

Düsseldorf | Catering | Top Qualität für Sie und Ihre Gäste



Tagungskatalog 2022

Auszeit Catering GmbH
Europaplatz 2
40474 Düsseldorf
Fon +49 211- 454 08 75
Fax +49 211- 454 08 76

info@auszeitcatering.de
www.auszeitcatering.de



Full Service Catering für Sie und Ihre Gäste

Sie planen eine Sitzung oder Konferenz, eine Afterwork-Party oder suchen Unterstützung bei der Organisation eines Caterings mit kompletter Ausstattung? Wir stehen Ihnen beratend zur Seite und erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Zusätzlich zu Speisen und Getränken liefern wir Ihnen auch die passende Ausstattung wie z. B. Geschirr, Gläser, Besteck und Tischwäsche. Auf Wunsch sorgen unsere aufmerksamen und kompetenten Servicekräfte dafür, dass Ihre Gäste perfekt verwöhnt werden und Ihr zeitlicher Ablauf eingehalten wird.

Zum Bestellvorgang

- Unsere Servicenummer für alle Cateringfragen: **+49 211 454 08 75**
- Ihren bestätigten Auftrag benötigen wir bis spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsdatum
- Unser Speisen Mindestauftragswert liegt werktags bei 350,00 € netto pro Lieferung, an Sonn- und Feiertagen bei 550,00 € netto.
- Ihre Bestellungen können Sie gerne per Mail an uns senden

Inhaltsverzeichnis

➤ Belegte Backwaren	3
➤ Sandwiches/Belegte Brote	4
➤ Canapés, Schnittchen & Laugenkonfekt	5
➤ Wraps, Bagels, Baguette	6
➤ Laugengebäck	7
➤ Snacks	8
➤ Fingerfood	13
➤ Warme und kalte Speisen	14
➤ Getränke	15
➤ Leihgut	16
➤ Servicepersonal	17
➤ Liefer- und Zahlungsbedingungen	18



Brötchen Variationen Mindestabnahme 20 Stück und 10 Stück pro Sorte

Klassische Brötchen Varianten

	Halbes Classic Brötchen	Ganzes Classic Brötchen	Halbes Mehrkornbrötchen	Ganzes Mehrkornbrötchen
Fleisch				
Geflügelsalami mit Paprika	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Hähnchenbrustaufschnitt mit Ananas	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Rustikale Salami mit Gewürzgurke	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Kochschinken mit Kirschtomate	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Roher Schinken mit Salatgurke	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Serranoschinken mit Melone	2,30 €	2,80 €	2,70 €	3,30 €
Roastbeef mit Meerrettich und Olive	2,70 €	3,30 €	2,90 €	3,50 €
Fisch				
Geräucherter Lachs mit Meerrettich und Dill	2,70 €	3,30 €	2,90 €	3,50 €
Veggie				
Schnittkäse mit Weintraube	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Frischkäse mit Weintraube	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Brie mit Weintraube	2,10 €	2,60 €	2,40 €	2,90 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	2,30 €	2,80 €	2,70 €	3,30 €
Vegan				
Hummus mit getrockneter Tomate	2,30 €	2,80 €	2,70 €	3,30 €
Auberginen Creme mit gegrillter Paprika	2,30 €	2,80 €	2,70 €	3,30 €



Sandwiches / Belegte herzhafte Brote Mindestabnahme 20 Stück und 10 Stück pro Sorte

Hinweise: 1 Sandwich/Brot = 2 Hälften

Fleisch

	Amerikanisches Sandwich auf Weizentost	Amerikanisches Sandwich auf Vollkorntoast	Belegte herzhafte Brote
Rustikale Salami Kräuter dip	3,10 €	3,10 €	3,10 €
Geflügel Salami mit Kräuter dip	3,10 €	3,10 €	3,10 €
Putenbrust mit Salatgurke und Curry Dip	3,10 €	3,10 €	3,10 €
Gekochter Schinken mit Remoulade	3,10 €	3,10 €	3,10 €
Hähnchen mit Sweet-Chili	3,30 €	3,30 €	3,30 €
Roastbeef mit Remouladensauce	3,50 €	3,50 €	3,50 €

Fisch

Thunfisch mit Paprika und Mais	3,30 €	3,30 €	3,30 €
Graved Lachs mit Dillsauce	3,50 €	3,50 €	3,50 €

Veggie

Schnittkäse mit Tomate und Remoulade	3,10 €	3,10 €	3,10 €
Brie mit Tomate und Remoulade	3,10 €	3,10 €	3,10 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	3,30 €	3,30 €	3,30 €

Vegan

Hummus mit getrockneter Tomate	3,30 €	3,30 €	3,30 €
Auberginen Creme mit gegrillter Paprika	3,30 €	3,30 €	3,30 €



Canapés (Baguettescheibe), Schnittchen & Mini Laugenbrötchen

Mindestabnahme 20 Stück und 10 Stück pro Sorte

	Canapés auf geschnittenem Baguette	Schnittchen auf rustikalem Brot	Ganzes Mini Laugenbrötchen
Fleisch			
Putenbrust mit Weintraube	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Putensalami mit Paprika	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Salami mit Paprika	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Gekochter Schinken mit Tomate	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Schwarzwälderschinken mit Cornichon	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Serrano-Schinken mit Melone	2,20 €	2,50 €	2,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	2,50 €	2,70 €	2,70 €
Fisch			
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €	2,70 €	2,70 €
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce	2,50 €	2,70 €	2,70 €
Shrimps auf Frischkäse mit Dill	2,50 €	2,70 €	2,70 €
Veggie			
Schnittkäse mit Salatgurke	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Frischkäse mit Paprika	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Brie mit Weintraube	2,20 €	2,50 €	2,50 €
Tomate Mozzarella mit Pesto	2,20 €	2,50 €	2,50 €
Vegan			
Hummus mit getrockneter Tomate	2,20 €	2,50 €	2,50 €
Auberginen Creme mit gegrillter Paprika	2,20 €	2,50 €	2,50 €



Belegte Snacks - Mindestabnahme 20 Stück und 10 Stück pro Sorte

Weizentortilla Wraps

1 Wrap = 2 Hälften



Fleisch

Curry-Chicken-Salat mit Früchten	4,50 €
Hähnchen mit Tandoori Sauce	4,50 €
Sweet-Chili-Hähnchen	4,50 €
Roastbeef, milden Meerrettich und Salat	4,80 €

Fisch

Thunfisch mit Paprika und Mais	4,50 €
Räucherlachs mit Eisbergsalat und Honig-Senf-Sauce	4,80 €

Veggie

Gegrilltes Gemüse mit Frischkäse	4,20 €
Feta und Oliven mit Ajvar	4,50 €
Tomate-Mozzarella mit Rucola	4,50 €

Vegan

Falafel Bällchen mit Spinat	4,20 €
Hummus mit getrockneter Tomate	4,20 €

Französisches Baguette

mit Salat, Tomate und Gurke



Fleisch/Fisch

Putenbrust-Aufschnitt mit Curry Dip	3,40 €
Salami mit Remoulade	3,40 €
Serrano Schinken mit Mango Dip	3,70 €
Roastbeef mit Remoulade	3,90 €
Räucherlachs mit Dillsauce	3,90 €

Veggie

Camembert mit Früchten	3,70 €
Tomate-Mozzarella und Pesto	3,70 €
Gouda mit Remoulade	3,70 €

Bagels

mit Salat, Tomate und Gurke



Fleisch/Fisch

Gekochter Schinken mit Remoulade	3,70 €
Putenbrust mit Curry Dip	3,70 €
Roastbeef mit Remoulade	4,10 €
Thunfisch	3,70 €
Lachs mit Dillcreme	4,10 €

Veggie

Brie	3,70 €
Frischkäse	3,70 €
Gouda	3,70 €

Seite 6

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Laugengebäck

Belegte Laugenstange

Mindestabnahme 20 Stück und 10 Stück pro Sorte



Fleisch

Putenbrust mit Tomate und Gurke	3,40 €
Gekochter Schinken, Tomate und Gurke	3,40 €
Salami mit Tomate und Gurke	3,40 €
Leberkäse-Aufschnitt mit süßem Senf	3,40 €
Roastbeef, Remoulade und Salat	3,90 €

Veggie

Emmentaler Käse und Tomate und Gurke	3,40 €
Frühlings-Frischkäse mit Paprika	3,40 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	3,70 €

Vegan

Hummus mit getrockneten Tomaten	3,40 €
---------------------------------	--------

Herzhafte Laugensnacks

Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte

Laugenbrötchen (90g)	1,50 €
Laugenbrezel (100 g)	1,50 €
Käsebrezel (überbacken)	2,20 €
Laugenbrezel gefüllt mit Butter	2,50 €
Butter (Portionspäckchen)	0,40 €



Backwaren Kollektionen – 40 Teile pro Set

„Rheinturm“ 92,50

Halbe belegte Classic Brötchen mit:

- Salami
- Putenbrust
- Brie
- Schnittkäse



„Eifelturm“ 141,50

Baguette mit:

- Camembert
- Putenbrust-Aufschnitt
- Tomate-Mozzarella
- Salami



„Brandenburger Tor“ 136,50

Vollkorn-Sandwich mit:

- Gekochter Schinken
- Tomate Mozzarella

Herzhaftes belegtes Brot mit:

- Putensalami mit Kräuterquark
- Schnittkäse



„Gamsbock“ 136,50

Laugenstange mit:

- Putenbrust
- Frischkäse

Herzhaftes belegtes Brot mit:

- gekochtem Schinken
- Tomate-Mozzarella



„Freiheits-Statue“ 141,50

Bagel mit:

- Putenbrust
- Brie

Wrap mit:

- Tomate-Mozzarella
- Thunfisch



„Golden-Gate-Brücke“ 141,50

Bagel mit:

- Thunfisch
- Frischkäse

Sandwich mit:

- Tomate-Mozzarella
- Sweet-Chili-Hähnchen



Die Speisen-Auswahl der Kollektionen kann nicht geändert werden. Die Anzahl der Teile kann nicht reduziert werden. Aufstockungen immer nur in kompletten Kollektions-Einheiten. Sollten Sie andere Einheiten/Zusammenstellungen wünschen, so stellen wir Ihnen gerne aus der á la carte Auswahl etwas zusammen.

Seite 8

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Snacks

Herzhafte Minis Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte

Party-Blätterteiggebäck (ca. 20 g):
Schinken-Käse, Lachs, Käse, Champignons 1,20 €

Bitte beachten Sie auch unsere Auswahl an belegtem Laugenkonfekt und Laugensnacks

Herzhafte Snacks

Lorenz Knabbergebäck (750 g Beutel) 9,90 €
Lorenz Knabberbrezeln (200 g Beutel) 3,20 €
Pringles Kartoffelchips, versch. Sorten (200 g Dose) 4,50 €
Ültje Erdnüsse gesalzen (1 kg Beutel) 12,50 €
Nic Nac's (125 g Beutel) 3,20 €
Ültje Studentenfutter (200 g Beutel) 4,50 €

Süsse Kleinigkeiten

Milka Naps Täfelchen (1 kg Dose) 29,90 €
Kaffee-/Teegebäck (1 kg Dose) 19,50 €
„Celebrations“ (270 g Schachtel) 6,90 €
Haribo Goldbären „Minis“ (100 Beutel = 1kg) 12,90 €
Rioba Eukalyptus Bonbons (1 kg) 7,50 €

Süße Minis Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte

Mini Croissants (35 g - nur im Mix erhältlich) 1,40 €
Himbeer, Aprikose, Schoko-Nuss, Quark-Zitrone
Mini-Plunder (33 g - nur im Mix erhältlich) 1,40 €
Zimt-Schnecke, Creme-Brötchen, Cranberry-Plunder, Schokoladen-Plunder
Mini-Frucht-Plunder (35 g - nur im Mix erhältlich) 1,40 €
Schoko-Orange, Johannisbeere-Aprikose, Vanille
Mini-Schoko-Brötchen (30 g) 1,00 €
Mini-Eclairs mit Vanille und Schokocreame (17 g) 1,20 €
Mini-Berliner mit verschiedenen Füllungen (40 g) 1,20 €
Mini-Muffins Blaubeere, Vanille, Schoko (20 g) 1,40 €
Mini-Donuts Zimt-Zucker, helle Glasur und Schoko Glasur (12 g) 1,20 €

Kuchen

Blechkuchen - saisonale Auswahl 2,60 €
Mini Blechkuchen - saisonale Auswahl 1,40 €

Obst Mindestabnahme 20 Stück (ausgenommen Obstkorb)

Obstkorb ca. 2 kg mit marktfrischem Handobst 17,00 €
Obstsalat der Saison im Gläschen 2,90 €
Obstspieß mit Früchten der Saison 2,50 €



Fingerfood Sets – 80 Teile

Set „Rheinland“ 176,00 € - 2,20 € pro Stück

- Mini Hähnchen Schnitzel mit Curry Dip
- Frikadellen-Spieß mit Gewürzgurke und Senf
- Mini Lauch-Quiche (veggie)
- Käsewürfel-Spieß mit Trauben (veggie)

Set „Provence“ 200,00 € - 2,50 € pro Stück

- Frischlachsspieß mit Garnele und Honig Senf Topping
- Roastbeefröllchen mit Gemüse-Julienne und Remoulade
- Mini Quiche mit Spinat und Schafskäse (veggie)
- Hähnchenspieß Yakitori mit Asia Dip

Set „Exotisch“ 200,00 € - 2,50 € pro Stück

- Garnelenspieß mit Limetten Mango Reduktion
- Gebratene Rinder Hackbällchen mit Tomaten Salsa
- Samosas vegetarische Teigtasche
- Lachs Crepinette mit Frischkäse

Set „Veggie/Vegan“ 176,00 € - 2,20 € pro Stück

- Mediterraner Gemüsespieß mit Pesto Vegan
- Tomaten Mozzarella Spieße mit Kirschtomaten und Basilikum
- Samosas – vegetarische Teigtasche
- Mini Quiche mit Spinat und Schafskäse

Set „Toscana“ 176,00 € - 2,20 € pro Stück

- Räucherlachs mit Frischkäse im Crêpemantel
- Hähnchenspieß mit mediterranen Kräutern
- Tomate Mozzarella Spieß (veggie)
- Antipasti-Spieße mit mariniertem Gemüse (vegan)

Set „Canapés“ Baguettescheibe 200,00 € - 2,50 € pro Stück

- Räucherlachs mit Frischkäse
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Putenbrust mit Weintraube
- Brie mit Weintraube (veggie)

Die Speisen-Auswahl der Sets kann nicht geändert werden. Die Anzahl der Teile kann nicht reduziert werden. Aufstockungen immer nur in kompletten Set-Einheiten. Sollten Sie andere Einheiten/Zusammenstellungen wünschen, so stellen wir Ihnen gerne etwas aus unserem Fingerfood Katalog zusammen.



Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

Suppen inkl. Baguette (1 Portion = 250 ml)

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch	4,90 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst	4,90 €
Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch	4,90 €
Herzhafte Erbsensuppe mit Bockwursteinlage	4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen	4,90 €
Chili con Carne	4,90 €
Weitere saisonale Suppen auf Anfrage.	

Suppen - vegetarisch inkl. Baguette (1 Portion = 250 ml)

Rheinische Kartoffelsuppe	3,90 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum	3,90 €
Käse-Lauch-Suppe	3,90 €
Suppen - vegan inkl. Baguette (1 Portion = 250 ml)	
Tomaten-Basilikum-Suppe	4,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe	4,50 €
Rheinische Kartoffelsuppe	4,50 €



Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

Deftiges zum Gabeln

Weißwurst (1 Stück) mit Laugengebäckteil + süßem Senf	3,20 €
1 Paar Wiener Würstchen mit Brötchen + Senf	3,50 €
1 Paar Geflügel Wiener mit Brötchen + Senf	3,50 €
Frikadelle (ca. 180 g Rind und Schwein) + Senf	4,30 €
Currywurst mit hausgemachter Currysoße + Baguette	4,50 €
Paniertes Schweineschnitzel (ca. 180 g) mit Baguette	4,90 €
Paniertes Putenschnitzel (ca. 180 g) mit Baguette	4,90 €

Salate (ca. 200 g pro Portion)

Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise	2,90 €
Kartoffelsalat in Essig-Öl (vegan)	2,90 €
Krautsalat mit Paprika (vegan)	2,90 €
Cole Slaw	2,90 €
Nudelsalat in Mayonnaise	2,90 €
Mediterraner Nudelsalat in Vinaigrette	2,90 €
Blattsalat mit Tomate, Gurke und Hausdressing	2,90 €



Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

Hauptgänge

Rinderhack-Bällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Penne Pasta und Parmesan	11,00 €
Rindergulasch in Paprika-Sauce mit Butterkartoffeln	11,00 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm mit Spätzle	11,00 €
Rosmarin Zitronen Hühnchen an Riesling Schaum dazu Linguine und frisches Marktgemüse	11,00 €
Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch	11,00 €
Thai-Chicken-Curry mit Basmati-Reis	11,00 €
Hausgemachte Spinat-Lachs-Lasagne	11,00 €

Hauptgänge (vegetarisch/vegan)

Penne Pasta in Tomaten-Basilikum-Sauce	10,00 €
Gemischte Pilze mit frischen Kräutern dazu gebackene Kartoffeln und frisches Marktgemüse	10,00 €
Gnocchi Gemüse Pfanne mit Paprika und Pestorahm	10,00 €
Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Basilikum-Frischkäse-Sauce	10,00 €
Gemüse Lasagne	10,00 €
Gemüse-Curry mit Duftreis (vegan)	10,00 €
Karotten – Zucchini nudeln mit Sesam an asiatischer Sojasauce dazu gebratener Tofu (vegan)	10,00 €



Kaffeespezialitäten

Kaffeemaschine „Macchiato Barista“

Folgende Spezialitäten auf Knopfdruck:

Espresso, Café Crème, Cappuccino, Cafe Latte/Macchiato und Heißwasser für Tee.

Die Maschine ist geeignet für einen durchschnittlichen Verbrauch von ca. 50-80 Tassen pro Tag.

Stromanschluss 230 V * 5 Liter Wassertank

Größe: B 423 mm, T 542 mm, H 630 mm

Größe Milch-Kühlschrank: B 180 mm, T 310 mm, H 240 mm



Mietpreis für 5 Tage

290,00 €

Kaffeemaschine „Pura C“

Folgende Spezialitäten auf Knopfdruck:

Espresso, Cafe Crème, Cappuccino, Cafe Latte/Macchiato, Kakao, Latte Vanilla und Heißwasser für Tee.

Die Maschine ist geeignet für einen durchschnittlichen Verbrauch von ca. 100 Tassen pro Tag.

Stromanschluss 230 V * 4,5 Liter Wassertank * LED Touchscreen

Maße: B 320 mm, T 697 mm, H 590 mm



Mietpreis für 5 Tage

350,00 €

Diese Maschinen werden nur in Verbindung mit den Kaffeespezialitäten geliefert. Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Tassenverbrauch lt. Zählwerk der Maschinen. Die Tassenpreise sind wie folgt: Café Crème 1,00 € * Espresso 1,00 € * Cappuccino 1,20 € * Latte Macchiato 1,20 € * Kakao 1,20 € * Tee 1,00 €



Kaltgetränke

Sortiment	0,2/0,25 Liter	1 Liter
Mineralwasser	0,90 €	1,50 €
Stilles Wasser	0,90 €	1,50 €
Coca Cola	1,00 €	2,20 €
Coca Cola light	1,00 €	2,20 €
Fanta	1,00 €	2,20 €
Sprite	1,00 €	2,20 €
Apfelschorle	1,00 €	2,20 €
Apfelsaft	1,00 €	3,20 €
Orangensaft	1,10 €	3,50 €
Becks Pils / Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	1,70 €
Frankenheim Altbier	0,33 l	1,40 €
Erdinger Weißbier / Erdinger alkoholfrei	0,33 l	1,70 €
Fassbier (Alt oder Pils / Stich oder KEG)	Preis nach Sorte	5,90 €
Sekt	0,75 l	12,50 €
Weißwein, Hausmarke (trocken) Chardonnay	0,75 l	12,50 €
Rotwein, Hausmarke (trocken) Merlot	0,75 l	12,50 €
Zapfanlagen für Bier und Softdrinks		auf Anfrage

Wichtige Hinweise zu unseren Getränkelieferungen:

- Alle unsere Getränke sind vorgekühlt.
- Alle Getränke werden nach dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet.
- Die Abrechnung erfolgt nach Kästen.
- Weitere Getränke gerne auf Anfrage.

Heißgetränke

Tee	
Tee-Box bestückt mit 80 Teebeuteln 4 verschiedene Sorten Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminztee inkl. Zucker & Süßstoff Abrechnung nach Verbrauch	pro Beutel 0,30 €
Wasserkocher	15,00 €*

Filterkaffee	
Industriekaffeemaschine mit 2 Pumpkannen à 2,2l ca. 10 Tassen/Kanne	40,00 €*
Weitere Pumpkanne	9,50 €*
1 Portionsbeutel Kaffee (ca. 10 Tassen) inkl. Milch, Zucker & Süßstoff	12,00 €



*Mietpreis für 1 Mietperiode = 3 Tage

Leihgut

Geschirr			Gläser		
Vorspeiseteller	VE 12	je 7,20 €	Softdrinkgläser	VE 36	je 21,60 €
Speiseteller	VE 12	je 7,20 €	Weingläser universal	VE 25	je 15,00 €
Dessert- und Kuchenteller	VE 12	je 7,20 €	Sektgläser	VE 36	je 21,60 €
Salatschale	VE 12	je 7,20 €	Pilstulpen	VE 25	je 15,00 €
Suppengedecke (Suppentasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 21,60 €	Altbiergläser	VE 36	je 21,60 €
Besteck			Kaffeegeschirr		
Speisegabeln	VE 12	je 7,20 €	Kaffeegedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 21,60 €
Speisemesser	VE 12	je 7,20 €	Espressogedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 21,60 €
Dessertlöffel	VE 12	je 7,20 €	Cappuccinogedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 21,60 €
Kaffeelöffel	VE 12	je 7,20 €	Latte Macchiatogedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 25	je 45,00 €
Kuchengabeln	VE 12	je 7,20 €	Teegedecke (Glas, Untertasse + Löffel)	VE 25	je 45,00 €
Preis pro Teil € 0,60 für 1 Mietperiode = 3 Tage // VE = Verpackungseinheit // Bruch- oder Verlustmengen werden gesondert in Rechnung gestellt.					
Weiteres Leihgut und Equipment auf Anfrage. Bitte sprechen Sie uns hierzu einfach an.					



Servicepersonal

Gerne stellen wir Ihnen unser qualifiziertes, freundliches und englischsprachiges Servicepersonal zur Verfügung, welches Ihre Veranstaltung erfolgreich unterstützen wird. Unsere Mitarbeiter sind hinsichtlich der aktuell geltenden Corona-Schutzverordnung geschult und selbstverständlich entsprechend der geltenden Hygienevorschriften ausgestattet. Alle Mitarbeiter/innen tragen ein schwarzes Outfit, Mund-Nasen-Bedeckungen und Einweghandschuhe und erfüllen die 3-G Regel.

Pro Kraft und Stunde berechnen wir 28,50 € werktags und Sonn- und feiertags 30,50 €. Bitte planen Sie etwa eine Stunde Vor- bzw. Nacharbeit ein. Die Mindesteinsatzzeit aller unserer Servicekräfte beträgt 4 Stunden.

Bei einer Einsatzzeit von mehr als 7 bis 9 Stunden steht jeder Kraft eine bezahlte 60-minütige Pausenzeit zu.

Sollte die Veranstaltung außerhalb Düsseldorfs in Nordrhein-Westfalen stattfinden, berechnen wir zzgl. je 1 Stunde Hin- und Rückfahrzeit. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie Personal für andere Einsätze oder Funktionen benötigen oder spezielle Fremdsprachen wünschen.

Logistik & Anfahrten

Für die Anlieferung und Abholung im Bereich Düsseldorf berechnen wir 36,00 € je Fahrt und 25,00 € pro Logistiker je Stunde.

Als Standard setzen wir eine ebenerdige Anlieferung oder eine Anlieferung mit Aufzug voraus. Für Besonderheiten, die den Lieferort betreffen (Baustellen, lange Wege, Treppen über 2 Etagen, keine Fahrstühle, etc.) bzw. je nach Equipment-Aufwand und Rahmenbedingungen der Location behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen. Sofern kein Servicepersonal gebucht ist, ist jegliches Leergut (Leihware wie Gläser/Geschirr, volle und leere Getränkeflaschen in Kästen, Buffetmaterial) für die Abholung durch unsere Logistik vom Kunden an einem zentralen Punkt in einem Raum zusammenzustellen. Für etwaige anfallende Aufräumarbeiten berechnen wir einen Zuschlag in Höhe von 120,00 €.



Liefer- und Zahlungsbedingungen

Bestellung der Speisen und Getränke

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung Ihre Getränke und Speisenwünsche per E-Mail an info@auszeitcatering.de oder telefonisch unter +49 211 4540875 mit. Sie erhalten umgehend ein Angebot bzw. eine schriftliche Auftragsbestätigung.

Lieferung

Die vereinbarten Liefertermine werden bei allen erforderlichen Vorkehrungen möglichst eingehalten. Verzögerungen durch höhere Gewalt sowie durch Verkehrsbeeinträchtigungen gehen nicht zu Lasten des Auftragnehmers/Kunden. Im Fall von Verzögerungen aus vorgenannten Gründen, verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung, wenn sich der ursprüngliche Auftragsumfang auf Veranlassung des Kunden gegenüber dem ursprünglichen Auftrag kurzfristig ändert oder erweitert.

Haftung

Nach Übergabe der bestellten Ware und des Leih-Equipments an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigungen und Bruch auf den Kunden über.

Anlieferung und Transport

Für die Anlieferung oder Abholung im Bereich Düsseldorf berechnen wir 36,00 € je Fahrt und 25,00 € pro Logistiker je Stunde. Der Speisen Mindestbestellwert beträgt 350,00 € netto werktags und 550,00 € netto an Sonn- und Feiertagen.

Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der geltenden gesetzlichen MwSt. von derzeit 19 %. Bei einem Auftragsvolumen ab 1.000,00 € netto wird bei Auftragserteilung eine Anzahlung von 50 % des Rechnungsbetrages fällig, Sie erhalten hierzu vorab eine A-Kontorechnung von uns.

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen nach Erhalt der Rechnung.

Stornierung

Bei einer teilweisen oder gesamten Auftragsstornierung gilt:

- bis 8 Wochen vor vereinbarten Liefertermin kostenlos
- 14 Werktagen vor vereinbarten Liefertermin 50 % des Auftragswertes
- 7 Werktagen vor vereinbarten Liefertermin 75 % des Auftragswertes
- danach 100 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose.

Geschäftsführender Gesellschafter: Werner Dietrich

