



EVENT & CATERING

DIE HOCHZEITSPROFIS

KATALOG 2025

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Hochzeit oder andere Feierlichkeiten in Berlin und Brandenburg.

Sie erreichen MBC EVENT & CATERING
telefonisch unter +49 (0) 3375 58 56 437
Telefonische Sprechzeiten: Mo-Di von 10-16 Uhr & Fr 10-14 Uhr

Teilen Sie uns Ihre Wünsche per Mail an post@mbc-catering.de mit.
Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.

Ihr Team von MBC EVENT & CATERING

ÜBERSICHT

- Vorstellung -

Für einen ersten Eindruck stellen wir uns und unsere Arbeitsweise kurz vor.

O Willkommen	Seite 3
O Kontaktverlauf	Seite 4

- Buffets -

Bitte wählen Sie Ihr Wunschbuffet.

Unsere Buffetpreise sind für Caterings ab 20 Personen kalkuliert.

O Buffet A	Seite 5
O Buffet B Mediterran	Seite 6
O Buffet C Vegetarisch	Seite 7
O Buffet D Buffet nach Wahl	Seite 8
O Buffet E Grillbuffet	Seite 11
O Buffet F Fingerfood	Seite 14
O Buffet G Brunch	Seite 15
O Buffet H Frühstück	Seite 16

- Getränke -

Unsere Getränkepakete verstehen sich als Pauschalen und sind nur in Kombination mit Personal buchbar.

O Getränkepaket 1	Seite 20
O Getränkepaket 2	Seite 21

- Weiteres -

Hier finden Sie Kaffee und Kuchenpakete, sowie das entsprechende Equipment zu den obenstehenden Buffets und Paketen.

O Equipment & Material	Seite 22
O Kaffee & Kuchen	Seite 24
O Fingerfood (einzeln)	Seite 26
O Dekoration & Einzelelemente	Seite 28
O Personal & Logistik	Seite 37

WILLKOMMEN BEI MBC EVENT & CATERING

WER WIR SIND – WAS WIR BIETEN – WAS UNS AUSZEICHNET

Als mobile Veranstaltungsfirma haben wir es uns in den vergangenen 10 Jahren zur Kernaufgabe gemacht, Feierlichkeiten in Berlin und Brandenburg an jedem Ort durchzuführen. Für Ihre Hochzeit, Geburtsfeier oder Gartenparty im Schloss, Garten oder Festsaal bringen wir alles mit, was Sie für Ihr Fest brauchen: Essen, Getränke, Mobiliar, Zelte, Technik und Unterhaltung. Ebenfalls können wir Ihnen ein umfangreiches und modernes Repertoire an Dekorationselementen zu Tischarrangements und Lichtgestaltung bieten. Beratend und unterstützend stehen wir Ihnen vom Beginn Ihrer Planung, über die Durchführung des Events bis zum letzten Handgriff der Nachbereitung mit den Kompetenzen unseres Teams zur Seite.



Der Weg zu Ihrer Veranstaltung mit uns

Kontaktaufnahme und Kennenlernphase

Der Beginn einer möglichen Zusammenarbeit erfolgt durch Ihre Anfrage per E-Mail. Je nach Ergebnis der terminlichen Prüfung teilen wir Ihnen mit, inwieweit wir Sie an Ihrem Wunschdatum unterstützen können. Für ein erstes Kennenlernen und Erfassen Ihrer Vorstellungen vereinbaren wir hierfür einen Telefontermin. Für die Vorbereitung dieses Gespräches senden wir Ihnen unseren Cateringkatalog sowie unsere Checkliste. Dort finden Sie wichtige Punkte zum Ablauf des Tages und organisatorischen Fragen, zu welchen wir Sie ebenfalls ausführlich beraten.

Planungsphase

Sollten wir Ihre Vorstellungen umsetzen können, erstellen wir Ihnen ein erstes Angebot gemäß Ihren Wünschen und Berücksichtigung unserer fachlichen Expertise und Empfehlung. Nun haben Sie 10 Tage Zeit, um sich alles in Ruhe anzuschauen, um sich dann mit Feedback, Fragen und Änderungswünschen per E-Mail an uns zu wenden. Mögliche Anpassungen nehmen wir gerne vor und stehen Ihnen für die Beantwortung Ihrer Fragen zu Verfügung. Sobald wir das passende Angebot für Ihre Veranstaltung entwickelt haben, unterschreiben Sie dieses digital und geben somit Ihre Veranstaltungsplanung bei uns in Auftrag. Für die verbindliche Zusammenarbeit erhalten Sie von uns eine Auftragsbestätigung sowie eine erste Anzahlungsrechnung. An dieser Stelle ist die Planung Ihres Events von unserer Seite bereits zu 90% abgeschlossen.

Detailphase

Diese Phase umfasst in der Regel die längste Zeit der gemeinsamen Zusammenarbeit und kann deshalb gut zur vertiefenden Besprechung und Planung genutzt werden. Gerne führen wir bei Bedarf an dieser Stelle Besichtigungstermine und Probecaterings durch. Außerhalb unserer Hochzeitssaison steht dabei der Zeitraum zwischen Januar bis Anfang April zur Verfügung. Abgeschlossen wird diese Phase durch die Zahlung der zweiten Anzahlungsrechnung, welche circa 4 bis 6 Monate vor Ihrer Feierlichkeit anfällt. Zusätzliche Buchungen sowie die Erweiterung unseres Angebotes sind gegen Aufpreise hier möglich. Ferner stehen wir Ihnen für die Beantwortung auftretender Fragen und Beratung zur Eventgestaltung, zu Dienstleistenden und dem Finden von Lösungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Jetzt wird gefeiert!

Nun beginnt die aufregendste und schönste Zeit unserer Zusammenarbeit. Zur finalen Absprache Ihrer Feierlichkeit melden wir uns im Vormonat per E-Mail für eine weitere Terminvereinbarung bei Ihnen. Außerdem erfragen wir hier zum letzten Mal die Gästeanzahl und Essensauswahl. Im Telefongespräch 2 bis 3 Wochen vor Ihrer Feierlichkeit besprechen wir alle bisher festgelegten Abläufe und Wünsche und klären Detailfragen. Gemeinsam stimmen wir uns so mit Vorfreude auf Ihren großen Tag ein und stehen Ihnen unterstützend zur Seite.

BUFFETS

Buffet A

29,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (25,13 Euro netto)
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

VORSPEISEN

- x Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot (vegetarisch)
- o Erlesene Wurst und Käsespezialitäten (vegetarisch) auf der Schieferplatte

ODER

- o Räucherlachs Auswahl mit Sahnemeerrettich (Fisch)
- x Griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)
- x Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

optional:

- O mit Mayonnaise (vegetarisch)
- x Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)
- x Brot und Brötchenvielfalt mit Landbutter (vegetarisch)

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- x Zartes Schweinefiletmedaillon in Brandenburger Rahmchampignons (Schwein)
- x Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Ratatouillegemüse (Geflügel)
- x Vegetarischer Gemüseauflauf der Saison (vegetarisch)
- x Kräuterkartoffeln (vegan)
- x Prinzessinnenbohnen mit Speck (Schwein)
- x Saisonalem Vichy-Gartengemüse (vegan)

DESSERTS

- x Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- x Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)

- OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,50 netto,
für Suppe mit Fleisch +4,50 Euro netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- O Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- O Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- O Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- O Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

Buffet B | Mediterran

38,50 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (32,35 Euro netto)

inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

VORSPEISEN

- x Vitello Tonnato - Kalbfleisch, geräucherter Thunfisch, Rauke (Rind)
- x Gegrillte Antipasti - Zucchini, Paprika, Champignon, Oliven, Chorizo (Schwein)
- x Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot (vegetarisch)
- x Melone & Schinken - Wassermelone, Honigmelone ummantelt mit Serranoschinken (Schwein)
- x Mediterrane Käsespezialitäten - Käseauswahl, frische Feigen, Weintrauben, Nüsse, Feigensenf (vegetarisch)
- x Bunte Blätter - Lollo Bionda, Rauke, Radicchio mit verschiedenen Toppings - Croutons, Schnittlauch, Sonnenblumen- & Kürbiskerne (vegan)
- x Dressings - Balsamico-Senf, French-Tomaten-Vinaigrette (vegetarisch)
- x Gemischter Brotkorb mit Baguette, Ciabatta, kleine Brötchen und Landbutter (vegetarisch)

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- x Hähnchen von der Maispoularde, Limonenmarinade, Kartoffel-Oliven-Gemüse (Geflügel)
- x Saltimbocca - Gebratene Kalbsschnitzel im Speckmantel, Grillgemüse, Weißweinjus (Rind)
- x Kartoffelgnocchi, Gorgonzolasauce, frischer Spinat, Kirschtomaten, Parmesan (vegetarisch)
- x Nudelrisoni, Tomatensugo, Oliven, Pesto, Parmesan (vegetarisch)
- x Ratatouille - Paprika, Zucchini, Tomate (vegan)
- x Baby-Spinat, Pecorino Sardo (vegetarisch)

DESSERTS

- x Italienisches Panna Cotta mit fruchtiger Himbeere im Glas (vegetarisch)
- x Tiramisu - Löffelbiskuit, Mascarpone, Schokolade im Glas (vegetarisch)

- OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,50 netto,
für Suppe mit Fleisch +4,50 Euro netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

Buffet C | Vegetarisch

31,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (26,05 Euro netto)

inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

VORSPEISEN

- x Internationales Käsebrett mit Trauben, Nüssen & Pikantem Dip
- x Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot
- x Vitalplatte mit Gemüsesticks & 3erlei Dip
- x Avocado-Wassermelonen-Salat mit Creme Balsamico
- x Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

optional:

- mit Mayonnaise (vegetarisch)
- x Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)
- x Brot und Brötchenvielfalt mit Landbutter (vegetarisch)

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- x Gebrillte Champignonpfanne mit Frühlingslauch, kleinen Ofenkartoffeln, Gartenkräuter-Feta & Zucchiniucken (vegetarisch)
- x Süßkartoffel-Curry Pfanne mit Zuckerschoten, Mungosprossen & Kokosmilch, dazu Basmati-Gemüse-Reis (vegan)
- x Hausgemachtes Kartoffelgratin (vegetarisch)
- x In Olivenöl angebratenes Gemüse der Saison nach italienischer Art, u.a. mit Oliven, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate (vegan)

DESSERTS

- x Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- x Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)

- OPTIONAL SUPPE -

(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,50 netto)

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)

Buffet D | Buffet nach Wahl

39,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (33,52 Euro netto)

inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

Wählen Sie aus den genannten Komponenten Ihr Wunschbuffet.

BROT & BRÖTCHEN (inklusive)

x Korb mit Brot und Brötchenvielfalt, dazu Landbutter (vegetarisch)

optional weitere Butter:

(Aufpreis 1,50 Euro pro Person zzgl. Steuer = 1,79 Euro brutto)

Kräuterbutter (vegetarisch)

Tomatenbutter (vegetarisch)

Knoblauchbutter (vegetarisch)

VORSPEISEN (kalt) - bitte wählen Sie 3 Variationen:

Saftige Tomaten mit Mozzarella, Balsamico, Basilikum und Pfefferschrot (vegetarisch)

Internationales Käsebrett mit erlesenen Käsespezialitäten, Trauben, Nüssen & Pikantem Dip (vegetarisch)

Vitalplatte mit Gemüsesticks & 3erlei Dip (vegetarisch)

Mediterrane Antipasti - Auswahl mit Oliven, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate (vegan)

Melone & Schinken - Wassermelone, Honigmelone ummantelt mit Serranoschinken (Schwein)

Schinken- und Wurstspezialitäten auf der Platte (Schwein)

Snackplatte mit kleinen hausgemachten Bouletten, Mini- Hähnchenkeulen und Schnitzelchen (Schwein & Geflügel)

Skandinavische Räucherfischplatte mit Honig-Senf-Meerrettich (Fisch)

Vitello Tonnato - Kalbfleisch, geräucherter Thunfisch, Rauke (Rind)

SALATE (kalt) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

Griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)

Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

optional: mit Mayonnaise (vegetarisch)

Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)

Vintage Gurkensalat mit Joghurt & Dill (vegetarisch)

Friedrichshainer Gurkensalat mit Ingwer, Limette, Gojibeeren & Riesling-Reduktion (vegetarisch)

Cole-Slaw Krautsalat mit Möhrenraspel & Mayonnaise (vegetarisch)

Salatbuffet zum Selbst gestalten, u.a. Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika mit 2erlei Dressings - Balsamico-Senf, French-Tomaten-Vinaigrette und verschiedenen Toppings - Croutons, Schnittlauch, Sonnenblumen- & Kürbiskerne (vegetarisch & vegan)

Avocado-Wassermelonen-Salat mit Creme Balsamico (vegan)

Orientalischer Couscous-Salat mit Rosine & Orange (vegan)

Asiatischer Glasnudelsalat mit Julienne-Gartengemüse und Soja (vegan)

Süß-Saurer Champignon-Salat mit Frühlingslauch und Balsamico (vegan)

Geflügelsalat mit Frucht, Mayonnaise und Kräutern (Geflügel)

FINGERFOOD (kalt) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

(Für mehr Fingerfood empfehlen wir unser Fingerfoodbuffet)

- Canapés auf Steinofenbrot, verschieden belegt mit Wurst, Käse, oder vegetarisch und vegan
- Tomaten-Caprese-Spieße mit Basilikum und Mandelpesto (vegetarisch)
- Tilsiter-Trauben-Spieße mit Napoli-Olive (vegetarisch)
- Quiche Lorraine mit Nuss und Gemüse (vegetarisch)
- Zucchinirollchen mit Chili-Frischkäse (vegetarisch)
- Frische Antipastispeieße mit Meersalz (vegan)
- Gebackene Dattel im Speckmantel und Tomate (Schwein)
- Gespießte Melonenkugel mit Rucola, im Serranoschinken-Mantel (Schwein)
- Mini-Boulettenspieße mit lasierten Honig-Möhren (Schwein)
- Chicken-Sate-Spieß mit Erdnusslasur (Geflügel)
- Matjeshäckerle auf Pumpnickertaler und Limetten-Ecke (Fisch)
- Rauchlachstatar mit Creme Fraiche auf Kartoffel-Gemüse-Rösti (Fisch)

HAUPTGERICHT Fleisch, Geflügel, Fisch (warm) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

- Zartes Schweinefiletmedaillon in Brandenburger Rahmchampignons (Schwein)
- Geschmorte Spanferkelkeule in Thymian-Jus (Schwein)
- Deftiger Kasslerbraten in dunkler Jus (Schwein)
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Speckmantel mit Salbei (Geflügel & Schwein)
- Gegrillte Putenmedaillons in fruchtiger Sauce (Geflügel)
- Gebratene Hähnchenbrustfilet von der Maispoularde, Limonenmarinade (Geflügel)
- Geschmorte Rinderkeule in brauner Rosmarin-Sauce (Rind)
- Kurzgebratene Kalbsrouladen mit pikanter Füllung (Rind)
- Lammkeulenbraten in aromatischer Kräuter-Jus (Rind)
- Gebratenes Fjorder Lachsfilet in Kräutersamt (Fisch)
- Gebratenes Zanderfilet in frischer Gurkenrahm-Sauce (Fisch)

HAUPTGERICHT Vegetarisch (warm) - bitte wählen Sie 1 Variation:

- Pasta mit Pesto, Rucola, Oliven und Kirschtomaten (vegetarisch)
- Gegrillte Champignonpfanne mit Frühlingslauch, kleinen Ofenkartoffeln, Gartenkräuter-Feta & Zucchiniucken (vegetarisch)
- Hausgemachtes Kartoffelgratin (vegetarisch)
- Vegetarischer Gemüseauflauf der Saison (vegetarisch)
- Asiatische Gemüse-Reispfanne (vegan)
- Süßkartoffel-Curry Pfanne mit Zuckerschoten, Mungosprossen & Kokosmilch, dazu Basmati-Gemüse-Reis (vegan)

BEILAGEN zum Hauptgericht (warm) - bitte wählen Sie 4 Variationen:

- Geröstete Rosmarinkartoffeln aus dem Ofenrohr (vegan)
- Salzkartoffeln mit Petersilie (vegan)
- Hausgemachtes Kartoffelgratin (vegetarisch)
- Kartoffel-Gnocchi mit Gartenkräutern (vegan)
- Penne Pasta (vegan)
- Butter-Schupfnudeln (vegetarisch)
- Basmati-Gemüse-Reis (vegan)
- Rosmarin-Risotto italienischer Art (vegetarisch)
- Ratatouille - Paprika, Zucchini, Tomate (vegan)
- Bunte Gartengemüseauswahl der Saison (vegan)
- Prinzessinnenbohnen mit Speck (Schwein)
- Wein-Sauerkraut aus dem Fass (vegan)
- Apfel-Rotkohl vom Feld (vegan)

DESSERT (kalt) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

- Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Weißes Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Nougat Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Italienisches Panna Cotta mit fruchtiger Himbeere im Glas (vegetarisch)
- Tiramisu - Löffelbiskuit, Mascarpone, Schokolade im Glas (vegetarisch)
- Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- Creme Brûlée' von der Tonka-Bohne im Glas (vegetarisch)
- Vanillecreme mit Himbeere im Glas (vegetarisch)
- Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- Obstplatte mit Südfrüchten (vegan)

- OPTIONAL SUPPE -

*(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,50 netto,
für Suppe mit Fleisch +4,50 Euro netto)*

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- Möhren-Ingwer-Süppchen mit Trüffelöl (vegan)
- Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

Buffet E | Grillbuffet

Grundpreis = 22,60 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (18,99 Euro netto) **zzgl. Auswahl der Grillkomponenten**

inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

zzgl. Grill und Grillpersonal

Im Grundpreis enthalten sind Salate, warme Beilage, Brot, Brötchen, Butter, Grillsaucen (Ketchup, Senf, BBQ und Zaziki) und Dessert. Zusätzlich stellen Sie sich Ihre Grillkomponenten nach Wunsch zusammen.

Wählen Sie aus den genannten Komponenten Ihr Wunschbuffet.

BROT & BRÖTCHEN (im Grundpreis enthalten)

x Korb mit Brot und Brötchenvielfalt, dazu Landbutter und Kräuterbutter (vegetarisch)

optional weitere Butter:

(Aufpreis 1,50 Euro pro Person zzgl. Steuer = 1,79 Euro brutto)

Tomatenbutter (vegetarisch)

Knoblauchbutter (vegetarisch)

SALATE (kalt) - Bitte Wählen Sie 4 Variationen: (im Grundpreis enthalten)

Kalkuliert auf 400g Salat pro Person, das sind 100g Salat pro Sorte pro Person.

(für jede zusätzliche Variation berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 Euro pro Person zzgl. Steuer = 2,98 Euro brutto)

Mediterraner Pastasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)

Hausgemachter Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig und Öl (vegetarisch)

optional: mit Mayonnaise (vegetarisch)

Tomate-Mozzarella-Salat mit Rispentomate aus Süditalien, Buffalo-Mozzarella & Basilikum (vegetarisch)

Vintage Gurkensalat mit Joghurt & Dill (vegetarisch)

Friedrichshainer Gurkensalat mit Ingwer, Limette, Gojibeeren & Riesling-Reduktion (vegetarisch)

Cole-Slaw Krautsalat mit Möhrenraspel & Mayonnaise (vegetarisch)

Salatbuffet zum Selbst gestalten, u.a. Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika mit 2erlei Dressings - Balsamico-Senf, French-Tomaten-Vinaigrette und verschiedenen Toppings - Croutons, Schnittlauch, Sonnenblumen- & Kürbiskerne (vegetarisch & vegan)

Griechischer Schopskasalat mit Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)

Avocado-Wassermelonen-Salat mit Creme Balsamico (vegan)

Südamerikanischer Salat mit Kidney-Bohnen, Zwiebeln & Mais (vegan)

Orientalischer Couscous-Salat mit Rosine & Orange (vegan)

Bunte Antipasti-Auswahl mit Zucchini, gefüllten Champignons & Paprika (vegan)

Tomatensalat mit Frühlingslauch, Olivenöl, roter Zwiebel & Schnittlauch (vegan)

VARIATION VOM GRILL - Bitte wählen Sie Ihre Wunschkomponenten:

(NICHT im Grundpreis enthalten)

Wir empfehlen zw. 3-5 Grillvariationen zu wählen.

Thüringer Rostbratwurst - 100g (Schwein) = 2,70 Euro (3,57 Euro brutto)

- O Würzige Merguez-Hackfleisch-Bratwurst - 60g (Lamm & Rind) = 3,00 Euro (3,57 Euro brutto)
- O Marinierte Schweinenackensteaks - wahlweise in hausgemachter Marinade „Senf- Bier“ oder „Honig-BBQ“ - 180g (Schwein) = 3,20 Euro (3,81 Euro brutto)
- O Marinierte Hähnchenbrust „Curry- Mango“ - 150g (Geflügel) = 3,50 Euro (4,17 Euro brutto)
- O Hähnchen-Schaschlik-Spieß mit Gemüse in BBQ-Style-Marinade - 180g (Geflügel) = 3,50 Euro (4,17 Euro brutto)
- O Caipirinha-Hähnchenbrust eingelegt in Honig & Limette - 150g (Geflügel) = 3,50 Euro (4,17 Euro brutto)
- O Garnelen-Paprika-Spieß in Ingwer-Orangen-Marinade - 150g (Fisch) = 4,50 Euro (5,35 Euro brutto)
- O Rippchen mit knuspriger Glasur aus Rum, Knoblauch und Ingwer - 200g (Schwein) = 4,50 Euro (5,35 Euro brutto)
- O Lachsfilet in der Grillfolie mit Zitrone und Kräuter - 150g (Fisch) = 4,50 Euro (5,35 Euro brutto)
- O Argentinisches Roastbeef - 180g (Rind) = 7,00 Euro (8,33 Euro brutto)
- O Simmentaler Roastbeef - 180g (Rind) = 7,50 Euro (8,93 Euro brutto)
- O Husumer Rinderfilet - 180g (Rind) = 10,50 Euro (12,50 Euro brutto)
- O Halloumi-Tomaten-Päckchen mit mediterraner Kräutermischung - 150g (vegetarisch) = 3,00 Euro (3,57 Euro brutto)
- O Gemüse-Schaschlik-Spieß - 100g (vegetarisch) = 2,00 Euro (2,38 Euro brutto)
- O Charlotte-Backkartoffel in der Grillfolie mit Butter & Kräuter - 150g (vegetarisch) = 2,00 Euro (2,38 Euro brutto)

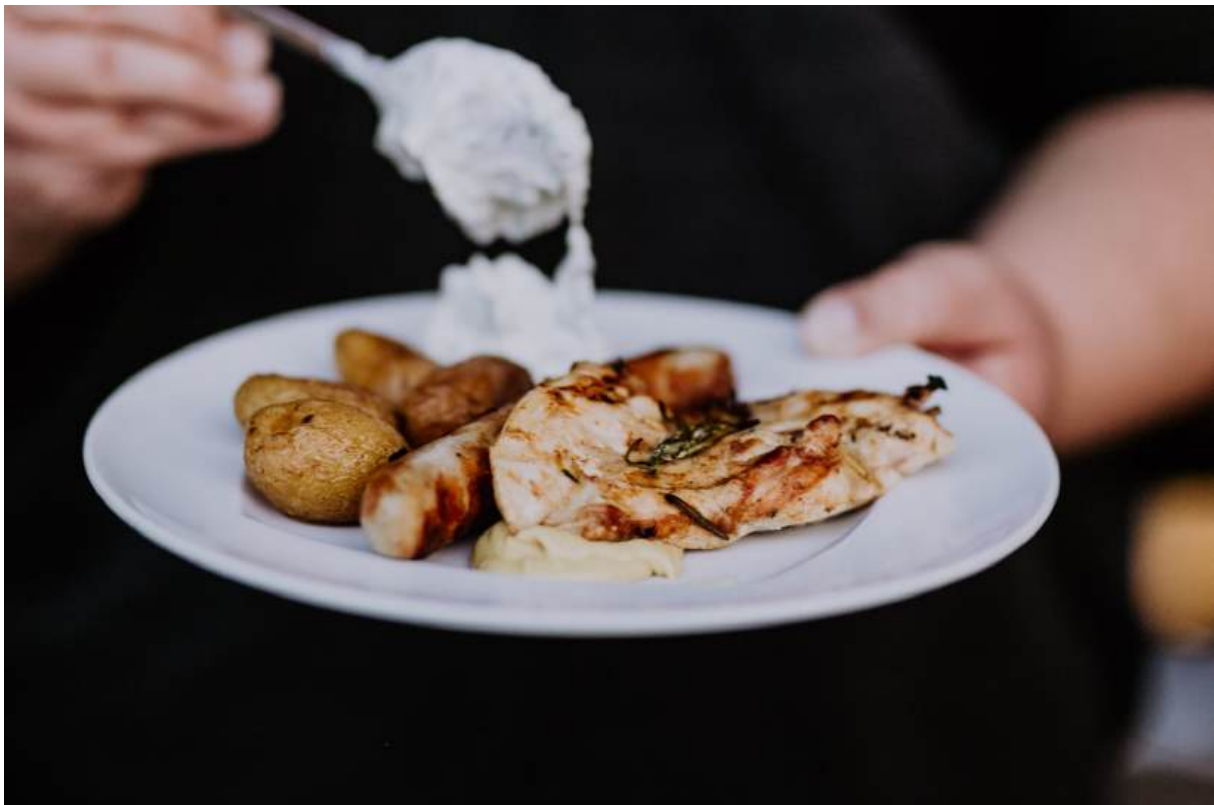


BEILAGE (warm) - bitte wählen Sie 1 Variation: (im Grundpreis enthalten)
(für jede zusätzliche Variation berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 Euro pro Person zzgl.
Steuer = 2,98 Euro brutto)

- „Rosmarin La Ratte“ Kartoffelspieß vom Grill (vegan)
- Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr (vegan)
- Mediterranes Ratatouille Gemüse auf dem Ofen (vegan)

DESSERT IM GLAS - bitte wählen Sie 2 Variationen: (im Grundpreis enthalten)
(für jede zusätzliche Variation berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 Euro pro Person zzgl.
Steuer = 3,57 Euro brutto)

- Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Weißes Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Nougat Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- Italienisches Panna Cotta mit fruchtiger Himbeere im Glas (vegetarisch)
- Tiramisu - Löffelbiskuit, Mascarpone, Schokolade im Glas (vegetarisch)
- Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- Creme Brûlée' von der Tonka-Bohne im Glas (vegetarisch)
- Vanillecreme mit Himbeere im Glas (vegetarisch)
- Obstsalat mit Südfrüchten und Vanillesauce im Glas (vegetarisch)
- Obstplatte mit Südfrüchten (vegan)



Buffet F | Fingerfood

37,50 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (31,51 Euro netto)

inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

FINGERFOOD (kalt)

- x Spieß vom Kalbsfrikadellchen & Honigkarotte (Rind)
- x Hähnchensate-Spieße mit Erdnuss-Lasur (Geflügel)
- x Trachierte Wraps mit Prosciutto Schinken, Gouda, Rucola und Cranberry (Schwein)
- x Hausgemachte Bruschetta mit Parmesanhobel & Kresse (vegetarisch)
- x Tramezzini-Burger mit Schnitzelchen & Krautsalat (Schwein)
- x Scampi-Melonen-Spieße mit Pistazie & Melone (Fisch)
- x Capresespieß mit Mandelpesto & Kirschtomate (vegetarisch)

SALATE IM GLAS (kalt)

- x Berliner Boulette auf Kartoffel-Gurken-Salat (Schwein)
- x Mediterraner Pastasalat mit Zucchini, Rucola & Parmesan (vegetarisch)

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN (warm) - bitte wählen Sie 2 Variationen:

- Bardierte Lendchen in Champignonrahm, dazu Rosmarinkartoffeln & Vanille-Möhren
- In Honig glasierter Spießbraten vom Spanferkel mit Pancetta Bohnen & Linda Kartoffel-Gratin (Schwein)
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Rosmarin-Ofen-Kartöffelchen und Vichy Möhren (Geflügel & Schwein)
- Gebratenes Zanderfilet mit Gurkenrahm & Linda-Gratin (Fisch)

DESSERTS (kalt)

- x Dunkles Mousse au Chocolat mit Beere und Schokodekor im Glas (vegetarisch)
- x Bunte Obstspieße mit Melone und Traube (vegetarisch)

- OPTIONAL SUPPE -

(Aufpreis pro Person für vegan, vegetarische Suppe +3,50 netto, für Suppe mit Fleisch +4,50 Euro netto)

Bitte wählen Sie eine Suppe:

- Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons als Topping (vegan)
- Kartoffel-Karotten-Suppe mit Majoran (vegan)
- Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)
- Klare Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rind und Ei-Royal (Rind)

Buffet G | Brunch

37,50 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (31,51 Euro netto)
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

KALTE KOMPONENTEN

- x Verschiedene Marmeladen
- x Süße Aufstriche wie Honig und Nutella
- x Obstvielfalt mundgerecht
- x Bircher Müsli im Gläschen
- x Aromatische Tomaten-Mozzarella-Platte mit Rucola & Balsamico
- x Platte mit Wurst & Käsespezialitäten
- O OPTIONAL Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich (Aufpreis 3,00 Euro netto p.P.)

SALATE (kalt)

- x Brandenburger Kartoffelsalat mit Essig & Öl (vegetarisch)
- x Oma's Eiersalat mit Gurke (vegetarisch)

BROT

- x Verschiedene Brot & Brötchenauswahl
- x Croissants und Plunderteilchen
- x Lanbutter

WARME KOMPONENTEN

- x Mix aus Mini-Bouletten, Nürnberger Würstchen & Rührei
- x Tomaten-Basilikumsuppe mit Croutons (vegetarisch)
- x Zarte Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons & Gratin (Schwein)
- x Vegetarische Pfanne der Saison mit Kartoffelecken & Kräuter (vegan)

DESSERTS (kalt)

- x Dunkle Schokoladen-Mousse mit Frucht & Dekor (vegetarisch)
- x Fruchtjoghurt (vegetarisch)



Buffet H | Frühstück

27,90 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (23,45 Euro netto)
inkl. Cateringutensilien, Vorlegebesteck und Servietten

KALTE SPEISEN

- x verschiedene Marmeladen
- x Süße Aufstriche wie Honig / Nutella
- x Landbutter
- x Obstvielfalt mundgerecht
- x Bircher Müsli im Gläschen
- x Aromatische Tomate – Mozzarella Platte mit Rucola & Balsamico
- x erlesene Wurst & Käsespezialitäten
- x Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

BROT

- x verschiedene Brot & Brötchenauswahl
- x Croissants / Plunderteilchen

WARME BESTANDTEILE

- x Mix aus Mini-Bouletten / Nürnberger Würstchen
- x Rührei







GETRÄNKE

Unsere Getränkepaket verstehen sich als Pauschalen und sind für bis zu 10:00 Stunden kalkuliert. Die Buchung der Pakete ist nur in Kombination mit Personal möglich.

In den Getränkepaketen enthalten sind:

- x Barmaterial
- x Schankanlage und CO-2
- x Bar- & Cocktailutensilien
- x Crushed Ice & Ice Cubes
- x Zinkwannen
- inkl. Sektempfang
- inkl. Weinrunde zum Dinner
- zzgl. Getränkebar inkl. Tresen



Getränkpaket | 1

39,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (32,77 Euro netto)

ALKOHOLFREI

- x Spreequell Mineralwasser Natur in Glasflaschen
- x Spreequell Mineralwasser Klassik in Glasflaschen
- x Bauer Apfelsaft | Bauer Orangensaft
- x Kirschsafte | Bananensaft
- x Coca Cola | Fanta | Sprite
- x Schweppes Tonic Water | Schweppes Ginger Ale

BIER

- x Fassbier nach Wunsch
- x Radler und Diesel
- x Flaschenbier Alkoholfrei

WEIN & SCHAUMWEIN

- x Perlwein Italien
- x Sekt Alkoholfrei
- x Weißwein Grauburgunder Deutschland
- x Rotwein Primitivo Italien



Getränkpaket | 2

49,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (41,18 Euro netto)

ALKOHOLFREI

- x Spreequell Mineralwasser Natur in Glasflaschen
- x Spreequell Mineralwasser Klassik in Glasflaschen
- x Bauer Apfelsaft | Bauer Orangensaft
- x Kirschsafte | Bananensaft
- x Coca Cola | Fanta | Sprite
- x Schweppes Tonic Water | Schweppes Ginger Ale

BIER

- x Fassbier nach Wunsch
- x Radler und Diesel
- x Flaschenbier Alkoholfrei

WEIN & SCHAUMWEIN

- x Perlwein Italien
- x Sekt Alkoholfrei
- x Weißwein Grauburgunder Deutschland
- x Rotwein Primitivo Italien

Ab hier dürfen Sie wählen:

LONGDRINK & COCKTAILS

(Bitte wählen Sie 5 Drinks, inkl. alkoholfrei)

- Aperol Spritz (Aperol Likör)
- Caipirinha (Cachaça)
- Tequila Sunrise (Sierra Tequila)
- Campari-Orange (Campari)
- Lillet Wild Berry (Lillet)
- Malibu Orange (Malibu)
- Gin Tonic (Tanqueray London Dry Gin)
- Hemingway Sour (Tanqueray London Dry Gin)
- Cuba Libre (Havanna Club Rum)
- Mojito (Havanna Club Rum)
- Pina Colada (Havanna Club Rum)
- Mai Tai brauner (Havanna Club Rum)
- Strawberry Daiquiri (Havanna Club Rum)
- Wodka Cola (Skyy Wodka)
- Moscow Mule (Skyy Wodka)
- Sex On The Beach (Skyy Wodka)
- Whisky Cola (Jim Beam Whisky)

LONGDRINK & COCKTAILS

- ALKOHOLFREI -

- Virgin Kiwi Fresh (Kiwi, Minze, Tonic, Soda)
- Cinderella (Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft)
- Tequila Sunset (Orangensaft, Grenadine, Orangenscheibe)
- Pfirsichgold (Pfirsich-Eistee, Limettensaft, Grenadine, Zitrone)
- Hemingway Sun (Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronenscheibe)
- Herbststurm (Limettensaft, Orangensaft, Zitronen-Eistee, Zitronenscheibe)
- Virgin Pina Colada (Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Orangenscheibe)
- Virgin Mojito (Ginger Ale, Rohrzucker, Minze, Limette)

KURZE

(Bitte wählen Sie 3 Kurze)

- Saure Kirsche
- Berliner Luft
- Ramazotti
- Skyy Wodka
- Jägermeister

EQUIPMENT & MATERIAL

Kleines Gläserpaket (für Getränkepaket 1)

6,43 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (5,40 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten

3x Saftglas 0,2l, Biertulpe 0,3l, Weinglas 0,2l, Sektglas 0,1l (pro Person)

Großes Gläserpaket (für Getränkepaket 2)

9,64 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (8,10 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten

je 3x Saftglas 0,2l, Biertulpe 0,3l, Weinglas 0,2l, Sektglas 0,1l, Cocktailglas 0,3l, Schnapsglas 4cl (pro Person)

>>> *Hinweis:*

Gerne können Sie Geschirr, Besteck und Gläser auch als Einzelstück (in Verpackungseinheiten) bei uns mieten.



Geschirrpaket

6,43 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (5,40 Euro netto)
inkl. Reinigung

Darin enthalten

2x Menüteller, Menümesser, Menügabel, Dessertbesteck (pro Person)

– für Aufpreis in Gold erhältlich

O optional Suppengeschirr: 2x Suppenteller, Suppenlöffel

Stoffservietten

2,38 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (2,00 Euro netto)

inkl. Reinigung

in den Farben Weiß, Senfgelb, Grau und Mintgrün erhältlich

Wir haben, was Sie für Ihre Feier benötigen! Das sind z.B. Dekoration, Getränke, Mobiliar, Tische, Stühle, Zelte, Technik, Personal und Unterhaltung. Fragen Sie gern bei uns nach!



KAFFEE & KUCHEN

Kuchenpaket

10,00 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (8,40 Euro netto)

Darin enthalten:

2 Stück frischer Blechkuchen der Saison von unserer Partnerbäckerei

Kuchen-Set (Kuchenteller, Kuchengabel)

Tortenheber, Tortenmesser, Servietten

Kuchenset

1,79 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (1,50 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten je 1,5x

Kuchenteller und Kuchengabeln – für Aufpreis in Gold erhältlich.

Gerne können Sie auch Tortenheber, -ständer und -platten sowie Kuchenmesser und -platten auf Nachfrage einzeln bei uns buchen.



Kaffeepaket

7,50 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (6,30 Euro netto)

Darin enthalten:

Gastro-Filterkaffeemaschine mit Dallmayr-Filterkaffeespezialität

Gastro-Wasserkocher mit Bio-Tee-Auswahl

Bio-Milch/Hafermilch, Zucker, Keks, Servietten

Kaffee-Set (Kaffeetasse, Kaffeeteller, Kaffeelöffel)

Mieten Sie unseren **NIVONA Kaffeefullautomaten** und genießen Sie per Knopfdruck Espresso, Cappuccino, Café Crema, Café Latte oder Americano.

Kaffeeset

1,79 Euro p.P. inkl. 19% MwSt. (1,50 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten je 1x Kaffeetasse, Kaffeeteller, Kaffeelöffel – für Aufpreis in Gold erhältlich.



FINGERFOOD

Wir servieren unser Fingerfood auf Schieferplatten aus Naturstein.
Preis je Einzelstück 3,27 inkl. 19% MwSt. (2,75 Euro netto)

Gerne können Sie auch Pakete zusammenstellen:

Wir kalkulieren 4 Teile pro Person.
13,09 inkl. 19% MwSt. (11,00 Euro netto)

Wir kalkulieren 6 Teile pro Person.
19,63 inkl. 19% MwSt. (16,50 Euro netto)

Unsere Auswahl

v = vegetarisch

vv = vegan

FINGERFOOD (Brot)

O Garnierte Canapés auf haugemachtem Steinofenbrot, verschieden belegt z.B. mit Wurst, Käse, vegetarisch und vegan

O Garnierte halbe Brötchen, verschieden belegt z.B. mit Wurst, Käse, vegetarisch und vegan

FINGERFOOD (Löffel)

O Mini-Pellkartoffel mit Kräuterschmand und Lausitzer Leinöl in der Pipette (v)

O Pochiertes Wachtelei auf Rahmblattspinat und Charlotte-Kartoffel (v)

O Rotes Bio-Quinoa mit Grillgemüse und Minzdip (vv)

O Gebackene Dattel im Speckmantel und Feigen-Confit (Schwein)

O Leberkäs vom Grill auf Krautsalat mit süßem Senf und Knusperbrezel (Schwein)

O Zart geschmortes Roastbeef auf Remoulade & Meerrettich-Hobel (Rind)

O Lammfilet in Kräuterkruste auf der Portwein-Birne (Lamm)

O Rosa gegrillte Entenbrust mit Apfel-Zwiebel-Confit und Kartoffel-Lindagratin (Geflügel)

O Tranchierte Maispoularde auf Mango-Chili-Salat (Geflügel)

O Dahme-Zander auf Schmorgurke und Karottencreme (Fisch)

O Gebeizter Lachs auf Honig-Senf-Dip (Fisch)

O Gegrillte Lachsforelle auf Pastinakencouli und frischen Sprossen (Fisch)

FINGERFOOD (Spieß)

- O Caprese-Spieß mit Tomate-Mozzarella, dazu Basilikum und Mandelpesto (v)
- O Tilsiter-Trauben-Spieße mit Napoli-Olive (v)
- O Zucchinirollchen-Spieß mit Chili-Frischkäse (v)
- O Antipasti-Spieß mit Fleur de Sel (vv)
- O Asiatische Chicken-Saté mit Erdnusslasur (Geflügel)
- O Mini-Boulettenspieße mit lasierten Honig-Möhren (Schwein)
- O Gespießte Melonenkugel mit Rucola, im Serranoschinken-Mantel (Schwein)
- O Toskanischer Roastbeef-Spieß mit Mediterranem Gemüse & Meerrettich (Rind)
- O Garnelen-Melonen-Spieß mit Pistazienfrischkäse (Fisch)

FINGERFOOD

- O Quiche-Lorraine mit geschlagener Creme-Fraîche (v)
- O Tranchierter Wrap mit Proscuitto-Schinken, Rucola & Gouda (v)
- O Orangenjelly und Parmesanmousse auf einem Vollkornkrostini (v)
- O Hausgemachte Bruschetta mit Avocado und Limette (vv)
- O Tramezzini-Burger mit Mini-Schweineschnitzel, Krautsalat und Dijonsenf (Schwein)
- O Hamburger Mini-Schnitzel mit Wachtelspiegelei & Schnittlauch (Schwein)
- O Beef-Tatar vom Simmentaler Rind mit Wachtelspiegelei und Daikon Kresse (Rind)
- O Vitello Tonnato vom Rosa Kalbsrücken mit Zitrone und Kaper (Rind und Fisch)
- O Chicken-Teriaky-Tramezzini-Burger mit Crispy-Chicken und Mangold (Geflügel)
- O Schottland Lachs-Tatar auf Kartoffel-Gemüse-Rösti (Fisch)
- O Räucherlachspraline mit Dijonsenf und Hummercreme auf Pumpernickeltaler (Fisch)
- O Matjes-Häckerle mit Apfel und Zwiebel auf dem Krustenbrot (Fisch)

FINGERFOOD (Salate im Glas)

- O Mediterraner Penne-Salat mit Rucola, Zucchini und Parmesan (v)
- O Oma's Kartoffel-Salat mit Essig & Öl im Glas (v)
- O Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Falaffel im Glas (vv)
- O Sous Vide gegartes Roastbeef auf Rucola-Cranberry-Salat im Glas (Rind)
- O Bunte Blattsalate mit Toppings und Kräuter-Vinaigrette im Glas (vv)
- O Berliner Mini-Boulette auf Kartoffel-Gurken-Salat im Glas (Schwein)



DEKORATION & EINZELELEMENTE

Tisch-Arrangement

58,31 Euro p. Tisch inkl. 19% MwSt. (49,00 Euro netto)

Inkl. Reinigung

Darin enthalten

3x Vasen mit Blumen nach Wahl entsprechend der Saison, 1 x Kerzenleuchter, 3x Windlicht inkl. Kerzen (Farbe nach Wunsch)

>>> *Hinweis:*

Gerne können Sie Vasen, Kerzenständer und Windlichter auch als Einzelstücke bei uns mieten.

Auch weitere Deko-Elemente wie Baumscheiben, Laternen, Serviettenringe, Luftballons, Platzteller und Holzkisten können Sie bei uns auf Nachfrage erhalten.



EINZELELEMENTE

Brezelgestell

29,75 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (25,00 Euro netto)
Brezelständer für 20 Brezeln, mit 20 Metallhaken in der Farbe Kupfer.
Bodenplatte in dunkel lasiertem Holz.
Größe: ca. 60 x 20 x 40 cm (Länge x Breite x Höhe)
Inkl. Reinigung

Donut Wand

34,51 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (29,00 Euro netto)
Donut Wand aus Holz für 70 - 85 Donuts
Exkl. Donuts
Inkl. Reinigung

Candybar Gläser-Set

34,51 Euro inkl. 19% MwSt. (29,00 Euro netto)
In verschiedenen Größen aus Glas erhältlich.
Inklusive Zangen, einer Holzkiste, 2 Etageren in Weiß und Silber.
Inkl. Reinigung
Exkl. Inhalt

Dispenser

10,70 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (8,99 Euro netto)
Exkl. Inhalt
Inkl. Reinigung

Popcorn Maschine

178,50 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (150,00 Euro netto)
Inkl. Popcornmais, Öl, Schaufel, Messbecher, biologisch-abbaubaren Papiertütchen und
Reinigung

Kühlschrank

77,35 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (65,00 Euro netto)
In der Farbe Weiß mit Glastür und Umluftkühlung
280l Fassungsvermögen
Inkl. Reinigung

Wimpelkette

4,75 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (3,99 Euro netto)
In Bunt erhältlich

Traubogen

29,63 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (24,90 Euro netto)
In Rund aus Holz und eckig in Gold erhältlich.

Outdoor-Kinderspiele

29,00 Euro in Kombination inkl. 19% MwSt. (24,37 Euro netto)
Auswahl aus 4 Spielen an Mini-Torwand mit Fußball, Leitergolf, Wikingerschach, Dosenwerfen, Federball, Boule

Leinwand

58,31 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (49,00 Euro netto)
Projektionsleinwand in 280x210 cm

Staffelei aus Holz

23,80 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (20,00 Euro netto)
Breite der Auflage 56cm, höhenverstellbar, 66 x160cm

Fotowandgestell

14,28 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (12,00 Euro netto)
In verstellbarer Maße in Schwarz erhältlich.



Lichterkette

22,61 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (19,00 Euro netto)
120 LEDs Kugeln, Innen & Außen, 15m

Mikrofon

226,10 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (190,00 Euro netto)
Bis zu 16 Stunden Akkulaufzeit, bis zu 60 Meter Reichweite

Soundsystem

178,50 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (150,00 Euro netto)
Musikentertainmentcenter, Bluetooth, Miniklinke, optional mit Mikrofon, ideal für Hintergrundmusik, mit Stromkabel (kein Akku)

LED - Lichtpaar

14,28 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (12,00 Euro netto)
Lichtdekoration in versch. Farben wählbar, mit Akku, ohne Stromkabel



Bankettisch

14,28 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (12,00 Euro netto)

80x183cm

Geeignet für 6 Personen

Tischtuch Bankettisch

11,78 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (9,90 Euro netto)

In Weiß erhältlich.

130x280 cm oder 130x220cm

Inkl. Reinigung

Stehtisch

14,28 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (12,00 Euro netto)

Husse für Stehtisch

16,54 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (13,90 Euro netto)

In Weiß und Schwarz erhältlich.

Inkl. Reinigung



Bankettisch rund

23,68 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (19,90 Euro netto)
Geeignet für bis zu 10 Personen.

Tischtuch für Bankettisch rund

23,68 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (19,90 Euro netto)
In Weiß erhältlich.
Inkl. Reinigung

CHIAVARI Stuhl

10,71 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (9,00 Euro netto)
In Weiß und Schwarz erhältlich.



Bankettstuhl

7,14 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (6,00 Euro netto)

Husse für Bankettstuhl

5,36 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (4,50 Euro netto)

In Weiß erhältlich.

Inkl. Reinigung

Klappstuhl WEDDING

9,40 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (7,90 Euro netto)

In Weiß mit Polsterung erhältlich.



Holzstuhl CROSSBACK

11,90 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (10,00 Euro netto)

Kinderhochstuhl

10,71 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (9,00 Euro netto)

In Weiß erhältlich.



Sonnenschirm

77,35 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (65,00 Euro netto)

In Olivgrün erhältlich.

Inkl. Standfuß.

Heizpilz

95,00 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (79,83 Euro netto)

In Schwarz erhältlich.

Inkl. Propangasflasche.

Zelt

Wir haben die passenden Zelte für jeden Bedarf. Unsere Zelte lassen sich mit Regentrinnen verbinden und flexibel aufbauen. Sie sind ein praktischer Schutz vor Nässe, Kälte sowie direkter Sonneneinstrahlung. Zusätzlich bieten wir Zeltgewichte oder Zeltverankerung für den Boden. Für den Aufbau einer Bar oder eines Buffets im Außenbereich ohne vorhandene Überdachung erfolgt eine automatische Buchung des passenden Zeltes zum Schutz Ihrer Speisen und Getränke.

Preise zzgl. Aufbau und Abbau.

3 x 3m Faltpavillon

117,81 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (99,00 Euro netto)

In Weiß erhältlich.

Inkl. 4 Zeltwände, Brandschutzklasse B1 (schwer entflammbar)

- Platz für 1x rechteckigen Banketttisch für 6 Sitzplätze
- Platz für 1x runde Banketttisch (Durchmesser 160-180cm) für 8-10 Sitzplätze
- Platz für 1x Festzeltgarnitur für 6-8 Sitzplätze

3 x 6m Faltpavillon

226,10 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (190,00 Euro netto)

In Weiß erhältlich.

Inkl. 6 Zeltwände, Brandschutzklasse B1 (schwer entflammbar)

- Platz für Tafel mit 3 rechteckigen Banketttischen für 18 Sitzplätze
- Platz für 2 runde Banketttische (Durchmesser 160-180cm) für 16-20 Sitzplätze
- Platz für 3 Festzeltgarnituren für 24 Sitzplätze

4 x 8m Faltpavillon

297,50 Euro pro Stück inkl. 19% MwSt. (250,00 Euro netto)

In Weiß erhältlich.

Inkl. 6 Zeltwände, ca. 95kg

- Platz für Tafel mit 4 rechteckigen Banketttischen für 18 Sitzplätze
- Platz für 3 runde Banketttische (Durchmesser 160-180cm) für 24-30 Sitzplätze
- Platz für 5 Festzeltgarnituren für 32 Sitzplätze

PERSONAL & LOGISTIK

Personal

Unser freundliches und engagiertes Team unterstützt Sie vor Ort im Bar-, Catering- und Servicebereich.

35,70 Euro p. Stunde inkl. 19% MwSt. (30,00 Euro netto)

Personalschlüssel: 1 x Personalkraft pro 12 Gäste

Mindesteinsatzzeit von 4 Stunden

Zzgl. An- und Abfahrtszeit als Arbeitszeit

Auf- & Abbau

Zusätzlich zum Personal am Tag Ihrer Feierlichkeiten unterstützen Sie unsere Mitarbeitenden für den Auf- und Abbau des gebuchten Materials am Vortag sowie am Nachbereitungstag.

35,70 Euro p. Stunde inkl. 19% MwSt. (30,00 Euro netto)

Zzgl. An- und Abfahrtszeit als Arbeitszeit

Logistik

Logistikpauschale pro km

pro gefahrenen km berechnen wir 1,25 Euro zzgl. Mehrwertsteuer

Enthalten in der Logistikpauschale pro Kilometer sind:

x Hin- und Rückfahrt pro An- und Ablieferung (vom Lager/Küche bis zur Location)

x Bereitstellung Fahrzeug, Kraftstoff

zzgl. der Arbeitszeit für Personal beim Aufbau und Abbau des Buffets



- Unsere Philosophie -

Bei unserem Catering achten wir auf frische Produkte aus der Region ohne unnötige Zusatzstoffe. Vegetarische und vegane Speisen gehören zum festen Bestandteil unseres Caterings. Außerdem setzen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit. Die Vermeidung von Müll und den weitestgehenden Verzicht von Plastik sind ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.