

MESSE A LA CARTE



*Professional Trade Fair Catering*

# Ihre Ansprechpartner

...lassen Sie sich beraten!...



**Paul Metz**  
Tel.: (02232) 76 240 11  
paul.metz@party-metz.de



**Tom Behr**  
Tel.: (02232) 76 240 13  
tom.behr@party-metz.de



**Felix Bartsch**  
Tel.: (02232) 76 240 31  
felix.bartsch@party-metz.de



**Jiny Keminer**  
Tel.: (02232) 76 240 24  
jiny.keminer@party-metz.de



**Marion Wenzel**  
Tel.: (02232) 76 240 20  
marion.wenzel@party-metz.de



**Conny Metz**  
Tel.: (02232) 76 240 14  
conny.metz@party-metz.de



**Dieter Ockenfels** (Außendienst)  
dieter.ockenfels@party-metz.de



**Arjen Koelé** (Außendienst)  
arjen.koele@party-metz.de



## Liebe Gäste,

**Wir sind stolz** in der dritten Generation und seit nunmehr über 70 Jahren, für unsere Kunden tätig sein zu dürfen und haben unseren Bekanntheitsgrad in der Veranstaltungsbranche, insbesondere im Bereich Messecatering, erfolgreich erarbeitet. Für besondere Events, Qualität und ideenreiche Küche sind wir bekannt.

Die Tradition nicht vergessend, planen, konzipieren und kochen wir heute auf 2000 m<sup>2</sup>.

Seit mehreren Jahren bedienen wir namhafte Stammkunden, wie z.B. Marc o' Polo, Bosch, Bayer, GAFA, RTL oder ProsiebenSat1 auf den größten und renommiertesten Messeschauplätzen in Deutschland.

Auf den nun folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Auszug aus unserem Messe-Catering-Angebot präsentieren.

Sämtliche Speisen können Sie miteinander kombinieren, austauschen oder ergänzen.

Und wenn's mal ganz schnell gehen muss oder vielleicht etwas vergessen wurde, auch hier helfen wir Ihnen gerne.

**Wir freuen uns auf Sie. Guten Appetit!**

Herzlichst,

Ihr Paul Metz



**METZ** CATERING + EVENTMANUFAKTUR

**ANSCHRIFT:**

HAMBURGER STRASSE 6  
50321 BRÜHL

**TEL:** 02232.76240-0

**FAX:** 02232.76240-18

**EMAIL:** [INFO@METZ-EVENT.DE](mailto:INFO@METZ-EVENT.DE)

**WEB:** [WWW.METZ-EVENT.DE](http://WWW.METZ-EVENT.DE)

# So funktioniert´s

**...unkompliziert, schnell und einfach soll es gehen...**

Business Catering bedeutet für uns, den Bestellablauf für Sie so einfach wie möglich zu gestalten.

## **7 Tage / 24 h für Sie erreichbar**

Unser Team ist für Sie telefonisch, per Fax oder Mail immer erreichbar. Langes Warten auf Rückrufe gibt es bei uns nicht, alle Berater können Ihnen stets unkompliziert und schnell weiterhelfen.

## **Angebote sind innerhalb kürzester Zeit in Ihrem Postfach**

Wenn Sie mögen mit Ihren eigenen Ideen und Kompositionen, blitzschnell maßgeschneidert, transparent mit Komplettpreisen.

## **Korrektur kommt sofort**

Wenn wir beim ersten Vorschlag nicht ganz Ihren Wünschen entsprechen, senden wir Ihnen unverzüglich ein korrigiertes Angebot, um das Optimum zu erreichen.

## **Lieferung**

Just in time, absolut frisch, auch „Schnellschüsse“ sind lösbar

## **Inhalt**

Messe-Service .....	Seite 5 – 6
Themenbars .....	Seite 7 – 8
Belegte Brötchen .....	Seite 9
Canapés .....	Seite 10
Gourmet Platten.....	Seite 11 – 12
Wraps & Bagels .....	Seite 13
Suppen .....	Seite 13
Fingerfood.....	Seite 14
Sushi.....	Seite 15
Flying Buffet.....	Seite 16
Frühstück.....	Seite 17
Brunch .....	Seite 18
Süße Snacks .....	Seite 19
Rondell-Variationen .....	Seite 20 – 21
Menus / Businesslunch .....	Seite 22 – 23
Buffets.....	Seite 24
Getränke & Co. ....	Seite 25 – 26
Personal.....	Seite 26
Geschirr, Besteck, Gläser & Mobiliar .....	Seite 27
Transport & Zahlungsbedingungen.....	Seite 28
Kantinen-Service .....	Seite 29
Eventservice .....	Seite 30
Locations / <a href="http://www.partyaal.com">www.partyaal.com</a> .....	Seite 31 – 32
Event Checkliste .....	Seite 33
AGB´s .....	Seite 34

# Messe-Service

...schnell, unkompliziert & lecker...

## Das “Mehr” an Dienstleistung

Messe bedeutet Hektik & Stress – und den nehmen wir Ihnen ab!

Schon Monate im Vorfeld kümmern wir uns um wichtige Details und überwachen eine logistisch perfekte und kosteneffiziente Planung Ihres Messeauftritts. Aber auch kurzfristige Engagements bewerkstelligen wir durch flexibles und routiniertes Event- und Zeitmanagement. Wir betreuen Sie mit einem breitgefächerten Dienstleistungsportfolio von der Standeinrichtung über die VIP Betreuung bis hin zur messebegleitenden Szeneparty in Ihrer Wunschlocation.



## Planung & Organisation

Wir begleiten Sie im Vorfeld und während Ihres Messeauftritts oder Ihrer Messeveranstaltung!

- gastronomische Konzeptionierung des Messestandes
- Standausstattung (z.B. Teppichboden, modernes Mobiliar, florale Dekoration)
- Bereitstellung- & Installation moderner Küchentechnik
- Produkt- und Themenbezogene Gestaltung und Dekoration
- Und vieles mehr – sprechen Sie uns einfach an!

## F & B

Ein 12-köpfiges Küchenteam aus Frankreich, Spanien, Belgien, USA und natürlich dem Rheinland kümmert sich um Ihren Gaumen – herzlich Willkommen auf einer Schlemmerreise durch die internationale Spezialitätenküche!

- Crewcatering für Ihr Team
- Tellerfertige Menus für Ihre Besucher
- Innovatives Fingerfood und Flying Buffet
- Themen- und Produktbezogene Buffets
- Live- & Frontcooking





### Personal

Geschulte Professionalität, gepflegtes Auftreten, engagiertes Dienstleistungen, Spaß am Job und ein Lächeln auf den Lippen...

- attraktive Hostessen (auch zum attraktiven Tagespauschalpreis!)
- Servicepersonal
- Barkeeper
- Logistiker

### Specials

Ihr Produkt lebt vom Verkauf! Um die Attraktivität Ihres Messeauftritts zu steigern, bieten wir Ihnen folgende Specials an:

- Standpartys, Kick-Off-Events, Loungenights, Cocktailbars, Coffeebars, uvm.
- Entertainment vom DJ oder Karikaturisten bis hin zur Big Band
- Raffinierte (kulinarische) Give-Aways
- und natürlich viele mehr!

### Der besondere Service

- Hotelbuchungen und Reiseorganisation
- Chauffeurdienste
- Botengänge
- Spezielle Besorgungen
- Und vieles mehr...

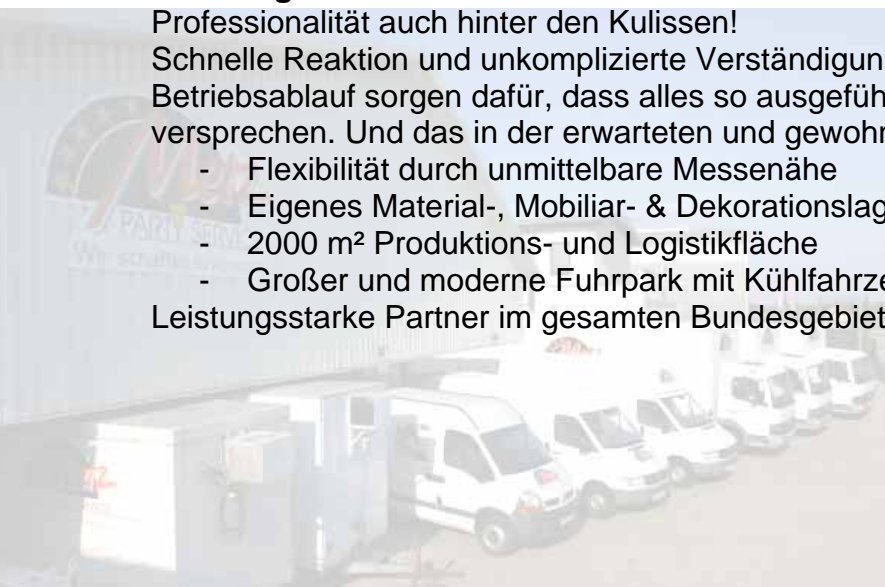
### Backstage

Professionalität auch hinter den Kulissen!

Schnelle Reaktion und unkomplizierte Verständigung mit einem perfekt organisierten Betriebsablauf sorgen dafür, dass alles so ausgeführt und geliefert wird, wie wir es versprechen. Und das in der erwarteten und gewohnten hohen Qualität!

- Flexibilität durch unmittelbare Messenähe
- Eigenes Material-, Mobiliar- & Dekorationslager
- 2000 m<sup>2</sup> Produktions- und Logistikfläche
- Großer und moderne Fuhrpark mit Kühlfahrzeugen, LKWs, etc.

Leistungsstarke Partner im gesamten Bundesgebiet



# Themenbars

## ...das individuelle Standcatering...

Die exakten Preise für nachfolgend aufgeführte kulinarische Bars sind abhängig von der gewünschten Menge, der vorhandenen Infrastruktur und dem gewünschten Präsentations- und Aktionszeitraumes, gerne erstellen wir ein individuelles Angebot!



### Coffeebar

Einfachen Kaffee bekommen Sie überall... An unserer Kaffeebar verwöhnen wir Ihre Sinne mit neuen und raffinierten Variationen!

Kaffeespezialitäten: Kaffee, Cappuccino, Milchcafé, Latte Macchiato, Kaffee Crema, Espresso – auf Wunsch verfeinert mit Coffeeflavours!

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. € 300,00

### Sandwich-Bar

Lassen Sie sich Sandwiches von unseren Profis nach Ihren Wünschen zusammen stellen!

Warme oder kalte Sandwichtoasts, Mehrkorn- oder Weizenbaguettes belegt zum Beispiel mit Putenbrust, Pastrami, Thunfischcreme, Hähnchenbruststreifen, Kochschinken, Roastbeef, Scheibenkäse, Frischkäse und kombiniert mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Jalapenos oder Oliven und veredelt mit Honig-Senf-, Hot-Mexican- oder süßer Zwiebelsauce

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. € 350,00

### Crêpes-Bar

Frisch vor Ort zubereitete feinste Crêpes mit Ihren Wunschbelägen, z.B. Suzette, Kirschen und Amaretto, Vanilleeiscreme, Grand Marnier, Nuß-Nougat-Crème, Eierlikör, Erdbeeren und Sahne, karamellisierte Ananas, Waldbeeren mit Vanillesauce, oder herzhaft mit Käse und Schinken, Vegetarisch (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln), Putenbruststreifen mit Currysauce, uvm.

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. € 300,00

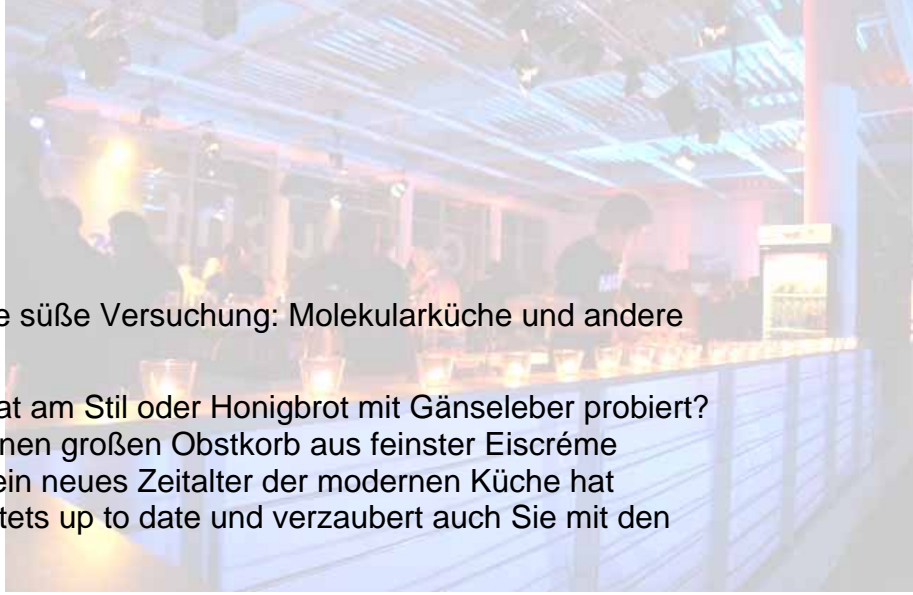
### Wok-Bar

Egal ob asiatisch oder TexMex: frisch aus dem Wok erfüllen wir die individuellen Wünsche Ihrer Gäste:

Streifen von Rind, Geflügel oder Schwein, Garnelen, Tintenfisch, Bambussprossen, Porree, Paprika, Pilze, Lauchzwiebeln, Möhren mit Saucenvariationen und Basmatireis

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. 800,00





## Molekularküche

Der neueste Trend: Die etwas andere süße Versuchung: Molekularküche und andere Desserthighlights...

Haben Sie schon Mousse áu Chocolat am Stil oder Honigbrot mit Gänseleber probiert? Oder wollten Sie schon immer mal einen großen Obstkorb aus feinsten Eiscrème verschlingen? Es wird höchste Zeit, ein neues Zeitalter der modernen Küche hat begonnen... METZ Partyservice ist stets up to date und verzaubert auch Sie mit den neuesten Kreationen.

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. € 550,00

## Hot-Dog-Bar

Ihre Gäste stellen sich frische Hot-Dogs an unserer großen Bar individuell zusammen! Chili-Relish, Corn-Relish, Sweet-Gurken-Relish, Hot-Pepper-Rings, Sauerkraut, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Käse, Ketchup, Senf und natürlich feinste Würstchen

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. € 450,00

## Tapas-Bar

Ihre Gäste bedienen sich an unserer großen Tapasbar:

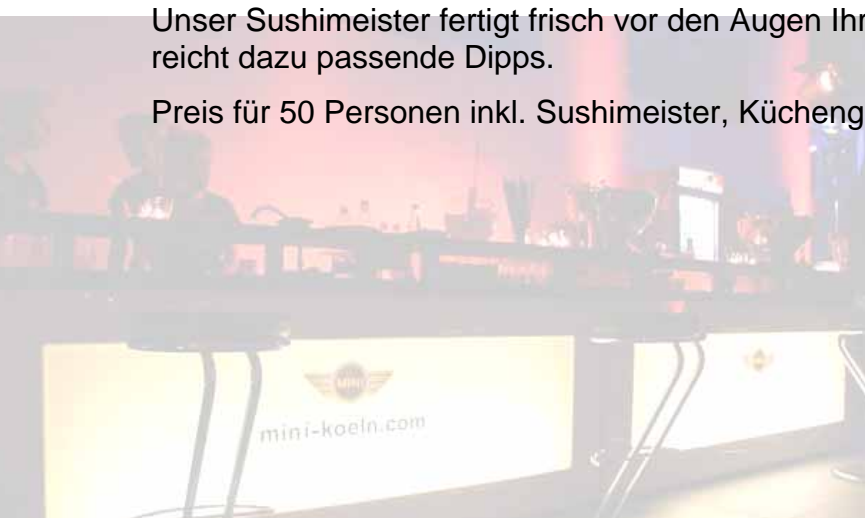
Oliven, Salzmandeln, Tortillaspieß, eingelegter Ziegenkäse, Schafskäse, Sardellen, luftgetrockneter Schinken, Paprikawurst, Tintenfischringe, Albondigas (Hackfleischbällchen), Lammspieße, Minipaprikas, Spinatkroketten, Kartoffelecken mit Tomatensauce, uvm.

Preis für 50 Personen inkl. Personal, Küchengeräten, etc..... ab ca. 550,00

## Sushi-Bar

Unser Sushimeister fertigt frisch vor den Augen Ihrer Gäste feine Sushivariationen und reicht dazu passende Dipps.

Preis für 50 Personen inkl. Sushimeister, Küchengeräten, etc. .... ab ca. 950,00



# Variationen von belegten Brötchen

## ...der Klassiker...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Knusprig und belegt mit...

...frischem Schweinemett und Zwiebelringen .....	€ 1,50
...holländischem Gouda.....	€ 1,50
...gekochtem Schinken aus hauseigener Herstellung .....	€ 1,50
...französischem Weichkäse und frischen Kräutern .....	€ 1,50
...magerer Rindersalami.....	€ 1,50
...Parmaschinken und Gewürzgurke .....	€ 1,75
...Schwarzwälder Rauchschinken .....	€ 1,75
...Bressocrème und Williamsbirne.....	€ 1,75
...Scheiben vom Schweinefilet .....	€ 1,75
...medium gebratenem Roastbeef.....	€ 1,75
...Matjes-Lachs-Tatar und Zwiebelfrischkäse .....	€ 1,75

## Mini Brötchen

### ...die elegante Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Mini Brötchen mit...

...Tomate und Mozzarella mit Basilikum .....	€ 2,00
...geräucherter Putenbrust und Brokkoliröschen .....	€ 2,00
...hausgemachter Blutwurst nach kölscher Art .....	€ 2,00
...Parmaschinken und Feige.....	€ 2,40
...geräuchertem Lachs.....	€ 2,40
...saftigem Kasseler.....	€ 2,40
... Rindertatar und Zwiebelringen .....	€ 2,40
...Tranchen vom Rinderfilet und Pfeffercreme .....	€ 2,80
...Wildschweinschinken und Feigensenf.....	€ 2,80
...Fourme d´Albert und Thymianbirne.....	€ 2,80

# Canapé Variationen

## ...kleine Köstlichkeiten für Genießer...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)



Canapé mit...

...italienischer Baguettesalami und Olive.....	€ 2,40
...geräucherter Putenbrust und Physalis .....	€ 2,40
...frischem Lachstatar und Dill .....	€ 2,40
...Tranchen von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pestobutter.....	€ 2,40
...Schwarzwälder Schinken und Cornichon.....	€ 2,40
...rosa gebratenem Roastbeef und Estragon-Remoulade .....	€ 2,80
...Tête de Moin auf Feigen-Schalottenconfit.....	€ 2,80
...Serranoschinken und Scheiben von der Honigmelone .....	€ 2,80
...Bündner Fleisch und buntem Pfeffer.....	€ 2,80
...geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich .....	€ 2,80
...Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Brokkoli im Käsemantel .....	€ 2,80
...Gänsestopfleberpastete und Weintraubenbutter.....	€ 3,20
...Tranchen von der Entenbrust und Orangenchutney .....	€ 3,20
...gebratener Riesengarnele auf Limetten-Cocktailcrème .....	€ 3,20
...Hirschfilet auf Cumberland Sauce.....	€ 3,20
...Meerbarbe im Parmaschinkenmantel auf Basilikumbutter .....	€ 3,20



# Gourmet Platten

...für jeden Geschmack...



## Klassisch

Medaillonvariationen von Schwein & Geflügel  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Räucherlachs und Forellenfilets mit zweierlei Sauce  
Mailändersalat  
Gurken-Kartoffelsalat  
Käseauswahl  
Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) ..... € 22,25

## Mediterran

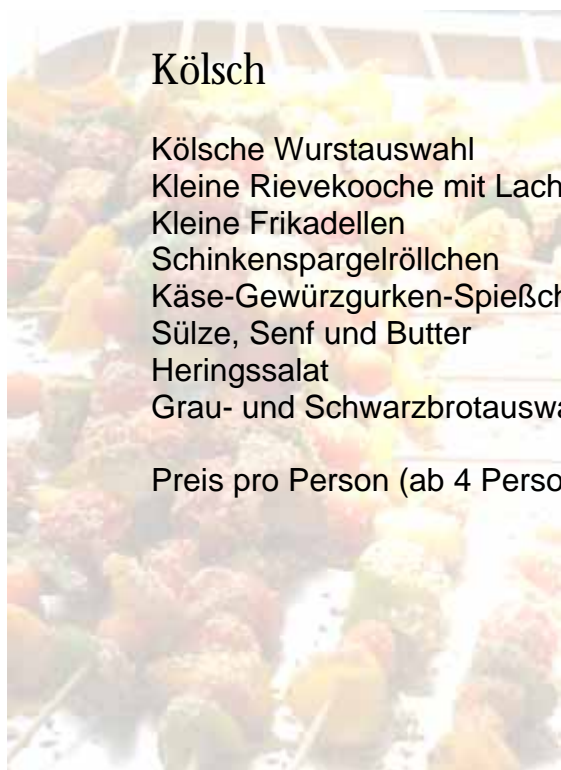
Italienische & Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Marinierte Gambaspießchen  
Kalbsfiletröllchen  
Lammspießchen mit Erdnussdipp  
Scheiben von Tomaten und Mozzarella mit Balsamicocrème  
Antipastiauswahl  
Pastasalat  
Aioli  
Ciabatta & Baguette

Preis pro Person (ab 4 Personen) ..... € 23,75

## Kölsch

Kölsche Wurstausswahl  
Kleine Rievekooche mit Lachstatar  
Kleine Frikadellen  
Schinkenspargelröllchen  
Käse-Gewürzgurken-Spießchen  
Sülze, Senf und Butter  
Heringssalat  
Grau- und Schwarzbrotauswahl

Preis pro Person (ab 4 Personen) ..... € 18,75





## Vegetarisch

- Scheiben von Tomaten und Mozzarella mit Balsamicocrème
- Antipastiauswahl
- Auberginenmedaillons überbacken mit Gorgonzola
- Artischocken mit Kräuterdipp
- Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
- Kartoffeltürmchen am Spieß mit Ziegenkäse-Tampenade
- Zucchini-Rucola-Röllchen
- Gemügesticks mit Kräuterfrischkäsedipp
- Käseauswahl
- Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) ..... € 22,50

## Asia

- Kleine Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Dipp
- Saté-Spießchen vom Hühnchen mit Erdnusssauce
- Garnelen im Tempurateig
- Sesambällchen gefüllt mit Lotospaste
- Sushivariationen
- Zweierlei Asiadipp
- Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) ..... € 29,00

## Exklusiv

- Graved- und Räucherlachs
- Tornedos vom Rehrücken mit Himbeergelee und Crème fraîche
- Medaillons von der Entenbrust
- Scheiben vom Kalbsfilet mit Cumberland sauce
- Avocados mit Krabben gefüllt
- Parfait von der Gänseleber
- Jakobsmuschelspieß mit Safrandipp
- Käseauswahl
- Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) ..... € 39,00




## Wraps & Bagels

### ...der etwas andere Snack...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

### Wraps (kalt oder warm) mit...

(Alle Wraps sind gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, roten Bohnen und Sour-Cream)



...Thunfischcrème.....	€ 3,00
...Chili-Crevetten .....	€ 4,00
...Putencurry.....	€ 3,50
...mexikanischem Hackfleisch .....	€ 3,50
...VEGIE – Sprossen und Gemüse.....	€ 3,50


### Bagels mit...

...mit Salat, Tomate, Paprika, roter Zwiebel, Salatgurke und Kräuterfrischkäse.....	€ 2,80
...mit Truthahn, Honig-Senfsauce, Tomate, Salat und Frischkäse .....	€ 3,10
...mit Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum, Balsamico, Salat und Frischkäse .....	€ 3,60
...mit Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse .....	€ 3,00
...mit geräuchertem Lachs und Frischkäse.....	€ 4,50

## Suppe

### ...die unkomplizierte Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Portion)



Ungarische Gulaschsuppe.....	€ 2,80
Deftige Kartoffelsuppe mit Speckstreifen .....	€ 2,80
Passierte Kartoffelsuppe mit Crevetten .....	€ 3,20
Tomatencrèmesuppe mit Crème Frâiche.....	€ 2,80
Klare Tomatenconsommé mit Basilikum.....	€ 2,80
Asiatische Kokos-Currycrèmesuppe mit Hähnchenfleisch.....	€ 3,50
Karotten-Ingwer-Suppe.....	€ 2,80
Kalte andalusische Gazpacho .....	€ 2,80
Serbische Bohnensuppe.....	€ 2,80
Brokkolicrèmesuppe mit Pfifferlingen.....	€ 3,00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons.....	€ 3,00
Spargelcrèmesuppe.....	€ 2,80

**Auf Wunsch liefern wir zur Suppe hausgebackenes und knackiges Brot!**

# Fingerfood

## ...kleine raffinierte Leckerbissen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir, warme Spezialitäten aus Qualitätsgründen vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

### Vegetarisch

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Ragout.....	<i>kalt</i> € 2,50
Bruschetta mit Ziegenkäse und Birnenchutney.....	<i>kalt</i> € 2,50
Bruschetta mit Tomate und Sardellenfilet – mit Käse überbacken.....	<i>warm</i> € 3,00
Feigenröllchen mit Peperoncincrème.....	<i>kalt</i> € 2,50
Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse .....	<i>kalt</i> € 2,50
Spießchen mit Mozzarellaperlen und Tomaten und Balsamicocrème .....	<i>kalt</i> € 2,50
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse .....	<i>kalt</i> € 2,50
Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan.....	<i>kalt</i> € 3,00
Crêpesröllchen mit Mozzarella, eingelegten Tomaten und Balsamico.....	<i>kalt</i> € 3,00

### Fleisch & Geflügel

Melone im Parmaschinkenmantel.....	<i>kalt</i> € 2,50
Grissinis umwickelt mit Bündnerfleisch und Holunderblütenhonigdipp .....	<i>kalt</i> € 2,50
Putenspargelröllchen – Putenbrust mit grünem Spargel und Remoulade .....	<i>kalt</i> € 2,50
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer .....	<i>kalt</i> € 3,50
Mini Vitello Tonnato – Kalbsfiletröllchen mit Thunfischcrème .....	<i>kalt</i> € 3,50
Satéspeiß vom Hühnchen mit Erdnußsauce.....	<i>warm</i> € 2,80
Involtini vom Lamm mit Pesto von getrockneten Tomaten.....	<i>warm</i> € 3,50
Mini-Fleischpflanzerl mit Tomaten-Gurken-Remoulade.....	<i>kalt</i> € 2,00
Mini Himmel & Äd – Tartelletes gefüllt mit Kartoffeln, Flöns und Apfel .....	<i>warm</i> € 3,00
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei .....	<i>kalt</i> € 3,00

### Fisch & Krustentiere

Aubergine im Tempurateig mit Garnelencrème .....	<i>kalt</i> € 3,50
Seeteufelspeiß mit Mangoperle und Papaya-Chili-Sauce.....	<i>warm</i> € 3,50
Gambaspießchen – mariniert mit Sweet-Chili-Sauce .....	<i>kalt</i> € 3,00
Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa .....	<i>kalt</i> € 3,00
Pumpnickelmedaillon mit Matjestatar, grünen Bohnen und Apfelscheibe.....	<i>kalt</i> € 3,00
Jacobsmuschel-Zitronengrasspeiß mit Honigdipp .....	<i>warm</i> € 3,50
Satéspeiß vom Steinbutt auf Currysauce.....	<i>warm</i> € 3,50

### Süß

Mini-Chocolate-Brownies .....	€ 2,00
Mini-Berliner mit Vanillemousse.....	€ 1,30
Mangotartelettes – karamellisiert .....	€ 2,00
Baumkuchenwürfel im Nougatmantel .....	€ 2,50
Exotischer Fruchtspieß .....	€ 2,80
Karamellisierte Ananas am Spieß.....	€ 2,80

# Sushi

**...das japanische Nationalgericht, tagesfrisch zubereitet...**

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Maki Klassisch – mit Gurke, Wasabi und Sushi-Reis .....	€ 2,80
Maki California – wie Klassisch, ergänzt mit Avocado, Krabben und Sesam.....	€ 3,20
Maki Chili-Tuna – wie Klassisch, ergänzt mit Thunfisch und Chilisauce .....	€ 3,20
Maki Möhre – mit Möhren, Orangensaft, Basilikum, Sesam, Sushi-Reis .....	€ 2,80
Nigiri Lachs – Sushi-Reis, Lachs und Wasabi .....	€ 3,00
Nigiri Tuna – Sushi-Reis, Thunfisch und Wasabi.....	€ 3,00
Nigiri Garnele – Sushi-Reis, Garnelenschwänze, Reissessig, Zucker und Wasabi.....	€ 3,20



## Sushibar

*(für mind. 30 Personen über einen Zeitraum von drei Stunden)*

Unser Sushimeister fertigt frisch vor den Augen Ihrer Gäste feine Sushivariationen und reicht dazu passende Dipps.

Sushibar inkl. Sushimeister pro Person (ab 30 Personen) ..... € 21,00



# Flying Buffet

## ...das Buffet kommt zu Ihnen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir aus Qualitätsgründen, warme Spezialitäten vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

Beim Flying Buffet entstehen ggf. weitere Kosten für Servicepersonal, Servicematerial und Logistik.

*Kleine feine Gerichte angerichtet auf Tellerchen, in Bowls oder Snackgläsern, z.B. mit einer angelegten Kuchengabel, auf Wunsch von unserem Servicepersonal Ihren Gästen serviert*

### Kalte Gerichte

Rucola mit Serranoschinken, Büffelmozzarella, Pfirsich, Pinienkernen und Olivenöl ..	€ 4,00
Feldsalat mit Speckwürfeln, Croutons und Kartoffeldressing .....	€ 3,50
Roastbeefscheiben auf Bratkartoffelsalat .....	€ 3,50
Weißer Tomatenschaum mit Flusskrebse.....	€ 3,50
Kleines Thunfischcarpaccio mit Koriander .....	€ 3,50
Gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Senf-Dill-Sauce .....	€ 3,50
Caesar´s Salad mit Parmesan .....	€ 3,50
Variation von Antipasti .....	€ 3,50
Mini-Wiener Schnitzel auf Gurken-Kartoffelsalat .....	€ 3,50

### Warme Gerichte

Gambaspieß auf würzigem Wokgemüse .....	€ 4,00
Entenbrustscheiben auf süß-saurer Feigensauce .....	€ 3,50
Marinierter Linsensalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen .....	€ 4,00
Red-Snapper-Filet auf Risotto .....	€ 4,00
Frühlingsröllchen mit süßer Chili-Sauce .....	€ 3,50
Züricher Geschnetzelttes auf Rösti .....	€ 3,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln .....	€ 3,00
Schweinefiletmedaillon mit Rum-Nougat-Sauce und Rosmarinkartoffel .....	€ 3,50

### Dessert

Crème Brûlée – Klassisch Vanille, Zitronengras, Kokos oder Orange .....	€ 2,80
Mousse au Chocolat mit Kirschkompott.....	€ 2,80
Tiramisucrème .....	€ 2,80
Rheinische Weincrème mit Apfelragout.....	€ 2,80
Schokoladenküchlein mit warmer Schokoladensauce .....	€ 2,80
Marinierter Obstsalat mit Vanillesauce .....	€ 2,80
Sorbetvariationen – z.B. Limette, Passionsfrucht, Mango oder Brombeere.....	€ 2,80
Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangomark .....	€ 2,80

# Frühstücksbuffet

...der beste Start in den Tag...



## Standard

Belegte Brötchen (4 St./Person) mit Putenbrust, Gouda, Schinken und Mett  
Auswahl von Muffins und Donuts (2 St./Person)  
Joghurt mit frischem Fruchtmark im Weckglas

Preis pro Person (ab 5 Personen) ..... € 9,80

## Medium

Belegte Brötchen (2 St./Person) mit Parmaschinken, Lachs, Schnittkäse und Schweinefilet  
Frische Croissants mit Konfitüreauswahl (1 St./Person)  
Frisches Kräuterrührei  
Mini-Frikadellchen  
Gerösteter Bacon  
Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas

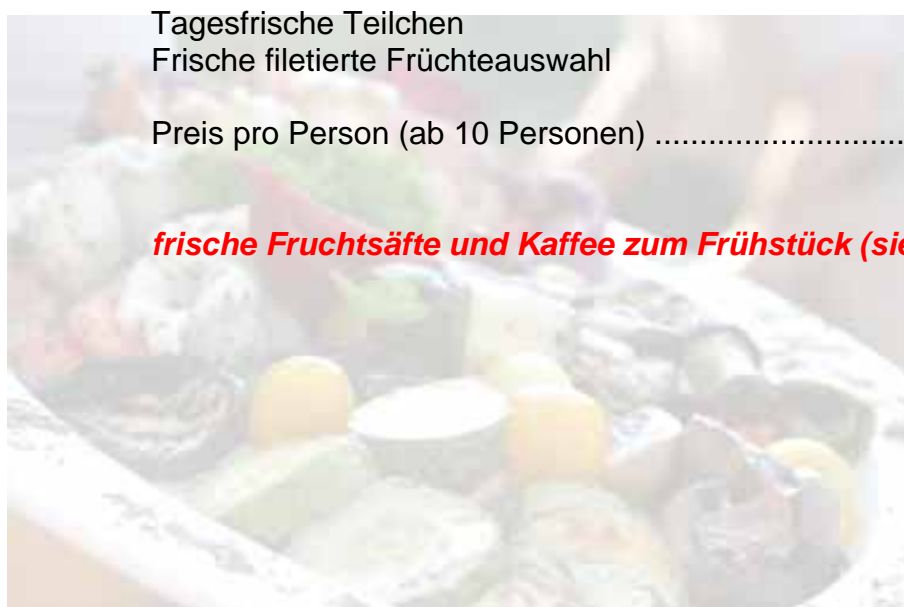
Preis pro Person (ab 5 Personen) ..... € 13,50

## Premium

Gemischter Brotkorb mit frischen Brötchen, Baguettestangen und Croissants  
Buttervariationen  
Konfitüre, Honig- und Nuß-Nougat-Crème  
Gemischte Wurstspezialitäten  
Gemischte Käsespezialitäten  
Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen  
Zweierlei Rührei  
Tagesfrische Teilchen  
Frische filetierte Früchteauswahl

Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 16,90

**frische Fruchtsäfte und Kaffee zum Frühstück (siehe S. 21)!**



# Brunch

## ...der kulinarische Mittag...

### *Kalte Spezialitäten*

Salatbar mit Auswahl von frischen Edelblattsalaten, großer Beilagenbar und Dressings

Italienischer Pastasalat

Pariser Geflügelsalat

Scheiben von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Pesto und altem Balsamico

Gemischte Fischauswahl mit Limonendipp und Meerrettich

Italienische luftgetrocknete Spezialitäten: Parmaschinken, Coppa, Mortadella und Salami

Putello Tonnato

Internationale Rohmilchkäseauswahl

Internationale Brotspezialitäten

### *Heiße Spezialitäten*

Frisches Rührei

Fruchtige Schmortomate mit Basilikum und Mozzarella überbacken

Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce

Schweinefilet in Thymiankruste mit dunkler Pfeffersauce

Champignons in Olivenöl und Kräutern gebraten

Kartoffelgratin

Gingergras - Wildreis

Mediterrane Gemüsepfanne

Prinzeßbohnen im Speckmantel

Ravioli a Funghi

### *Süße Spezialitäten*

Konfitüren- & Marmeladen Zusammenstellung

Mousse au chocolat

Erdbeer-Tiramisu

Frische filetierte Früchte mit Vanillesauce

Zusammenstellung hausgebackener Muffin-Variationen

Preis pro Person (ab 20 Personen) ..... € 35,00



# Süße Snacks

## ...für Zwischendurch...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Auswahl von frischem Gebäck und Keksen, pro Teller.....	€ 2,50
Variationen von kleinen Teilchen (Nußbecken, Berliner, Puddingteilchen).....	€ 1,50
Hausgebackener Blechkuchen (Apfel, Kirsch, Butter, Streusel) .....	€ 2,50
Crêpesröllchen mit Zitronenmascarpone .....	€ 2,00

## Tartelettes mit...

...glacierten Trauben und Weincrème .....	€ 2,00
...Tiramisucrème .....	€ 2,00
...Waldbeeren auf Portwein-Minzcrème .....	€ 2,00
...Kirschen auf Cappuccinocrème .....	€ 2,00
... mit frischen Früchten glasiert .....	€ 2,00

(Durchmesser ca. 10 cm)

## Obstvariationen...

.... exotischer Obstspieß .....	€ 2,80
...großer Obstkorb mit Früchten der Saison (für 10 Personen) .....	€ 28,00
(z.B. Banane, Apfel, Orange, Traube, Birne, Erdbeere, etc.)	
...großer Obstkorb mit exotischen Früchten (für 10 Personen) .....	€ 38,00
(z.B. Mango, Papaya, Ananas, Kiwi, Karambole, Kumquat, Pitahaya, etc.)	
...frisch filetierte Früchte – angerichtet auf großem Spiegel (für 10 Personen) .....	€ 48,00
Auf Wunsch gerne im Schokomantel oder mit Kokospanade (z.B. Ananas, Melone, Mango, Birne, etc.)	

**Weitere Desserts finden Sie auf Seite 10, 12, und 19!**



# Rondell-Variationen

...wenn´s im Meeting rund gehen soll...

**Auf großen runden und drehbaren Holztabletts angerichtete Köstlichkeiten**



## Rondell 1

- Gambaspießchen – mariniert mit Sweet-Chili-Sauce
- Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei
- Melone im Parmaschinkenmantel
- Spießchen von Mozzarellaperlen und Tomaten mit Balsamicocrème
- Antipastiselektion
- Internationale Käseauswahl
- Brotkorb
- Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 14,50

## Rondell 2

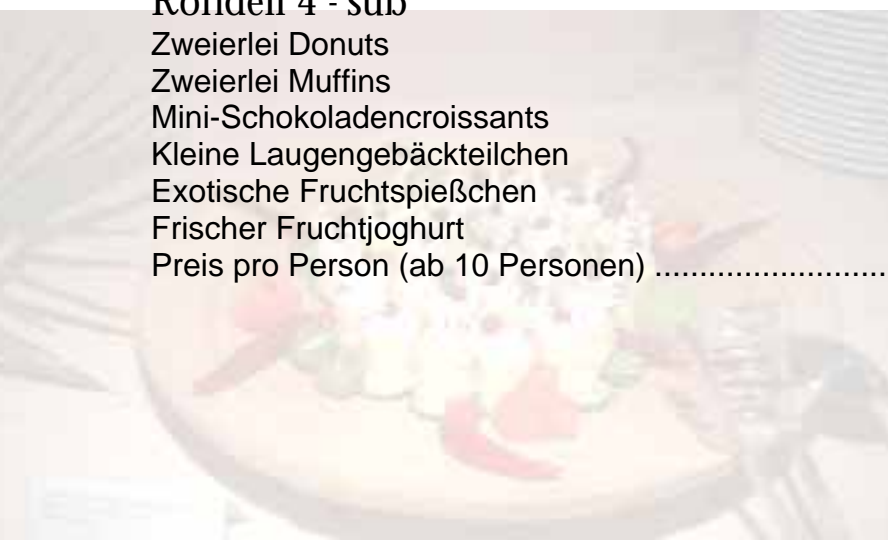
- Feigenröllchen mit Peperoncincrème
- Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse
- Crêpesröllchen mit Mozzarella, eingelegten Tomaten und Balsamico
- Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer
- Variationen von Tapas
- Internationale Käseauswahl
- Brotkorb
- Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 16,50

## Rondell 3

- Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
- Satéspieß vom Hühnchen mit Erdnußsauce
- Aubergine im Tempurateig mit Garnelencrème
- Grissinis umwickelt mit Bündnerfleisch und Holunderblütenhonigdipp
- Internationale Käseauswahl
- Brotkorb
- Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 12,50

## Rondell 4 - süß

- Zweierlei Donuts
- Zweierlei Muffins
- Mini-Schokoladencroissants
- Kleine Laugengebäckteilchen
- Exotische Fruchtspießchen
- Frischer Fruchtjoghurt
- Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 9,50



## Rondell - Bayrisch

Frische Laugenbrezel

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Schweinebraten mit Meerrettich

Dreierlei von Räucherfischen

Emmentaler, Camembert, Obatzda

Bayrischer Brotkorb mit Sülze und Butter

Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 9,50



## Rondell - Karibik

Papayas gefüllt mit Kalbshackfleisch, überbacken mit Käse

Karibische Palmenherzen, umlegt mit gebratenem Roastbeef und Sauce Tariat

Gorgonzola-Rum-Bällchen

Medaillons vom Jungschwein mit Kokos-Birnen-Relish

Hähnchenflügel in Mangomarinade

Datteln gefüllt mit Schafskäse

Entenbrustcarpaccio mit Limetten-Olivenöl

Internationale Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 19,50

## Rondell - Skandinavien

Rentierschinken

Räucherlachs

Forellenfilets

Geräucherter Aal

Wurstroulade mit Aspikstreifen und Zwiebelringen auf Schwarzbrot

Schwedischer Sandwich Kuchen mit Thunfisch, Eiern, Krabben, Dill und Schinken

Riesengarnelen im frischen Champignoncremebett

geräucherter Hering mit Schnittlauch und Radieschen

Internationale Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person (ab 10 Personen) ..... € 16,50



# Menuvorschläge

## ...für den klassischen Business-Lunch...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir aus Qualitätsgründen, warme Spezialitäten vor Ort zuzubereiten, hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

### Vorspeisen

- Frischer Feldsalat mit Kartoffelcroutons, Melonenwürfeln und Balsamicodressing ..... € 5,00
- Rucolasalat mit gebratenem Ziegenkäse und Cranberryvinaigrette ..... € 5,50
- Mariniertes Poulardenfilet mit Zwiebel-Minzsalat und Mangochutney ..... € 6,00
- Carpaccio von Zucchini und Mozzarella mit Vinaigrette von getrockneten Tomaten ... € 5,50
- Antipastiauswahl mit frischem Blattsalat und Olivenölvinaigrette..... € 6,00
- Schwarze Tagliatelle mit rotem Pfeffer, Geflügelstreifen und Tomatenpesto..... € 6,00

### Hauptgerichte

- Zanderfilet im Schinkenmantel auf Schwarzwurzelgemüse mit Semmelknödeln..... € 13,50
- Seeteufelmedaillon auf Tomaten-Rosmarin-Olivenjus mit Basilikummöhrrchen und Kartoffelplätzchen ..... € 17,50
- Auf der Haut gebratener Loup de mer mit Kartoffeln und Rosmarinjus ..... € 18,00
- Satimbocca vom Kalb gefüllt mit Salbei und Parmaschinken auf Risotto á la Milanese ..... € 18,50
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison ..... € 16,50
- Entenbrustmedaillons mit Thymianjus auf Ratatouille mit Gnocchis ..... € 14,50
- Geschnetztes von der Putenbrust mit Brokkoli, Mandeln und Kartoffelknödeln ..... € 12,50
- Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Schupfnudeln und Gemüsebündchen ..... € 19,00
- Gebratener Kalbsrücken mit Limonensauce, Nußrisotto und Paprikastreifen..... € 19,50
- Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen und Kartoffelgratin ..... € 14,00



- Penne mit Grillgemüse und pikantem Artischocken-Kräuterrelish ..... € 12,00
- Tortellini mit Walnußfüllung in leichter Salbeisauce ..... € 12,00

**Dessert**

- Pochierter Pfirsich mit Süßweingelee und Beerenauswahl..... € 3,50
- Mousse von weißer Schokolade ..... € 3,50
- Espresso-Biskuitcrème mit Amaretto-Kirschen..... € 3,50
- Crème Brûlée..... € 4,00
- Limettencrème mit gerösteten Mandeln ..... € 3,50



Oder nutzen Sie die Möglichkeit, Gerichte aus unserer täglich wechselnden Mittagskarte zu wählen..... ab € 7,50



# Buffetvorschläge

...It´s your choice...

Buffet I Preis pro Person (ab 20 Personen) ..... € 23,50

Frische Salatbar mit verschiedenen Blattsalaten, Beilagenbar und zweierlei Dressing  
Weißkrautsalat  
Traditioneller Kartoffelsalat  
Rustikale Brotauswahl & Butter

Schinken á la Provence in der Kräuterkruste  
Poulardengeschnetzeltes im Basilikumrahm  
Kartoffelgratin  
Butterweinspätzle  
Gemüsevariation der Saison

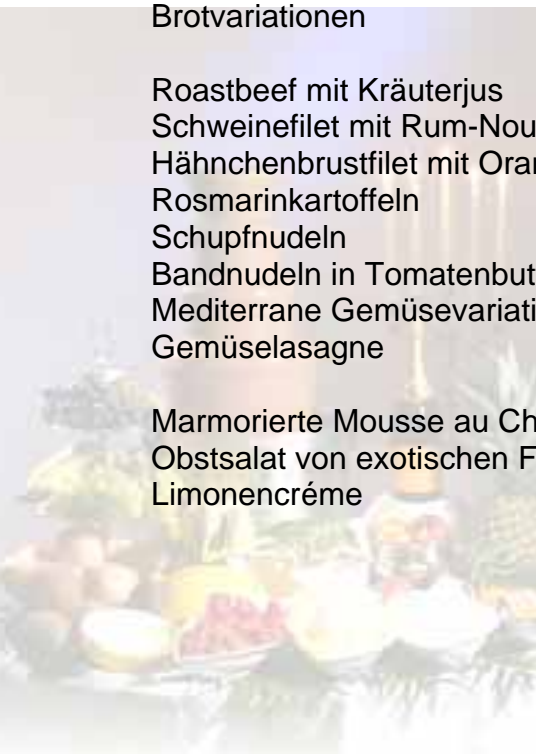
Waldbeeren mit Quark  
Schokoladencrème

Buffet II Preis pro Person (ab 20 Personen) ..... € 32,00

Salatbar mit Auswahl von frischen Edelblattsalaten, großer Beilagenbar und Dressings  
Meeresfrüchtesalat  
Antipastiauswahl  
Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben  
Crespelle (dünne Pfannkuchen) gefüllt mit Forellenfilet und Meerrettichsauce  
Vitello Tonnato, dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce  
Garnelenspieße  
Auswahl geräucherter Fische mit Dipp  
Internationale Rohmilchkäseauswahl  
Brotvariationen

Roastbeef mit Kräuterjus  
Schweinefilet mit Rum-Nougatsauce  
Hähnchenbrustfilet mit Orangensauce  
Rosmarinkartoffeln  
Schupfnudeln  
Bandnudeln in Tomatenbutter  
Mediterrane Gemüsevariation  
Gemüselasagne

Marmorierte Mousse au Chocolat  
Obstsalat von exotischen Früchten mit Vanillesauce  
Limonencreme



# Getränke

...ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot...

## Kaffeebar

*ggf. zzgl. Mietkosten für professionelle Maschinen, oder geliefert in der Konferenzkanne*

Kaffee .....	Tasse .....	€ 1,40
Kaffee (8 Tassen) .....	Kanne .....	€ 8,00
Tee (verschiedene Sorten) .....	Tasse .....	€ 1,40
Espresso .....	Tasse .....	€ 1,80
Kaffee Crema .....	Tasse .....	€ 1,80
Cappuccino .....	Tasse .....	€ 2,20
Latte Macchiato .....	Tasse .....	€ 2,20
Milchkaffee .....	Tasse .....	€ 2,20

Haben Sie schon Coffeeflavours, wie z.B. Haselnuss, Karamel oder Coconut probiert?

## Wellness Cocktails

*Deliefert und präsentiert in edlen Glaskaraffen*

Kombucha Passion – Kombucha, Passionsfruchtsaft, Ingwer .....	1,0l .....	€ 6,00
Fruit Cup – Sechs Fruchtsäfte, Minze, Limetten .....	1,0l .....	€ 6,00
Tropical Apple – Apfelsaft, Passionsfruchtsaft, Zitrone, Soda .....	1,0l .....	€ 6,00
Frisch gepresste Fruchtsäfte .....	1,0l .....	€ 4,50

## Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite .....	1,0l .....	€ 2,60
Gerolsteiner Mineralwasser .....	1,0l .....	€ 2,30
Evian Stilles Wasser .....	0,5l .....	€ 1,70
Lift Apfelschorle .....	1,0l .....	€ 2,60
Apfelsaft von Pfanner .....	1,0l .....	€ 3,25
Orangensaft von Pfanner .....	1,0l .....	€ 3,85

*Gerne liefern wir die Getränke auch in kleinen Konferenzflaschen (0,2l) oder stellen Ihnen eine professionelle Premix-Zapfanlage zur Verfügung*

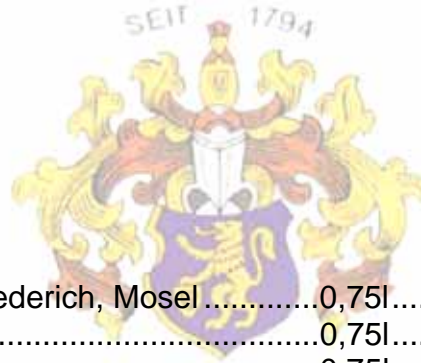
## Premium-Drinks

Red Bull .....	0,25l .....	€ 2,00
Carpe Diem Kombucha, Kefir, Gingko .....	0,33l .....	€ 2,00
Bionade Litschi, Kräuter, Holunder oder Ingwer-Orange .....	0,33l .....	€ 1,50

## Bier



Gaffel Kölsch .....	0,33l .....	€ 1,30
Gaffel Kölsch vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage) .....	1,0l .....	€ 3,20
Bitburger Pils .....	0,33l .....	€ 1,30
Bitburger Pils vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage) .....	1,0l .....	€ 3,20
Gaffel Frei .....	0,33l .....	€ 1,30



## Wein & Sekt

METZ Sekt „Friedericus“ trocken, Weingut Josef Friederich, Mosel .....	0,75l.....	€ 12,80
Prosecco Spumante Brut, Terre al Piano, Veneto .....	0,75l.....	€ 15,70
Crémant de Loiré Brut, Bouvet Ladubay, Loire .....	0,75l.....	€ 18,00

Weißer Burgunder trocken, Weingut Diehl, Pfalz .....	1,0l.....	€ 9,50
Grauer Burgunder, Winzergen. Königschaffhausen, Baden .....	0,75l.....	€ 12,80
Pinot Grigio, Terre al Piano, Veneto .....	1,0l.....	€ 10,10
Sauvignon Blanc trocken, Domaine de la Gitonniere, Touraine.....	0,75l.....	€ 10,60
Riesling Classic, Weingut Querbach, Rheingau .....	0,75l.....	€ 13,00

Dornfelder trocken, Weingut Diehl, Pfalz .....	1,0l.....	€ 9,50
Bordeaux Superieur trocken, Château Cap de Merle .....	0,75l.....	€ 12,60
Spätburgunder trocken, Winzergen. Königschaffhausen, Baden.....	0,75l.....	€ 14,30
Ugarte Cosecha trocken, Rioja .....	0,75l.....	€ 10,90
Montepulciano d´Abruzzo, Terre al Piano, Abruzzen.....	0,75l.....	€ 8,10

## Cocktails

Caipirinha, Mojito, Long Island Ice Tea, Margarita, Mai Tai, Tequilla Sunrise, Pina Colada, Bellini, alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, uvm ..... auf Anfrage

**Zum Messeauftritt, zur Präsentation, zum Event ... die passende Cocktailbar und unser kreativer Barkeeper, wahre Highlights!**

## Personal & Betreuung

**...lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen...**

*Gerne unterstützen wir Sie mit unserem gut geschulten Fachpersonal!*

Kellner/-innen, Barkeeper, Köche, Garderobenservice, Logistiker, Hostessen

Pro Person und Stunde ..... € 28,72

**Gerne bieten wir Ihnen attraktive Hostessen zum Tagespreis an!**



# Geschirr, Besteck, Gläser & Mobiliar

## ...ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment...

Alle Preise verstehen sich pro Stück für einen Mietzeitraum von bis zu drei Tagen

Brotteller .....	€ 0,35
Dessertteller.....	€ 0,35
Speiseteller .....	€ 0,35
Suppentasse mit Untertasse.....	€ 0,35
Menumesser .....	€ 0,35
Menugabel .....	€ 0,35
Suppenlöffel.....	€ 0,35
Dessertlöffel.....	€ 0,35
Kuchengabel.....	€ 0,35
Weckglas .....	€ 0,35
Snackbowl .....	€ 0,35
Snackteller .....	€ 0,35
Kölschglas .....	€ 0,25
Champagnerglas .....	€ 0,35
Weißweinglas .....	€ 0,35
Rotweinglas .....	€ 0,35
Universalglas .....	€ 0,35
Dunilinserviette .....	€ 0,35
Damast-Stoffserviette .....	€ 1,50
Aschenbecher.....	€ 0,50
Kühlschrank 180 x 60cm.....	€ 46,00
Bierzapfanlage mit Durchlaufkühlung .....	€ 40,00
Modernes weißes Barelement mit indirekter Unterbeleuchtung 200 x 100cm .....	€ 125,00
Bankettstuhl mit Polstern in der Farbe Ihrer Wahl .....	€ 6,00
Bankettstuhl mit edler Stuhlhülle.....	€ 9,50
Banketttisch rund 150cm .....	€ 17,50
Banketttisch eckig 180 x 76cm .....	€ 9,50
Buffettisch 150 x 80cm .....	€ 6,50
Bierzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke) .....	€ 12,50
Steh Tisch rund 70cm .....	€ 12,50

**Verschiedene Stühle, Tische, Leinwand, Redenerpult, Bühnen, Zelte, Beleuchtung,  
...Ihr Bedarf ist unsere Leidenschaft!**

**Fordern Sie uns!**



# Transport

**...wir sind bundesweit für Sie tätig...**

Wir liefern mit Kühltransportern und modernstem Fuhrpark

Stadtgebiet Brühl .....	€ 6,00
Stadtgebiet Köln .....	€ 18,00
Stadtgebiet Bonn .....	€ 31,20
Stadtgebiet Düsseldorf.....	€ 66,00
Rhein - Erft Kreis ca.....	€ 15,00
Amsterdam, Berlin, Brüssel, Frankfurt, Hamburg, Hannover, München .....	auf Anfrage

## Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19% - zahlbar nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug.

Preise und Artikel Stand Februar 2010, bisherige Preis- und Artikellisten verlieren Ihre Gültigkeit.



# Kantinen-Service

**...gutes Essen hält Leib und Seele beisammen...**

...deshalb haben wir schon immer höchsten Wert auf Qualität gelegt. Aber das ist uns nicht genug. Wir entwickeln uns weiter. Tag für Tag. Für den guten Geschmack, für unsere Gäste und vielleicht bald auch für Sie.

## Unser Angebot

Komplettbetreuung Ihrer Kantine inkl. Konzeptlösungen oder nur Lieferung der Speisen

**Täglich absolut frisch zubereitet:** Frühstück, Mittagessen, Snacks und Auswahlkarte, saisonale Küche, Konferenzservice

## Spezialitäten

Wir verstehen uns als Individualanbieter für Lösungen im Bereich der Betriebsgastronomie, wir haben kein genormtes Konzept mit dem wir die von uns betriebenen Kantinen und Betriebsrestaurants vereinheitlichen wollen. Von den Öffnungszeiten bis zur individuellen Portionierung sind wir konsequent auf den Gästewunsch eingestellt.

## Perfektion und Kreativität

Kostenbewusst, budgetsicher, absolut serviceorientiert und mit frischen innovativen Spezialitäten

Wir freuen uns, für Sie arbeiten zu dürfen!

**Ihr Konzept:** Paul Metz, Tel.: (02232) 76 240 11



# Eventservice

...unsere Stärke ist unser Team, und wir haben das Beste...

## Idee ★ Konzept ★ Planung ★ Organisation ★ Durchführung

Wir übernehmen die vollständige Planung und Organisation Ihres Events:  
Firmenjubiläum, Mottopartys, Messen, Hochzeiten, exklusive Geburtstage, Galadinner,  
Business-events (Tagungen, Präsentationen, Empfänge, Releases,....)

Alles aus einer Hand:

Speisen, Getränke, Geschirr, Mobiliar, Veranstaltungstechnik, Dekoration, Service,  
Unterhaltungsprogramm, Feuerwerk, Zelte, Location, ..... (siehe auch Checkliste) ...

.... mit höchster Qualität, ob rustikal oder exklusiv, individuell und mit geschultem  
Personal...

Wir sind spezialisiert auf Veranstaltungen mit 2 bis 3000 Personen und arbeiten für Sie an  
jedem gewünschtem Ort.

Unsere Produktion befindet sich auf 2000qm<sup>2</sup>: hier entstehen Events...

Auf über 600qm<sup>2</sup> Küche kreieren unsere Köche täglich frische Speisen, hier lagern wir,  
vom Geschirr bis hin zu den unterschiedlichsten Bars, unser Equipment, 300qm<sup>2</sup> Kühl-  
und Lagerräume, hier werden Blumenarrangements und Dekokonzepete erarbeitet, hier  
werden unsere LKW's und Kühltransporter beladen, hier hat ein Partysaal, ein Showroom  
sowie ein Schulungsraum für unsere Mitarbeiter sein Zuhause...

Wir stehen immer für Fragen und Lösungen bereit, und nehmen uns Zeit für individuelle  
Planung und Beratung um Ihre Wünsche mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis auf  
den Punkt zu bringen.

## Weil wir einfach besser sind!

**Tom Behr, Tel.: (02232) 76 240 13**

**Felix Bartsch, Tel.: (02232) 76 240 31**

**Jiny Keminer, Tel.: (02232) 76 240 24**

Schmecken, Sehen, Fühlen, Riechen, Hören - Begehren mit allen Sinnen.  
METZ Partyservice macht aus einem Event das perfekte Erlebnis.

*Wir schaffen Erlebnisse*

**www.partysaal.com**

**...der neue online Locationguide von Düsseldorf bis Frankfurt bis ....**

**Und am Anfang war das Wo...? Eine Location muss her!**

Firmenfeier, Messe, Präsentation, Event, Ihre Hochzeitsfeier oder Kommunion, der passende Rahmen am passenden Ort

Die eigenen Hallen sind zu klein, Sie wünschen sich etwas Besonderes oder Anderes?

Burgen, Schlösser, Eventsäle, alte Diskotheken, Filmstudios, Zelte, Schiffe, Züge, ..... unter [www.partysaal.com](http://www.partysaal.com) finden Sie sehr übersichtlich die ersten Vorschläge.

Gerne suchen wir für Sie das passende Wo(w)!

Tom Behr (Tel.: (02232) 76 240 13) und Felix Bartsch (Tel.: (02232) 76 240 31), unsere Locationscouts, freuen sich auf Ihren Anruf!



# Locations – [www.partysaal.com](http://www.partysaal.com)

...von Düsseldorf bis Frankfurt...

Burgen & Schlösser .....	für bis zu 250 Personen
Szenelocations .....	für bis zu 2000 Personen
Alte Fabrikhallen .....	für bis zu 500 Personen
Skyscraper .....	für bis zu 400 Personen
Lofts .....	für bis zu 300 Personen
Rustikale Landgüter .....	für bis zu 300 Personen
Scheunen .....	für bis zu 300 Personen
Moderne Festsäle .....	für bis zu 2000 Personen
Idyllische Grillplätze .....	für bis zu 150 Personen
Veranstaltungsschiffe .....	für bis zu 180 Personen
Eventzüge .....	für bis zu 400 Personen
Fernsehstudios .....	für bis zu 3000 Personen
Zeltlandschaften .....	für bis zu 5000 Personen

UND VIELE MEHR...



# Ihre Event-Checkliste – Unser Leistungsportfolio

...haben Sie an alles gedacht? Wir helfen Ihnen auf die Sprünge...

- 3D Raumplanung
- Aperitif
- Bars & Theken
- BBQ
- Brain Food
- Buffet
- Bühnenbau
- Chill-Out-Lounge
- Cocktails
- Crewcatering
- Dekoration
- Digestif
- DJ
- Einladungen
- Feuerwerk
- Fingerfood
- Garderobe
- Getränke
- Illumination
- Kaffee
- Konferenztechnik
- Lichttechnik
- Live Musik
- Live-Cooking
- Location / Saal
- Menu
- Messecatering
- Mitternachtssnack
- Mobiliar
- Molekularküche
- Personal
- Pflanzen
- Saalplan
- Sanitäranlagen
- Showelemente
- Shuttleservice
- Tontechnik
- Eventtechnik
- Zelt

# AGB's

## ...ein Auszug aus unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen...

### 1. Angebot

Die Angebotserstellung erfolgt unverbindlich, Inhalt und Umfang des Angebots werden durch die schriftliche Auftragsbestätigung bestimmt. Mündliche Abreden sind bis zu ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich. Der Auftrag gilt erst, wenn er vom Auftraggeber unterschrieben ist. In vom METZ Partyservice zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten darf der Auftraggeber/Veranstalter grundsätzlich keine eigenen Speisen & Getränke bereitstellen.

### 2. Auftragsbestätigung

Eine ordentliche Auftragsdurchführung erfolgt nur bei Vorlage einer durch den Auftraggeber unterzeichneten Auftragsbestätigung, diese kann per Fax oder postalisch zugestellt werden und muss bei Aufträgen die innerhalb der nächsten 60 Tage auszuführen sind innerhalb 2 Werktagen, und bei Aufträgen die nach 60 Tagen auszuführen sind innerhalb 6 Werktagen, nach Erhalt erfolgen.

Sofern der Auftrag nicht im eigenen Namen, sondern im Namen eines Dritten abgegeben wird, bitten wir um Vorlage einer Vollmacht des nominellen Auftraggebers unter Angabe der vollständigen Anschrift, der Rechtsform und des Vertretungsberechtigten sowie, wenn angegeben, der Limithöhe der Rechnung.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 120 Tage, so behält sich der Auftragnehmer das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.

### 3. Änderungswünsche/Rücktritt:

Korrekturen und Reduzierungen der Speisen, von Aufträgen bis zu einem netto Auftragswert in Höhe von € 4.000,00 können bis 11 Tage, ab € 4001,00 bis 30 Tage vor der Veranstaltung erfolgen, eine Reduzierung oder Korrektur aller anderen Dienstleistungen innerhalb des Auftrags kann nur individuell erfolgen.

Eine Erhöhung der Personenzahl kann nur nach Rücksprache und im Einzelfall bis zu einem Tag vor der Veranstaltung vorgenommen werden.

Weniger Teilnehmer als bekanntgegeben, berechtigen nicht zu einem Rechnungsabzug.

Stornierungskosten für Aufträge bis zu einem netto Auftragswert von € 4.000,00:

- Stornierung bis zu 60 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: kostenfrei
- Stornierung bis zu 45 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 20 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 30 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 30 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 15 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 50 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 10 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 70 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 5 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 80 % der Auftragssumme
- Aufträge die weniger als 5 Tage vor Auftragsdatum storniert werden, stellen wir zu 100 % in Rechnung

Die Stornierungskosten für Aufträge ab einem netto Rechnungsbetrag von € 4.001,00 werden nach tatsächlichem Aufwand, unter Berücksichtigung eventueller Umsatzauffälle durch vorangegangene Absagen anderer Aufträge aus Kapazitätsgründen, berechnet

Dem Kunden steht die Ware zur Abholung zur Verfügung. Gebuchte Künstler, Unterhaltungsprogramme und Veranstaltungsräume/Zelte werden bei Stornierungen zu 100% berechnet. Ebenso werden geordnete und gelieferte Materialien und Mietartikel, die vor Ort nicht genutzt wurden, zu 100% berechnet.

### 4. Beanstandungen

Mängel an Speisen, Getränken, Hardware oder Dienstleistungen, insbesondere solche, von denen der Kunde annimmt, dass diese unmittelbar zu beheben sind, sind unverzüglich, spätestens aber bis 12 Uhr des nächsten Werktags der Geschäftsleitung zu melden.

Gegen Vorlage von beanstandeten Waren beschränkt sich die Haftung ausschließlich auf Ersatzlieferung oder Wandlung der beanstandeten Teilware.

Eventuelle Preisnachlässe können nur gewährt werden, wenn die beanstandeten Leistungen trotz sofortiger und rechtzeitiger Reklamation von der Geschäftsleitung nicht verbessert werden konnten. Verspätete Beanstandungen können nicht akzeptiert werden.

### 5. Generelle Vereinbarungen

Sämtliches Leih-/Mietinventar und Mobiliar ist Eigentum des METZ Partyservice und wird zu den vereinbarten Terminen angeliefert bzw. abgeholt. Sollten danach Geschirteile wie Porzellan, Gläser, Wäsche, technische Geräte, etc... beim Kunden verbleiben, so ist der Kunde verpflichtet, diese Teile spätestens nach drei Tagen zurückzugeben. Eventuelle Bruch- und Fehlmengen werden nach Feststellung zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte der Auftraggeber oder der Bevollmächtigte nicht bei der Anlieferung anwesend sein, so anerkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung.

Die Anlieferung erfolgt zu ebener Erde. Sollte der Auftraggeber nicht mitgeteilt haben, dass die Anlieferung auf eine Etage mit oder ohne Aufzug erfolgt, so gehen Zeitverzögerungen und zusätzliche Anlieferungskosten nach den gültigen Personalpreisen des METZ Partyservice zu Lasten des Auftraggebers.

Der Auftraggeber verpflichtet sich, während der Vor-, Veranstaltungs- und Nachveranstaltungszeit dafür Sorge zu tragen, dass das Material nicht durch Dritte beschädigt oder beeinträchtigt wird. Verluste müssen unaufgefordert gemeldet werden.

Bei Anlieferung und Abholung ist der METZ Partyservice stets bemüht, die vereinbarten Zeiten einzuhalten. Aufgrund technischen, menschlichen oder materialbedingten Un-/Ausfällen kann es zu geringfügigen Zeitverschiebungen kommen, worüber wir Sie nach Eintritt umgehend in Kenntnis setzen.

Schadensersatzansprüche des Auftraggebers, die auf verspäteter Lieferung beruhen, können nicht gestellt werden.

Schadensersatzansprüche des Auftraggebers jeglicher Art und aus welchem Rechtsgrund auch immer, gleichgültig ob mittelbar oder unmittelbarer Schäden, Sachschäden oder Personenschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, auf Seiten des Auftragnehmers liegt grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz vor.

Der Auftragnehmer haftet nicht in Fällen höherer Gewalt.

### 6. Rechnung/Zahlungsweise

Zur Erstellung der Rechnung gelten die in der Auftragsbestätigung anerkannten Preise und Kosten. Der Auftragnehmer behält sich vor, spezielle Produkte oder Dienstleistungen, insbesondere z.B. saison- oder jahreszeitlich abhängige Positionen, anzugleichen.

Als Dienstleistungsunternehmen bestehen ca. 50 % unseres Umsatzes aus Personalkosten. Daher bitten wir bei Auftragswerten über € 2500,-

(i.W.: zweitausendfünfhundert) um eine Aconto Zahlung gemäß individueller Vereinbarung in der Auftragsbestätigung auf unser Konto.

Lieferungen unter einem Bestellwert in Höhe von € 1000,- (i.W.: Eintausend) sind bei Anlieferung in bar zu zahlen, der Auftragnehmer ist zum Inkasso berechtigt.

Eventuelle Kreditierungen können nur nach vorheriger Zustimmung des Auftragnehmers durchgeführt werden.

Bei Lieferungen über € 1000,- gewähren wir ein Zahlungsziel gemäß individueller Vereinbarung laut Auftragsbestätigung, ohne Abzug.

Verspätete Zahlungen berechtigen uns zur Berechnung banküblicher Zinsen.

### 7. Sondervereinbarungen

Vereinbarungen, die diese Bedingungen ändern und/oder ergänzen, müssen zwischen der Geschäftsleitung und dem Auftraggeber schriftlich getroffen werden. Sollten Einzelbestimmungen der allgemeinen Leistungs- und Lieferbedingungen/Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so wird die Rechtsgültigkeit der übrigen Bestimmungen davon nicht berührt.

### 8. Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand ist Brühl - soweit rechtlich möglich



METZ CATERING + EVENTMANUFAKTUR

TEL.: (02232) 76 240 0

HAMBURGER STRASSE 6

FAX: (02232) 76 240 18

[WWW.METZ-EVENT.DE](http://WWW.METZ-EVENT.DE)

50321 BRÜHL

INFO@PARTY-METZ.DE