

Düsseldorf | Catering | Top Qualität für Sie und Ihre Gäste



**Tagungs- und
Konferenzversorgung**

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 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: **0211 – 454 08 75**
- Ihren bestätigten Auftrag benötigen wir bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsdatum
- Unser Mindest-Auftragswert liegt bei € 250,00 netto pro Lieferung
- Ihre Bestellungen können Sie gerne per Mail oder Fax an uns senden

Inhaltsverzeichnis

➤ Belegte Backwaren	3
➤ Sandwiches/Pausenbrot „Stullen“	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	
➤ Liefer- und Zahlungsbedingungen	



Brötchen Variationen Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte

Klassische Brötchen Varianten

	Halbes Classic Brötchen	Ganzes Classic Brötchen	Halbes Mehrkornbrötchen	Ganzes Mehrkornbrötchen
Rustikale Salami mit Paprika	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Puten-Salami mit Paprika	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Putenbrust-Aufschnitt mit Weintraube	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Gekochter Schinken mit Kirschtomate und Ei	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Bratenaufschnitt mit Olive	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Herzhaftes Mett	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Schwarzwaldschinken mit Salatgurke	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Schnittkäse mit Tomate	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Frischkäse mit Paprikawürfeln	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Brie mit Weintraube	2,10 €	2,50 €	2,40 €	2,80 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	2,30 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €
Serranoschinken mit Physalis	2,30 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €
Italienische Salami mit getrockneter Tomate	2,30 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €
Bresaola (Ital. Rinderschinken)	2,30 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €
Geräucherter Lachs mit Meerrettich und Dill	2,70 €	3,20 €	2,90 €	3,40 €
Roastbeef mit Remouladensauce	2,70 €	3,20 €	2,90 €	3,40 €
VEGAN Hummus mit getrockneter Tomate	2,30 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €
VEGAN Guacamole mit Gurke und Tomate	2,30 €	2,70 €	2,70 €	3,20 €



Sandwiches / Pausenbrot-„Stullen“ Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte

	Amerikanisches Sandwich auf Weizentost	Amerikanisches Sandwich auf Vollkorntoast	Belegte Roggenbrot „Stulle“	Belegte Mehrkornbrot „Stulle“
Rustikale Salami Kräuterquark	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €
Puten-Salami mit Kräuterquark	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €
Putenbrust-Aufschnitt mit Salatgurke und Ei	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €
Gekochter Schinken mit Remoulade	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €
Schnittkäse mit Tomate und Remoulade	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €
Brie mit Preiselbeeren	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €
Curry-Chicken-Salat	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
Hähnchen mit Sweet-Chili und Sprossen	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
Thunfisch mit Paprika und Mais	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
Fetakäse mit Spinat, Gurke und Tomate	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
Gegrilltes Gemüse mit Frischkäse	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
Italienische Salami mit Tomatenaufstrich	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme	3,40 €	3,40 €	3,40 €	3,40 €
Bresaola (Ital. Rinderschinken)	3,40 €	3,40 €	3,40 €	3,40 €
Graved Lachs mit Dillsauce	3,40 €	3,40 €	3,40 €	3,40 €
Roastbeef mit Remouladensauce	3,40 €	3,40 €	3,40 €	3,40 €
VEGAN Hummus mit getrockneter Tomate	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €
VEGAN Guacamole mit Gurke und Tomate	3,20 €	3,20 €	3,20 €	3,20 €



Canapés, Schnittchen & Laugenkonfekt

Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte

	Canapés auf geschnittenem Baguette (ca. 35 g)	Schnittchen auf rustikalem Brot (ca. 60 g)	Kleines, belegtes Laugenkonfekt (ca. 50 g)
Putenbrust mit Weintraube	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Schwarzwälderschinken mit Cornichon	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Braten-Aufschnitt mit Kirschtomate und Olive	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Rheinische Salami ODER Putensalami mit Paprikawürfeln	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Gekochter Schinken mit Ei und Cocktailltomate	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Schnittkäse mit Salatgurke	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Frischkäse mit Paprikawürfeln	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Brie mit Weintraube	2,20 €	2,50 €	1,90 €
Tomate Mozzarella mit Pesto	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Ziegenkäsemousse mit Nüssen und Honig	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Tête de Moine Röschen mit Trauben	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Serrano-Schinken mit gebratener Zucchinischeibe und Sauce Rouille	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Italienische Fenchelsalami auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Bresaola (Rinderschinken) mit Meerrettich	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Dill und Ei	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Graved Lachs auf Eichblattsalat mit Dill-Senf-Sauce	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Forellenfilets mit Meerrettich und Dill	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Shrimps auf Frischkäse mit Dill	2,50 €	2,70 €	2,40 €
VEGAN Hummus mit getrockneter Tomate	2,20 €	2,50 €	2,20 €
VEGAN Guacamole mit Tomate und Gurke	2,20 €	2,50 €	2,20 €



Weizentortilla Wraps

ca. 150 g, halbiert
 Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte



Thunfisch mit Paprika und Mais	3,20 €
Gegrilltes Gemüse mit Frischkäse	3,20 €
Curry-Chicken-Salat mit Früchten	3,20 €
Gouda mit Gewürzgurke und Remoulade	3,20 €
Feta und Oliven mit Ajvar	3,20 €
Sweet-Chili-Hähnchen mit Sprossen	3,50 €
Ziegenkäse mit Rucola, Walnüssen und Honig	3,50 €
Hähnchen mit Tandoori Sauce	3,50 €
Tomate-Mozzarella mit Rucola	3,50 €
Räucherlachs mit Eisbergsalat und Honig-Senf-Sauce	3,70 €
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme	3,70 €
Roastbeef, milden Meerrettich und Salat	3,70 €
VEGAN Hummus mit getrockneten Tomaten	3,20 €
VEGAN Guacamole mit Tomate und Gurke	3,20 €
VEGAN Asia Gemüse und Sweet-Chili	3,20 €

Französisches Baguette

ca. 120 g mit Salat, Tomate und Gurke
 Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte



Camembert mit Preiselbeeren	3,20 €
Baguettesalami mit Rucola	3,20 €
Putenbrust-Aufschnitt mit Salat	3,20 €
Serrano Schinken und Parmesanhobeln	3,50 €
Tomate-Mozzarella und Rucola	3,50 €
Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten & Honig	3,50 €
Räucherlachs mit Dillsauce	3,70 €
Roastbeef mit Remoulade	3,70 €

Bagels

ca. 120 g reichlich belegt mit Salat, Tomate und Gurke
 Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte



gekochter Schinken	3,20 €
Putenbrust	3,20 €
Brie	3,20 €
Frischkäse	3,20 €
Gouda	3,20 €
Thunfisch mit Ei	3,20 €
Lachs mit Salat und Ei	3,90 €
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme	3,90 €
Roastbeef mit Remoulade	3,90 €



Laugengebäck

Belegte Laugenstange

ca. 140 g, halbiert

Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte



Emmentaler mit Käse und Tomaten	3,20 €
Gekochter Schinken, Tomate und Ei	3,20 €
Putenbrust mit Tomate und Gurke	3,20 €
Rustikale Salami mit Tomate und Gurke	3,20 €
Frühlings-Frischkäse mit Paprikawürfeln	3,20 €
Tomate-Mozzarella mit Rucola	3,50 €
Tête de Moine Röschen mit Trauben	3,50 €
„Obazda“ – angemachter Brie	3,50 €
Leberkäse-Aufschnitt mit süßem Senf und Kraut	3,50 €
Roastbeef, milden Meerrettich und Salat	3,70 €
VEGAN Hummus mit getrockneten Tomaten	3,20 €
VEGAN Guacamole mit Tomate und Gurke	3,20 €

Herzhafte Laugensnacks Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte

Mini-Laugenbrezel (40 g)	1,00 €
Mini-Käsebrezel (überbacken, ca. 50g)	1,50 €
Laugenbrezel (100 g)	1,50 €
Käsebrezel (überbacken)	2,20 €
Laugenbrezel gefüllt mit Butter	2,50 €
Butter (Portionspäckchen)	0,40 €



Snacks

Herzhafte Minis Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte

Party-Blätterteiggebäck (ca. 20 g): 1,00 €
 Schinken-Käse, Lachs, Käse
 Bitte beachten Sie auch unsere Auswahl an belegtem Laugenkonfekt und Laugensnacks

Herzhaftes Gebäck

Salziges Knabbergebäck (1 kg Beutel) 7,50 €
 Kleine Salz-Knabberbrezeln (250 g Beutel) 1,90 €
 Pringles Kartoffelchips, versch. Sorten (190 g Dose) 3,90 €
 Erdnüsse gesalzen (1 kg Beutel) 7,90 €
 Nic Nac's (125 g Beutel) 2,90 €
 Studentenfutter (500 g Beutel) 7,90 €

Süsse Kleinigkeiten

Milka Naps Täfelchen (1 kg Dose) 26,50 €
 Kaffee-/ Teegebäck „Delacre Tea Time“ (1 kg Dose, ca. 114 Teile) 19,50 €
 Mars „Celebrations“ (190 g Schachtel) 7,50 €
 Haribo Goldbären „Minis“ (100 Beutel = 1kg) 12,90 €
 Eukalyptus Bonbons (1 kg) 7,50 €

Süße Minis Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte

Mini Croissants Nuss-Nougat, Marzipan, Aprikose (40 g) 1,40 €
 Mini-Plunder (sortiert) 1,40 €
 Rosinenschnecke, Doppelschnecke, Quark-Mohn, Vanille-Schoko, Marzipan
 Mini-Frucht-Plunder (sortiert) 1,40 €
 Heidelbeer-Schmand, Mandarine Joghurt, Himbeer Quark, Pflaume
 Mini-Schoko-Croissants (25 g) 1,00 €
 Mini-Eclairs mit Vanille und Schokocreme (17 g) 1,00 €
 Mini-Berliner mit verschiedenen Füllungen (25 g) 1,20 €
 Mini-Muffins Blaubeere, Vanille, Schoko (20 g) 1,30 €
 Mini-Donuts Zimt-Zucker, helle Glasur und Schoko Glasur (12 g) 1,00 €

Kuchen

Blechkuchen saisonale Auswahl 2,60 €
 Mini-Kuchenkonfekt (ca. 16 g, im weißen Papiertartelette) 0,90 €
 Sorten zur Auswahl: Quarkschnitte, Himbeer, Schoko, Nuss, Zitrone, Karotte, Brownie und Blondie

Obst Mindestabnahme 15 Stück (ausgenommen Obstkorb)

Obstkorb ca. 2 kg mit marktfrischem Handobst 17,00 €
 Obstsalat der Saison im Gläschen 2,20 €
 Obstspieß mit Früchten der Saison 1,90 €



Fingerfood Kollektionen

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten. Die Mindestabnahme beträgt 20 Teile pro Sorte.
Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

„RHEINLAND“	„TOSCANA“	„EXOTISCH“
<p><u>Herzhaft</u> Matjestatar – rheinisch – auf Pumpernickel</p> <p>Mini Putenschnitzel</p> <p>Frikadellen-Spießchen mit eingelegter Gurke und Düsseldorfer Senf</p> <p>Roastbeefröllchen mit Gemüse und Remouladensauce</p> <p>Käsewürfel Spieß mit Trauben</p> <p>Hausgemachter Zwiebelkuchen</p>	<p><u>Herzhaft</u> Räucherlachs mit Frischkäse und Rucola im Crêpemantel</p> <p>Mediterraner Hähnchenspieß</p> <p>Pollo Tonnato Röllchen Putenbruströllchen mit Thunfischcreme und Kapern</p> <p>Prosciuttorolle mit Oregano</p> <p>Antipasti-Spieß mit mariniertem Gemüse (vegan)</p> <p>Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette</p>	<p><u>Herzhaft</u> Knusper Garnele im Pankomantel mit Sweet-Chili-Dip</p> <p>Yakitori Geflügelspieß</p> <p>Beef Yakitorispieß</p> <p>Mini Quiche „Hawaii“ mit Putenbrust und Ananas</p> <p>Zucchini Cup gefüllt mit Cous-Cous (vegan)</p> <p>Veggie Samosas Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung</p>
<p>Preis pro Teil herzhaft € 2,00*</p>	<p>Preis pro Teil herzhaft € 2,30*</p>	<p>Preis pro Teil herzhaft € 2,10*</p>
<p><u>Süßes im Gläschen</u> Altbiercreme mit frischen Früchten</p> <p>Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce</p>	<p><u>Süßes im Gläschen</u> Panna Cotta mit Fruchtcoulis</p> <p>Tiramisu mit Amarettolikör</p>	<p><u>Süßes im Gläschen</u> Passionsfrucht-Mousse</p> <p>Kokos-Chia-Pudding mit Mango</p>
<p>Preis pro Teil süß € 2,20</p>	<p>Preis pro Teil süß € 2,20</p>	<p>Preis pro Teil süß € 2,20</p>

*Die Preise der Teile der Kollektionen basieren auf einer Mischkalkulation. Bei Änderungen gelten die à la carte Preise



Fingerfood Kollektionen

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten. Die Mindestabnahme beträgt 20 Teile pro Sorte. Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

„LUXUS“	„VEGGIE“	„VEGAN“
<p><u>Herzhaftes im Gläschen</u> Thunfisch-Cube im Sesammantel auf Wakame-Algen Salat mit Wasabi</p> <p>Black-Tiger-Garnele auf Avocado-Mousse</p> <p>Thai-Beef-Salat mit Mango</p> <p>Yakitori Geflügelspieß auf pikantem Reissalat</p> <p>Zucchiniaviar mit Parmesancreme</p> <p>Rote Beete Tofu Salat in Senfvinaigrette (vegan)</p> <p>Preis pro Teil herzhaft € 2,80*</p>	<p><u>Herzhaft</u> Veggie Samosas Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung</p> <p>Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Kirschtomaten und frischem Basilikum</p> <p>Teigtaschen gefüllt mit Ratatouille-Gemüse</p> <p>Schafskäse-Mousse mit getrockneter Tomate im Tartelette</p> <p>Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse</p> <p>Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette</p> <p>Preis pro Teil herzhaft € 2,00*</p>	<p><u>Herzhaft</u> Antipasti-Spieße mit mariniertem Gemüse</p> <p>Gefüllte Weinblätter</p> <p>Falafel Spieß</p> <p>Zucchini Cup gefüllt mit Cous-Cous</p> <p>Rote Beete-Tofu-Salat in Senfvinaigrette im Gläschen</p> <p>Thai-Curry-Reissalat mit Ananas im Gläschen</p> <p>Preis pro Teil herzhaft € 2,20*</p>
<p><u>Süßes im Gläschen</u> Karamellmousse mit Beeren und Walnüssen</p> <p>Mousse au Chocolat mit leichter Ingwernote</p> <p>Preis pro Teil süß € 2,20</p>	<p><u>Süßes im Gläschen</u> Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce</p> <p>Mandelmilch Panna Cotta mit Beerencoulis</p> <p>Preis pro Teil süß € 2,20</p>	<p><u>Süßes im Gläschen</u> Kokos-Chia-Pudding mit Mango</p> <p>Saisonaler Obstsalat</p> <p>Preis pro Teil süß € 2,20</p>

*Die Preise der Teile der Kollektionen basieren auf einer Mischkalkulation. Bei Änderungen gelten die à la carte Preise



Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

Suppen inkl. Baguette (1 Portion = 250 ml)

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch	4,50 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst	4,50 €
Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Hackfleisch	4,50 €
Chili con Carne	4,50 €
Herzhafte Erbsensuppe mit Bockwursteinlage	4,50 €
Kokos Laksa mit Curry und Hähnchen	4,50 €
Serbische Bohnensuppe	4,50 €

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

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

Alle Suppen werden im elektrischen Suppentopf mit Kelle und Servietten angeliefert.

Preis-Aufschlag für kleinere Gruppen 15 - 19 Personen 10 %, 10 - 14 Personen 15 % unter 10 Personen keine Suppenlieferung möglich



Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

Deftiges zum Gabeln

1 Paar Wiener Würstchen mit Brötchen + Senf	3,20 €
Weißwurst (1 Stück) + Laugengebäckteil & süßem Senf	3,20 €
1 Paar Geflügel Wiener mit Brötchen + Senf	3,20 €
Frikadelle (ca. 180 g, Rind und Schwein) + Senf	4,30 €
Schöpf-Currywurst (1 Wurst 120 g + Sauce) + Baguette	4,50 €
Paniertes Schweineschnitzel (ca. 180 g)	4,90 €
Paniertes Putenschnitzel (ca. 180 g) mit Baguette	4,90 €

Salate (ca. 200 g)

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 €

Alle warmen Speisen werden im Chafing Dish mit Vorlegern und Servietten geliefert.

Preis-Aufschlag für kleinere Gruppen 15 - 19 Personen 10 %, 10 - 14 Personen 15 % unter 10 Personen 20 %



Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

Hauptgänge

Hähnchenstreifen mit griechischer Gemüse-Reispfanne mit Fetakäse und Joghurt-Dip	8,50 €
Thai-Chicken-Curry mit Basmati-Reis	8,50 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm mit Spätzle	8,50 €
Lasagne Bolognese	8,50 €
Rinderhackbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Penne Pasta und Parmesan	8,50 €
Rindergulasch in Paprika-Sauce mit Penne Pasta	9,50 €
Hausgemachte Spinat-Lachs-Lasagne	9,50 €

Hauptgänge (vegetarisch/vegan)

Penne Pasta in Tomaten-Basilikum-Sauce	7,50 €
Wok-Gemüse in süß-sauer Sauce mit Duftreis	7,50 €
Gnocchi Gemüse Pfanne mit Paprika und Pestorahm	7,50 €
Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Basilikum-Frischkäse-Sauce	7,50 €
Gemüse-Curry mit Duftreis (vegan)	8,50 €
Libanesisches Gemüse mit Minz-Cous-Cous (vegan)	8,50 €
Gefüllte Zucchini Schiffchen mit Reis und Tomatensauce (vegan)	8,50 €

Für weitere Optionen fragen Sie bitte nach unserem Business-Lunch-Katalog.

Alle warmen Speisen werden im Chafing Dish mit Vorlegern und Servietten geliefert.

Preis-Aufschlag für kleinere Gruppen 15 - 19 Personen 10 %, 10 - 14 Personen 15 % unter 10 Personen 20 %



Kaffeespezialitäten

Kaffeemaschine „Macchiato Barrista“

Folgende Spezialitäten auf Knopfdruck: Espresso, Café Crème, Cappuccino, Cafe Latte/Macchiato und Heißwasser.
Die Maschine ist geeignet für einen durchschnittlichen Verbrauch von ca. 50 Tassen pro Tag.

Stromanschluss 230 V * 5 Liter Wassertank
Größe: B 425 mm, T 490 mm, H 610 mm
Größe Milch-Kühlschrank: B 180 mm, T 310 mm, H 240 mm



Mietpreis für 1 Mietperiode = 3 Tage

290,00 €

Kaffeemaschine „Pura C“

Folgende Spezialitäten auf Knopfdruck: Espresso, Cafe Crème, Cappuccino, Cafe Latte/Macchiato, Kakao, Latte Vanilla, Kaffee Kannenfunktion und Heißwasser.
Die Maschine ist geeignet für einen durchschnittlichen Verbrauch von ca. 90 Tassen pro Tag.

Stromanschluss 230 V * 4,5 Liter Wassertank * LED Touchscreen
Maße: B 320 mm, T 590 mm, H 690 mm



Mietpreis für 1 Mietperiode = 3 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 1,20 € * Espresso 1,20 € * Cappuccino 1,50 € * Latte Macchiato 1,50 €



Kaltgetränke

Sortiment	0,2/0,25 Liter	1 Liter PET
Mineralwasser	1,20 €	2,20 €
Stilles Wasser (1,5 Liter)	1,20 €	3,30 €
Coca Cola	1,80 €	2,80 €
Coca Cola light	1,80 €	2,80 €
Fanta	1,80 €	2,80 €
Sprite	1,80 €	2,80 €
Apfelschorle	1,80 €	2,80 €
Apfelsaft	2,00 €	3,00 €
Orangensaft	2,00 €	3,50 €
Becks Pils / Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	1,70 €
Frankenheim Altbier	0,33 l	1,70 €
Erdinger Weißbier / Erdinger alkoholfrei	0,33 l	1,70 €
Fassbier (Alt oder Pils / Stich oder KEG)		5,00 €
Prosecco Hausmarke	0,75 l	11,00 €
Pinot Grigio, Villa Alda, Venetien, trocken	1,00 l	14,50 €
Merlot, Villa Alda, Venetien, trocken	1,00 l	14,50 €
Flaschenöffner/Korkenzieher		kostenfrei
Zapfbock / Zapfequipment		kostenfrei
Zapfanlagen für Bier und Softdrinks		auf Anfrage

Wichtige Hinweise zu unseren Getränkelieferungen:

- Alle unsere Getränke sind vorgekühlt.
- Alle Getränke können jederzeit nachgeordert werden.
- Wir garantieren eine schnellstmögliche Nachlieferung.
- Alle Getränke werden nach dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet.
- Auch angebrochene Kästen werden von uns zurückgenommen.
- 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	10,00 €

Filterkaffee	
Industriekaffeemaschine mit 2 Pumpkannen à 2,2l ca 11 Tassen/Kanne	kostenfrei*
Weitere Pumpkanne	8,50 €
1 Portionsbeutel Kaffee (ca. 11 Tassen) inkl. Milch, Zucker & Süßstoff	11,00 €



*ab einem Kaffeeumsatz von 150,00 € (ca. 15 Pumpkannen) stellen wir Ihnen die Maschine kostenfrei zur Verfügung. Darunter wird die Maschine incl. 2 Pumpkannen mit 30,00 € berechnet.

Leihgut

Geschirr			Gläser		
Vorspeiseteller	VE 10	je 4,00 €	Softdrinkgläser	VE 40	je 16,00 €
Speiseteller	VE 10	je 4,00 €	Weingläser universal	VE 24	je 9,60 €
Dessert- und Kuchenteller	VE 10	je 4,00 €	Sektgläser	VE 33	je 13,20 €
Salatschale	VE 10	je 4,00 €	Pilstulpen	VE 33	je 13,20 €
Suppentasse mit Untertasse	VE 15	je 6,00 €	Altbiergläser	VE 40	je 16,00 €
Besteck			Kaffeegeschirr		
Speisegabeln	VE 10	je 4,00 €	Kaffeetasse mit Untertasse	VE 24	je 19,20 €
Speisemesser	VE 10	je 4,00 €	Espressotasse mit Untertasse	VE 1	je 0,80 €
Suppenlöffel	VE 10	je 4,00 €	Cappuccinotasse mit Untertasse	VE 1	je 0,80 €
Dessertlöffel	VE 10	je 4,00 €	Latte Macchiato Glas	VE 25	je 10,00 €
Kaffeelöffel	VE 10	je 4,00 €	Teeglas mit Untertasse	VE 24	je 19,20 €
Kuchengabeln	VE 10	je 4,00 €			
Preis pro Teil € 0,40 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 Servicepersonal zur Verfügung, welches Ihre Veranstaltung erfolgreich unterstützen wird. Alle Mitarbeiter tragen schwarze Blusen oder Hemden und schwarze Hosen.

Pro Kraft und Stunde berechnen wir € 25,50. Bitte planen Sie etwa eine Stunde Vor- bzw. Nacharbeit ein. Die Mindesteinsatzzeit all unserer Servicekräfte beträgt 4 Stunden.

Für Veranstaltungen, die außerhalb Düsseldorfs stattfinden, berechnen wir zzgl. je 1 Stunde Hin- und Rückfahrtzeit. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie Personal für andere Einsätze oder Funktionen benötigen oder spezielle Fremdsprachen wünschen.

Logistik & Anfahrten

Für Anlieferungen und Abholungen von Speisen im Düsseldorfer Stadtgebiet berechnen wir € 20,00 pro Fahrt. Bei zusätzlichem Bedarf von Getränken, Leihgut etc. behalten wir uns vor, die Logistikkosten dem Aufwand entsprechend anzupassen.

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.



Liefer- und Zahlungsbedingungen

Bestellung der Speisen und Getränke

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn 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. Kurzfristige Anfragen sind nur telefonisch möglich.

Lieferung

Die vereinbarten Liefertermine werden bei allen erforderlichen Vorkehrungen möglichst eingehalten. Verzögerungen durch höhere Gewalt sowie durch Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu unseren Lasten. 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 und/oder Abholung im Düsseldorfer Stadtgebiet berechnen wir 20,00 € je Fahrt. Der Mindestauftragswert beträgt 250,00 € netto.

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 À-Kontorechnung von uns.

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

Stornierung

Bei einer teilweisen oder gesamten Auftragsstornierung gilt:

- 10 Werktage vor vereinbarten Liefertermin 25 % des Auftragswertes
- 5 Werktage vor vereinbarten Liefertermin 50 % des Auftragswertes
- 2 Werktage vor vereinbarten Liefertermin 100 % des Auftragswertes

Geschäftsführender Gesellschafter: Werner Dietrich

Sitz der Gesellschaft/Gerichtsstand: Düsseldorf (HRB 28479)

