



Ausstellerservice Catering Messegelände

Gültig ab: 01. 01. 2008

Bestellung: **Seiten**

Fax: +49(0)30/30 38-19 51

Halle:	Lieferdatum:
Stand-Nr.:	Lieferzeit:

Zentrale Postanschrift:	Capital Catering GmbH, Messedamm 22, D-14055 Berlin
Servicebüro bei Messen:	Telefon: +49(0)30/30 38-29 93/-19 52, Fax: -19 51
Allgemeine Beratung:	cateringservice@capital-catering.de

Im Interesse einer reibungslosen Bearbeitung Ihrer Wünsche bitten wir um eine frühestmögliche Bestellung.

Die Capital Catering GmbH bietet Ihnen im Rahmen des Ausstellerservice ein umfangreiches Angebot von der Bewirtung Ihrer Gäste und Kunden, Verpflegung Ihres Standpersonals bis zur Ausrichtung von Empfängen, Buffets und Standfesten.

Neben unserer Auswahl auf den folgenden Bestellformularen stellen wir Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot zusammen.

Wir beraten Sie gern bei der Organisation von gesellschaftlichen Veranstaltungen auf Ihrem Messestand, auf dem Funkturm, im Palais am Funkturm oder anderen exklusiven Locations in Berlin.

Anfragen unter:

Telefon: +49(0)30/30 38-39 00

Fax: +49(0)30/30 38-39 99

E-Mail: info@capital-catering.de

Auf der Basis der Geschäfts- und Lieferbedingungen bestellen wir verbindlich die auf den folgenden Seiten markierten Leistungen.

Ausstellename/Rechnungsempfänger:

Ansprechpartner am Stand (Name und Telefon):

Straße:

Wir haben die Lieferbedingungen (s. Seite 7) zur Kenntnis genommen, erkennen sie als verbindlich an und sind mit deren Anwendung einverstanden.

PLZ/Ort/Land:

Telefon:

Datum: Rechtsverbindliche Unterschrift:

Telefax:

Firmenname/Firmenstempel:

E-Mail:

Stand: 1. 1. 2008/Änderungen vorbehalten

CAPITAL CATERING GMBH, MESSEDAMM 22, D-14055 BERLIN, GESCHÄFTSFÜHRER: DR. RALF G. KLEINHENZ, UDO SCHEFFER
 TELEFON +49 (30) 3038 3900, TELEFAX +49 (30) 3038 3999, WWW.CAPITAL-CATERING.DE, INFO@CAPITAL-CATERING.DE
 HANDELSREGISTER: CHARLOTTENBURG HRB 11322, UST-IDNUMMER: DE 239451821
 DRESDNER BANK AG BERLIN, BLZ 100 800 00, KTO 4108 00000, IBAN DE02 100 800 00 04 108 000 00, SWIFT-CODE DRES DE BB
 BERLINER SPARKASSE, BLZ 100 500 00, KTO 0770009999, IBAN DE87 100 500 00 07 700 099 99, SWIFT-CODE BELA DE BE
 BERLINER BANK AG, BLZ 100 200 00, KTO 0376640300, IBAN DE62 100 200 00 03 766 403 00, SWIFT-CODE BEBE DE BE
 EIN UNTERNEHMEN DER MESSE BERLIN

Ausstellerservice Catering Messegelände

Gültig ab: 01. 01. 2008



Bier/Softdrinks/Sekt/Champagner/Wein/Spirituosen

Artikel	Menge	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Bier				
Berliner Kindl	24 Fl.	0,33 l	23,00
Bitburger Pils	24 Fl.	0,33 l	23,00
König Pilsener*	24 Fl.	0,33 l	25,00
Beck's Pils*	24 Fl.	0,33 l	25,00
Warsteiner*	24 Fl.	0,33 l	25,00
Berliner Kindl Pilsener*	Fass	30 l	102,00
	Fass	50 l	170,00
Radeberger Pilsner*	Fass	30 l	111,00
	Fass	50 l	185,00
Andere Biersorten auf Anfrage oder Vorbestellung. Bitte gewünschte Sorte und Menge eintragen:				
.....	50 l	185,00
Zapfanlage (Durchlaufkühler)	pro Tag		28,00
Kohlensäureflasche	Stck.		30,00
Edelstahlzapfsäule	Stck.		65,00
Die Preise beinhalten den Anschluss der Anlage.				
Softdrinks				
Coca Cola*	12 Fl.	1 l	24,00
Coca Cola*	24 Fl.	0,33 l	18,50
Coca Cola light*	24 Fl.	0,33 l	18,50
Fanta*	24 Fl.	0,33 l	18,50
Apollinaris*	12 Fl.	0,75 l	19,00
Apollinaris*	24 Fl.	0,25 l	15,00
Evian*	12 Fl.	1 l	22,50
Evian*	24 Fl.	0,25 l	15,00
Orangensaft*	6 Fl.	1 l	19,50
Apfelsaft*	6 Fl.	1 l	17,50
Tonic Water*	24 Fl.	0,2 l	19,50
Bitter Lemon*	24 Fl.	0,2 l	19,50
Premix-Getränke:				
Coca Cola*		18 l	39,00
Sprite*		18 l	39,00
Lift Apfelsaftschorle*		18 l	39,00
Bonaqa*		18 l	39,00
dazu: Premix-Zapfanlage	pro Tag		28,00
Kohlensäureflasche	Stck.		30,00
Die Preise beinhalten den Anschluss der Anlage.				
Wasserspender				
Wasserspender, mietweise	Stck.		200,00
Wassergallone (18,9 l) inkl. 100 Becher	Stck.		25,00
Mundeis per 10 l brutto				
mit Getränkebestellung		10 l	7,50
ohne Getränkebestellung		10 l	12,50
Crushed Ice		10 l	17,50

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Sekt/Champagner			
Rotkäppchen, trocken	0,75 l	11,00
Mumm Extra Dry	0,75 l	14,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	13,00
Veuve Clicquot	0,75 l	48,00
Weitere Sekt- und Champagnersorten auf Anfrage.			
Wein			
Weißwein			
2006er Schloss Vollrads Rheingau, Riesling, trocken	0,75 l	13,00
2005er Chardonnay Vin de Pays d'Oc „Les Vigneaux“	0,75 l	13,80
2004er Pinot Grigio Friaul, „Le Marsure“ Teresa Raiz	0,75 l	13,50
Rotwein			
2000er Château d'Orsan Côtes du Rhône A. C.	0,75 l	10,00
2003er Rioja DO Crianza Denominacion de Origen Calificada	0,75 l	13,50
2001er Chianti Classico Lamole di Lamole	0,75 l	13,50
Jahrgangsänderungen vorbehalten. Weitere Weinsorten auf Anfrage.			
Aperitifs, Spirituosen			
Ramazotti Amaro	0,7 l	19,00
Campari	0,7 l	15,00
Wodka Moskovskaya	0,5 l	15,00
Gordon's London Dry Gin	0,7 l	19,00
Bacardi Rum	0,7 l	19,00
Bols Weinbrand	0,7 l	19,00
Johnnie Walker, Red Label	0,7 l	22,00
Hennessy „Fine de Cognac“	0,7 l	35,00
Weitere Aperitifs und Spirituosen auf Anfrage.			

*) Für Mehrwegkisten, Wassergallonen, Premix-Container und Bierfässer berechnen wir bis zur Rückgabe Pfand:

Pfand Wassergallone	Stck.	10,00 EUR
Pfand Getränkebox	Kiste	6,00 EUR
Pfand Premix-Container	Stck.	10,00 EUR
Pfand Bierfass	Stck.	40,00 EUR

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Nicht verbrauchte Waren werden nicht zurückgenommen!

Ausstellerservice Catering Messegelände

Gültig ab: 01. 01. 2008



Kaffee/Kaffeesevicepakete/Material

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Kaffeesevicepaket (groß)			
1 Kaffeemaschine Darbomat, mietweise Leistung bis zu 100 Tassen/Stunde 50 Filterbeutel à 60 Gramm Kaffee 50 Kaffeegedecke Porzellan 2 Kartons Kaffeesahne à 240 Stck. 500 Beutel Portionszucker 1 Karton Teegebäckmischung à 1,0 kg – ausreichend für ca. 550 Tassen –			
		230,00
Kaffeesevicepaket (klein)			
1 Kaffeemaschine (10 Tassen-Automat), mietweise 1 Karton Kaffeesahne à 240 Stck. 300 Beutel Portionszucker 6 × 200 g Kaffee 100 Kaffeefilter mit 20 Kaffeegedecken (Porzellan)			
		110,00
mit 240 Einwegtassen/Rührstäbchen			
		115,00
Espressomaschinen-Servicepaket			
1 professionelle Espressomaschine Schaerer Opal oder baugleich, mietweise 25 Kaffee- und 25 Espressogedecke 25 Latte-Macchiato-Gläser 2 kg ital. Premiumbohnen 120 Portionen Kaffeesahne 5 Ltr. H-Milch 200 Beutel Portionszucker			
		390,00
Weitere Espressomaschinen für diverse Kaffeespezialitäten auf Anfrage.			
Nespressomaschinen-Servicepaket			
1 Nespressomaschine, mietweise 25 Kaffee- und 25 Espressogedecke 100 Kaffee- und 100 Espressopads 120 Portionen Kaffeesahne 2 Ltr. H-Milch 200 Beutel Portionszucker			
		290,00
Kaffee, Tee etc.			
Kaffeemehl	200 g	6,00
Kaffee Darbomat	60 g	2,75
Espressopads	50 Stck.	37,50
Tee	25 Beutel	5,00
Kaffeesahne, 240 Stck.	Karton	18,00
Zucker, Portionsbeutel	100 Stck.	3,50
Süßstoff	Spender	3,00
H-Milch, 3,5 % Fett	Ltr.	2,00
Kaffeefilter	100 Stck.	3,50
Thermoskanne (1 Ltr.), mietweise	Stck.	6,50
Wasserkocher, mietweise	Stck.	20,00
Kaffeemaschine (10-Tassen-Automat), mietweise	Stck.	20,00
Kaffee in Thermoskanne oder elektrischer Thermophore (Mindestabnahme: 5 Ltr., inkl. Zucker, Sahne)			
mit Einweggeschirr	Ltr.	8,80
mit Porzellangeschirr	Ltr.	8,80

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Geschirrpülmaschine			
(B/H/T): 60 × 85 × 60 cm, Anschlüsse: 380 V, 16 A 1/2" Zulauf, 50 mm Abfluss, inkl. Montage und Reinigungsmittel			
	Stck.	450,00
Geschirr/Besteck/Gläser			
Wird ein Spülservice im Austausch gewünscht, fällt die Mietgebühr pro Neuankunft an.			
Teller groß	Stck.	0,50
Teller klein	Stck.	0,50
Suppentasse/Untertasse	Stck.	0,80
Kaffeegedeck inkl. Löffel	Stck.	0,90
Espressogedeck inkl. Löffel	Stck.	0,90
Latte Macchiato Glas m. Löffel	Stck.	1,00
Messer	Stck.	0,40
Gabel	Stck.	0,40
Suppenlöffel	Stck.	0,40
Kaffee-/Dessertlöffel	Stck.	0,40
Ascher Glas	Stck.	0,50
Tablett, ca. 45 × 32 cm	Stck.	1,90
Tablett, rund, rutschfest	Stck.	3,00
Soft-/Bierglas (Tumbler, 0,2 l)	Stck.	0,60
Sektglas (0,1 l)	Stck.	0,60
Weinglas (0,2 l)	Stck.	0,60
Biertulpe (0,3 l)	Stck.	0,60
Schnapsglas	Stck.	0,60
Div. Material, Tischdecken, Servietten			
100 Trinkbecher, weiß, 0,2 l	Pack.	9,50
100 Trinkbecher, klar, 0,2 l	Pack.	17,00
10 Sektgläser, Einweg, 0,1 l	Pack.	2,60
60 Kaffeetassen, Einweg	Pack.	6,80
100 Kaffeelöffel, Plastik	Pack.	4,80
100 Teller klein, Plastik	Pack.	12,00
100 Teller groß, Plastik	Pack.	13,50
Weitere Einwegartikel auf Anfrage.			
Tischdecken, weiß, mietweise			
1,40 × 1,40 m	Stck.	4,00
2,10 × 1,40 m	Stck.	4,50
Servietten (weiß, einfach)	100 Stck.	6,00
Servietten, Zellstoff	50 Stck.	6,00
weiß, rot, blau, gelb (Farbe angeben)			
Korkenzieher	Stck.	2,50
Messer (scharf)	Stck.	2,50
Geschirrtücher, mietweise	Stck.	1,50
Spülmittel	0,5 Ltr.	3,50
Glasreiniger	0,5 Ltr.	4,00
Spülschwamm	Stck.	0,80
Schwammtuch	Stck.	0,80
Küchenrolle	2 Stck.	2,80
Müllbeutel, 20 Ltr., 20 Stck.	Pack.	3,80
Abfallsäcke, 120 Ltr., 5 Stck.	Pack.	3,80

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Nicht verbrauchte Waren werden nicht zurückgenommen!

Ausstellerservice Catering Messegelände

Gültig ab: 01. 01. 2008



Brötchen/Gebäck/Diverse Speisen

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Kleine Blätterteighäppchen (Minimum 3 Portionen)			
Minipastetchen mit Jacobsmuscheln			
Windbeutel mit Comté-Käse			
Speck-Champignon-Croissant			
Paprika-Tomaten-Cakes			
Schinken-Lauch-Tartelettes			
Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse			
Preis pro Sortiment (6 Stck.)	Portion	13,20
Obst (Minimum 5 Portionen)			
Gemischtes Handobst	Portion	1,10
Mundgerechtes Obst	Portion	4,00
Exotisches Obst mundgerecht (auf Vorbestellung, Minimum 5 Portionen)	Portion	6,90
Frischer Obstsalat	1 kg	12,00
Frischer Obstsalat	200 g	2,80
Kleine Speisen (Minimum 10 Stück)			
Bockwurst oder Geflügelwurst mit Senf und Brötchen (ab 100 Stck. inkl. Wurstkocher, mietweise)	Stck.	1,85
Berliner Boulette mit Senf und Brötchen	Stck.	1,85
Salate (Mindestbestellmenge 10 Portionen/2 kg)			
Kartoffelsalat mit Essig/Öl	1 kg	8,00
Frische Gartensalate der Saison	Portion	4,00
Tomaten m. Mozzarella u. Basilikum	Portion	4,50
Gemüsesticks mit 2 Sorten Dips	Portion	3,50
Suppen und Eintöpfe (jeweils 25 Tassen Suppe oder 10 Terrinen Eintopf) <small>Inklusive kleinen Brötchen und Chafing Dish zum Warmhalten. Bei täglicher Geschirrneulieferung wird ein Aufschlag von 20 Prozent berechnet. Wird das Geschirr am Stand von Ihnen gereinigt, ist die Erstlieferung inklusive Geschirr.</small>			
Gulaschsuppe	Tasse	3,20
Italienische Minestrone	Tasse	3,20
Passierte Kartoffelsuppe mit Speck und Pfifferlingen	Tasse	3,20
Chili con Carne	Tasse	3,20
Berliner Erbsensuppe mit Speck und Wurst	Terrine	5,20
Frankfurter Kartoffeltopf mit Würstchen	Terrine	5,20
Linseneintopf	Terrine	5,20
Nudeleintopf mit Gemüse und Huhn	Terrine	5,20
Frühling: Spargelsüppchen	Tasse	3,20
Sommer: Gazpacho	Tasse	3,20
Herbst: Waldpilzsuppe	Tasse	3,20
Winter: Kürbiscremesuppe	Tasse	3,20
Brot/Brötchen			
Brötchen	Stck.	0,35
Partybrötchen	Stck.	0,35
Veneziabrötchen	Stck.	0,60
Baguettestange, 250 g	Stck.	2,90

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Süße Kleinigkeiten (Minimum 3 Portionen)			
Kleine Bisquit-Häppchen			
Birne mit Schokolade			
Apfel-Pecannuss			
Orange mit Cointreau			
Himbeer-Pistazie			
Schwarze Johannisbeere			
Mandel-Praline			
Karamalisierte Apfeltropfen			
Schokolade-Orange			
Preis pro Sortiment (8 Stck.)	Portion	17,00
Kleine Obsttartelettes			
Zitrone			
Himbeere			
Mandarine			
Walderdbeere			
Preis pro Sortiment (4 Stck.)	Portion	8,50
Kleine Petit Fours			
Crème brûlés auf Sandteig			
Schoko-Himbeercups			
Brownies mit Pecannusscreme und Birne			
Pistazien-Himbeer-Biscuit mit Physalis			
Pancakes mit Aprikosenmarmelade und Blaubeere			
Zitronen Sablés			
Preis pro Sortiment (6 Stck.)	Portion	13,00
Gebäck süß und salzig			
süß			
Blechkuchen	Stck.	1,80
Berliner Pfannkuchen	Stck.	1,40
Verschiedenes Plundergebäck	Stck.	1,40
Croissant natur	Stck.	1,30
Croissant schoko	Stck.	1,50
Schoko-Muffin	Stck.	1,80
Blaubeer-Muffin	Stck.	1,80
(Mindestbestellmenge 10 Stck. pro Sorte)			
salzig			
Pikante Mini-Croissants verschieden gefüllt	Stck.	1,40
Laugenbrezeln	Stck.	1,30
(Mindestbestellmenge 10 Stck. pro Sorte)			
Teegebäckmischung	1 kg	18,00
Snack Hits Knabbergebäckmischung	300 g	4,80
Cracker	200 g	3,00
Salzstangen	150 g	2,50
Kartoffelchips	200 g	3,00
Erdnüsse	200 g	3,00
Wasabi Erbsen	280 g	12,00
Reiskracker Mix	180 g	9,00
Tortilla-Chili-Chips mit Dip	450 g	12,00
Weitere Speisen und Angebote für Crewcatering auf Anfrage.			

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Nicht verbrauchte Waren werden nicht zurückgenommen!

Ausstellerservice Catering Messegelände

Gültig ab: 01. 01. 2008



Fingerfood/Partysnacks

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Fingerfoodvariationen für Empfänge, Standfeste etc.

Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen gern ein individuelles Angebot insbesondere für kalte/warme Buffets und Mittagessen.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise sich jeweils ohne Personal verstehen.

Beachten Sie bitte auch die Mindestbestimmungen.

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Fingerfoodauswahl „Berlin“ (Minimum 10 Portionen)			
Kalt Mini-Boulette mit Maiskölbchen (auf Wunsch Rinderbällchen) Kasseler auf frischem Landbrot Räucherfisch auf Pumpernickel Deutscher Butterkäse auf Mini-Schusterjungen Spreewälder Gurkensticks mit Brot Mini Berliner			
	Portion	11,50
Fingerfoodauswahl „Italien“ (Minimum 10 Portionen)			
Kalt Coppa di Parma auf Ciabatta Parmaschinkenscheiben auf Melone am Spieß Thunfischsalat im Artischockenboden Spieß von Kirschtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum Verschiedene eingelegte Oliven mit Cocktailspießen Panna Cotta mit Himbeermark im Glas			
	Portion	14,00
Fingerfoodbuffet „Asien“ (Minimum 10 Portionen)			
Kalt Glasnudelsalat mit frischen Sprossen im Glas „Sushi“ Rolls vegetarisch mit Sojasauce und Wasabi „Sushi“ Rolls Seafood mit eingelegtem Ingwer Yakitorispieße mit Teriyakimarinade Gemüse Gyoza mit Hoi Sin Sauce Rambutans mit Ananas und Pistazien			
	Portion	14,00
Variante ohne Sushi	Portion	12,00
Fingerfoodauswahl „Fit und Vital“ (Minimum 10 Portionen)			
Kalt Crudités mit Schnittlauchquark und scharfem Dip Joghurt-Limetten-Suppe mit Schnittlauch aus der Dekoflasche Verschiedene Dim Sun (ohne Fett gegart) mit milder Sojasauce Gartenfrischer Obstsalat mit Zitronenmelisse			
	Portion	12,00
Fingerfoodvariation „Brioche“ (Minimum 10 Portionen)			
Kalt Brioche gefüllt mit: Thunfisch mit Tomaten und Kräutern der Provence Schinken mit Currycreme Forellenrogen und Meerrettichfrischkäse			
	Portion	6,80

Artikel	Einheit	Preis in EUR	Anzahl
Fingerfood Variation I (Minimum 5 Portionen)			
Kalt Frischkäse mit geräucherter Forelle Nusschinken Angemachtes Ei mit Kräutern Räucherlachs mit Schnittlauch Salami mit gekörntem Senf und Gurke Ziegenkäse mit Haselnuss Karottencreme mit Tomatenconfit Spargel mit Gewürzbutter			
	Portion	14,40
Fingerfoodauswahl „Maritim“ (Minimum 5 Portionen)			
Kalt Fischterrinen mit Cocktailsauce auf dunklem Brot Fischrogen auf weißem Brot Curry-Shrimps auf braunem Brot Räucherlachs mit Schnittlauchcreme auf Mini-Blinis			
	Portion	7,20
Fingerfood „Frankreich“ (Minimum 5 Portionen)			
Kalt Entenfilet mit Melone auf dunklem Brot Forellen-Frischkäse-Creme mit Krebsfleisch auf Mini-Blinis Räucherfischröschen mit Schnittlauch Zitronencreme auf skandinavischem Flammenbrot Ziegenkäse, getrocknete Tomate und Pecannuss auf Nussbrot Forellenkaviar auf Zitronen-Frischkäse-Creme und Gurke auf dunklem Brot Räucherlachstatar auf Vollkornbrot Nusschinken und Feigenbutter auf Weißbrot Entenstopfleber mit Aprikose auf Gewürzbrot			
	Portion	19,00
Partysnacks warm (Minimum 25 Stck./Sorte; Anlieferung inkl. Geschirr und Chafing Dish)			
Pikante Rinderhackbällchen auf Mango-Cumin-Ragout	Stck.	1,50
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf	Stck.	1,80
Bayrische Weißwurst mit süßem Senf	Stck.	2,00
Yakitorispieß mit Teriyakimarinade	Stck.	1,80
Gemüse-Gyoza mit Hoi Sin Sauce	Stck.	1,80
Chicken Nuggets mit Honigsauce	3 Stck.	2,20
Mini-Frühlingsrolle mit Soja	2 Stck.	2,10

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Nicht verbrauchte Waren werden nicht zurückgenommen!

**Ausstellerservice
Catering Messegelände**

Gültig ab: 01. 01. 2008



Belegte Brötchen

„Classic“	1/2 Baguettebrötchen	1/2 Bauernbaguette	1/2 Brötchen	1/2 Ciabattabrötchen	1/2 Vollkornbrötchen	1/2 Vollkornbrötschnitte	Bagel	Laugenstange	Venziabrötchen
Preis in Euro pro Stck.	2,30	2,50	2,00	2,50	2,50	1,95	2,70	2,50	2,10
Bitte Bestellmenge eintragen! Mindestabnahme 5 Stck. pro Brotsorte und Belag									
Holländischer Gouda (mittelalt)									
Deutscher Emmentaler									
Französischer Brie									
Gekochter Saffhinterschinken									
Roher Schwarzwälder Schinken									
Salami									
Schweinebraten									
Kasselerrücken									
Putenbrust									
Ratatouille-Salat mit mariniertem Fetakäse									
Gemischt									

„Ambiente“	1/2 Baguettebrötchen	1/2 Bauernbaguette	1/2 Brötchen	1/2 Ciabattabrötchen	1/2 Vollkornbrötchen	1/2 Vollkornbrötschnitte	Bagel	Laugenstange	Venziabrötchen
Preis in Euro pro Stck.	2,50	2,70	2,20	2,70	2,70	2,10	2,90	2,70	2,30
Bitte Bestellmenge eintragen! Mindestabnahme 5 Stck. pro Brotsorte und Belag									
Blauschimmelkäse (mild)									
Mozzarella mit Tomaten									
Italienische Salami									
Parmaschinken									
Lachsschinken									
Roastbeef									
Poulardenbrust in Tandori mit Früchte-Chutney									
Geräuchertes Forellenfilet									
Krabbensalat mit Früchten									
Thunfisch mit Zwiebeln									
Räucherlachs									
Gemischt									

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Nicht verbrauchte Waren werden nicht zurückgenommen!

Ausstellerservice Catering Messegelände

Gültig ab: 01. 01. 2008



Personal/AGB

Personal für den Service auf Ihrem Messestand oder für Empfänge während der Messe stellen wir nur bei gleichzeitiger Bestellung von gastronomischen Leistungen.

(Mindestberechnung: 4 Stunden/Person)

Servicekraft Std./Person 25,00 EUR: Personen à Std.

Datum: Uhrzeit:

Oberkellner (ab 3 Servicekräften obligatorisch) Std./Person 30,00 EUR: Personen à Std.

Koch Std./Person 25,00 EUR: Personen à Std.

Logistiker Std./Person 30,00 EUR: Personen à Std.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Ausstellerservice (Stand: 01. 01. 2008):

1. Dieses Angebot gilt, wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, nur für Aussteller in den Messehallen des Messegeländes Berlin und für Aussteller an den Ausstellungsständen im ICC Berlin.
2. Mit Erscheinen der Preisliste werden alle vorherigen ungültig.
3. Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir halten uns an diese Preise drei Monate nach Angebotsabgabe gebunden. Danach sind unsere Preise freibleibend.
4. Alle Preise sind reine Lieferpreise und beinhalten keine weiteren personellen Dienstleistungen. Diese können extra geordert werden.
5. Unsere Lieferungen werden nur gegen sofortige Zahlung in Bar oder mit Kreditkarte durchgeführt. Unsere Mitarbeiter sind bevollmächtigt, die Rechnung am Stand zu kassieren. Für Überweisungen außerhalb der Eurozone erheben wir eine pauschale Bankgebühr von 13,- Euro exkl. MwSt. Dieser Betrag wird Ihrer Rechnung hinzugefügt. Bei Kreditkartenzahlung werden keine Bankgebühren fällig.
6. Die Waren können nur in den von uns angebotenen Mindesteinheiten ausgeliefert werden. Sofern nichts anderes vereinbart wurde, erfolgt der Auf- und Abbau unserer Waren nur auf der Grundlage weiterer Leistungsberechnungen.
7. Reklamationen, insbesondere über Fehlmengen und nicht bestellte Artikel, sind am Übergabeort sofort dem Lieferpersonal zu melden. Spätere Reklamationen können wegen fehlender Nachprüfmöglichkeiten nicht mehr akzeptiert werden.
8. Die Abholung des Mietequipments erfolgt am letzten Messetag oder nach Vereinbarung. Der Kunde hat die Sicherungspflicht bis 24 Stunden nach Messeende.
9. Der Kunde trägt dafür Sorge, dass das Mietequipment nach Messeende sortiert bereit gestellt wird. Ist dies nicht der Fall, stellen wir den benötigten Personalaufwand in Rechnung.
10. Mietgeräte, Mietmaterial und Pfandsachen sind bei Verlust bzw. Beschädigung entsprechend ihres Wiederbeschaffungswertes zu ersetzen.
11. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist Berlin.
12. Alle vom Vertragsangebot abweichenden Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Bitte geben Sie Ihren Zahlungswunsch an:

Barzahlung EC-Karte

Kreditkarte

Kartennummer: [.....]

Art der Kreditkarte: [.....] Gültig bis: [.....] / [.....] Alpha-Code: [.....]

Ich bin damit einverstanden, dass Sie den Rechnungsbetrag über die angegebene Kreditkartennummer abbuchen.

Karteninhaber (bitte in Druckbuchstaben): [.....]

Datum: Rechtsverbindliche Unterschrift:

CAPITAL CATERING GMBH, MESSEDAMM 22, D-14055 BERLIN, GESCHÄFTSFÜHRER: DR. RALF G. KLEINHENZ, UDO SCHEFFER
TELEFON +49 (30) 3038 3900, TELEFAX +49 (30) 3038 3999, WWW.CAPITAL-CATERING.DE, INFO@CAPITAL-CATERING.DE
HANDELSREGISTER: CHARLOTTENBURG HRB 11322, UST-IDNUMMER: DE 239451821
DRESDNER BANK AG BERLIN, BLZ 100 800 00, KTO 4108 00000, IBAN DE02 100 800 00 04 108 000 00, SWIFT-CODE DRES DE BB
BERLINER SPARKASSE, BLZ 100 500 00, KTO 0770009999, IBAN DE87 100 500 00 07 700 099 99, SWIFT-CODE BELA DE BE
BERLINER BANK AG, BLZ 100 200 00, KTO 0376640300, IBAN DE62 100 200 00 03 766 403 00, SWIFT-CODE BEBE DE BE
EIN UNTERNEHMEN DER MESSE BERLIN