



Catering Angebot – XXXXXXXXXX

Angebot Nr.: XXXX.XX

Datum: XX.XX.XXXX

Veranstaltungsdetails

Anlass: Feier

Datum: XX.XX.XXXX

Uhrzeit: Buffeteröffnung XX:XX Uhr

Personenzahl: ca. 50 Gäste

Ort: XXXXXXXXXXXXX

Vielen Dank für Ihre Anfrage und das Interesse an unserem Catering.

Gerne begleiten wir Ihre Veranstaltung kulinarisch und sorgen mit hochwertigen Speisen, sorgfältig ausgewählten Zutaten und einem zuverlässigen Service für einen rundum gelungenen Ablauf.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unseren Buffetvorschlag, den wir selbstverständlich individuell an Ihre Wünsche anpassen können.



Philipp Rainer Mario Hadjiew
& Martin Günther GbR
Culinart Catering

Kontakt:
Mahlower Str. 47
12557 Berlin

T +49 163 86 89 175
info@culinart-catering.de
www.culinart-catering.de

Bankverbindung:
C24 Bank



Ihr individuelles Catering-Paket

Pos.	Leistung	Menge	Einzelpreis	Gesamt
1	Buffet laut Buffetvorschlag	50 Pers.	39,00 €	1.950,00 €
2	Material & Präsentation	1	50,00 €	50,00 €
3	Anlieferung und Abholung innerhalb Berlins am Veranstaltungstag	1	50,00 €	50,00 €
Gesamtbetrag inkl. MwSt.				2.050,00 €
Nettobetrag				1.915,89 €
darin enthaltene MwSt. (7 %)				134,11 €

Das entspricht 41,00 € pro Person. Alle Einzelpreise sind Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Getränke und Servicepersonal werden, sofern beauftragt, mit 19 % ausgewiesen.

Im Preis enthalten

- Zubereitung sämtlicher Speisen laut Buffetvorschlag
- Lieferung, Aufbau und Abbau des Buffets am Veranstaltungstag
- Das von uns benötigte Equipment (Buffetfläche, Chafing Dishes, Wärmelampen, Präsentationsmaterial, Schalen und Vorlegebesteck)
- Abholung des Equipments nach der Veranstaltung

Nicht enthalten – auf Wunsch zusätzlich buchbar

- Servicepersonal (35,00 € Brutto inkl. 19 % MwSt. pro Stunde und Kraft, mindestens 4 Stunden)
- Getränke und Getränkeausschank durch Servicepersonal
- Grill, Bierzeltgarnitur, Pavillon
- Geschirr, Gläser und Besteck für die Gäste
- Zusätzliche Speisen, Mitternachtsimbiss

Organisatorische Voraussetzungen vor Ort

- Für den Aufbau des Buffets benötigen wir ca. 2 Stunden Vorlaufzeit vor Veranstaltungsbeginn.
- Ein Stromanschluss (230 V) sowie Zugang zu Wasser.
- Eine ebenerdige Zufahrt bzw. Anlieferungsmöglichkeit in unmittelbarer Nähe des Aufbauorts.
- Eine ausreichend große, stabile Stellfläche für das Buffet (ca. 2–3 laufende Meter).



Bei Freiluft-Veranstaltungen setzen wir einen überdachten Aufbauort voraus. Ist dieser nicht vorhanden, stimmen wir rechtzeitig eine Alternative ab.

Buffetvorschlag

Vorspeisen

- **Wildkräuter-Bowl mit Ofenspargel**
Bunte Blattsalate aus Brandenburg, gerösteter Beelitzer Spargel, gebratene Pilze, knusprige Roggen-Croutons und Walnuss-Dressing.
- **Panzanella – der italienische Brotsalat**
Knusprig geröstetes Brot trifft auf sonnengereifte Tomaten, frisches Basilikum, feine Zwiebeln und Gurken, veredelt mit bestem Olivenöl und einem Hauch Essig.
- **Rote Bete mit Apfel und Meerrettichschaum**
Tatar aus fermentierter Roter Bete mit Granny-Smith-Apfel und feinem Meerrettichschaum.
- **Ofenfrische Brotauswahl**
Mit gesalzener und ungesalzener Butter.

Hauptgänge

- **Wildragout New Style**
Zart geschmortes Wild aus märkischer Jagd, serviert mit Pastinakenpüree, glasierten Möhren und Preiselbeer-Sauce.
- **Schweinefilet-Medaillons mit Schwarzbierjus und Austernpilz-Crunch**
Zart rosa gegart, moderne Neuinterpretation der Berliner Schwarzbierküche; dazu gebratener Spitzkohl.
- **Zitronen-Butter-Hähnchen aus der Keule**
Auf Spargel-Erbсенragout und gebackenen Rosmarin-Kartoffeln.
- **Vegetarische Alternative nach Absprache**
Gerne ergänzen wir einen vegetarischen oder veganen Hauptgang – sprechen Sie uns an.

Dessert

- **Karamell-Crème-brûlée**
Feine Creme mit knuspriger Karamellkruste.
- **Vanille-Panna-cotta mit Erdbeermark**
Zarte Vanille-Sahnecreme, verfeinert mit fruchtigem Erdbeermark.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte teilen Sie uns Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungsformen spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit. Eine Allergenkennzeichnung der Speisen stellen wir am Buffet bereit. Spuren einzelner Allergene können wir produktionsbedingt nicht vollständig ausschließen.



Speisenreste

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen können wir keine Haftung für Speisen übernehmen, die nach Ende der vereinbarten Buffetzeit verzehrt werden. Eine Mitgabe von Resten erfolgt auf eigene Verantwortung des Auftraggebers.

Konditionen und Hinweise

Angebot und Auftrag

Angebotsgültigkeit: 14 Tage ab Angebotsdatum.

Auftragserteilung: Der Auftrag gilt mit Ihrer schriftlichen Bestätigung (auch per E-Mail) als erteilt.

Gästezahl

Die oben genannte Personenzahl dient der Kalkulation. Die verbindliche Gästezahl benötigen wir spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung. Sie ist Grundlage der Abrechnung, auch wenn am Veranstaltungstag weniger Gäste erscheinen. Eine spätere Erhöhung ist nach Verfügbarkeit möglich.

Zahlung

Anzahlung: Nach Auftragsbestätigung wird eine Anzahlung in Höhe von 30 % des Gesamtbetrags fällig.

Restzahlung: Innerhalb von 7 Tagen nach der Veranstaltung ohne Abzug.

Stornierung

Bei einer Absage durch den Auftraggeber berechnen wir, gerechnet ab dem Tag des Eingangs der schriftlichen Stornierung:

- bis 30 Tage vor der Veranstaltung: kostenfrei
- 29 bis 14 Tage vorher: 30 % des Gesamtbetrags
- 13 bis 7 Tage vorher: 50 % des Gesamtbetrags
- ab 6 Tage vorher: 90 % des Gesamtbetrags

Die Anzahlung wird auf die Stornokosten angerechnet.

Equipment und Rückgabe

Das gestellte Equipment bleibt unser Eigentum und wird nach der Veranstaltung von uns abgeholt. Für Beschädigung oder Verlust während der Veranstaltung berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.



Individuelle Anpassungen des Menüs sowie Erweiterungen (z. B. Servicepersonal, Getränke, zusätzliche Speisen) sind jederzeit möglich. Sprechen Sie uns gerne an.

Mit bestem und kulinarischem Gruß

CulinART Catering