Bayer Gastronomie

BayArena+

Catering- und Eventplaner
gültig ab 07/2013

Konferenz- und Bankettcatering

Inhaltsverzeichnis **Seite**

Frühstücksbuffets	3
Pausensnacks	6
Menüvorschläge	8
Buffetvorschläge	10
Alkoholfreie Getränke	17
Alkoholische Getränke	19
Getränkepauschalen	20
Personal	21

Frühstücksbuffets ab 20 Personen

Mini
zu € 13,50 pro Person

- Verschieden belegte halbe Brötchen
- Frische Mini-Croissants
- Auswahl an Müsli und Cornflakes
- Obstsalat
- Naturjoghurt
- Milch
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Filterkaffee & Tee

Small
zu € 15,50 pro Person

- Frisch gebackene Minicroissants
- Butter und Marmelade
- Mit Schinken und Käse belegte Bagels
- Frische Obstspieße
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Filterkaffee & Tee

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstücksbuffets

Standard
zu € 18,00 pro Person

- Brötchenauswahl mit Kornspitz und Vollkornbrötchen
- Buttercroissants, Stuten
- Schwarzbrot und Steinofenbrot
- Butter, Diätmargarine
- Konfitüren, Honig & Nutella
- Naturjoghurt, Naturquark
- Corn Flakes, Crunchy Nut und Bircher Müsli
- Obstsalat
- Roher und gekochter Schinken
- Salami, Frischwurst
- Edamer, Butterkäse und Brie
- Gekochte Eier
- Orangen- und Apfelsaft
- Milch, Filterkaffee & Tee

Medium
zu € 21,00 pro Person

- Brötchenauswahl mit Mohnbrötchen, Sesambrötchen, Kornspitz und Vollkornbrötchen
- Buttercroissants, Stuten
- Knäckebrot, Schwarzbrot und Steinofenbrot
- Butter, Diätmargarine
- Konfitüren, Honig & Nutella
- Naturjoghurt, Naturquark und Fruchtjoghurt
- Corn Flakes, Crunchy Nut und Bircher Müsli
- Obstsalat
- Roher und gekochter Schinken
- Salami, Geflügelwurst
- Edamer, Butterkäse und Brie
- Gekochte Eier
- Rührei, Speck, Nürnberger Würstchen und Senf
- Orangen- und Apfelsaft
- Milch, Filterkaffee & Tee, Kaffeespezialitäten

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstücksbuffets

Deluxe
zu € 26,00 pro Person

- Brötchenauswahl mit Mohnbrötchen, Sesambrötchen, Kornspitz und Vollkornbrötchen
- Buttercroissantes und süße Croissants
- Mini Apfel- und Kirschtaschen
- Stuten, Knäckebrot, Schwarzbrot und Steinofenbrot
- Butter, Diätmargarine
- Konfitüren, Honig & Nutella

- Naturjoghurt & Fruchtjoghurt, Naturquark und Kräuterquark, Actimel
- Frischer Obstsalat, Ananas, Kiwi, Obstkorb
- Corn Flakes, Crunchy Nut und Bircher Müsli

- Roher und gekochter Schinken, Salami, Geflügelwurst
- Edamer, Butterkäse und Brie

- Tomaten, Gurken, Heringssalat
- Geräucherter Lachs & Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Gekochte Eier, Rührei, Speck, Nürnberger Würstchen und Senf

- Milch, verschiedene Fruchtsäfte und Mineralwasser
- Filterkaffee & Tee, Kaffeespezialitäten

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Pausensnacks

Gemischt belegte Baguetteschnittchen…*		Exklusiv belegte Canapés…*		Laugengebäck…*	
mit Tortenbrie	*€ 2,60*	mit Tortenbrie	*€ 2,90*	Laugenbrezel	*€ 1,70*
mit Salami Mailänder Art	*€ 2,60*	mit Frischkäse und Schnittlauch	*€ 2,90*	Laugenkäsestange	*€ 1,90*
mit Gouda Käse	*€ 2,60*	mit geräuchertem Lachs	*€ 2,90*	Laugenstange	*€ 1,90*
mit Roastbeef	*€ 2,80*	mit Serranoschinken	*€ 2,90*	Mini-Laugengebäck (je 1x Brezel, Knoten, Stange)	*€ 2,20*
mit Crevette und Gurke	*€ 3,00*	mit Roastbeef	*€ 2,90*		
mit geräuchertem Forellenfilet	*€ 3,10*	mit geräucherter Entenbrust	*€ 2,90*		
mit geräuchertem Lachs	*€ 3,10*	mit geräuchertem Heilbutt	*€ 2,90*		
mit Parmaschinken	*€ 3,10*	mit Riesengarnele	*€ 2,90*		

*Mindestabnahmemenge je Sorte 10 Stück/Portionen

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Pausensnacks

BayArena

Herzhafte Snacks…*

Mini Croissant, herzhaft	*€ 1,00*
Kleine Baguettes (Gouda/Kochschinken)	*€ 2,60*
Mini Wrap	*€ 1,90*
Wrap	*€ 3,00*
Bagel	*€ 3,20*
Baguette	*€ 3,50*
Belegte Laugenstange (Gouda, Schinken)	*€ 3,20*
Panini	*€ 4,30*
½ belegtes Brötchen	*€ 2,40*
2 Sandwichecken	*€ 3,40*

Süße Verführung…*

Mini Plunderteilchen	*€ 1,00*
Mini Schoko Windbeutel	*€ 1,00*
Mini Kirsch-/Apfeltasche	*€ 1,00*
Mini Muffin	*€ 1,00*
Petit Fours	*€ 2,00*
Obstspieß	*€ 2,00*
Joghurt mit Obstsalat und Müsliriegel	*€ 3,50*
Obstkorb pro Person	*€ 3,50*

Kuchen und Obst…*

Omas Landkuchen (Käse-Aprikose /Apfel/Zwetschgen/Mohn)	*€ 3,20*
Waffel mit Sauerkirschen	*€ 3,50*
Apfelstrudel mit Vanillesauce	*€ 2,50*
Blechkuchen	*€ 2,10*
1 Stück Torte (Himbeer/Kirsch/Obst)	*€ 3,50*
Donut	*€ 1,50*
Muffin	*€ 1,80*
Cup Cake	*€ 1,80*

*Mindestabnahmemenge je Sorte 10 Stück/Portionen

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menüvorschläge (ab 20 Personen)

Menü 1

Brotauswahl mit Butter und verschiedenen Dips
***
Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan
***
Spanferkelrückenbraten auf Rahmwirsing
mit Kümmeljus und Kartoffelplätzchen
***
Tiramisu mit Früchten

€ 27,00 pro Person

Menü 2

Brotauswahl mit Butter und verschiedenen Dips
***
Brunnenkressesuppe mit Parmaschinken-Chips
***
Gebratenes Maispoulardenbrüstchen
auf Zucchini-Tomatenragout mit Madeirajus
und Kräutergnocchi
***
Träne von dunkler Schokoladenmousse
mit Himbeeren und Mango

€ 33,50 pro Person

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menüvorschläge

Menü 3

Brotauswahl mit Butter und verschiedenen Dips
***
Tomatenconsommé mit karamellisiertem Babymozzarella
am Spieß und Basilikum
***
Gebratenes Zanderfilet auf Salatpüree
mit Rieslingsauce und Butter-Kräuterkartöffelchen
***
Kalamansi-Yuzu-Joghurtmousse
mit Ananasragout mit rosa Pfeffer

€ 37,50 pro Person

Menü 4

Brotauswahl mit Butter und verschiedenen Dips
***
Geräucherte Entenbrust mit marinierten Feigen
an Feldsalat mit altem Himbeeressig, Krusteln und Croûtons
***
Doppelte Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
auf Cassis mit Kohlrabi-Gemüse-Tartelette
und Kartoffelschaum
***
Halbgefrorenes von Grand-Manier
mit marinierten Orangenfilets und gerösteten Cashewkernen

€ 46,00 pro Person

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Antipasti und Pastabuffet ab 30 Personen

€ 29,50 pro Person

Vorspeisen

- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Auswahl an gegrilltem und mariniertem Gemüse
- Weißer Bohnensalat mit Tomate und Thunfisch
- Bunter Olivenmix und eingelegter Fetakäse
- Marinierte Meeresfrüchte in Petersilien-Knoblauchvinaigrette
- Tortellinisalat
- Spaghettisalat mit Basilikum
- Frische Blattsalate der Saison mit Crôutons, Parmesan, Olivenöl, Balsamico und italienischem Kräuterdressing

Suppe

- Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Pasta

- Spaghetti, Gnocchi, Grüne Tagliatelle, Rigatoni
- Lasagne mit Lachs und Spinat

Saucen zur Auswahl

- Pestosauce
- Fruchtige Tomatensauce
- Sauce Bolognese
- Sauce Carbonara

Verfeinern Sie Ihre Nudelvariation mit …

- Gerösteten Pinienkernen
- Geriebenem Parmesan
- Kapern
- Olivenöl

Desserts

- Mascarponetörtchen mit Johannisbeeren
- Latte Macchiatocreme auf Biskuit
- Obstsalat mit Vanillesauce

- Italienische Käseauswahl
- Ciabatta und Butter

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Buffet Rustikal ab 30 Personen

€ 34,50 pro Person

Kalte Speisen

- Auswahl von Räucherschinken und Wurstspezialitäten
- Tafelspitzsülze mit Remoulade
- Selektion von Räucherfischen und Lachs mit Meerrettichsahne und Senf-Dillsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickels

Salate

- Speck-Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Rindfleischsalat
- Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing
- Heringssalat rot & weiß
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings

Suppe

- Kräftiger Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch und Schnittlauch

Warme Speisen

- Schweinekrustenbraten mit Kümmelsauce
- Glasierte Schweinshaxe mit Pilzen, Zwiebeln und Croûtons in Kräuterjus
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
- Gedünstetes Kabeljaufilet auf Gurken-Dillgemüse mit Senfschaum

- Buntes Marktgemüse
- Kohlrabi-Lauchrahmgemüse
- Kleine Semmeknödel
- Petersilienkartoffeln

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Griesflammeri
- Bayrisch Crème
- Fruchtsaucen

- Deutsche Käseauswahl mit herzhaften Brotsorten, Butter und Schmalz

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Buffet Bayrisch ab 30 Personen

€ 35,00 pro Person

Vorspeisen

- Hasenterrine mit Armagnac und Preiselbeeren
- Räucherwürstchen und Brauhausschinken
- Hausmacher Sülze mit Remoulade
- Geräuchertes von Forelle und Lachs mit Sahnemeerrettich

Salat

- Bayrischer Krautsalat mit Speck
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln
- Ochsenmaulsalat
- Wurstsalat mit Kräutern
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings

Suppe

- Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießnockerln

Warme Speisen

- Jungschweinkeule mit Malzbiersauce, Rahmwirsing und Semmelknödel
- Geschmorte Minihaxe mit Kümmeljus, Apfelblaukraut und Kartoffelschaum
- Ofenfrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Speckbratkartoffeln
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Senf
- Lachsforellenfilet aus dem Wurzelsud in Senfsauce mit Garnelen, Blattspinat und Salzkartoffeln

Desserts

- Bayrisch Crème mit Himbeermark
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Obstsalat

- Käseplatte und Obazda
- Brez´n, Rettich und Radieschen
- Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Buffet Mediterran ab 30 Personen

€ 35,50 pro Person

Vorspeise

- Antipasti - Große Auswahl an eingelegtem südländischem Gemüse
- Geräucherter Basilikumlachs auf römischem Salat mit frischem Pesto und Pinienkernen
- „Insalata Caprese“ Scheiben von Mozzarella und reifen Sommertomaten mit bestem Olivenöl und schwarzem Pfeffer

Salate

- Fenchel-Apfel-Salat mit gerösteten Walnusskernen
- Salat von Thunfisch und weißen Bohnen mit rotem Chicorée
- In Olivenöl marinierte Geflügelbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven

Suppe

- Minestrone „Classico“ mit frisch gehobeltem Parmesan

Warme Speisen

- Poulardenbrust à la „Saltimbocca“ mit Landschinken und Salbeiblättern, dazu in Olivenöl gegrilltes Gemüse und Gnocchi
- Italienisches Lammragout mit Rosmarin, Oliven und Tagliatelle
- Rotbarbenfilets mit geschmolzenen Kirschtomaten, Knoblauch und Minze, dazu Polenta

Dessert

- Panna cotta mit Pfirsichen
- Tiramisu-Crème mit Früchten
- Viola Delizia, Cassismousse mit Ricotta

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Buffet International ab 30 Personen

€ 41,50 pro Person

Vorspeisen

- Marinierte Riesengarnelen mit Karotten und feinem Lauch dazu ein Avocado-Dip
- Luftgetrockneter Landschinken mit Honigmelone und frischen Feigen
- Ikarimi Lachs mit Asiasalat, marinierten Sprossen und Mango Chutney
- Bunte Gemüseterrine mit Kräuterquark

Salate

- Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err Pilzen
- Hühnersalat Catalanische Art
- Cocktailtomaten und grüne Pepperoni mit Frischkäse gefüllt

Suppe

- Kartoffelcremesuppe mit frischem Majoran und Speckkrusteln

Warme Speisen

- Roastbeef am Stück mit Zwiebel-Senfkruste, Berner Sauce, gratinierten Kartoffeln und Mandel-Broccoli
- Gebratene Hähnchenbrust in Weißweinsauce mit sautierten Austernpilzen
- Sesamkarotten und Tagliatelle
- Streifen von der Lammhüfte mit Apfelwürfeln, Koriander und Thai-Curry dazu
- Rotes Knurrhahnfilet in Olivenbutter mit Blattspinat und Butterreis

Käse

- Auswahl verschiedener Rohmilchkäse mit blauen Trauben
- Brotkorb und Butter

Dessert

- Mill feuilles von Passionsfrucht und Schokolade mit Cassispüree
- Milchreis mit Zimtzucker
- Exotische Früchte mit Vanillesauce

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Soccer Buffet ab 30 Personen

€ 49,90 pro Person

Aperitif aus dem Bauchladen serviert

- Australien: Vital Drink von „Down Under delight“ aus dem Reagenzglas

Vorspeise aus dem Bauchladen serviert

- Japan: Variation von Sushi mit Wasabi und Ingwer

Kalte Speisen vom Buffet

- Deutschland: Currywurstsalat im Gläschen
- Portugal: In Olivenöl und Kräutern marinierte Gambas und Calamaris
- Niederlande: Kräuter-Matjesfilets in feiner Gewürzmarinade
- Serbien: Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven
- Griechenland: Mediterranes Salatbuffet mit korrespondierender Rohkost, verschiedenen Dressings und Toppings

Suppe vom Buffet

- Russland: Waldpilzconsomme mit Gemüsestreifen

Warme Speisen vom Buffet

- Argentinien: Rosa gebratenes Rib Eye von der Tranchierstation mit gedünsteter Gemüseauswahl und Baked Potatoe, Auswahl an Saucen und Dips
- Italien: Frische Penne Rigate mit würziger Tomatensauce, Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl
- USA: Chickenburger frisch von der Grillstation „created by you – made by us“ mit Toppings und Dipps ganz nach Geschmack
- Elfenbeinküste: Afrikanisches Lammcurry mit Kokosmilch und Gemüse-Cous-Cous

Käse vom Buffet

- Dänemark: Skandinavische Käseauswahl mit Brot & Butter

Dessert vom Buffet

- Italien: Tiramisu
- Frankreich: Mousse au chocolat
- Brasilien: Exotischer Obstsalat

Dessert aus unserem Bauchladen serviert

- Schweiz: Mini Crème Brûllée mit dem Bunsenbrenner live karamellisiert nach Wunsch des Gastes mit aromatisiertem Zucker (Lime, Rosmarin, Minze)

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Buffetvorschläge

Soccer Buffet 2 ab 30 Personen

€ 32,50 pro Person

Kalte Speisen vom Buffet

- Deutschland: Currywurstsalat im Gläschen
- Portugal: In Olivenöl und Kräutern marinierte Gambas und Calamaris
- Niederlande: Kräuter-Matjesfilets in feiner Gewürzmarinade
- Serbien: Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven
- Griechenland: Mediterranes Salatbuffet mit korrespondierender Rohkost, verschiedenen Dressings und Toppings

Suppe vom Buffet

- Italien: Minestrone

Warme Speisen vom Buffet

- Argentinien: Rosa gebratenes argentinische Hüfte von der Tranchierstation mit gedünsteter Gemüseauswahl und Baked Potatoe, Auswahl an Saucen und Dips
- Italien: Frische Penne Rigate mit würziger Tomatensauce, Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl
- USA: Hamburger frisch von der Grillstation „created by you – made by us“ mit Toppings und Dipps ganz nach Geschmack

Dessert vom Buffet

- Italien: Tiramisu
- Frankreich: Mousse au chocolat
- Obstsalat mit Vanillesauce

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Gerolsteiner, medium	0,75 l	*€ 5,04*
Gerolsteiner, medium	0,25 l	*€ 1,68*
Gerolsteiner, naturell	0,50 l	*€ 3,36*

Softgetränke

Coca-Cola	0,20 l	*€ 1,68*
Coca-Cola Light	0,20 l	*€ 1,68*
Coca-Cola Zero	0,20 l	*€ 1,68*
Sprite	0,20 l	*€ 1,68*
Fanta	0,20 l	*€ 1,68*
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	*€ 1,76*

Säfte

Orangensaft, Albi	0,20 l	*€ 1,85*
Apfelsaft klar, Albi	0,20 l	*€ 1,85*

Energydrink

Power Horse	0,25 l	*€ 2,94*

Heißgetränke

Tee, diverse Sorten	je Tasse	€ 1,76
Tee, diverse Sorten	je Liter	€ 5,04
Kaffee	je Liter	€ 5,04

Kaffeespezialitäten:

Espresso	je Tasse	€ 1,76
Kaffee Crème	je Tasse	€ 1,76
Milchkaffee	je Tasse	€ 2,18
Cappuccino	je Tasse	€ 2,18
Latte Macchiato	je Glas	€ 2,35

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alkoholische Getränke

Aperitiv

St. Laurentius, trocken	10cl	*€ 3,36*
St. Laurentius, rosé	10cl	*€ 3,36*

Flaschenbier

Gaffel Kölsch	0,33 l	*€ 2,52*
Bitburger Pils	0,33 l	*€ 2,52*
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33 l	*€ 2,52*
Gaffels-Faßbrause	0,33 l	*€ 2,52*

Bier vom Fass

Gaffel Kölsch	0,20 l	*€ 1,60*
Bitburger Pils	0,25 l	*€ 1,85*

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alkoholische Getränke

Sekt, Prossecco

St. Laurentius Sekt Cuvée Crémant	0,75 l	*€ 24,37*
St. Laurentius Sekt Spätburgunder Rosé Cuvée Nadine Brut	0,75 l	*€ 24,37*

Champagner

Veuve Emille	0,75 l	*€ 63,03*

Weißwein

Bayer 04 Blanc de Noir trocken, Weingut Friedenberg / Mosel-Saar-Ruwer	0,75 l	*€ 23,45*
Bayer 04 Weißburgunder trocken, Weingut Friedenberg Mosel-Saar-Ruwer	0,75 l	*€ 20,92*

Rotwein

Bayer 04 Massamier La Mignarde Tradition Frankreich, Languedoc-Roussillon	0,75 l	*€ 18,91*
Bayer 04 Montepulciano d´Abruzzo Nicodemi Italien Abruzzen	0,75 l	*€ 18,91*

Die Weine sind in unterschiedlichen Jahrgängen vorhanden, wir beraten Sie gerne!

„Bayer Weinkeller – die ganze Welt des Weines“
Wir halten jederzeit eine in der Region einmalige Auswahl von bis zu 1.000 verschiedenen Weinen und Spirituosen für Sie bereit. Speziell auf Ihr Event und das Speisenangebot passend abgestimmte Weine. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Getränkepauschalen

Alternativ zur Einzelabrechnung der Getränke bieten wir Ihnen verschiedene Getränkepauschalen mit der Option an, diese nach Ablauf der Pauschalzeit stündlich zu verlängern:

Getränkepauschale „alkoholfrei“

Mit Beginn Ihrer Veranstaltung servieren wir Ihnen und Ihren Gästen für **4 Stunden** die folgenden Getränke innerhalb der Pauschale:

Mineralwasser
Alkoholfreie Getränke
Kaffeespezialitäten

€ 16,50 pro Person

„Rund-um-Sorglos“ Pauschale

Für **4 Stunden** servieren Ihnen unsere freundlichen Servicemitarbeiter folgende Getränke innerhalb der Pauschale:

Sekt zum Empfang
Wasser
Softgetränke
Kaffeespezialitäten
Gaffel Kölsch & Bitburger Pils vom Fass
Weiß- und Rotwein

€ 24,00 pro Person

€ 23,00 pro Person ohne Sektempfang oder Wein

€ 22,00 pro Person ohne Sekt/Wein

Pauschalverlängerung:
Nach dem offiziellen Ende der gebuchten Pauschale haben Sie die Möglichkeit, die Getränkepauschale stündlich zu verlängern. Pro Stunde kalkulieren Sie bitte mit *€ 6,50 pro Person*. Wir zählen ab der Verlängerung der Pauschale mit Ihnen stündlich die verbliebenen Gäste und rechnen nur die tatsächliche Gästezahl ab.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Personal

Zur Bewirtung Ihrer Gäste ist unser freundliches Servicepersonal bis 02:00 Uhr inkludiert.
Sollte Ihre Veranstaltung über 02:00 Uhr hinausgehen, fallen je nach Personalaufwand die folgenden Kosten an:

Serviceleiter/Oberkellner	Stunde	*€ 32,77*
Servicemitarbeiter	Stunde	*€ 26,05*
Koch	Stunde	*€ 26,05*
Küchenhilfe	Stunde	*€ 23,11*
Logistiker	Stunde	*€ 18,07*

DJ-/Musikanlage

Gerne stellen wir Ihnen die DJ-Tontechnik und einen DJ zur Verfügung, kalkulieren Sie hierfür bei 6 Stunden bitte mit 480,00 €. Nach Ablauf der DJ-Pauschale berechnen wir für den DJ je angefangener Verlängerungsstunde 100,00 €.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer