

**BBQ & Burger, Grill Event und Crewcatering
Beatcom Event Marketing - Hummer Cocktail
Catering UG**
Die Event Catering Agentur seit 2009



IHRE ANFRAGE:

Vielen Dank für Ihre freundliche Anfrage!

Anbei senden wir Ihnen unsere Preisliste. Sie können die Anzahl der Artikel beliebig ändern und einzelne Artikel streichen. Nehmen Sie handschriftliche Änderungen vor, hinterlassen Sie uns Anmerkungen und schicken Sie uns die Preisliste mit den Korrekturen und Änderungen, sowie Unterschrieben zu. Nach Erhalt der Preisliste mit Ihren Änderungen, Korrekturen und Anmerkungen, erhalten Sie eine Bestätigung von uns mit dem endgültigen Preis. Sollte wir mit Ihren Änderungen nicht einverstanden sein oder diese nicht verstehen, werden wir uns mit Ihnen auseinander setzen.

Bitte beachten Sie unsere Zahlungsbedingungen. Sparen Sie 5 % auf den Netto- Gesamtpreis durch Vorkasse!

Sie erreichen uns telefonisch Mo.-Fr. von 09 - 18 Uhr und Sa.von 10 - 14 Uhr:

Tel.:+49(0)2241 14 56 724 | Mobil.:+49(0)179 950 30 76 | Fax.:+49(0)2241 14 56 721

Email: info@hummer-catering.com

Internet: www.hummer-catering.com

Veranstaltungsdaten - Fehlende Daten unbedingt vervollständigen!!!!

#NV

Anschrift / Rechnungsanschrift

Kundennr.

Angebot:

Ansprechpartner:

Veranstaltungsdatum:

Mailadresse:

Anlieferungszeit & Aufbau:

Telefonnummer:

Telefonnummer vor Ort

Veranstaltungsort:

Veranstaltungsbeginn:

Cateringbeginn:

Ansprechpartner vor Ort:

Veranstaltungsende:

Gästezahl:


Abholung | Abbau:




Unser Burger Catering

FRISCHE ZUTATEN, FRISCH ZUBEREITET

und das ganze auf unseren vier unterschiedlichen Brötchen. Dem Black Burger, dem Red Love, dem Rustikales Gourmet Burger und dem Sesam Brötchen Burger. Die Brötchen werden bei uns vorgetoastet und sind schön knusprig, wenn sie mit den frische Zuten belegt werden.

Alle Informationen zu unseren Zutaten finden Sie auf unserer Internetseite: <http://koeln-catering-service.de/bbq-grill-catering/burger-catering/burger-zutaten/>

Pos 1	Art.-Nr.232: - Premium Burger - 1kg Pulled Beef = 12 Burger	Einzelpreis pro 1kg Pulled Beef:	67,20 €
	<p>1 KG Pulled Beef ist wie Pulled Pork ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild. Als Fleisch finden für gewöhnlich Rinder Nacken o. flasches Filet. Hierzu gibt es 12 Burgerbrötchen, und Krautsalat.</p> <p>Das Fleisch wird über 72 Stunden vakuumiert in 65°C warmen Wasser gegart, bis es ganz zart ist. Vor Ort wird es dann auf dem Grill vertig geröstet und mit einer Gabel in kleine Fasern zerteilt.</p>		
Pos 2	Art.-Nr.35: - Premium Burger - 1kg Pulled Pork = 12 Burger	Einzelpreis pro 1kg Pulled Pork:	55,65 €
	<p>1 KG Pulled Pork ist ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild. Als Fleisch finden für gewöhnlich Schweineschulter oder Schweinenacken. Hierzu gibt es 12 Burgerbrötchen, und Krautsalat.</p> <p>Das Fleisch wird über 36 Stunden vakuumiert in 65°C warmen Wasser gegart, bis es ganz zart ist. Vor Ort wird es dann auf dem Grill vertig geröstet und mit einer Gabel in kleine Fasern zerteilt.</p>		

Pos 3	Art.-Nr.36: - Premium Burger - 100gr Beef		leckere Fleischpattys 100gr und 100% Rindfleisch (Durchmesser 10cm) im 12,4 cm Brötchen, belegt mit knackfrischen Rocolasalat, frischen Tomaten und Gurkenscheiben dazu eine Hausgemachte Burgersoße (leicht pikant) Zusatz: 1. Für das Burger Catering benötigen Sie kein Besteck und keine Teller. Die Burger werden in einer Tüte mit Serviette serviert. 0	Einzelpreis pro Beef- Burger:	4,52 €
Pos 4	Art.-Nr.209: - Beef Patties extra für unseren leckeren Beef Burger		100 gr Beef Pettie extra auf ein 125mm Sesambrötchen mit frischen Salat Zusatz: Extra:	Einzelpreis pro extra Beef- Pattie:	0,53 €
Pos 5	Art.-Nr.210: - Premium Burger mit 120 gr Hähnchenfilet		100 gr Hähnchenfilet auf ein 125mm Sesambrötchen mit frischen Salat Zusatz: Extra:	Einzelpreis pro Chicken- Burger:	4,73 €
Pos 5	Art.-Nr.211: - Premium Gemüse Burger (Veggie)		ca 100 gr Gemüse Pettie (nicht Vegan) auf ein 125mm Sesambrötchen mit frischen Salat Zusatz: Extra:	Einzelpreis pro Chicken- Burger:	4,15 €
Pos 6	Art.-Nr.: 257 - 1 kg Bacon		1 kg Gebackener Bacon fix und fertig Der Bacon wird im Backofen vorbereitet und fix und fertig zum Event mitgebracht. Vor Ort muss er dann nur noch warm gemacht werden und schon kommt er auf einen unserer leckeren Burger. Für 1 KG fertigen Bacon werden ca 2 KG Speck benötigt.	Einzelpreis pro kg fertigen Bacon:	28,00 €

Unser BBQ

Zum Grillfleisch gehören selbstverständlich auch Dips.

Senf, Dried Tomato Ketchup, BBQ Souce, Garlic Sauce, Tomato Salsa, Hot Chili BBQ Sauce & Tabasco

Pos 7	Art.-Nr.177: - Gemüsespieß (Paprika, Champignons, Tomaten, Zucchini)	Einzelpreis pro Spieß:	3,62 €
--------------	---	-------------------------------	---------------



Hausgemachte Gemüsespieße

Zusatz:

Pos 8	Art.-Nr. 184: - Fillet - oder Dry Aged Beef 1 KG	Einzelpreis pro kg:	66,15 €
--------------	---	----------------------------	----------------



Unser Spezial: feinstes Filletsteak oder bestes Dry Aged Beef naturbelassen und im sous vide auf den Punkt gegart. So können wir beste Grillqualität garantieren.

Pos 9	Art.-Nr.173: - Grillfleisch MIX, mit haus eigener Marinade	Einzelpreis pro kg:	28,35 €
--------------	---	----------------------------	----------------

Wir bieten Ihnen unterschiedliche Grillfleisch- Sorten an.


Bei der Auswahl unseres Grillfleisch achten wir sehr auf Qualität. Wir marinieren selbst vor Ort. Fertig marinierte Handelsware wird von uns nicht verwendet.

Die Marinade besteht aus Gewürz ohne Geschmacksverstärker und anderen Zusätzen und wird nach eigenen Hausrezept je nach Fleisch oder Fisch vor Ort gemischt.

Was können Sie unter unseren Grillflesichmix verstehen.

Wir kaufen immer frisch ein. Dabei vertrauen wir dem Metzger, nur er weiß was gerade qualitativ hochwertig ist und er weiß was man für Geld gerade kaufen kann. So profitieren Sie unter anderen auch von Angebotspreise. Wir kaufen für Sie ein und nur das beste!

Bitte vermeiden Sie die Verschwendung von Essen. Rechnen Sie mit ca.300 gr pro Person.

Pos 10	Art.-Nr.176: - Currywurst vom Grill	Einzelpreis pro Wurst: 2,09 €
	<p>Currywurst vom Grill mit Hauseigener Currysoße geschnitten. Mindestabnahme 20 Stk Currywurst lässt dich ausgezeichnet über Stunden warum halten. Die Currywurst trocknet durch die Soße nicht aus.</p> <p>Wir bereiten Ihnen die Currywurst frisch vor Ort oder leifer Ihnen die Currywurst in einem chafing dish.</p> <p>Perfekt geeignet: Messe-, Stand- und Crewcatering sowie Kongress Mittagspausen oder Abendessen</p>	
Pos 11	Art.-Nr.: 172 - Lachsfilet - Preis pro Kg 49,25 €	Einzelpreis pro kg: 51,71 €
	<p>Die Filetstücke werden am Cateringtag frisch geschnitten. Die Filets werden am Stück mit eigener Kräuter- und Gewürzmischung gegrillt und nach dem Grillen Portioniert</p> <p>Frischer Lachs keine Tiefkühlware.</p>	
Pos 12	Art.-Nr.174: - Schaschlikspieße mit Lamm oder Rind	Einzelpreis pro Spieß: 4,15 €
	<p>Hausgemachte Grillspieße / Schaschlikspieße aus Rind oder Lamm. Das Fleisch wird einen Tag eingelegt, Zwischen dem Fleisch stecken wir Zwiebel- und Paprika-Scheiben. Wir verwenden nur frische Zutaten.</p> <p>Gewicht ca 200 gr</p>	
Pos 13	Art.-Nr.212: - 20 Meatbaals am Holzspieß mit Senf & süß-saurer Soße	Einzelpreis pro 20 Stk: 72,46 €
	<ul style="list-style-type: none">- 10 leckere Meatbaals am Holzspieß, mit feinen Senf serviert- 10 leckere Meatbaals am Holzspieß, in süß-saurer Soße serviert <p>Auch vorgegrillt und kalt als fingerfood zu genießen.</p>	
Pos 14	Art.-Nr.213: - 20 Hähnenspieße Mix mit Sesam und süß-sauer	Einzelpreis pro 20 Stk: 72,46 €
	<ul style="list-style-type: none">- 10 leckere Hähnenspieße in Sojasoße gebraten mit Sesam verfeinert- 10 leckere Hähnenspieße gebraten, in süß-saurer Soße serviert <p>Auch vorgegrillt und kalt als fingerfood zu genießen.</p>	

Beilagen & Dessert

Kartoffelecken zu den Burgern und anderen Grillfleisch, Unterschiedliche Hausgemachte Salate, Dessert

Pos 15	Art.Nr. 181: - Rosmarinkartoffeln mini 2,5 kg mit Sour-Creme	Einzelpreis pro 2,5 kg:	29,30 €
---------------	---	--------------------------------	----------------

Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl frisch vor Ort zubereitet.

Zusatz:

Pos 16	Art.Nr. 182: - Zuckermais vom Grill	Einzelpreis pro Stk:	5,96 €
---------------	--	-----------------------------	---------------

1 Maiskolben Zuckermais in zwei hälften geschnitten und vorgekocht.

Zusatz:

Pos 17	Art.-Nr.185: - Ratatouille	Einzelpreis pro 3,5 kg:	29,19 €
---------------	-----------------------------------	--------------------------------	----------------



3,5 kg Frisches Gemüse kommt in die Pfanne für ca 10 Personen. Ratatouille ist ein leckers, frisches und gesund Gemüsegericht. Lässt sich lange warm halten und wird ganz frisch bei uns zubereitet.

Wir leifer Ihnen Ratatouille in einem chafing dish.

Perfekt geeignet: Messe-, Stand- und Crewcatering sowie Kongress Mittagspausen und Abendessen

Pos 18	Art.-Nr.179: - Beilagen Salat	Einzelpreis pro kg:	19,95 €
---------------	--------------------------------------	----------------------------	----------------








Gemischter Bauernsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Wählen Sie aus verschiedenen Salaten aus. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.

Einen volle Schüssel Salat (Siehe Bild) ca 4 kg je nach Gewicht der Zutaten. Z.B. ist Nudel- oder Kartoffelsalat schwerer als reiner Blattsalat.

Vermeiden Sie Essensverschwendung: Bestellen Sie bitte auf Nr. Sicher aber nicht verschwenderisch.

Rechnen Sie bitte mit ca 150gr bei Gurkensalat, Nudelsalat etc. Bei Blattsalat können Sie mit ca 80 gr pro Person rechnen.

Pos 19	Art.-Nr.190: - Brötchenkorb Mix		10 Ganze Brötchen - 5 Vollkornbrötchen - 5 Weizenbrötchen frisch gebackene Brötchen zum Eintopf oder Suppe oder zur Currywurst Brötchen werden täglich frisch gebacken!	Einzelpreis pro 10 Brötchen:	4,73 €
Pos 20	Art.-Nr.: 1899 - Brezel mit Salzbestreuung		Fertig gebackene Laugenbrezel mit einer saftigen, soften Krume. Mit Hagelsalz bestreut. Dieses Produkt ist vegetarisch. Abmessungen: L 14,5 x B 12,0 x H 3,5 cm Gewicht 100 g, 60 Stück Stückpreis: 0,61 € Fertig gebacken! Können im Backofen warm gemacht werden.	Einzelpreis pro 60 Brezeln:	36,39 €
Pos 21	Art.-Nr.186: - Baguette, Zwiebelbaguette, Ciabatta Baguette		Baguette, Zwiebelbaguette, Ciabatta Baguette Serviert im Brotkorb mit Brotmesser, Holzbrett und verschiedenen Dips (Kräuterbutter, etc)	Einzelpreis pro Baguette:	2,63 €
Pos 22	Art.-Nr.193: - Dessert im Glas ca 250 ml		Unterschiedliche Sorten Dessert im 250 ml Glas inkl. Löffel z.B. Mousse au Chocolat (weiß und dunkel), Milchreis mit Soße, Schoko-Kirsch mit Sahne, Schwarzwelder-Kirsch, Mascarpone Himbeer mit Löffelbiskuit und vieles mehr Zusatz: 0	Einzelpreis pro Glas:	3,68 €
Pos 23	Art.-Nr.216: -Grill Dessert - Kuchen		Leckeren Schokokuchen und leckeren Schokvulkan vom Grill. Probieren Sie das ganz besondere Dessert. Heiße Schokolade und heißer Kuchen. 00000 0	Einzelpreis pro Glas:	3,68 €



Pos 24	Art.-Nr.183: - 1 Liter Hausmanns- Suppen / Eintopf	Einzelpreis pro Liter:	13,55 €
	<p>Mindestabnahme 3 Liter, inkl. Warmhalte Suppentopf und Suppentasse</p> <ul style="list-style-type: none">- Kartoffelsuppe mit Würstchen- Bohnensuppe mit Rindfleisch- Kohlrabieintopf mit Rindfleisch- Hühnersuppe- Käse Lauch Supe mit Rinderhackfleisch- Möhren Suppe mit Kokosmilch und Ingwer <p>Preis pro 200ml 2,709 € netto Die Suppen werden frisch zubereitet. Keine Fertiggerichte! Ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker</p> <p>Lebensmittel bitte nicht unbesichtigt stehen lassen. Suppen müssen auch umgerührt werden da Sie sonst anbrennen können auch beim warm halten. Es sollte eine Person die Suppen aushändigen.</p>		



Equipment & Personal

Grill, Teller, Besteck, Tische, Bänke, Pavillons, Heizstrahler

Pos 25	Art.-Nr.51: - Grillmeister - Tagessatz	Einzelpreis pro Grillpersonal:	183,75 €
	<p>Wir bringen Grillwerkzeug selbst mit. Sie müssen sich um nichts kümmern.</p> <p>Der Grillmeister ist im Umgang mit dem Grill und Grillgut vertraut. Sie können unseren Grillmeister auch eigene Sachen zum Grillen anreichen.</p> <p>Bitte beachten Sie das Sie je nach Personenanzahl und Veranstaltungsablauf mehr Grillpersonal benötigen. Bei Fragen stehen wir Ihnen zur Verfügung.</p> <p>0</p>		

Pos 26	Art.-Nr.59: - Servicepersonal - Tagessatz	Einzelpreis pro Servicepersonal:	183,75 €
	<p>Servicepersonal Tagessatz a. 8Std. Arbeit jede weitere Std. 20,475 €</p> <p>Zusatz: Kleidung: schwarze Schuhe, schwarze Hose, schwarzes Hemd. Sollten Sie etwas anderes wünschen. Sprechen Sie dies bitte mit uns ab.</p>		

Pos 27	Art.-Nr.83: - Gastro Grill inkl. Gas, Reinigung & 3x3m GrillPavillon	Einzelpreis pro Set: 183,75 €
	<p>Eine Riesen Grillfläche von 97cm x 50 cm, doppelwandige Haube, Seitenbrenner, 5 massive Gussbrenner und Hinter Brenner (Backburner) sind nur einige Eigenschaften die dieses Topmodell beschreiben. ~ 88 KG Qualität die beeindruckend. Lassen Sie sich begeistern und grillen Sie in Höchstformen.</p> <p>Zusatz: Inklusive Endreinigung und einer vollen Flasche 12 KG Gas.</p>	
Pos 28	Art.-Nr.72: - Pavillon 3x3 Meter weiß	Einzelpreis pro Pavillon: 36,75 €
	<p>Wasserfester Faltpavillon inkl. 2 Seitenwände Maße: 3 x 3 Meter Farbe: weiß und schwarz</p> <p>Zusatz: den Pavillon in der Farbe schwarz, verwenden wir zum überdachen der Grillstation. Es stehen auch Pavillons in der Größe 6 x 3 Meter zur Verfügung. Für den 6x3 Meter Pavillon berechnen wir 70 €.</p>	
Pos 29	Art.-Nr.76: - Stehtische Ø 70	Einzelpreis pro Stehtisch: 15,75 €
	<p>Stehtisch Ø 70 Husen extra Zusatz: Extra:</p>	
Pos 30	Art.-Nr.77: - Stehtisch Ø 70 Husse / Stretch	Einzelpreis pro Huse: 16,28 €
	<p>Stretch Husse / Ø 70 alle gängigen Farben möglich. Bitte anfragen! Zusatz:</p>	
Pos 31	Art.-Nr.74: - Bierzeltgarnitur	Einzelpreis pro Set: 15,75 €
	<p>Bierzeltgarnitur 2 Bierbänke / 220 x 25 cm 1 Biertisch / 220 x 50</p> <p>An einer Garnitur finden 8 Personen Platz. Extra:</p>	

Pos 32	Art.-Nr.75: - Bierzeltgarnitur Hussen	Einzelpreis pro Husse: 22,05 €
	Set Preis: 2 Bank Hussen und 1 Tisch Husse	
	Zusatz:	
	Extra:	
Pos 33	Art.-Nr.78: - Bankett- Buffet- Tisch	Einzelpreis pro Tisch: 15,75 €
	Bankett- oder Buffet-Tisch klappbar (weiß) Maße: 182x76 m für 6-8 Personen Zusatz:	
Pos 34	Art.-Nr.86: - Benketttisch - Stofftischdecke (weiß)	Einzelpreis pro Tischdecke: 18,90 €
	weiße Stofftischdecke für Banketttisch inkl. Reinigung Zusatz: Extra:	
Pos 35	Art.-Nr.82: - Heizstrahler inkl. 12 Gas	Einzelpreis pro Strahler: 52,50 €
	Heizstrahler plus einmal 12 KG Gas Gas pauschal 25,00 € / Miete 25,00 € Zusatz: Wir liefern Ihnen diesen Heizstrahler inkl. einer vollen Flasche Gas.	
Pos 36	Art.-Nr.97: Platten weiß aus Melaminharz inkl. Reinigung	Einzelpreis pro Teller: 0,74 €
	Siehe Bild Pos.1 Zusatz: Extra:	
Pos 37	Art.-Nr.120: Messe und Gabel einfach inkl. Reinigung	Einzelpreis pro Set: 0,58 €
	Einfaches Messer und einfache Gabel inkl. Reinigung Zusatz: Extra:	

Pos 38	Art.-Nr.109: - Gourmetteller, Gabel & Messer Set inkl. Reinigung	Einzelpreis pro Set:	2,32 €
	Gourmetteller rechteckig 34x17,5 cm, plus Messeund Gabel		
	Zusatz: Für fehlendes Geschirr berechnen wir 1,50 € pro Teller, Tasse, Glas, Schale, Löffel, Gabel, Messer		
	Art.Nr. 25050 (Teller)		

Pos 39	Art.-Nr.111: - Schalen plus Löffel inkl. Reinigung	Einzelpreis pro Set:	0,56 €
	Schale für Suppe oder Dessert plus entsprechenden Löffel		
	Zusatz: Für fehlendes Geschirr berechnen wir 1,50 € pro Teller, Tasse, Glas, Schale, Löffel, Gabel, Messer		

Pos 40	Art.-Nr.110: - Kaffeelöffel	Einzelpreis pro Löffel:	0,25 €
	Kaffeelöffel		
	Zusatz: Für fehlendes Geschirr berechnen wir 1,50 € pro Teller, Tasse, Glas, Schale, Löffel, Gabel, Messer		
	Art.Nr. 33110 (Kaffeelöffel)		

Getränk catering

mobile Cocktailbar, Smoothies, Softgetränke & Bier, Kaffee + Gläser und Kühlmöglichkeiten

Pos 41	Art.-Nr.80: -Liebherr Gastro- Gewerbekühler (hoch)	Einzelpreis pro Kühlschrank:	47,25 €
	Profi Gastro- Gewerbekühler (hoch)		
	Gesamtleistung: KW		
	Stromanschluss: 230 V		
	Zusatz: hoher Gastro Gas Kühler. Fassungsvermögen ca. 250 Flaschen Bier		

Pos 42	Art.-Nr.126: - Bier - EP / 0,33L / vorgekühlt	Einzelpreis pro Flasche:	1,58 €
	<p>Bier je 0,33l Flasche Verschiedene deutsche Markebier. Zu unseren Hausbiersorten gehört: Gaffel Kölsch auch alkoholfrei, Becks (Gold, Lemon, alkoholfrei), Erdinger auch als alkoholfrei und Salitos. Bitte teilen Sie uns mit, welche Biersorte Sie bevorzugen! Gläser sind nicht im Preis inklusive! Zusatz: Jede angefangene Flasche wird abgerechnet. Wir garantieren ausreichend Getränke vor Ort. Gläser werden außer beim Weizenbier, nicht unbedingt benötigt und können auf Wunsch angeboten werden. Beachten Sie: Gläser müssen gespült werden oder in großen Mengen gelagert werden. Außerdem erhöht sich die Gefahr von Glasbruch.</p>		
<hr/>			
Pos 43	Art.-Nr.124: - Softgetränke - EP / Gourmet Flasche 0,2 L	Einzelpreis pro Flasche:	0,93 €
	<p>Softgetränke (Coca Cola + light, Die Limo von Granini alle drei Sorten, Gerolsteiner Sprudel und Still) je 0,2l Flasche. Zusatz: Jede angefangene Flasche wird abgerechnet. Wir garantieren ausreichend Getränke vor Ort. Probieren Sie unsere Granini Frucht Limonade in den Geschmacksrichtungen: Limette + Zitrone, Pink Grapefruit + Cranberry und Orange + Lemongras</p>		
<hr/>			

Pos 44	Art.-Nr.205: - Smoothie in Flasche 0,25l	Einzelpreis pro Flasche:	1,98 €
---------------	---	---------------------------------	---------------



Frischer Smoothie - Mindestabnahme: pro Lieferung 100 Smoothies
Smoothie Flaschen 0,25l aus recycling Kunststoff + Deckel
Unsere Smoothie können Sie in verschiedenen Sorten bestellen. Die Flaschen werden
Handabgefüllt inkl. Label mit Produktionsdatum und Inhalte

Die Flasche bietet Platz für ein weiteres Label! Dieses Label ist nicht im Preis
enthalten.

Versand und Logistik: Wir liefern unsere Smoothies selbst aus. Eine durchgängige
Kühlung wird durch Thermoboxen mit Kühllackus gewährleistet. Bei einer
dauerhaften Abnahme stellen wir Ihnen gegen eine kleine monatliche miete, eine
Kühlvitrine zur Verfügung. Fassungsvermögen: mehr als 100 Flaschen

Vorteil von Kunststoffflaschen:

1. weniger Energieverbrauch bei Transport durch weniger Gewicht
2. bruchstabil und daher bestens für Veranstaltungen geeignet
3. Unsere Flaschen sind wiederverschließbar durch Schraubverschluss

Preis: 0,756 € Netto ohne MwSt / 100 ml

Pos 45	Art.-Nr.29: - Miet- Kaffeemaschine CS 220 Pro	Einzelpreis pro Maschine:	78,75 €
---------------	--	----------------------------------	----------------



SPEZIALITÄTENMASCHINE NESPRESSO GEMINI CS 220 PRO
Für Nespresso-Pro-Kapseln, Leistung (in Watt) : 2410 W, Druck : 16 bar,
Abmessungen (BxHxT, in cm) : 56 x 39.2 x 37 cm (WxDxH), Abnehmbarer
Wassertank, Fassungsvermögen (in Liter) : 6 l, Gewicht (in kg) : 18 kg, Zubereitung
von Milchschaum innerhalb von 20 Sekunden per Knopfdruck
Einweg-Milchdüsen, Isolierter Tank (1 l) für die Aufbewahrung frischer und kalter
Milch für mehr als 8 Stunden, Innovation: doppelte Brüheinheit für die gleichzeitige
Zubereitung von zwei Kaffees, Behälter für gebrauchte Kapseln, Fassungsvermögen
: 70
Tassenvorwärmplatte, Direkter Wasseranschluss verfügbar
Preis pro Tag: 75,00 € netto / 89,25 € brutto
Zusatz: Unsere Maschinen sind durch Nespresso gewartet. Entkalkung wird nach
jeder Vermietung durchgeführt. Der Preis für das Entkalkungsset von 11,80 € zzgl.
MwSt. und der Zeitaufwand von etwa 1 Std., sind im Preis inbegriffen.
Bei Ausfall einer Maschine können wir Ihnen innerhalb von 24 Std. ein neues Gerät
zur Verfügung stellen.

Bei Beschädigung der Maschine: reparaturkosten max 225,00 €
Wiederbeschaffungswert bei Verlust oder nicht reparierbarer Maschine: 1.900,00 €

Pos 46	Art.-Nr.28: - 1 Packung a 50 Stk Nespresso Kaffee Pads Paket	Einzelpreis pro 50 Stk:	28,35 €
---------------	---	--------------------------------	----------------

Unsere 4 Sorten:
Lungo Forte (für Kaffee), Espresso Forte (für Espresso, Cappuccino, Late
Macchiato), Ristretto und Espresso Decaffeinato
Packungsgröße: 50 Stk / wir liefern alle vier Sorten wenn gewünscht
Abgerechnet wird jede angebrochene Packung. In Verbindung mit unserem
Personal auch einzellabrechnung möglich!
0

Pos 47 **Art.-Nr 11: - Packet 1 -** **Einzelpreis pro Set: 682,50 €**



Cocktail Angebot Mindestabnahme 100 Cocktails
- 1x Personal (Barkeeper)
(1 Std. Aufbau, 6 Std. Bar time, 1Std. Abbau)
- 1x mobile Designer Bar (weiß), L140xT90xH130
LED beleuchtet (Farbe beliebig)
- mind. 100 x Cocktails
inkl. Gläser, Deko, Eis und aller für die Cocktails benötigter Waren und Zutaten
- Jeder weitere Cocktail: 3,85 € netto, 4,50 € brutto inkl. 19% MwSt.

Unsere aktuelle Cocktailkarte: <http://hummer-catering.com/cocktailkarte/>

Sollten Sie weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.
Zusatz: Die Gläser müssen sauber und gespült zurück gegeben werden. Wir berechnen pro ungespülten Glas 0,37 € . Für fehlende Gläser werden pro Glas 1,50 € berechnet.

Pos 48 **Art.-Nr.69: - Granitor - Tagessatz** **Einzelpreis pro Maschine: 236,25 €**



Granitor der Firma Ugolini 3x10 Liter.
Jeder Behälter einzeln Regelbar
Geeignet für Säfte, Cocktails und Smoothies
B:54 T:47 H:69 ca.50 Kg Leergewicht, 230 V Wechselstrom, Geräuschpegel unter 70db (A)
Zur Herstellung von Slusheis, Daiquiris, frozen Joghurt oder zum Kühlen von Säften, frischen Eistee oder Smoothies

Pos 49 **Art.-Nr.44: - Füllung für Granitor ohne Alkohol - EP 35,00 €** **Einzelpreis pro 10L: 36,75 €**

10 Liter Füllung ohne Alkohol für Granitor 35,00 € netto.
Wir stellen unsere Füllungen mit frischen Zutaten (Früchten) her.
Der Granitor kann gleichzeitig 30 L Smoothie, alkoholfreien Cocktail frisch halten.

Beispiel Cocktails:
Erdbeeren, Zitronensaft, Erdbeersirup, Orangensaft
Tropische Früchte, Zitronensaft, Orangensaft
Zitronensaft, Limettensaft, Limejuice

Pos 50	Art.-Nr.45: - Daiquiri - Füllung für Granitor mit Alkohol - EP 54,00 €	Einzelpreis pro 10L:	56,70 €
	10 Liter Füllung mit Alkohol für Granitor 54,00 € netto. Wir stellen unsere Füllungen mit frischen Zutaten (Früchten) her. Der Granitor kann gleichzeitig 30 L alkoholfreien Cocktail oder Cocktails mit Spirituosen frisch halten. Beispiel Cocktails: Erdbeeren, Zitronensaft, Erdbeersirup, Orangensaft (mit oder ohne Absolut Wodka) Tropische Früchte, Zitronensaft, Orangensaft (mit oder ohne Havana Club 3 Jahre) Zitronensaft, Limettensaft, Limejuice (mit oder ohne Sauza Tequila)		

Informationen zur Bestellung

Bestellung

Eine Bestellung kommt erst dann zu Stande, wenn Sie das Angebot, unterschrieben an uns zurück geschickt haben und von uns eine Auftragsbestätigung per Email erhalten haben. Sollten Sie Änderungen in diesem Angebot vorgenommen haben, bestätigen wir Ihnen gleichzeitig die Kenntnisnahme und Anerkennung Ihrer Änderungen durch die Auftragsbestätigung. Sie erteilen uns mit Ihrer Unterschrift einen schriftlichen und verbindlichen Auftrag, wodurch ein Vertragsverhältnis zwischen der Firma Beacom Event Marketing - Hummer Cocktail Catering UG (haftungsbeschränkt) und dem Unterzeichner dieses Angebots zu Stande kommt. Da zwischen Erstellung des Angebots und Auftragserteilung einige Zeit vergehen kann, muss jeder Auftrag durch uns bestätigt werden. Sie erhalten eine schriftliche Auftragsbestätigung. Erst nach Erhalt der Auftragsbestätigung (dies kann formlos per Email passieren) kommt ein Vertrag zu Stande.

Zahlungsziel:

Privatkunden Catering: (bei Vorkasse 5% Rabatt) Die Rechnungsstellung erfolgt nach Auftragserteilung. Der Rechnungsbetrag muss bis spätestens 4 Werktage vor dem Cateringtermin in voller Höhe auf unserem Konto gutgeschrieben sein. In Ausnahmefällen können Sie eine Zahlung vor Ort vor Beginn des Catering vereinbaren. Diese Vereinbarung muss schriftlich von uns bestätigt werden.

Firmenkunden Catering: (bei 80% Vorkasse & 14 Tage Zahlungsziel des Restbetrags 5% Rabatt) Die Rechnungsstellung erfolgt nach Auftragserteilung. Der Rechnungsbetrag muss zu 80 % bis spätestens 4 Werktage vor dem Cateringtermin auf unserem Konto gutgeschrieben sein. Die restlichen 20 % zzgl. Verbrauch müssen innerhalb von 14 Tagen nach dem Catering auf unserem Konto gutgeschrieben sein.

*Sollte dies aus technischen Gründen nicht möglich sein, treten wir die Forderung an unseren Partner und Finanzdienstleistungsunternehmen Decimo GmbH ab. Bitte kreuzen Sie in diesem Fall unter der Unterschrift an! *** Bei Zahlungszielen größer als 6 Wochen, informieren Sie uns bitte schriftlich**

Bei Vermietung ohne weitere Leistungen: Die Rechnungsstellung erfolgt nach Auftragserteilung. Der Rechnungsbetrag muss vor dem ersten Miettag, in voller Höhe auf unserem Konto gutgeschrieben sein. In Ausnahmefällen kann der Rechnungsbetrag in Bar vor Ort übergeben werden. Bitte informieren Sie uns, sollte dies der Fall sein.

Daten

Bitte füllen Sie alle offenen Kästchen aus und überprüfen Sie die Vollständigkeit der vorhandenen Daten und auf Ihre Richtigkeit. Bitte informieren Sie uns ausschließlich schriftlich über Fehler in den Daten oder **Korrigieren Sie diese direkt auf dem Angebot / Kostenvoranschlag**. Für Fehler beim Catering die auf fehlenden oder falschen Daten zurück zu führen sind, wird keine Haftung übernommen. Ausschließlich das Angebot und alle darin enthaltenen Daten sind Rechtsgrundlage dieses Angebots.

Stornierung von Aufträgen!

Das Stornieren von Aufträgen ist nur schriftlich per Post, Email oder Fax möglich. Bitte erkundigen Sie sich ob wir Ihre Stornierung erhalten haben und lassen Sie sich dies dokumentieren.

Stornierung:

früher als 28 Tage: 0 %,

21 - 28 Tage vor Auftrag: 20%,

14 - 21 Tage vor Auftrag: 50 %.

weniger als 14 Tage vor Auftrag werden 90 % des Auftragsvolumen fällig.

Auftrag erteilt:

Ort, Datum

Unterschrift

(Die "Informationen zur Bestellung" wurden gelesen und verstanden und akzeptiert) <http://hummer-catering.com/agb>

***Zahlungsvereinbarung bei Firmenkunden (Siehe Zahlungsziel Vereinbarungen)**

Es ist uns nicht möglich innerhalb von 14 Tagen zu zahlen.