<b>0,90</b>
<b>Bistroschürzen</b>	<b>Stück</b>	<b>1,95</b>
<b>Stoffservietten</b>	<b>Stück</b>	<b>1,00</b>
<b>Geschirr-Waffeltücher</b>	<b>Stück</b>	<b>0,60</b>

**Transport, Auf - und Abbau nach Absprache.**



## **Wichtige Informationen**

**Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen MwSt.**

**Die vom Caterer einzubringenden Geräte und Anlagen werden am Vortag (nach Absprache) auf- und nach Veranstaltungsende wieder abgebaut.**

**Die benötigte Versorgung/ Entsorgung mit Strom, Wasser und Abwasser, entsprechend der Hygieneverordnung wird von Ihnen sichergestellt.**

**Die anfallenden Installationskosten, sowie die Kosten für verbrauchte Energie, gehen zu Ihren Lasten und sind im Angebot nicht berücksichtigt.**

**Zur umweltgerechten Entsorgung stellen Sie in ausreichender Anzahl, dem Abfallgesetz entsprechend, Container kostenfrei zur Verfügung.**

**Geschirr, Gläser, Besteck und sonstiges Equipment wird nicht automatisch mitgeliefert.**

**Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Artemed Seniorenzentren GmbH & Co. KG für die Qualität der Speisen bis zur Anlieferung bürgt. Für den weiteren Verlauf auf Ihrer Veranstaltung (Kühlung und Verarbeitung) ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Bei unsachgemäßer Handhabung durch den Veranstalter ist die Artemed Seniorenzentren GmbH & Co. KG für die auftretenden Mängel nicht haftbar zu machen. Dieser Punkt entfällt selbstverständlich, wenn die weitere Verarbeitung und Ausgabe der Speisen ebenfalls durch die Artemed Seniorenzentren GmbH & Co. KG durchgeführt wird.**