



fein
catering

ESSEN FÜR UNS

Idee
Weihnachtsfeier
Hofgut Mappen
70- 120 Pax
2022

ESSEN
FÜR
UNS

ESSEN
FÜR
UNS



| Wir lieben, was wir machen |

Das Handwerk und die Kunst,
aus etwas Einfachem
etwas unvergleichlich Leckeres zu kreieren.

| Freunde, kommt zu Tisch |

Als Caterer & Veranstalter von Genuss-Events
sind wir immer auf der Suche nach
neuen Zutaten und Kreationen.
Wir wollen weg vom Mainstream,
zurück zum ehrlichen Handwerk
und unsere Gäste glücklich machen.

Womit geht das einfacher als mit gutem Essen & Trinken?

Viel Spaß 😊



fein
catering

ESSEN FÜR UNS

| Empfang |

–Auftakt–

Laugengebäck
Meenzer Spundekäs´

Crostini
mit Basilikumpesto
Rucola
& Serrano Schinken

Crostini
geschmorte Zwiebeln | Rhabarber-Rosmarin-Konfitüre

Secco
Sekthaus Krack
Deidesheim, Pfalz

Glühwein aus Rheinhessen



fein
catering

ESSEN FÜR UNS

| Dinner |

| Menü |

Herbstlicher Feldsalat
Kartoffeldressing | knusprige Speckchips

Cremige Kürbissuppe
steirisches Kürbiskernöl | frischer Schnittlauch

Saftige Spinatknödel
Pilzrahmsauce | confierte Tomaten | Wildkräuter Bouquet

oder

Sanft Geschmorte Rinderbäckchen
gebackener Rosenkohl | Knöpfle | Wildkräuter

winterliche Bratapfelcreme
Biskuit | Tonkabohneis von N´Eis – Das Neustadteis



fein
catering

ESSEN FÜR UNS

| spirits |

Viva con Agua
(medium/still)

fritz kola

– kola, Limos, Schorlen –

Secco

Sekthaus Krack

Deidesheim, Pfalz

Rheinhessische Weinauswahl

| Coffee |

...mit Kaffee aus der N'expresso Maschine

...mit einer Auswahl an Milchsorten

...mit einer Auswahl an Zuckersorten



| Longdrinks |

Gin Tonic

Glühwein Sour

Aperol Spritz

Gerne kümmern wir uns um die Betreuung einer Longdrink Bar.
Die Drinks werden nach Verbrauch (je Glas 7,00€) berechnet.

inklusive folgender Leistungen:

- Erstellen eines individuellen Angebotes
- Zubereitung & Anrichten der Gerichte in als Tellergericht
- Servieren des Menüs
- Servieren der Fingerfood Gerichte als Flying Buffet zum Empfang
- Benötigtes Equipment (Geschirr, Küchenstationen etc.)
- Aufbau & Betreuung eines Empfanges & Snacks
- Aufbau & Betreuung einer Getränkecke
zur Selbstbedienung & Tischservice
- Aufbau einer Küchen Infrastruktur vor Ort
- Abholung sowie Reinigung des benötigten Geschirrs
- Aufbau & Betreuung einer Longdrink Bar
- Logistikkosten
- Küchenpersonal
- Servicepersonal (s. Anmerkung weitere Leistungen)

Die Leistungen der Pauschale | Sektempfang |
beziehen sich auf einen Zeitraum von 17 bis 18 Uhr des Veranstaltungstages.
Darüberhinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Die Leistungen der Pauschale | spirits |
beziehen sich auf einen Zeitraum von 18 bis 24 Uhr des Veranstaltungstages.
Darüberhinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch berechnet.



fein
catering

ESSEN FÜR UNS

| kalkuliertes Personal |

–Beispiel: 100 Personen–

4x Köche – 8h – inklusive
6x Servicekraft – 10h – à 32,50€/h

| kalkulierte Preise |

Sektempfang 15,00€ p. Person

Menü 69,00€ p. Person

spirits 39,00€ p. Person

Personal – 1.950€ –

Longdrinks nach Verbrauch

Tischwäsche inkl.

142,50€ p. Person

– Empfang, Menü, Spirits, Personal–

Die oben genannten Preise
verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Im Rahmen der Corona Pandemie unserer Geschäftsbedingungen entfällt vorerst eine Vorkassen-Rechnung in Höhe von 30% des kalkulierten Nettogesamtbetrages bei Auftragserteilung.

Anzahlung / Vergütung:

42 Tage vor der Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 50% des Auftragswertes der vereinbarten Vergütung fällig.

Der Restbetrag der vereinbarten Vergütung wird fällig bei Erhalt der Endabrechnung nach der Veranstaltung.

Eine verbindliche Buchung der Cateringangebote ist 42 Tage vor Termin erforderlich.

Vorher gelten die Angebote als unverbindlich.

Anpassungen der Catering-Angebote vor Beauftragung sind mit einer Aufwandsentschädigung, je nach Aufwand, verbunden.

Eine Änderung der vereinbarten Teilnehmerzahl muss der Mieter mindestens 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitteilen.

Eine Reduktion der Teilnehmerzahl im Umfang von max. 10% ist kostenfrei möglich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Rücktrittsrechts des Mieters, Stornierungskosten:

Im Fall einer pandemiebedingten Stornierung durch den Mieter
fallen die folgenden Stornierungskosten an:

Bei Kündigung ab 42 Tage vor Leistungsbeginn:

10% der vertraglich vereinbarten Vergütung

Bei Kündigung ab 21 Tage vor Leistungsbeginn:

30% der vertraglich vereinbarten

Vergütung

Bei Kündigung ab 7 Tage vor Leistungsbeginn:

75% der vertraglich vereinbarten Vergütung

Bei Kündigung ab 2 Tage vor Leistungsbeginn:

85% der vertraglich vereinbarten Vergütung

Bei nicht-pandemiebedingter Stornierung gelten die
regulären Stornierungsbedingungen laut AGB Essen für uns.

Alle weiteren Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind unserer Homepage

www.essenfueruns.com zu entnehmen.