

*L*assen Sie sich verführen...



Bankettmappe

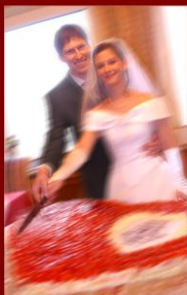


*...und von unserer kreativen
Küche inspirieren.*



Wir bieten Ihnen Rundum-Service für:

- **Geburtstage**
- **Hochzeiten**
- **Jubiläen**
- **Betriebsfeiern**
- **viele andere Festlichkeiten**



Wir bieten Ihnen passende Räume, übernehmen die Bewirtung oder liefern auch einfach nur pünktlich die gewünschten Speisen.

Sie suchen noch das Besondere für Ihre Veranstaltung?
Wir finden es für Sie.



**Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen
unser umfangreiches Angebot.**

Für Fragen und Planung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und beraten Sie am liebsten ganz individuell in einem persönlichen Gespräch.

Nutzen Sie unsere Kompetenz und Erfahrung als
überzeugte Gastgeber.



Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen!

Ihr Heidelberg Catering Services-Team

Unser Angebot



4-5 Stehempfang

6 Flying Buffet

7-11 Menüvorschläge

12 Deftiges zur Mitternacht

13-17 Buffetvorschläge

18 Alkoholfreie Getränke

19 Alkoholische Getränke

20 Equipment/Personal/Fahrzeuge

21 Entertainment/Räumlichkeiten

22 Ansprechpartner

23 Informationen/Bedingungen

Stehempfang

Kanapees garniert (3 Stück/Person)

8,00 €

Rosa Roastbeefröllchen gefüllt mit Gurkenstreifen und Thai-Ingwer
Rosa gebratene Entenbrustmedaillons mit Mango-Chutney
Mild geräucherter Irischer Lachs mit Forellenkaviar und Meerrettichsahne
Französischer Weichkäse mit Weintrauben
Polentaplätzchen mit Kräuterfrischkäse
Minikrustaden gefüllt mit pikanten Füllungenen (z.B. Vitello Tonnato, Rindfleischsalat, etc.)

Warme Cocktailhappen (3 Stück/Person)

8,00 €

Verschiedene marinierte Satéspieße (Huhn)
Minifrühlingsrollen und Samosateigtaschen
Milde Chilischoten, mit Frischkäse gefüllt
Gebackene Champignons
Riesengarnelen im Knusperteigmantel
Dreierlei Mini-Quiche (Tomate, Lauch und Käse)
Dazu reichen wir verschiedene asiatische Dips

Diese Variationen servieren wir Ihnen im Glas (3 Stück/Person)

9,00 €

Meeresfrüchtesalat mit Shrimps, Pangasiusfilet und Zucchiniwürfeln
Ragout von Cherry-Tomaten und kandierten Tomaten
mit Mini-Mozzarella-Kugeln und Basilikum-Vinaigrette
Asiatischer Geflügelsalat mit Mango, Ananas, Ingwer und Curry
Geeister Gemüsesalat mit Krebschwänzen

Sushi oder California Rolls

verschiedene Sorten auf Anfrage

Stehempfang

Fingerfood kalt (3 Stück/Person):

8,00 €

Geräucherter Lachs im Kräuter-Crêpe
Wrap vom Forellen-Mousse mit Wasabi
Gebratene Riesengarnele mit Cherrytomate und Pesto
Räucherlachsterrine mit bunten Sprossen
Wrap vom Serrano-Schinken mit Melone und frischer Minze
Röllchen von Vitello Tonnato
Entenleberparfait mit feinen Apfelwürfeln und Ananas-Chili-Dip
Frischkäsebällchen mit Kräutern im Pumpnickelmantel
Carpaccio von Roter Beete mit Aceto-Honigmarinade und bunter Kresse
Variation von Antipastispiessen

Fingerfood warm (3 Stück/Person):

8,00 €

Lachspraline unter der Kräuterkruste mit Limonen-Pfeffer-Sauce
Gebackene Riesengarnele im Knusperteigmantel
Verschieden lackierte Satéspieße
Pikante Chicken-Wings
Mini-Ofenkartoffel „Mediterran“ mit Blattspinat-Dip
Gebackene Frühlingsrollen
Gefüllte Jalapeno-Schote mit Cheddar-Cheese
Riesen-Tortelloni mit Tomaten-Sugo und Grana Padano
Gemüsesticks im Tempurateig mit Lauch-Zwiebel-Dip

Fingerfood süß (3 Stück/Person):

8,00 €

Crème Brûlée
Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser
Süßes Sushi auf Fruchtmark
Limonen-Panna-Cotta mit Passionsfruchtmark
Champagner-Mousse unter der Schokoladenhaube

Flying Buffet

Kalte Gerichte (3 Stück/Person):

8,00 €

Schinkenroulade mit Fetakäse
und gefüllte Minipeperoni

Wrap von Serrano-Schinken,
Melone und frischer Minze

Rosa gebratene Roastbeef-Röllchen
gefüllt mit Gurken und Thai-Ingwerstreifen

Kalbstafelspitz mit feinen Gemüsewürfeln
in Tomatengelée und Crème Fraîche

Gebratene Riesengarnele und kandierte Tomate auf Bambusspieß,
mariniert mit Basilikum-Pesto

Lachstartar mit feinen Apfelwürfeln, Mini Rösti und Sprossen

Meeeresfrüchtesalat mit Avocado, Spargelwürfel und Cherry-Tomaten
in Knoblauch-Olivendressing

Frischkäseterrine mit geräuchertem Conemarra-Lachs
und bunter Kresse

Suppen (in der Tasse/im Glas serviert):

2,00 €

Schaumsüppchen von Strauchtomate mit Pesto

Zuckerschotensüppchen mit sautierten Krebschwänzen

Crèmesüppchen von geräucherter Bachforelle mit Kresse

Exotisches Curryrahmsüppchen mit Hummer und Mango

Warme Gerichte (3 Stück/Person):

9,00 €

Rosa gebratene Entenbrustscheiben
auf pikantem Wokgemüse mit Balsamico-Lack

Saltimbocca vom Lammrücken
auf Tomatenmarmelade

Rinderfilet-Konfekt auf Rotwein-Zwiebelconfit
mit Kartoffelplätzchen

Gebratenes Red Snapper Filet im Zucchini-mantel
auf Duftreis mit weißer Portweinsauce und Sprossen

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Wildreis
mit Limonen-Pfeffersauce

Menüvorschläge – wählen Sie aus:



Kalte Vorspeisen

Marinierte, gebratene Riesengarnelen am Bambusspieß und kleines Medaillon vom Lachsfilet mit verschiedenen Blattsalaten und Sprossen in Passionsfrucht-Dressing	11,00 €
Variation von Räucherlachs, Graved-Lachs und Stremel-Lachs mit Wasabi-Dip und bunter Kresse	10,50€
Salat von Grönland-Shrimps mit Champignons, Spargelspitzen und Tomatenwürfeln in leichter Cocktailsoße	8,50 €
Französische Entenleberterrine mit kleinen Apfelstückchen, bunte Blattsalate in weißem Aceto-Balsamico-Dressing	9,50 €
Scheiben vom marinierten Kalbstafelspitz mit kleinen Berglinsen und Gemüsewürfeln in Schnittlauch-Dressing	8,50 €
Bunter Antipasti-Teller Schinkenröllchen mit Fetakäse, gefüllte Mini-Paprika, gebratene Champignonköpfe, grüne und schwarze Oliven, gebratene Zucchinischeiben und marinierte Artischockenherzen	8,50 €

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen verschiedene Partybrötchen und Butterrosetten

Menüvorschläge – wählen Sie aus:



Suppen klar/creme

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsestreifen	4,00 €
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	4,00 €
Festtagssuppe mit Grieß- und Markklößchen	4,00 €

Schaumsüppchen von Zucchini mit Shrimps	4,50 €
Schaumsüppchen von Romana-Tomaten mit Basilikumpesto	4,00 €
Kartoffel-Steinpilz Schaumsüppchen mit Schinkenstreifen	4,50 €
Karotten-Curryschaumsüppchen mit Mangowürfeln	4,00 €

Saisonale Suppen

Frühling:

Crèmesuppe vom badischen Stangenspargel mit gebratenen Spargelspitzen	4,50 €
---	--------

Sommer:

Schaumsüppchen von Petersilienwurzeln und Pastinaken mit Garnelenwürfeln	4,00 €
Gazpacho (Geeiste Tomaten-Paprikasuppe)	4,00 €

Herbst/Winter:

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit kleinen Berglinsen	4,00 €
--	--------

Menüvorschläge – wählen Sie aus:



Warme Zwischengerichte

Norwegisches Lachsmedaillon auf Noilly-Prat-Sauce mit Kirschtomate und Wildreis	10,00 €
Gebratenes Filet von der roten Meerbarbe auf Blattspinat mit Zitronengrassauce	10,00 €
Medaillon vom Papageienfisch auf Tomaten-Zucchini-ragout mit Basmatireis	10,00 €
Tranchen von der gefüllten Maispoularde mit Cabernetjus und kleinem Salatbukett in Kräutervinaigrette	8,50 €
Odenwälder Pilzragout in Steinpilzsahne mit Schnittlauchröllchen und hausgemachten Laugenknödeln	7,50 €

Menüvorschläge – wählen Sie aus:

Vorspeise

Suppe

Zwischengericht

Hauptgang

Dessert

Hauptgänge

Neuseeländisches Lammrückenfilet auf Thymianjus mit gebratenen Zucchini und Auberginenscheiben, Kartoffelgratin	15,00 €
Tournedos vom Kalbsfilet mit Austernpilz-Rahmsauce, buntes Pfannengemüse und mediterrane Kartoffeln	16,00 €
Nüsschen vom gebratenen Jungschweinefilet in Dijon-Senfrahmsauce, Broccoliröschen, glacierten Karotten und Butter-Tagliatelle	13,00 €
Ofenfrischer Kalbshaxenbraten in seiner Sauce, kleine, bunte Gemüseauswahl und Rosmarin-Gnocchi	12,00 €
Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Wasabicrèmesauce, kleine, bunte Gemüseauswahl und Bouillonkartoffeln	13,00 €
Zartes Poulardenbrüstchen unter der Kräuterkruste auf leichter Steinpilzsoße, kleine, marktfrische Gemüseauswahl und Risolée kartoffeln	12,00 €
Medaillons vom gebratenen Baramundifilet in Zitronengrassauce, buntes Wokgemüse und Butterreis	12,00 €
Duo von gebratener Meerbarbe und Tilapiafilet auf Gemüsestreifen mit Safransamtsauce und Basmatireis	12,00 €

Saisonale Hauptgänge

Frühling:

Schwetzinger Stangenspargel mit:

- Kalbsrückensteak	18,00 €
- oder Schweinelendchen	13,00 €
- oder Lachssteak	15,00 €

dazu reichen wir Sauce Hollandaise, Rahmsoße und Butterkartoffeln

Herbst/Winter:

Zartes Rehragout in Wacholderrahmsauce, verschiedene Waldpilze, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle	13,00 €
Gänsebraten mit Orangensauce, glacierte Maronen, Burgunder-Rotkohl, Brezelknödel	15,00 €

Menüvorschläge – wählen Sie aus:



Dessert

Kokos Panna-Cotta mit Mangomark und Früchte-Spieß	6,00 €
Salat von heimischen und exotischen Früchten mit Grand Manier	6,00 €
Tiramisu mit Schattenmorellensauce	6,00 €
Mascarpone-Orangencrème mit frischen Erdbeeren	6,00 €
Espresso Crème-Brûlée	6,00 €
Mini Cube von Mousse au Chocolat mit Ananas-Chili-Ragout	6,00 €
Süße Überraschung „HCS“, umlegt mit frischen Früchten	8,00 €

Deftiges zur Mitternacht

Suppen

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage	4,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,00 €
Chili con carne	5,00 €

Zu allen Eintöpfen/Suppen reichen wir Brot
bzw. Brötchen

Käse

Auswahl von internationalen Käsesorten mit Weintraubenarrangement auf der Schieferplatte	6,00 €
---	--------

Dazu reichen wir verschiedene Partybrötchen
Brotauswahl
Butter

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Badisches Buffet

28,00 €

Vorspeise

Räucherfischplatte (Kraichgauer Lachsforelle und Bachforelle)
mit Sahnemeerrettich und Wachtelei
Schwarzwälder Schinken mit zweierlei Melonenwürfeln
Medaillons von der Maispouardenbrust mit Apfel-Sellerie Salat

Suppe

Badische Grünkernsuppe mit kleinen Gemüswürfeln
oder
Badische Forellenrahmsuppe mit Dill

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet in Riesling-Schaumsoße
In Spätburgunder geschmorter Tafelspitz
Medaillons vom Jungschweinelendchen in Stein-Champignon-Rahmsauce

Mandelreis
Badische Spätzle
Schupfnudeln

Reichhaltiges Salatbuffet bestehend aus
Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser

Auswahl von verschiedenen Käsesorten von der Schieferplatte
mit Trauben und Nussbrot

Dazu reichen wir verschiedene Partybrötchen und Butterrosetten

Pfälzer Bauernbuffet

25,00 €

Vorspeise

Verschiedene geräucherte Makrelen und Bachforellenstücke
mit Sahnemeerrettich und Dillsträußchen
Matjesfilet nach Hausfrauenart

Vom Holzbrett (bunt garniert)

Pfälzer Leberwurst
Geräucherter Katenschinken
Bauernsülze
Mini Frikadellen

Suppe

Pfälzer Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

Hauptgang

Würziges Kassler in Blätterteig

oder

Gebratener Saumagen auf Weinkraut

Winzer Krustenbraten vom Schweinekamm, Bratenjus

Ofenfrischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce

oder

Hausgemachte Leberknödel mit Speckwürfeln

Dazu reichen wir Ihnen

Röstkartoffeln mit kleinen Speckwürfeln und breite Bandnudeln

oder

Kartoffelsalat und Kartoffelknödel

Verschiedene Blattsalate mit Kartoffel-Dressing

Angemachter Frischkäse und rustikale Käseauswahl
mit Radieschen und Trauben

Dessert

Salat von frischen Früchten

oder

Mandelcrème mit Kirschsauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

oder

Pfälzer Beerengrütze mit Vanillesauce

Auswahl von Pfälzer Bauernbrot, Pfälzer Knorze

Ofenfrische Brezeln und Landbutter

Bayerisches Buffet

26,00 €

Vorspeise

Auswahl von geräucherten Fischen aus bayerischen Gewässern
(Forelle, Lachsforelle) bunt garniert

Hausgemachte Tafelspitzsülze auf Gemüselinsen
Fleischpflanzl mit Radi und Radieschen
Griebenschmalz mit Schwarzbrot

Suppe

Bayerische Festtagssuppe mit Grießnockerln und Fleischklößchen

Hauptgang

Glasierter Kalbshaxenbraten in seiner Sauce
„Böfflamott“ (Burgunderbraten)
Weißwürste mit süßem Senf

Dazu reichen wir Ihnen
Bayerisch Kraut und Blaukraut
Serviettenknödel und gebratene Schupfnudeln
Kartoffelsalat

Verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Dessert

Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerisch Creme mit Fruchtsauce

Obazda und Auswahl von verschiedenen Käsesorten
Weintraubenarrangement

Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Partybrötchen, Laugenbrezeln,
Steinofenbrot und Butterrosetten

Italienisches Buffet

36,00 €

Vorspeise

Auswahl von Antipasti:

Marinierte, gebratene Zucchini

Marinierte, gebratene Champignonköpfe

Marinierte, gebratene Paprikaschoten

Marinierte, gebratene Artischockenherzen

Marinierte, gebratene junge Zwiebeln

Kleine, gefüllte Paprikaschoten mit Frischkäse

Gefüllte Schinkenspeck-Roulade mit Ziegenkäse

Eingelegte schwarze und grüne Oliven

Kandierte Tomaten und Mozzarellakugeln in Basilikumvinaigrette

Vitello Tonnato (Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfisch-Sardellen-Kapern-Mayonnaise)

Meeresfrüchtesalat in Limonenöl und weißem Aceto Balsamico

Duo von Parma-Schinken und Bresaola mit zweierlei Melone

Suppe

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)

oder

Geeiste Tomaten-Basilikumsuppe

Hauptgang

Medaillons vom Jungschweinefilet mit Pesto

Scaloppina (kleine Kalbsschnitzel) auf Gemüsestreifen, Barolojus

Gebratenes Meerbarbenfilet auf Tomaten-Zucchini Ragout

Vegetarische Tortelloni mit Tomatensugo

Dazu reichen wir Ihnen

Gebratene Gnocchi

Tagliatelle mit Basilikum und Tomatenwürfeln

Mediterranes Gemüse

Rucola mit Schafskäse in Balsamico-Vinaigrette

Italienischer Bohnensalat

Penne-Salat „Toskanische Art“

Dessert

Tiramisu

Duo von weißen und dunklen Schokoladen-Cannelloni mit Kirschsauce

Salat von frischen Früchten

Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel im Glas serviert

Verschiedene italienische Käsesorten mit Weintrauben und frischen Feigen

von der Schieferplatte

Dazu reichen wir Ihnen

Olivenbrot, Ciabatta und Butterrosetten

Asia Buffet

30,00 €

Vorspeise

Thai Samosa

(Feine Glasnudeln, Gemüse und ein frischer hauch Lemongras)

Duck-Spring Roll

(Knusprige Teigrollchen, gefüllt mit zartem Entenfleisch)

Chicken Money Bag

(Teigsäckchen, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen)

Gebackene Loempia (Frühlingsrollen) mit Gemüsefüllung

Verschiedene lackierte Satéspieße

Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln,

Staudensellerie und Tomaten

Suppe

Asiatische Nudelsuppe

oder

Hühnersuppe mit Zitronengras „Tom Khaa Gai“

Hauptgang

Singapore Noodles mit Shrimps, frischem Gemüse und Beijing Sauce

Pangasiusmedaillons mit Wasabischaum/grüne Thai-Kokos-Currysauce

Lachs in weißer und schwarzer Sesamkruste mit grüner Thai-Curry Sauce

Thai Red Curry mit Putenbruststreifen

Hähnchenbruststreifen mit Chinagemüse an Kokos-Basilikum-Sauce

Peking Ente in der Crêpes-Tasche mit Orangen-Soja-Sauce

Rindfleisch in pikanter Sojasoße mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen

Schweinefleisch „Kowloon“

mit Paprika und Bambus in süß-saurer Soße

Schweinefleisch „Chop Suey“

mit Glasnudeln, Staudensellerie, Sojabohnenkeimlinge und Karotten

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge aus.

Dessert

Crème von grünem Tee und Litschi im Glas serviert

Salat von exotischen Früchten

Mandarinen-Crème mit Erdbeermark im Glas serviert

Ananas-Kokos- Crème mit Mangosauce

Alkoholfreie Getränke

Kaltgetränke

Verschiedene Säfte (Orangensaft, Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Johannisbeersaft, Apfelsaft)	0,20 l	1,50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	1,50 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	1,50 €
Fanta	0,33 l	1,50 €
Apfelsaft	1,00 l	4,50 €
Johannisbeersaft	1,00 l	4,50 €
Apfelsaftschorle	1,00 l	4,50 €
Coca Cola, Coca Cola light	1,00 l	4,50 €
Fanta	1,00 l	4,50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	1,00 l	3,70 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,00 l	3,70 €
Volvic	1,00 l	3,70 €
Mineralwasser still/medium (Gourmetflasche)	0,75 l	3,70 €
Hirschquelle	0,75 l	3,70 €
Stilles Wasser	1,50 l	3,70 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	1,60 €
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	1,60 €
Tasse Capuccino mit Sahne	2,00 €
Tasse Capuccino mit Milchschaum	2,00 €
Tasse Espresso	2,00 €
Kanne Kaffee	6,50 €
Kanne Tee (verschiedene Sorten)	6,50 €

Alkoholische Getränke

Biere in Flaschen

Heidelberger Schlossquell Pils	0,33 l	2,00 €
Heidelberger Original	0,33 l	2,00 €
Welde Export	0,50 l	2,00 €
Welde Pils	0,33 l	2,00 €
Hefeweizen	0,50 l	2,50 €
Kristallweizen	0,50 l	2,50 €
Dunkles Weizen	0,50 l	2,50 €
Radler	0,33 l	2,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,10 €

Biere vom Fass

Heidelberger Schlossquell 1603	20 l	90,00 €
Welde Pils	30 l	130,00 €
Welde Hefeweizen vom Fass	30 l	140,00 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne auch weitere Biersorten an.

Wein

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Weine auf Anfrage aus unserem großen Sortiment an.

Equipment/Personal/Fahrzeuge

Ausstattung/Equipment

Bereitstellungspauschale für Geschirr, Besteck, Gläser einschließlich Reinigung (wir werden ausreichend Geschirr und Besteck für Ihre Veranstaltung zur Verfügung stellen). 2,50 € pro Gast

Tischwäsche, Servietten, Dekoration etc. Auf Anfrage
Weiteres Zubehör wird separat berechnet.

Personal

Servicekraft 31,00 €
Koch 35,00 €

Zuschlag an Sonn- & Feiertagen sowie ab 24 Uhr pro Mitarbeiter und angefangener Stunde 8,00 €

Die Abrechnung erfolgt pro Person je angefangener Stunde.
Bei der Veranstaltungsdurchführung achten wir darauf, dass der Personaleinsatz so effizient wie möglich erfolgt.

Fahrzeugpauschalen

LKW 8,00 €/km
PKW 5,10 €/km

Die Abrechnung erfolgt auf Basis der gefahrenen Strecke.

Entertainment/Räumlichkeiten

Neben der Bewirtung Ihrer Gäste kümmern wir uns auf Wunsch auch um Musik, Rahmenprogramm oder einen Fotografen. Je nach Standort bieten wir Ihnen Räume in unterschiedlichen Größen, die wir gerne nach Ihren Wünschen dekorieren.

Unsere Räume

Heidelberg Kurfürsten-Anlage

Gemütliches Beisammensein in vier Räumen von 25 m² bis 110 m² oder Stehempfang im Foyer auf über 100 m².

Heidelberg Speyerer Straße

In unseren zwei Separées und dem lichtdurchfluteten Saal mit rund 220 m² werden Sie und Ihre Gäste sich garantiert wohl fühlen. Als besonderes Highlight lockt die Außenterrasse.

Amstetten & Wiesloch

Von kleineren Räumen bis zum großen Saal reichen hier die Möglichkeiten.

Unsere Raumpläne finden Sie auf unsere Website (www.Heidelberg-Catering-Services.com) oder wir senden sie Ihnen gerne zu.

Ansprechpartner

**Sie interessieren sich für unseren Service
rund um private Veranstaltungen?**

Wir beraten Sie gerne.



Amstetten

Michael Bast
Telefon 0 73 31-31 31 80
E-Mail Michael.Bast@heidelberg.com



Heidelberg

Tillmann Högerich
Telefon 0 62 21-92 52 84
E-Mail Tillmann.Hoegerich@heidelberg.com



Wiesloch

Tobias Hechler
Telefon 0 62 22-82 50 51
E-Mail Tobias.Hechler@heidelberg.com

**Wir freuen uns schon jetzt, Ihre Veranstaltung
ausrichten zu dürfen!**

Heidelberg Catering Services GmbH
Gutenbergstraße 19
69168 Wiesloch

Telefon 0 62 22-82 50 54
Telefax 0 62 22-82 25 49

Informationen/Bedingungen

Angebots- und Abrechnungsgrundlagen:

Teilnehmerzahl

Wir erbitten 7 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde und 3 Werktage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Diese ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.

Preisliste/Angebotskalkulation

Die Preise in der Angebotsmappe basieren auf einer Mindestabnahmezahl von 30 Personen und verstehen sich als Preis pro Person, sofern nicht anders angegeben.

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% ab dem 01.01.2007.

Beachten Sie bitte, dass es sich im Angebot – soweit nicht anders angegeben – um geschätzte Kosten handelt, die sich je nach Gästeanzahl, Veranstaltungstermin und Dauer ändern können.

Ältere Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Equipment

Bruch und Verlust berechnen wir zum Selbstkostenpreis zuzüglich Wiederbeschaffungsaufwand.

Abrechnung der Getränke

Berechnet wird der tatsächliche Verbrauch; angebrochene Getränkeeinheiten gelten hierbei als verbraucht.

Was Sie beim Außer-Haus-Catering zusätzlich wissen sollten:

Versorgungstechnik

Vor Ort ist zu klären, ob alle erforderlichen Stromanschlüsse vorhanden und ausreichend abgesichert sind.

Abfallentsorgung

Wir übernehmen die Entsorgung des im Rahmen unserer Leistungserbringung anfallenden Mülls.

Genehmigungen

Alle behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter einzuholen. Gerne sind wir Ihnen hierbei behilflich, wenn Sie uns entsprechende Vollmachten erteilen. Unser Zeitaufwand sowie anfallende Drittkosten werden Ihnen gegen Nachweis berechnet.

Im Übrigen weisen wir auf unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen hin, die Sie als gesonderte Anlage erhalten.

Weitere Informationen zu unserem Unternehmen finden Sie unter:
www.Heidelberg-Catering-Services.com