



ESSKLASSE
CATERING & GASTRONOMIE

**ACHTUNG! AB SOFORT ERHEBEN WIR AUF
ALLE PREISE VON SPEISEN & GETRÄNKE
EINEN SONDERAUFSCHLAG VON 10%**



UNSERE SPEISEN & UNSER SERVICE



DER INHALT IM ÜBERBLICK

Warum mit uns	3
Belegte Backwaren	4
Canapés	5
Sandwiches und Wraps	6
Lunchpakete	7
Meetingplatte	7
Fingerfood	8
Fingerfood in Gläschen	9
Fingerfood Spießchen	9
Süßes Fingerfood	10
Fingerfood Buffets	10
Schlemmer Frühstück	11
Grill-Buffer	12
Mediterrane Grillbuffet	13
Mediterranes Grillbuffet „Exklusiv“	14
Niedersachsen Buffet	15
Alpenländisches Buffet	16
Mediterranes Buffet	17
Veganes Buffet	18
Hausgemachte Suppen & Eintöpfe	19
Heiße Braten und Spezialitäten	20
Unsere Aufläufe	20
Desserts	21
Kuchen und Backwaren	22
Getränke	23
Gastronomisches Equipment für Ihre Veranstaltung	25
Wichtige Informationen	31



WARUM MIT UNS?

In der heutigen, hektischen Zeit ist jeder Tag, jede Stunde in der Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Ihren Geschäftspartnern entspannt ein besonderes Ereignis begehen können, ein Geschenk.

Diesen Tag sollten Sie und Ihre Gäste genießen können!

Deshalb sollten Sie vor der Planung Ihres Events genau prüfen, ob Sie sich und Ihren Gästen einen Gefallen tun, wenn Sie sich selbst zum „Cheforganisator“ machen und die Dinge selbst in die Hand nehmen.

Beantworten Sie sich einfach folgende fünf Fragen:

- Bin ich ein Veranstaltungsprofi, der mit den Themen Catering, Veranstaltungstechnik und -Organisation bestens vertraut ist?
- Habe ich ausreichend helfende Hände für meine Veranstaltung, auf deren fachliche Qualitäten ich mich 100%ig verlassen kann?
- Kann ich mich während meiner Veranstaltung meinen Gästen ausgeruht und entspannt widmen, auch wenn ich selbst die Regie übernehme?
- Werde ich selbst mein Event, auf das ich mich lange gefreut habe, genießen können? Der
- Tag danach: Will ich nach einer kurzen Nacht selbst für Ordnung und Sauberkeit sorgen?
- Wenn Sie nur eine dieser Fragen nicht spontan mit JA beantworten können, sprechen Sie mit einem Profi!

Sicher werden die Kosten für Ihre Veranstaltung, bei Beauftragung eines Unternehmens etwas höher sein, als wenn Sie Ihre Party in Eigenregie veranstalten. Aber ein Angebot sollten Sie sich in jedem Fall unterbreiten lassen. Sie werden erstaunt sein, welches interessante Preis-/ Leistungsverhältnis möglich ist.

Wir würden uns freuen, wenn wir der Profi Ihrer Wahl wären. Testen Sie uns. Das sollten Ihnen Ihre Gäste wert sein!

Ihr EssKlasse Serviceteam



BELEGTE BACKWAREN

Mindestbestellmenge 40 Stück (10 Stück pro Sorte, bei geringeren Mengen pro Sorte berechnen wir einen Zuschlag von 20%)

Unsere Backwaren sind jeweils belegt mit frischem Salat und werden einzeln ausdekoriert.

Halbe belegte Brötchen, halbe Scheibe Brot (Schnittchen), oder halbe Laugenstange

Kategorie A **2,00 €/Stück**

Belegt mit:

- Kochschinken
- Salami
- Putenbrust
- Schinken
- Kasseler
- Fleischsalat
- Zwiebel-Mettwurst

Halbes Körnerbrötchen	2,30 €/Stück
Ganzes belegtes Brötchen	2,20 €/Stück
Ganzes belegtes Körnerbrötchen	2,50 €/Stück

Vegetarisch belegt mit:

- Ei
- Schnittkäse
- Frischkäse-Kräuter
- Camembert
- Tomate-Mozzarella

Kategorie B **2,70 €/Stück**

Belegt mit:

- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Parmaschinken
- Roastbeef
- Fenchel-Salami
- Schweinrücken
- Lachsschinken

Halbes Körnerbrötchen	3,00 €/Stück
Ganzes belegtes Brötchen	2,90 €/Stück
Ganzes belegtes Körnerbrötchen	3,20 €/Stück

Vegetarisch belegt mit:

- Manchego Käse

CANAPÉS

Kategorie A

1,90 €/Stück

Belegt mit:

- Putenbrust oder Hähnchenbrust
- Frischkäse
- Pfefferschinken
- Brüsseler Leberpastete
- Kochschinken
- Salami
- Zwiebel-Mettwurst

Vegetarisch belegt mit:

- Schnittkäse
- Tomate-Mozzarella
- Schafskäse-Paprika-Tomate
- Eiersalat

Kategorie B

2,10 €/Stück

Belegt mit:

- Lachsschinken
- Schweinerücken
- Serrano-Schinken
- Roastbeef
- Fenchelsalami
- Forellenfilet
- Räucherlachs

Vegetarisch belegt mit:

- Manchego-Käse
- Gorgonzolacreme-Feigensenf

Kategorie C

2,60 €/Stück

Belegt mit:

- Rinderfilet
- Räucheraal (**Preis auf Anfrage**)
- Shrimps
- Wildpastete mit Preiselbeeren

SANDWICH

Kategorie A

2,10 €/Stück

Belegt mit:

- Kochschinken & Coleslaw
- Schinken oder Salami & Käse

Vegetarisch belegt mit:

- Tomate-Mozzarella
- Frischkäse-Gurkenscheiben
- Ei mit Senfmayonnaise

Kategorie B

2,40 €/Stück

Belegt mit:

- Räucherlachs-Meerrettichcreme
- Schweinerücken
- Putenbrust-Waldorfsalat

Kategorie C

2,70 €/Stück

Belegt mit:

- Räucherlachs-Meerrettichcreme
- Roastbeef-Remoulade

Rohkostschnitte auf halber Scheibe Vollkornbrot

2,00 €/Stück

Belegt mit:

- Frischkäse mit Karotten
- Frischkäse mit Tomate
- Frischkäse mit Radieschen
- Frischkäse mit Gurke

WRAPS

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte, bei geringeren Mengen pro Sorte berechnen wir einen Zuschlag von 20%

Halbe Wraps mit frischem Salat & gefüllt mit:

- Putenbrust und Curry-Frischkäse **2,70 €/Stück**
- Räucherlachs und Honig-Senf Soße **3,20 €/Stück**
- Ei und pikanter Frischkäsecreme (Vegetarisch) **2,50 €/Stück**

LUNCHPAKET

Standard* (ab 10 Personen)

7,50 €/Person

- 1 Brötchen mit Kochschinken oder Salami, Tomate, Salat
- 1 Körnerbrötchen mit Gouda, Gurke, Salat
- 1 Apfel
- 1 Schokoriegel
- Servietten

XXL* (ab 10 Personen)

10,90 €/Person

- 1 Frikadelle mit Senf
- 1 Mini-Laugen mit Frischkäse
- 1 Körnerbrötchen mit Kochschinken-Käse, Gurke, Salat
- 1 Apfel oder Banane
- 1 Schokoriegel
- 1 Fruchtjoghurt + Einweglöffel
- Servietten

*Getränke gern auf Anfrage!

MEETING PLATTE

(ab 10 Personen)

11,90 €/Person

... Backwaren belegt mit Kategorie A

- | | |
|--------------------------------|-------|
| • ½ Belegtes Körnerbrötchen- | Kat A |
| • ½ Belegtes Brötchen- | Kat A |
| • ½ Belegte halbe Scheibe Brot | Kat A |
| • 2 herzhaftes Gourmetspieße | |
| • 1 Obstspieß | |

... Backwaren belegt mit Kategorie B

13,50 €/Person
Rohkostplatte mit Dipp (ab 10 Personen)
(100g/Person)

3,50 €/Person

- Frische Paprika, Tomate, Gurke, ...
- Kräuterdipp

Obstplatte (ab 10 Personen)

3,50 €/Person

(100g / Person, saisonales Obst in mundgerechten Stückchen)



FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte (außer Gemüsetortilla)

Kleine Leckereien

- Tournedos vom Rind reichlich garniert **3,90 €/Stück**
- Parmaschinken auf Melonenwürfel **2,00 €/Stück**
- Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen **2,00 €/Stück**
- Involtini vom Roastbeef **2,40 €/Stück**
- Knuspermedaillon vom Schwein **2,60 €/Stück**
- Kartoffelrösti mit Lachstartar und Kaviarcreme **3,00 €/Stück**
- Mini-Wraps **2,70 €/Stück**
- Mini-Jägerschnitzel mit Pfifferlingen **2,70 €/Stück**
- Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen **1,80 €/Stück**
- Kleine Pizzen Salami & Schinken **1,80 €/Stück**

Vegetarisch

- Mini-Frühlingsröllchen **1,90 €/Stück**
- Mini-Pastetchen mit Kräuterfrischkäse **2,00 €/Stück**
- Bruschetta mit Schafskäse, Paprika & Tomate **1,80 €/Stück**
- Gebackene Camembert-Ecken **1,80 €/Stück**
- Mini-Laugen mit Frischkäse **1,80 €/Stück**
- Kleine Pizzen mit Spinat **1,80 €/Stück**
- Gemüsetortilla (Mindestabnahme 20 Stück) **1,80 €/Stück**
- Marinierte Schafskäseecken mit Chili-Honig **2,00 €/Stück**



FINGERFOOD IM GLÄSCHEN

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Stilvoll & modern servieren wir das Fingerfood in Gläschen

- Salami mit Fenchel & Olivenöl **2,60 €/Stück**
- Grüner Spargel mit gegrillter Tigergarnele **2,70 €/Stück**
- Avocado-Salat mit Riesengarnele **2,60 €/Stück**
- Lachstatar mit Honig-Senf-Soße **2,60 €/Stück**
- Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust **3,00 €/Stück**

Vegetarisch

- Weiße Bohnen mit getrockneten Tomaten & Kräutern **2,60 €/Stück**
- Büffelmozzarella mit gepfefferten Erdbeeren **2,90 €/Stück**
- Geröstete Kartoffeln mit Kräuterfrischkäse **2,30 €/Stück**
- Gebratene Champignons mit Chilihonig **2,30 €/Stück**
- Kichererbsen-Mousse mit Rote Beete Chips **2,30 €/Stück**

FINGERFOOD SPIESSCHEN

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Unsere leckere Gourmet Spieße

- Partyfrikadelle mit Cornichon **1,60 €/Stück**
- Chorizo mit Cornichon & Olive **1,70 €/Stück**
- Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce **1,90 €/Stück**
- Dattel im Speckmantel **2,10 €/Stück**

Vegetarisch

- Mozzarella mit Kirschtomate & Olive **1,30 €/Stück**
- Käsewürfel mit Früchten **1,60 €/Stück**
- Manchego Käse mit Physalis & Traube **2,10 €/Stück**
- Obstspieß **1,50 €/Stück**



SÜSSES FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Einzeln in der Manschette präsentiert.

- Mini-Obstkuchen 1,40 €/Stück
- Mini Trockenkuchen 1,40 €/Stück
- Gefüllte Mini-Croissants 1,40 €/Stück
- Mini-Berliner 1,50 €/Stück
- Mini-Muffin 1,40 €/Stück
- Mini-Schokoladenkuchen mit Sahnetupfer 1,70 €/Stück

FINGERFOOD – BUFFET A

Ab 10 Personen (9 Teile pro Person)

- Kartoffelrösti mit Lachstartar & Kaviarcreme
 - Mini-Jägerschnitzel mit Pfifferlingen
 - Mini-Laugen mit Frischkäse
 - Bruschetta mit Schafskäse, Tomaten & Paprika
 - Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen
 - Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce
 - Melonenwürfel mit Parmaschinken
 - Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen
 - Käsespieß mit Früchten
- 17,90 €/Person

FINGERFOOD – BUFFET B

Ab 10 Personen (9 Teile pro Person)

- Canapé belegt mit Räucherlachs
 - Canapé belegt mit Fenchelsalami
 - Canapé belegt mit Putenbrust
 - Canapé belegt mit Frischkäse-Radieschen
 - Involtini vom Roastbeef
 - Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen
 - Knuspermedaillon vom Schweinefilet
 - Kleine Pizzen Salami & Schinken
- 17,50 €/Person

Weitere Fingerfood – Buffets stellen wir gern nach Ihren Wünschen auf Anfrage zusammen!



SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

(ab 30 Personen)

- Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
- Aufschnitt-Platte mit Schinken, Puten- od. Hähnchenbrust & Salami
- Gemischte Käseplatte mit Schnittkäse & Camembert
- Rohkostplatte mit Strauchtomaten, Gurken, Mozzarella & Balsamico
- Joghurt, Konfitüre, Honig, Nutella & Butter
- Fleischsalat & Eiersalat
- Brot, Brötchen, Croissants
- Rührei & Bacon
- Mini-Frikadellen

19,50 €/Person

GRILL-BUFFETS

(ab 30 Personen)

Grillbuffet Standard

- Marinierte Nackensteaks
- Marinierte Putensteaks
- Gemüsespieße
- Grillbratwurst
- Schinkenriller
- Grillkäse

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Krautsalat
- Hirtensalat mit Schafskäse

- Senf & Ketchup
- Thai-Sauce
- Kräuterbutter
- Baguette

17,00 €/Person



MEDITERRANES GRILLBUFFET

(ab 30 Personen)

Grillbuffet

- Marinierte Nackensteaks
- Rumpsteaks in Pfeffermarinade
- Spieß mit Putenbrust & Paprika
- Italienische Bratwurst
- Gegrillter Lachs
- Garnelenspieße in Chili-Knoblauch-Marinade
- Grillkäse

Aus dem Chafing-Dish

- Rosmarin-Kartoffeln mit Aioli
- Grillgemüse

Großes Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit gebratenen Champignons
- Mediterrane Salatplatte mit Oliven & Hausdressing
- Bulgur-Salat mit Fetakäse

Grillsoßen & Beilagen

- Aioli
- Pfeffersoße
- Barbecue-Soße
- Asia-Soße
- Brotkorb & Kräuterbutter

Desserts

- Obstsalat mit frischer Minze
- Panna Cotta mit Himbeeren

29,00 €/Person



MEDITERRANES GRILLBUFFET „EXKLUSIV“

(ab 50 Personen)

Vom Grill und aus der Riesenpfanne:

- Rosa gegrilltes Flanksteak vom Rind, am Buffet tranchiert
- Knusprig gegrillte Racks vom schwäbischen Spanferkel
- Grobe Rostbratwurst
- Marinierte Maishähnchenbrust mit Kräutern
- Marinierte Schweinenackensteaks vom Lübchiner Strohschwein
- Garnelenspieße in Chili-Knoblauch-Marinade
- Gedünstete Doraden im Päckchen mit Raucharomen
- Gegrillte Halloumi Ananas

Aus dem Backofen

- In Honig marinierte Maiskolben
- Gebackene Süßkartoffelscheiben mit Rosmarin gratiniert
- Gebratenes, mediterranes Okraschoten-Gemüse

Großes Salatbuffet

- Sommerlicher Couscous-Salat mit Minze
- Bunter Quinoa-Paprikasalat
- Brunnenkresse-Sommersalat mit Senf-Honig-Dressing
- Mediterraner Nudelsalat

Grillsoßen & Beilagen

- Milde Joghurtsauce
- Aioli
- BBQ-Sauce
- Avocado-Dip mit Chili
- Brotauswahl mit Kräuterbutter

Desserts

- Gegrillte Banane mit Baileys & Vanilleeis
- Gegrillte Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt

36,00 €/Person



NIEDERSACHSEN-BUFFET

(ab 30 Personen)

Vom kalten Buffet

- Schinken & Mettwurstplatte
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Fischplatte mit Makrelen-, Forellenfilet & Räucherlachs
- Käseplatte
- Partyfrikadellen
- Gurkensalat mit Dill-Sahnesauce
- Blattsalate aus der Region mit Hausdressing
- Brot- und Brötchenauswahl
- Butter

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hauptspeise

- Saftiger Schinkenbraten mit Honigkruste
- Geschnitztes vom Oldenburger Hähnchen mit Champignons
- Karamellierte Möhren
- Prinzessbohnen mit Speckbeilage
- Kartoffelgratin, Butterreis

Dessert im Gläschen

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hannoversche Welfenspeise

27,00 €/Person



ALPENLÄNDISCHES BUFFET

(ab 50 Personen)

Suppe

- Klare vegetarische Frittatensuppe mit Gemüsestreifen

Vorspeisen

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräuter & Rohkostvariation, dazu eine Vinaigrette & Senfdressing
- Vegetarisches Schmalz mit Knusperzwiebeln & Lauch
- Frischer Radi mit Radieschen & Salzflocken
- Obazda mit Zwiebeln & Kümmel
- Kleine Käseauswahl mit Trauben
- Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Käse-Wurstsalat à la Seehaus mit Blattpetersilie & Paradeiser
- Pfefferbeißer vom Brett mit Gewürzgurke
- Brotkorb mit rustikalem Bauernbrot, Schwarzbrot & Laugengebäck, dazu Butter

Hauptspeisen

- Spieß- & Krustenbraten, dazu Fleischkäse vom Brett, frisch vor dem Gast tranchiert auf Bayrisch Kraut mit Schwenkkartoffeln, dazu Senf- & Pfeffersauce
- Kleine Kalbfleischpflanzerln auf Egerlinge in Rahm mit Bratkartoffeln
- Backendl mit überbackenem Karfiol
- Semmelknödel (vegan) mit Pfifferlingen
- Kasspatzln mit Röstzwiebeln

Desserts

- Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Bayrisch Creme mit Himbeermark & Minze
- Marillenknödel mit zerlassener Butter & Vanillesauce
- Bunte Obstspieße

33,00 €/Person



MEDITERRANES BUFFET

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

- Minestrone
- Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & mariniertem Gemüse, geräucherter Lachs & Dill-Honig-Senfsauce, Melone mit Parmaschinken Tomate-Mozzarella & Baguette

Hauptspeisen

- Filet vom Zander, auf der Haut gebraten an Zitronenbutter
- Schweinemedallions in Champignonrahm
- Karamellisierte Möhren & grüne Bohnen
- Kartoffelgratin
- Wildreis

Dessert (im Gläschen)

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu

32,00 €/Person



VEGANES BUFFET

(ab 30 Personen)

Suppe (Wählen Sie eine Suppe aus)

- Kokos-Currysuppe mit Maultaschen
- Minestrone

Vorspeisen

- Quinoa-Salat mit Staudensellerie, rote Beete & Romanasalat
- Linsen-Avocado-Salat
- Gefüllte Taco-Shells mit veganem Hack, Gemüsestreifen & Ajvar-Dip
- Gebratener Pak Choi mit Currysauce
- Rohkostsalate mit unserem veganem Hausdressing
- Salat mit Gurken, Tomaten, Möhren & Sellerie

Hauptgang (Wählen Sie 3 Hauptspeisen aus)

- Auberginenschnitzel mit Erdnuss-Chilisauce
- Thailändisches Gemüse mit geräuchertem Tofu & Jasminreis
- Paprika-Reispfanne mit Joghurt-Lassi & Minze
- Gefüllte Paprika mit gebratenem Gemüse & Couscous
- Gefüllte Auberginen mit Moussaka, veganem Hack & Minze-Pfeffer-Dip
- Vegane Pasta mit Mandelsauce, Brunnenkresse & Strauchtomaten
- Falafelbällchen mit Kichererbsen-Ragout & Pflücksalat
- Gegrillte Maiskolben mit BBQ-Sauce
- Hokkaidokürbis-Ragout mit Blumenkohlreis

Dessert

- Grießflammerie mit Schokoladensauce
- Rote Kirschgrütze mit veganer Vanillesauce
- Rübli Dessert

36,00 €/Person



HAUSGEMACHTE SUPPEN & EINTÖPFE

(Mindestbestellmenge 5 Liter)

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Kräftige Erbsen- oder Linsensuppe mit geschnittenen Würstchen
- Kartoffelsuppe mit geschnittenen Würstchen
- Minestrone
- Italienische Tomatensuppe
- Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen
- Asiatische Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch (Auf Anfrage auch vegan)
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

12,00 €/Liter

- Hannoversche Hochzeitssuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Chili con Carne

13,50 €/Liter

Optional zur Suppe

- Baguette, Brot oder kleine Brötchen
- Bockwurst

0,90 €/Person

1,80 €/Person



HEISSE BRATEN & SPEZIALITÄTEN

(Mindestbestellmenge für 20 Personen)

Preis je Portion

- Schweinemedallions mit Champignons in Rahm **8,90 €/Person**
- Schweinekrustenbraten heiß aus dem Ofen mit Pfeffer- & Senfsoße **8,90 €/Person**
- Saftiger Schinkenbraten mit Honigkruste **8,90 €/Person**
- Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignons **8,90 €/Person**

Beilagen

- Gemüse **2,90 €/Person**
- Kartoffeln **2,90 €/Person**
- Salatbeilage **3,50 €/Person**
- Kartoffelgratin

UNSERE AUFLÄUFE

(Mindestbestellmenge für 20 Personen)

- Überbackene Cannelloni mit Kirschtomaten, gefüllt mit Rinderbolognese oder Ricotta Spinat **8,90 €/Person**
- Spinat-Gnocchi-Auflauf mit Frischkäsesauce **8,90 €/Person**
- Kartoffelhackauflauf mit Frühlauch & Bratensauce **8,90 €/Person**
- Lasagne „Classic“ mit Tomatensauce **8,90 €/Person**
- Lasagne mit Lachs und Spinat **8,90 €/Person**
- Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce **8,90 €/Person**



DESSERTS

(Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte, im Glas serviert und ausdekoriert!)

- | | |
|--|---------------------|
| • Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,30 €/Glas |
| • Mousse au Chocolat | 2,30 €/Glas |
| • Zweierlei Mousse au Chocolat | 2,30 €/Glas |
| • Mango-Creme | 2,30 €/Glas |
| • Welfenspeise | 2,30 €/Glas |
| • Weiße Mousse au Chocolat mit Fruchtmark | 2,60 €/Glas |
| • Weincreme | 2,30 €/Glas |
| • Apfel-Tiramisu-Creme | 2,30 €/Glas |
| • Obstsalat der Saison | 3,00 €/Glas |
| • Obst in mundgerechten Stückchen (100g) | 3,00 €/100g |
| • Obstkorb (saisonales Obst, 1 Stück) | 1,80 €/Stück |
| • Eierlikörcreme mit geeisten Himbeeren auf Cantuccini | 3,00 €/Glas |
| • Panna Cotta mit Himbeeren | 3,00 €/Glas |
| • Kleine Auswahl von Käsespezialitäten, 100g | 4,90 €/100g |

Desserts auch in kleinen Mengen bestellbar!

- | | |
|--|--------------------|
| • Heiliger Bim Bam - Bayrisch Creme mit Biskuit | 3,50 €/Glas |
| • Alpenkracher – Topfencreme mit Marillenkompott | 3,50 €/Glas |
| • Schwarzwald Mädels | 3,50 €/Glas |



KUCHENAUSWAHL & BACKWAREN

Kuchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Butter-Mandelkuchen **1,70 €/Stück**
- Apfelstreuselkuchen **2,10 €/Stück**
- Kirschstreuselkuchen **2,10 €/Stück**
- Käse-Mandarinen Kuchen **2,10 €/Stück**
- Russischer Zupfkuchen **2,20 €/Stück**
- Saftiger Schokoladenkuchen **2,40 €/Stück**
- Plundergebäck mit verschiedenen Füllungen **2,00 €/Stück**

Croissant (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Schokoladen-Croissant **1,70 €/Stück**
- Croissant mit Fruchtfüllung **2,00 €/Stück**
- Mini-Croissants, gefüllt (40g) **1,50 €/Stück**

Brezel (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Laugenbrezel **1,80 €/Stück**
- Laugenbrezel gebuttert **2,20 €/Stück**

GETRÄNKE

Alkoholfrei

- | | | |
|---|------------|----------------------|
| • Premium Mineralwasser
(feinperlig, naturelle) | 12x 0,75 l | 17,00 €/Kiste |
| • Premium Mineralwasser
(feinperlig, naturelle) | 24x 0,25l | 19,00 €/Kiste |
| • Premium Apfelschorle naturtrüb | 6x 1,0l | 20,00 €/Kiste |
| • Softdrinks (<i>Sinalco Cola, Sinalco Cola Light o. Zero, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone, Sinalco Mix etc.</i>) | 12x 1,0l | 22,00 €/Kiste |
| • Softdrinks (<i>Sinalco Cola, Sinalco Cola Light o. Zero, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone, Sinalco Mix etc.</i>) | 24x 0,2l | 22,00 €/Kiste |
| • Creydt Fruchtsaft | 12x 0,2l | 22,00 €/Kiste |
| • Creydt Fruchtsaft | 6x 1,0l | 24,00 €/Kiste |

Biere

- | | | |
|---------------------------------|------------|----------------------|
| • Gilde Ratskeller vom Fass | (50l, 30l) | 3,20 €/Liter |
| • Gilde Ratskeller Flaschenbier | 24x 0,33l | 26,50 €/Kiste |
| • Weihenstephaner Weizenbier | 20x 0,5l | 29,50 €/Kiste |

Für bestellte und nicht angebrochene Getränkekästen berechnen wir eine Lieferpauschale von 3,00 € je Kiste. Für nicht angebrochene Bierfässer berechnen wir eine Lieferpauschale von 12,00 € je Fass.



GETRÄNKE

Weine

• Pinot Grigio	0,75l	16,00 €/Flasche
• Grauburgunder	0,75l	16,00 €/Flasche
• Riesling	0,75l	16,00 €/Flasche
• Merlot	0,75l	16,00 €/Flasche
• Dornfelder	0,75l	16,00 €/Flasche
• Tempranillo	0,75l	16,00 €/Flasche
• Portugieser Weißherbst	0,75l	16,00 €/Flasche

Prosecco

• Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,75l	17,00 €/Flasche
----------------------------------	-------	------------------------

Für bestellte und nicht verbrauchte Flaschenware berechnen wir 1,00 € Logistikpauschale je Flasche.



GASTRONOMISCHES EQUIPMENT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Gläser 'Classic'

• Longdrink-Glas geeicht 0,2l	VPE 40	0,40 €/Stück
• Longdrink-Glas 0,3l	VPE 24	0,50 €/Stück
• Biertulpe geeicht 0,3l	VPE 24	0,40 €/Stück
• Weizenbiertglas geeicht 0,5l	VPE 24	0,50 €/Stück
• Schnapsstamper geeicht 2cl	VPE 24	0,40 €/Stück
• Digestif-Glas geeicht 2cl/4cl	VPE 30	0,40 €/Stück
• Cognacschwenker geeicht 2cl	VPE 24	0,50 €/Stück
• Whiskey-Tumbler 4cl	VPE 24	0,40 €/Stück
• Caipirinha-Glas 0,3l	VPE 15	0,40 €/Stück
• Cocktailglas "Grand Cru" 0,3l	VPE 24	0,50 €/Stück
• Cocktailglas "Martini" 0,2l	VPE 15	0,50 €/Stück
• Grappa-Glas 2cl	VPE 40	0,50 €/Stück
• Teeglas "Royal" mit Untertasse 0,2l	VPE 12	1,00 €/Stück

Gläser 'Classico'

• Wasserglas	VPE 24	0,50 €/Stück
• Weinglas klein geeicht 0,1l	VPE 24	0,50 €/Stück
• Weinglas groß geeicht 0,2l	VPE 15	0,60 €/Stück
• Sekt-/Champagnerglas geeicht 0,1l	VPE 24	0,50 €/Stück

Weiteres Gläser Sortiment auf Anfrage!



Porzellan 'Classic'

Mindestbestellmenge 10 Stück

• Teller flach, weiß, rund Ø 19 cm	0,40 €/Stück
• Teller flach, weiß, rund Ø 24 cm	0,40 €/Stück
• Teller flach, weiß, rund Ø 28 cm	0,50 €/Stück
• Teller tief, weiß, rund Ø 21cm	0,40 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 16cm	0,45 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 21cm	0,50 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 26cm	0,60 €/Stück
• Teller tief mit Fahne, weiß, rund Ø 25cm	0,60 €/Stück
• Espressotasse obere, weiß	0,30 €/Stück
• Espressotasse untere, weiß	0,30 €/Stück
• Kaffeetasse obere, weiß	0,30 €/Stück
• Suppentasse obere, weiß	0,40 €/Stück
• Kaffee-/Suppentasse untere, weiß	0,30 €/Stück
• Kaffeebecher, weiß	0,40 €/Stück
• Cappuccino-Tasse obere, weiß	0,50 €/Stück
• Cappuccino-Tasse untere, weiß	0,50 €/Stück
• Milchgießer, weiß	1,00 €/Stück
• Zuckerdose mit Deckel, weiß	1,70 €/Stück
• Aschenbecher Porzellan, weiß	1,00 €/Stück
• Platzteller "Royal" Edelstahl rund Ø 31cm, silberfarben mit gerolltem Rand	3,70 €/Stück
• Eierbecher Porzellan m. Ablage, weiß	1,20 €/Stück
• Salzstreuer Porzellan, weiß	1,00 €/Stück
• Pfefferstreuer Porzellan, weiß	1,00 €/Stück



Porzellan 'Creative'

Mindestbestellmenge 10 Stück

- | | |
|--|---------------------|
| • Teller 'Creative' flach, weiß, viereckig Ø 21 cm | 0,70 €/Stück |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, viereckig Ø 27 cm | 1,30 €/Stück |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, dreieckig Ø 20cm | 0,60 €/Stück |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, dreieckig Ø 25cm | 1,30 €/Stück |
| • Teller 'Creative' tief, weiß, dreieckig Ø 30cm | 2,60 €/Stück |
| • Espressotasse 'Creative' obere, weiß | 0,40 €/Stück |
| • Espressotasse 'Creative' untere, weiß | 0,40 €/Stück |
| • Kaffeetasse 'Creative' obere, weiß | 0,40 €/Stück |
| • Suppentasse 'Creative' obere, weiß | 0,50 €/Stück |
| • Kaffee-/Suppentasse 'Creative' untere, weiß | 0,40 €/Stück |
| • Milchgießer 'Creative', weiß | 1,70 €/Stück |

Besteck 'Majestic'

- | | | |
|---|--------|---------------------|
| • Vorspeisenmesser, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Vorspeisengabel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Vorspeisenlöffel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Menümesser, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Menügabel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Menülöffel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Dessert-/Kuchengabel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Dessert-/Kuchenlöffel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Espresso-Löffel, | VPE 10 | 0,90 €/Stück |
| • Fischmesser, | VPE 10 | 1,00 €/Stück |
| • Steakmesser, | VPE 10 | 1,00 €/Stück |
| • Besteckteile "Buffet fertig"
im Tischkörbchen verpackt &
Hygienisch eingeschweißt, Preis je Besteckteil | | 0,50 €/Stück |

Porzellan & Besteck in weiteren Ausführungen auf Anfrage erhältlich.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung!



Tischwäsche reinweiß

- | | |
|--|----------------------|
| • Tischdecke weiß, 130 x 130 cm | 6,00 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, 130 x 190 cm | 7,00 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, 130 x 280 cm | 9,00 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 150 cm | 11,00 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 200 cm | 14,00 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 240 cm | 20,00 €/Stück |
| • Tischdecke weiß, rund Ø 300 cm | 35,00 €/Stück |
| • Mundserviette Stoff 50 x 50 cm, weiß | 1,30 €/Stück |

Servietten fertig gebrochen für Ihr Event, Aufpreis je Serviette:

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| • Serviette gebrochen als Fächer | 3,00 €/Stück |
| • Serviette gebrochen als Kerze | 3,00 €/Stück |
| • Serviette gebrochen als Stern | 3,00 €/Stück |
| • Serviette gebrochen als Tasche | 3,00 €/Stück |

Die Tischwäsche ist auch in den Farben Champagner & Mocca erhältlich

Bierzeltgarnituren

- | | |
|---|----------------------|
| • Sitzbank 27 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar | 7,00 €/Stück |
| • Langtisch 50 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar | 15,00 €/Stück |
| • Langtisch 70 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar | 16,00 €/Stück |
| • Bierzeltgarnitur 50 cm, 1 Tisch 50 x 220cm,
2 Bänke 27 x 220 cm | 29,00 €/Stück |
| • Bierzeltgarnitur 70 cm, 1 Tisch 70 x 220 cm,
2 Bänke 27 x 220 cm | 30,00 €/Stück |

Hussen für Bierzeltgarnituren sind auf Anfrage auch in verschiedenen Farben erhältlich.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung.



Tische

(Alle Tische auf dieser Seite haben ein Klappgestell)

- Banketttisch rund 120cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 6 Personen **15,00 €/Stück**
- Banketttisch rund 150cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 8 Personen **17,00 €/Stück**
- Banketttisch rund 180cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 10 Personen **25,00 €/Stück**
- Banketttisch 76 x 122cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 4 Personen **10,00 €/Stück**
- Banketttisch 76 x 183cm, Höhe 74 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, Kunststoffplatte (Outdoor geeignet) **13,00 €/Stück**

Stühle

- Bankettstuhl "Classic" mit Polsterung schwarz, Gestell hammerschlag-anthrazit, (H/B/T) 93,5/41/39 cm **6,00 €/Stück**
- Bankettstuhl "Classic" mit Polsterung blau, Gestell hammerschlag-anthrazit, (H/B/T) 93,5/41/39 cm **6,00 €/Stück**
- Reihenbinder Bankettstuhl **0,80 €/Stück**
- Seminarstuhl "Classic", Polsterung Schwarz, Gestell verchromt, (H/B/T) 82/52/42 cm **6,00 €/Stück**
- Reihenbinder Seminarstuhl **0,80 €/Stück**

Weitere Tische sowie Bestuhlung bieten wir Ihnen gern auf Anfrage an.

Stehtische

- Stehtisch "Classic" weiß, rund Ø 70 cm, Gestell klappbar, Höhe 109 cm **15,00 €/Stück**
- Stehtisch "Classic" weiß, rund Ø 80 cm, Gestell klappbar, Höhe 109 cm **15,00 €/Stück**
- LED-Leuchtstehtisch kabellos **79,00 €/Stück**
 Stehtisch rund Ø 85cm, Gestell klappbar, Illuminationsbeleuchtung mit modernster LED-Technik. Viele Standardfarben und 16 verschiedene Farbverlauf-Programme mittels Fernbedienung wählbar. Synchroner Farbverlauf aller LED-Module durch Funknetz mit ca. 200m Reichweite, Akkubetrieb für mindestens 8 Stunden. Auf Wunsch können im Vorfeld individuelle Farbverläufe erstellt werden. Miete pro Komplettsset (Stehtisch inkl. weißer Husse und LED-Akku-Kit)
- Stehtisch Stretch-Hussen für Ø 80 – 85 cm **20,00 €/Stück**
 In den Farben Weiß, champagner, schwarz, rot, dunkelblau, gelb, grau, orange, bordeaux, schokobraun, anthrazit, blau.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung.



Landhausschirme

- Landhausschirm rund in Bordeaux, weiß oder grau, Ø 4 m, inkl. 40kg Schirmständer **100,00 €/Stück**
- Landhausschirm eckig in weiß oder grau, eckig 3,50 x 3,50m, inkl. 40kg Schirmständer **100,00 €/Stück**

Faltzelte Royal

Wasserdichte Bespannung in sandfarben, hochwertiges Aluminiumgestell in Holzoptik, gebogener Dachüberhang, durch Scherensystem mit 2 Personen in wenigen Minute aufgebaut. Beim Aufbau bitte unbedingt die Montageanleitung beachten. Bei Starkwind muss das Zelt gegen Beschädigung geschützt oder notfalls abgebaut werden. Für Beschädigung haftet der Mieter.

- Faltzelt "Royal" 3 x 3 m, inkl. 4 Beschwerungsplatten á 30kg **180,00 €/Stück**
- Faltzelt "Royal" 4 x 4 m, inkl. 4 Beschwerungsplatten á 30kg **230,00 €/Stück**
- Faltzelt "Royal" 3 x 6m, inkl. 6 Beschwerungsplatten á 30kg **230,00 €/Stück**

Weiteres Zubehör, wie z.B. Seitenwände geschlossen oder mit Fenster sind auf Anfrage auch erhältlich.

Chafing Dishes & Buffetzubehör

- Chafing Dish "Majestic" mit Rolltop für GN Behälter 1/1, inkl. 2 Dosen Brennpaste **40,00 €/Stück**
- Chafing Dish für Suppe, Inhalt 13,5l, inkl. 2 Dosen Brennpaste **20,00 €/Stück**
- Suppenkessel, elektrisch mit klappbaren Deckel mit Löffelaussparung, Inhalt 9l Temperaturbereich 48°C - 94 °C **26,00 €/Stück**

Für weiteres Inventar zur Ausstattung Ihrer Veranstaltung erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot!

Alle Mietpreise inklusive Reinigung



Wichtige Informationen

Preise

Der Mindestbestellwert beträgt 100,00 €, an Wochenenden & Feiertagen 500,00 €.

Alle Preisangaben in diesem Katalog verstehen sich **zuzüglich** der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. An gesetzlichen Feiertagen, die nicht auf einen Sonntag fallen, erheben wir einen Zuschlag von 20% auf sämtliche Speisen sowie 75% auf Serviceleistungen.

Getränke

Ein umfangreiches Sortiment anpassenden Getränken stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen für Ihre Veranstaltung zusammen und liefern diese passend temperiert direkt an den Veranstaltungsort.

Mobiliar / Equipment

Möchten Sie Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck oder sonstiges Inventar mieten, unterbreiten wir Ihnen gern ein entsprechendes Angebot.

Transport, Auf- und Abbau

Unsere Lieferkosten sind abhängig vom Umfang und der Entfernung.

Lieferpauschale 1 = kalte Speisen ohne Equipment

Lieferpauschale 2 = warme Speisen ohne Equipment inkl. Abholung Leergut

Entfernung	LP 1	LP 2
bis 5km	30,00 €	50,00 €
5,1 – 10 km	40,00 €	55,00 €
10,1 – 15 km	50,00 €	65,00 €

Für weitere Entfernungen unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Der Auf- und Abbau der Speisen ist in der Lieferpauschale nicht enthalten. Bei Bedarf erfolgen diese Leistungen gern zum Nachweis.

Die Anlieferung, der Auf- und Abbau und die Abholung von Mobiliar, Kleininventar und sonstigem Equipment erfolgt zum Stundenverrechnungssatz von 33,00 €. Für Kfz-Kosten berechnen wir 0,80 € je gefahrenem km.

In den angegebenen Mietpreisen für Geschirr und Equipment ist die Reinigung bereits enthalten. Bitte achten Sie darauf, dass geliehenes Equipment komplett zurückgegeben wird.

Durch verspätete Rückgaben entstehen eventuell Zusatzkosten. Fehlmengen müssen wir leider berechnen. Die Abholung des Equipments erfolgt in der Regel am nächsten Werktag.

Unsere Lieferpauschalen basieren auf die Lieferung hinter die erste Tür. Wir gehen von einer ebenerdigen Anlieferung der Waren und des Inventars aus. Bei speziellen Anliefersituationen bitten wir im Vorfeld um entsprechende Mitteilung.

Personalservice

Gerne unterstützen wir Sie im Rahmen unseres Eventservice mit unserem Personal. Bei Bedarf berechnen wir folgende Stundenverrechnungssätze.

▪ Serviceleiter/ Serviceleiterin	39,00 €
▪ Servicemitarbeiter/Servicemitarbeiterin	33,00 €
▪ Koch/Köchin	33,00 €
▪ Küchenhilfe	28,00 €
▪ Mitarbeiter/-in für Auf-/Abbau	33,00 €

Die Mindestarbeitszeit je Mitarbeiter/in beträgt 4 Stunden. Feiertagsarbeiten werden mit einem Feiertagszuschlag in Höhe von 75% berechnet.



Liefer- und Leistungsbedingungen

Bitte betrachten Sie die folgenden Bedingungen als Grundlage unserer Geschäftsbeziehung. Sie akzeptieren diese Bedingungen erst, sobald Sie unser Angebot, in dem die Bedingungen bekannt gegeben werden, mündlich oder schriftlich angenommen haben.

Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung und -bestätigung. Geschirr, Besteck, Gläser, Dekorationen usw. bleiben unser Eigentum. Entliehenes Equipment muss innerhalb des vereinbarten Mietzeitraums an uns zurückgegeben werden. Andernfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Leihdauer zu berechnen. Geschirrverlust wird zum Einkaufspreis plus 10 % Regiekosten berechnet.

Zahlungsvereinbarungen

Zahlungsziel ist sofort ab Rechnungsdatum rein netto Kasse, sofern keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde. Bei Erstaufträgen behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 % des vereinbarten Auftragsvolumens in Rechnung zu stellen. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des jeweiligen Diskontsatzes zu belasten.

Rücktrittsvereinbarungen

Der Kunde ist berechtigt bis 14 Kalendertage vor Veranstaltung kostenfrei zu stornieren. 13 bis 8 Tage vor der Veranstaltung sind 50 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten. 7 bis 1 Tag vor der Veranstaltung sind 80% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten. Bei Stornierung am Veranstaltungstag sind die vollen Kosten zu begleichen.

Sind bis zum Zeitpunkt der Stornierung besondere Waren für die jeweilige Veranstaltung eingekauft worden, z. B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden separat in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2.000 € netto stellen wir die bis dahin angefallenen Kosten plus 10% Regiekosten in Rechnung.

Reklamationen

Sollte unser Service Anlass zur Beanstandung geben, muss dies unverzüglich, schriftlich oder per Fax oder per E-Mail an die

EssKlasse GmbH & Co. KG

Fax 05130 9 28 18 11

E-Mail info@essklasse-catering.de

mitgeteilt werden. Sind Beanstandungen direkt zu beheben, sollte sofort unsere Veranstaltungsleitung vor Ort informiert werden. Wir befassen uns sofort mit der Beanstandung, denn nichts ist uns wichtiger als ein zufriedener Kunde!

Haftungsvereinbarungen

Nach Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Sondervereinbarungen

Zusätzliche Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, bedürfen der Schriftform.

EssKlasse GmbH & Co. KG

– Regionsbüro Wedemark –

Rabensberg 2

30900 Wedemark

E-Mail: info@essklasse-catering.de