Rundum Sorglos –
Unsere Pauschalen in der Speisekammer

„Glück | Seligkeit“

„Glück & Seligkeit“ [Kleinigkeiten zum Empfang]

Köstliche Bruschetta
Duo köstlicher Bruschetta vom „Anderthalb-Meter-Brett“

Bitte wählen Sie aus:
Bruschetta Parma
Parmaschinken | Dattel-Crème | Wildkräutersalat | Olive |
Parmesan | Kresse

oder

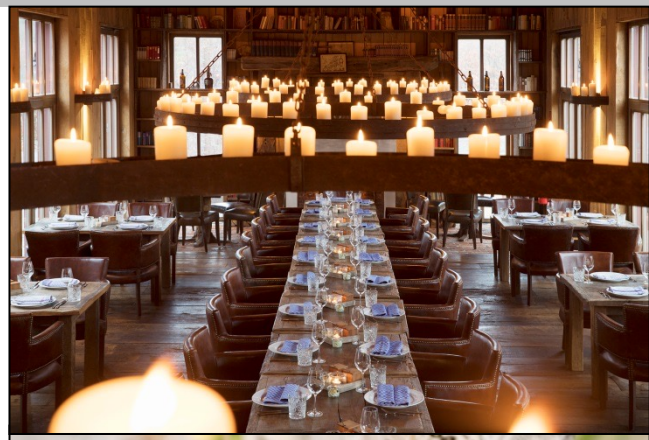
Bruschetta Milano
Tranchen von der Hähnchenbrust | hausgemachtes Pesto |
Pflücksalat | Tomatenwürfel | Kresse

Bitte wählen Sie aus:
Bruschetta Pienza
Peccorino | Hagebutten-Apfel-Chutney | Feldsalat | Kresse [vegi]

oder

Bruschetta Verona
Crème von süßer Paprika | getrocknete Tomate | Pflücksalat |
Kresse [vegi]

SPEISEKAMMER
der cateringmanufaktur



„Glück & Seligkeit“ [Vorschlag „Mediterran“]

Kaltes

Salat Niçoise im Glas präsentiert
Thunfisch | junge Kartoffel | Bohne |Ei

„Vitello Tonnato“
Rosa gebratenes Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapernapfel

Zackenbarsch | Tomaten-Olivenragout | Focaccia-Crouton

Caprese
Babymozzarella | konfierte Kirschtomate | Basilikumpesto | Limone

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Coq au Vin Manufaktur-Style
Brust und Keule vom Freilandhuhn | geröstetes Wurzelgemüse | Burgunderjus | sautierte Traube | Steinchampignon | Kräuterreis

Saltimbocca vom Kalb | Kirsch-Pfeffersauce | Romanesco | Rahm-Gnocchi

Meeresfisch der Saison im Ofen gegart | Ofen-Gemüse | Pernodsauce | Rosmarinkartoffel

Penne al Arrabiata
Feurige Penne | Paprika | Zwiebel | Tomatensugo

Süßes

Zitronengras-Panna Cotta | Mangokonfit

Latte Macchiato Crème | Schokoladenstücke

Katalanische Vanillecrème | Sherry-Feige

SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

„Glück & Seligkeit“ [Vorschlag „Mediterran II“]

Kaltes
Aragoneser Salat | Eisbergsalat | Tomate | Olive |
Paprika | Streifen vom Parmaschinken

Flusskrebsschwänze | Honig-Senf-Sauce

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Salat von San Marzano Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes
Involtini von der Hähnchenbrust | Parmesanschaumsauce |
Zucchini-Paprikagemüse | Kartoffelgnocchi

Rinderrücken unter einer mediterranen Kräuter-Meersalzkruste gegart |
Barolosauce | Landkartoffel-Olivenragout

Gebratenes St. Pierrefilet | Garnele | Muschel |
Safranschaumsauce| Blattspinat | Wildreis

Front Cooking
Pasta aus dem Parmesanlaib |
Basilikum-Pesto | Kirschtomate

Süßes
Dessertvariation
à la cateringmanufaktur im Minigläschen

SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

„Glück & Seligkeit“ [Vorschlag „Mediterran III“]

Kaltes

Mediterranes Grillgemüse |
Zitronen-Pesto Dressing | Knoblauch-Joghurt

Gepfefferter Mozzarella | Traubenragout | Balsamico

Aubergine | Tomatenpüree | frittierter Salbei

Vitello Tonnato | Kapernbeere

Manchegokäse

Serranoschinken

Bunter Marktsalat des Südens |
Basilikum-Limettendressing | Feigen-Nuss Dressing

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Saltimbocca vom Schwein | Schmelztomate |
Meersalz-Butter | Linguine

Hähnchenfilet | Feigen-Ricotta Topping |
Ofenpaprika | Gnocchi

Doradenfilet | getrüffelter Kartoffelstampf | Rucola

Gelbe Bandnudeln |
Ratatouille-Gemüse | Tomaten-Olivensugo | frischer Basilikum | Ricottakäse

Süßes

Rosmarin Panna Cotta | Apfelkompott

Latte Macchiato Crème | Chilizucker

Tiramisu

SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

Getränke + Cocktails

Alkoholfreie Getränke 0,25 l:
Coca Cola | Coca Cola light | Fanta | Sprite |
Orangensaft | Apfelschorle | Trauben
Maracujasaftschorle

Alkoholfreie Getränke 0,75 l:
Herzog LIFE | Herzog Naturelle Mineralwasser

Bier vom Fass | aus der Flasche 0,33 l:
Brinkhoff's No. 1 | Brinkhoff's Radler |
Brinkhoff's alkoholfrei

Sekt:
Sektmanufaktur Lergenmüller
Brut trocken
Pfalz

Weißwein:
Grauburgunder
QbA, trocken
Weingut Lergenmüller / Pfalz

Rotwein:
Pinot Noir
QbA, trocken
Weingut Lergenmüller / Pfalz

Heißgetränke
Kaffee Crème | Espresso

Die Pauschale ist gültig für 6 Stunden.

Im Anschluss wird je weitere Stunde € 7,56 / Person berechnet.

Cocktails mit Alkohol:
Caipirinha
Mojito
Sex on the Beach
Tequila Sunrise
Mai Tai
Prince
Moscow Mule / Gin Mule
Pina Colada

Cocktails ohne Alkohol:
Ipanema
Fruit Punch
Virgin Colada

Longdrinks:
Gin Tonic (Thomas Henry)
Havana Club Cola (Cuba Libre)
Jameson Whiskey Cola

Special:
Lillet Wild Berry
Aperol Spritz

SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

Mitternachtsimbiss

Snacks
Dortmunder Currywurst inkl. Mini-Brötchen
à € 3,50 / Portion

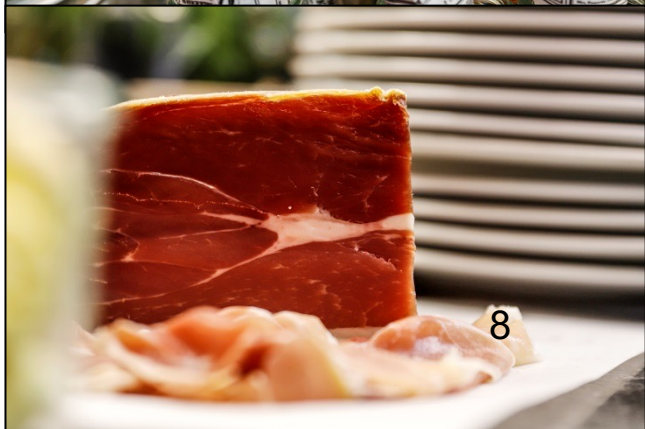
Parmaschinken und Peccorinostifte
aus der Streetfood-Tüte
à € 5,50 / Portion

Käse und Schinken –
frisch geschnitten von der Berkelmaschine
à € 8,50 / Person

Vesperbrett mit Kaugenbrezeln, Rohkost und Dipps
€ 5,50 / Portion

OPTIONAL

SPEISEKAMMER
der cateringmanufaktur



Personal

Event-Servicekräfte

Die perfekten Servicebegleiter Ihrer Veranstaltung!
Ob Menü, Buffet oder Flying Fingerfood – keine Service-Herausforderung
ist zu groß.

€ 46,00 / h bei Verlängerung der Veranstaltung nach Ablauf der Pauschale.
Es werden mindestens 2 Servicekräfte pro Stunde bei der Abrechnung berücksichtigt!

SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

„Mit Leib & Seele“ im Überblick

- Pauschalabrechnung unserer Leistungen -

Gastro-Pauschale

Duo köstlicher Bruschetta – serviert auf langen Holzbrettern zum Aperitif

Buffetvarianten gem. „Mit Leib & Seele“

Getränkepauschale für 6 Std. inkl. Cocktails

Personal für 6 Std. Veranstaltungsdauer

Mobiliar, Equipment, Dekoration wie vorhanden

Gesamt netto pro Person:

€ 135,62 (€ 150,00 inkl. MwSt.)

* Preis am Beispiel einer Feierlichkeit mit einer Veranstaltungsdauer von 6h, zzgl. € 700,00 Raumbereitstellung / Endreinigung. Alle Preise verstehen sich zzgl. der aktuell gültigen MwSt..
Bitte beachten Sie, die Speisekammer ist ab 40 Personen buchbar.

Bedingungen

- § Alle im Angebot genannten Preise verstehen sich, sofern nicht anders deklariert, exkl. der gesetzlichen MwSt..
- § Bitte berücksichtigen Sie, dass das Angebot auf Grundlage der angegebenen Personen- / Portionszahlen erstellt worden ist.
- § Die Mindestanzahl an Personen, die bei einer Abrechnung für die Speisekammer zugrunde gelegt wird, beträgt 40 Gäste.
- § Bei Abweichungen der Personen- / Portionszahlen um mehr als - 5,00 % kann es zu Preisanpassungen kommen.
- § Aufgrund von unvorhergesehenen Preissteigerungen kann es zu Preis-anpassungen kommen.
- § Aufgrund von Lieferengpässen kann es zu Abweichungen und inhaltlichen Anpassungen im Speisenangebot kommen.
- § Die endgültige Teilnehmerzahl wird der Kongress Dortmund GmbH spätestens 28 Tage vor Veranstaltungstermin mitgeteilt und bildet die spätere Abrechnungsgrundlage.
- § Sollte die **Rechnungsadresse NICHT** der **Angebotsadresse** entsprechen, ist dies VOR der Veranstaltung mitzuteilen. Eine nachträgliche Rechnungsänderung wird mit € 25,00 in Rechnung gestellt!
- § Bruch und Verlust von Geschirr, Gläsern und Besteck ist nicht Bestandteil dieser Vereinbarung. Im Bedarfsfall erfolgt eine gesonderte Abrechnung.
- § Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kongress Dortmund GmbH.
- § Mit Annahme des vorliegenden Angebotes erklären Sie sich mit dem Speichern Ihrer Daten zur internen Verwendung einverstanden.

cateringmanufaktur

Bedingungen Speisekammer

§ Die Anmeldung und Gebührenzahlung bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) ist ausschließlich durch Sie vorzunehmen. Auf Verlangen ist ein entsprechender Nachweis über die Entrichtung der GEMA-Gebühren vorzulegen.

§ Für Wertsachen, Bargeld, Garderobe und andere Gegenstände wird keine Haftung übernommen. Etwas anderes gilt nur, sofern unsererseits ein Fall der groben Fahrlässigkeit oder Vorsatz gegeben ist. Unsere Haftung ist auf solche Schäden begrenzt, die durch grob fahrlässiges oder vorsätzliches Handeln unsererseits entstanden sind.

§ Wird die Location in einer über das übliche Maß hinaus oder in einer atypischen Weise verschmutzt oder gar beschädigt, tragen Sie die zusätzlichen Kosten hierfür, die durch die Reinigungs- und / oder Reparaturarbeiten entstehen.

§ Spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungstermin ist eine Anzahlung von 50 % des prognostizierten Rechnungsbetrages fällig. Die Kongress Dortmund GmbH sendet dem Auftragsgeber vorab eine entsprechende Akontorechnung zu.

§ Sollte 7 Tage vor Veranstaltungsdatum noch kein Zahlungseingang verbucht worden sein, behält sich die Kongress Dortmund GmbH den Rücktritt vom Vertrag vor.

§ Erläuterung zur Mehrwertsteuer: Getränke werden weiterhin mit dem Regelsteuersatz von 19 % Mehrwertsteuer abgerechnet und zu 30 % in die Kumulation einbezogen. Speisen unterliegen dem ermäßigten Steuersatz von 7 % Mehrwertsteuer und werden zu 70 % berücksichtigt.

cateringmanufaktur

Datenschutz

Hinweise zum Datenschutz

Die Westfalenhallen Unternehmensgruppe GmbH mit den Unternehmenstöchtern Messe Dortmund GmbH, Westfalenhalle GmbH sowie Kongress Dortmund GmbH, Strobelallee 45, 44139 Dortmund, verarbeiten zum Zweck der Erbringung vertraglicher Leistungen, der Information über unsere Dienstleistungen und zur Geschäftsanbahnung personenbezogene Daten.

Zu diesem Zweck haben wir gem. Art. 6 Abs. 1 Satz 1 lit. f) DS-GVO folgende personenbezogene Daten von Ihnen (vgl. Art. 4 Satz 1 Nr. 2 DS-GVO) gespeichert:

- Bestandsdaten (z.B., Namen, Adressen).
- Kontaktdaten (z.B., E-Mail, Telefonnummern).
- Ggf. Inhaltsdaten (z.B., Texteingaben, Fotografien, Videos).
- Ggf. Vertragsdaten (z.B., Vertragsgegenstand, Laufzeit, Kundenkategorie).
- Ggf. Zahlungsdaten (z.B., Bankverbindung, Zahlungshistorie).

Den Schutz Ihrer Daten nehmen wir sehr ernst. Weitere Hinweise zum Datenschutz sowie zu Ihren Rechten in Bezug auf die Datenverarbeitung und Ihre Daten entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung:
https://www.westfalenhallen.de/datenschutzerklaerung.html

cateringmanufaktur