

Düsseldorf | Catering | Top Qualität für Sie und Ihre Gäste



**Messekatalog**

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

[info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)  
[www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de)



## AUSZEIT Messe-Service

Durch unsere unmittelbare Nähe zur Messe Düsseldorf garantieren wir Ihnen eine flexible Zusammenarbeit während Ihres Messeauftritts und können auch bei akutem Bedarf sehr kurzfristig reagieren.

Von hochwertigem Fingerfood über ein komplettes Standcatering bis hin zum exklusiven Abendevent erfüllen wir Ihnen jeden Wunsch!

Als Full-Service Catering Agentur kümmern wir uns selbstverständlich auch um professionelles Servicepersonal sowie ambitionierte Fremdsprachen-Hostessen. Kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Messeangebot.

### Unser Angebot im Überblick:

- Mitarbeiter-Catering
- Kunden-Catering
- Getränke
- Cocktails
- Happy Hour
- Live DJ
- Live Musik
- Leihgeschirr und Gläser
- Equipment
- Stand Party
- Get-together
- Servicepersonal
- Internationale Hostessen



250 erfolgreiche Messen und 200 m Luftlinie zu Messehalle 8 – müssen Sie wirklich weitersuchen?

**Brötchen Variationen** Mindestabnahme 18 Stück und 6 Stück pro Sorte

**Klassische Brötchen Varianten**

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



## Backwaren Kollektionen – 24 Teile

### „Rheinturm“ 49,50 €

#### Halbe belegte Classic Brötchen mit:

- Rustikale Salami
- Putenbrust
- Brie
- Schnittkäse



### „Eifelturm“ 75,00 €

#### Baguettini mit:

- Camembert
- Putenbrust-Aufschnitt
- Tomate-Mozzarella
- Baguettesalami



### „Brandenburger Tor“ 72,00 €

#### Vollkorn-Sandwich mit:

- Gekochter Schinken
- Gegrilltes Gemüse

#### Roggenbrot-Stulle mit:

- Putensalami mit Kräuterquark
- Schnittkäse



### „Gamsbock“ 72,00 €

#### Laugenstange mit:

- Putenbrust
- Frühlingsfrischkäse

#### Roggenbrot-Stulle mit:

- gekochtem Schinken
- Tomate-Mozzarella



### „Freiheits-Statue“ 75,00 €

#### Bagel mit:

- Putenbrust
- Brie

#### Wrap mit:

- Tomate-Mozzarella
- Thunfisch



### „Golden-Gate-Brücke“ 75,00 €

#### Bagel mit:

- Thunfisch
- Frischkäse

#### Sandwich mit:

- Fetakäse mit Spinat
- 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.



## 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, Plaume  
 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 Sets – 75 Teile

### Set „Rheinland“ 145,00 €

- Rheinisches Lachstatar auf Pumpernickel
- Mini Putenschnitzel
- Frikadellen-Spieß mit Gewürzgurke und Düsseldorfer Senf
- Hausgemachter Zwiebelkuchen
- Käsewürfel-Spieß mit Trauben

### Set „Provence“ 165,00 €

- Garnele gespießt mit Lachswürfeln
- Hähnchenfleisch mit Oliven im Blätterteigmantel
- Steak Spieß vom Rind mit Perlzwiebeln
- Mini Quiche mit Spinat und Pinienkernen
- Schafskäse-Mousse mit getrockneter Tomate im Tartelette

### Set „Exotisch“ 155,00 €

- Knusper Garnele im Pankomantel mit Sweet-Chili-Dip
- Yakitori Geflügelspieß
- Beef Yakitori Spieß
- Veggie Samosas Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung
- Zucchini Cup gefüllt mit Cous-Cous (vegan)

### Set „Veggie“ 145,00 €

- Zucchini Cup gratiniert mit Fetakäse Mousse
- Teigtaschen mit Ratatouille Gemüse
- Gefüllte Weinblätter (vegan)
- Tomaten Mozzarella Spieße mit Kirschtomaten und Basilikum
- Falafel-Spieß (vegan)

### Set „Toscana“ 155,00 €

- Räucherlachs mit Frischkäse im Crêpemantel
- Hähnchenspieß mit mediterranen Kräutern
- Pollo Tonnato Röllchen Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern
- Antipasti-Spieße mit mariniertem Gemüse (vegan)
- Rucola-Ricotta-Küchlein

### Set „Canapés“ 169,00 €

- Räucherlachs mit Meerrettich, Ei und Dill
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Putenbrust mit Weintraube
- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Brie mit Weintraube

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	4,50 €
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 €
Limonengrass-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 25 %



## 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 25 %



## Warme und kalte Speisen

Mindestabnahme 20 Portionen pro Sorte

### Hauptgänge

Hähnchenstreifen mit griechische 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 €
Rinderhack-Bällchen 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 Pesto-rahm	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 25 %



## 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 5 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 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 €



## Kaltgetränke

Sortiment	0,2/0,25 Liter	1 Liter PET
Mineralwasser	0,80 €	1,40 €
Stilles Wasser (1,5 Liter)	0,80 €	2,20 €
Coca Cola	0,90 €	1,80 €
Coca Cola light	0,90 €	1,80 €
Fanta	0,90 €	1,80 €
Sprite	0,90 €	1,80 €
Apfelschorle	0,90 €	1,80 €
Apfelsaft	1,30 €	2,80 €
Orangensaft	1,50 €	3,00 €
Becks Pils / Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	1,30 €
Frankenheim Altbier	0,33 l	1,30 €
Erdinger Weißbier / Erdinger alkoholfrei	0,33 l	1,30 €
Fassbier (Alt oder Pils / Stich oder KEG)		4,50 €
Prosecco Hausmarke	0,75 l	9,50 €
Pinot Grigio, Villa Alda, Venetien, trocken	1,00 l	13,50 €
Merlot, Villa Alda, Venetien, trocken	1,00 l	13,50 €
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	9,90 €



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

## Leihgut

<b>Geschirr</b>			<b>Gläser</b>		
Vorspeiseteller	VE 24	je 9,60 €	Softdrinkgläser	VE 36	je 14,40 €
Speiseteller	VE 24	je 9,60 €	Weingläser universal	VE 25	je 10,00 €
Dessert- und Kuchenteller	VE 24	je 9,60 €	Sektgläser	VE 36	je 14,40 €
Salatschale	VE 24	je 9,60 €	Pilstulpen	VE 36	je 14,40 €
Suppengedecke (Suppentasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 14,40 €	Altbiergläser	VE 36	je 14,40 €
<b>Besteck</b>			<b>Kaffeegeschirr</b>		
Speisegabeln	VE 12	je 4,80 €	Kaffeegedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 14,40 €
Speisemesser	VE 12	je 4,80 €	Espressogedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 14,40 €
Dessertlöffel	VE 12	je 4,80 €	Cappuccinogedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 12	je 14,40 €
Kaffeelöffel	VE 12	je 4,80 €	Latte Macchiatogedecke (Tasse, Untertasse, Löffel)	VE 25	je 30,00 €
Kuchengabeln	VE 12	je 4,80 €	Teegedecke (Glas, Untertasse + Löffel)	VE 25	je 30,00 €
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 & Hostessen

Gerne stellen wir Ihnen unser qualifiziertes, freundliches und englischsprachiges Servicepersonal zur Verfügung, welches Ihren Messeauftritt erfolgreich unterstützen wird. Alle Mitarbeiter tragen schwarze Blusen oder Hemden und schwarze Hosen.

Pro Kraft und Stunde berechnen wir € 24,50. Die Mindesteinsatzzeit all unserer Servicekräfte beträgt 4 Stunden.

Ein Messedauerausweis muss im Vorfeld durch den Kunden ausgehändigt werden.

Sollte die Messe 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

Wir werden Ihnen ein Logistik-Team mit erfahrenen Mitarbeitern zusammenstellen, welche sich um Ihren Messestand kümmern werden. Der Leiter dieses Team wird für Sie jederzeit telefonisch erreichbar sein. Nachlieferungen werden prompt erledigt und Engpässe sowie technische Probleme den Catering-Bereich betreffend umgehend behoben.

Dieser Service und die mehrmaligen Anfahrten sind ab einem durchschnittlichen Tagesumsatz von 300,00 € netto für Sie kostenfrei. Bei einem durchschnittlichen Tagesumsatz unter 300,00 € netto berechnen wir 15,00 € für die Einfahrt auf die Messe und die Lieferung zu Ihrem Stand. Für unsere Logistik muss ein Messedauerausweis zur Verfügung gestellt werden.



## Liefer- und Zahlungsbedingungen

### Bestellung der Speisen und Getränke

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 7 Werktage vor Messebeginn Ihre Getränke und Speisenwünsche per E-Mail an [info@auszeitcatering.de](mailto: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 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 und/oder Abholung im Messebereich Düsseldorf berechnen wir 15,00 € je Fahrt. Der Mindestbestellwert 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 A-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)

