

Bestellung:

Fax: +49 (0)30-3038-91-3966, projekte@capital-catering.de

Veranstaltungsdetails, obligatorisch für alle Bestellungen:

Veranstaltungsname:

Raum:

Datum: Personenanzahl:

Veranstaltungszeit (von/bis):

Rechnungsempfänger:

Firmenname:

Ansprechpartner Besteller:

Anschrift, Strasse:

PLZ und Ort:

Telefon/Fax:

Umsatzsteuer ID:

Emailadresse Besteller:

Kreditkartenauthorisierung, obligatorisch (nur als Deposit):

Kartenummer/ Sicherheitsnummer:

Kartentyp / Gültigkeit:

Name: (in Druckbuchstaben)

Unterschrift:

Ort und Datum:

Unterschrift Besteller:

Service- und Aufbauart:

- auf den Tischen eindecken
- auf einem Buffet im Raum
- auf einem Buffet vor dem Raum

Ihre Wünsche werden entsprechend der Raumbestuhlung und der Möglichkeit vor Ort berücksichtigt.

Zeit:

- vor der Veranstaltungszeit
- nach der Veranstaltungszeit
- während der Veranstaltungszeit

Verschiedene Zeiten:

Bestellung (bitte ankreuzen):

Hiermit bestelle ich **verbindlich** folgende Getränke, Speisen und weiteres wie folgt angekreuzt:
Die entsprechende Menge bei Speisen und Getränken werden nach unseren Erfahrungen entsprechend der Personenanzahl kalkuliert. **Eine schriftliche Bestätigung wird Ihnen per Email zugesandt.**

Bitte beachten Sie, dass wir bei Bestellungen, die drei Werktage vor Veranstaltung bei uns eingehen, einen Spätzuschlag in Höhe von 10 % auf alle Preise erheben. Änderungen an den Pauschalen können nicht ohne Preisänderung vorgenommen werden.

Konferenzpakete: (Mindestbestellmenge 5 Pers.)

- Konferenzpaket „süß“ p. Pers. 8,90 EUR
inkl. 1,5 Tassen Kaffee oder Tee,
2 Softdrinks (Wasser, Säfte), 1 x süßes Gebäckteilchen
- Konferenzpaket „herzhaft“ p. Pers. 8,90 EUR
inkl. 1,5 Tassen Kaffee oder Tee,
2 x Softdrinks (Wasser, Säfte), 1 x ½ belegtes Teilchen
- Konferenzpaket „Getränke“ p. Pers. 6,90 EUR
inkl. 1,5 Tassen Kaffee oder Tee,
2 x Softdrinks (Wasser, Säfte)

Heißgetränke:

- Kaffee (7 Tassen oder 5 Becher) 1,00 l 13,80 EUR
- Tee, verschiedene Sorten 1,00 l 12,50 EUR

Mineralwasser:

- Bad Liebenwerda, spritzig 0,25 l 2,90 EUR
- Bad Liebenwerda, naturell 0,25 l 2,90 EUR
- Bad Liebenwerda, spritzig 0,75 l 8,50 EUR
- Bad Liebenwerda, naturell 0,75 l 8,50 EUR

Softdrinks und Säfte:

- Coca-Cola 0,20 l 2,90 EUR
- Coca-Cola light 0,20 l 2,90 EUR
- Fritz Limo Orange 0,20 l 2,90 EUR
- Fritz Limo Zitrone 0,20 l 2,90 EUR
- Fritz Limo Melone 0,20 l 2,90 EUR
- Orangensaft 0,20 l 2,90 EUR
- Apfelsaft 0,20 l 2,90 EUR
- Softdrinks und Säfte (außer Fritz & Bionade) 1,00 l 9,90 EUR

Wein, Sekt und Champagner:

- Rotwein 0,75 l 21,50 EUR
- Weißwein 0,75 l 21,50 EUR
- Prosecco Valdobbiadene, Villa Sandi 0,75 l 28,00 EUR
- Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l 74,50 EUR

Bier:

- Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 0,33 l 3,50 EUR
- Beck's 0,33 l 3,50 EUR
- Beck's alkoholfrei 0,33 l 3,50 EUR

CAPITAL CATERING GMBH

Kaffeepakete:

- | | | | |
|--------------------------|---|-------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Spezialitätenmaschine, Jura X9
<i>oder baugleich, Mindestumsatz 250,00 EUR pro Tag
Preis gilt für gesamte Veranstaltungsdauer
Servicepauschale für Reinigung etc.:
45,00 EUR / Tag</i> | Stück | 135,00 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Heißgetränke, verschiedene
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, etc.
<i>Abrechnung nach Verbrauch</i> | Stück | 2,60 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Nespressomaschine, leihweise
<i>Preis gilt für die Dauer der Veranstaltung</i> | Stück | 135,00 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Nespressopads (Kaffee / Espresso)
<i>Abrechnung nach Verbrauch</i> | Stück | 2,20 EUR |

Frühstück: (Mindestbestellmenge 15 Pers.)

- | | | | |
|--------------------------|--|----------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Kleines Frühstücksbuffet
Frisch gebackenes Dänisches Plundergebäck
kleine Croissants natur und mit Schokolade
kleine Brötchen mit Marmelade und Honig
gartenfrischer Obstsalat aus dem Glas mit gerösteten Nüssen
inkl. Kaffee und Tee | p. Pers. | 12,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kleines Frühstücksbuffet II
Frisch gebackenes, dänisches Plundergebäck,
kleine Croissants natur und mit Schokolade,
kleine Brötchen mit Marmelade und Honig,
gartenfrischer Obstsalat aus dem Glas mit gerösteten Nüssen
Rührei mit Schnittlauch, krossem Speck und kleinen
Bratwürstchen, hausgemachtes Birchermüsli mit
Basilikumpesto
inkl. Orangensaft, Kaffee und Tee | p. Pers. | 18,00 EUR |

Kaffeepausen mit Getränke: (Mindestbestellmenge 50 Pers.)

- | | | | |
|--------------------------|--|----------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Kaffeepause I
mit 1 süßes Gebäckteilchen, Kaffee, Tee und Softdrinks
30 Minuten | p. Pers. | 8,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kaffeepause II
mit 1 ½ herzhaftes belegtes Teilchen,
Kaffee, Tee und Softdrinks, 30 Minuten | p. Pers. | 9,00 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kaffeepause Getränke
Kaffee, Tee und Softdrinks, 30 Minuten (nur Getränke) | p. Pers. | 6,00 EUR |

Lunch: (Mindestbestellmenge 20 Pers.)

- | | | | |
|--------------------------|--|----------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Lunchbuffet I
Bunter Nudelsalat mit Paprika, Mais und getrockneten
Tomaten
Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Serviettenklößen
Auflauf von Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren
Rote Grütze mit Vanillesauce | p. Pers. | 19,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Lunchbuffet II
Tomatensalat, Gurken in Dill und Cole Slaw Salat
Geflügelragout in grüner Currysauce
mit Gemüse und Reis
Ricottatortellini in Spinatsauce
Obstsalat | p. Pers. | 23,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Lunchbuffet III
Kleine Bouletten auf Kartoffelsalat
Pikanter Schafskäsesalat mit Tomaten und Lauch
Paprikasalat
Würfel vom Kalbsfleisch mit eingelegtem italienischen Gemüse
gekocht, dazu Penne Rigate
Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten
mit Schnittlauch-Sauerrahm
Orangencreme
Meloncocktail | p. Pers. | 25,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Lunchbuffet IV
Waldorfsalat mit Scheiben vom Kassler
Salat von der Putenbrust in Curry mit grünem Pfeffer
Gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-Maisragout
mit Cous cous
Spinatlasagne
Panna Cotta
Salat von Ananas und Minze | p. Pers. | 25,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Lunchbuffet V
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Zucchinisalat mit Shrimps
Scheiben vom Krustenbraten auf Bayrischkraut mit Kartoffeln
Seelachsfilet auf Dillgurkengemüse
Kartoffelgnocchis in roter Paprikapesto
Tiramisu
Mangosalat | p. Pers. | 28,50 EUR |

Salate (einzeln portioniert): (Mindestbestellmenge 10 Pers.)

- | | | | |
|--------------------------|---|-------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Salat von Penne Rigate
mit getrockneten Tomaten | Port. | 4,20 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Salat von Penne Rigate
mit getrockneten Tomaten und gebratener Kabanossi | Port. | 4,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kartoffelsalat
mit Mini Boulette am Spieß | Port. | 4,50 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Salat von Kirschtomaten
und Mozzarellakugeln mit Basilikumpesto | Port. | 4,20 EUR |

Eintöpfe: (Mindestbestellmenge 10 Pers. 0,5l / Port.)

- | | | | |
|--------------------------|---|----------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Chili con carne | p. Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Nudeleintopf mit Gemüse und Huhn | p. Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Berliner Erbseneintopf mit Speck | p. Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Kartoffeleintopf mit Wurstscheiben | p. Port. | 7,80 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Eintopf von weißen Bohnen
Tomate und Majoran | p. Port. | 7,80 EUR |

Suppen: (Mindestbestellmenge 10 Pers.)

- | | | | |
|--------------------------|---|-------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Italienische Minestrone | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Gulaschsuppe | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Karotten-Süßkartoffelsuppe | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Tomatensuppe mit Mozzarella | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Karottencremesuppe mit Ingwer
und grünem Pfeffer | Tasse | 3,90 EUR |
| <input type="checkbox"/> | Passierte Kartoffelsuppe
mit Speck und Pfifferlingen | Tasse | 3,90 EUR |

Belegtes: (Mindestbestellmenge 5 St./Sorte)

<input type="checkbox"/>	Mini-Laugengebäck	St.	2,80 EUR
<input type="checkbox"/>	½ bel. Schusterjunge	St.	2,80 EUR
<input type="checkbox"/>	½ bel. Ciabatta	St.	2,90 EUR
<input type="checkbox"/>	Bagel	St.	3,70 EUR
<input type="checkbox"/>	½ bel. Vollkornbrötchen	St.	2,90 EUR
<input type="checkbox"/>	Canapé	St.	2,80 EUR

Belag: Mozzarella mit Tomaten, Italienische Salami

Parmaschinken, Roastbeef, Räucherlachs

Holländischer Gouda, Kräuterfrischkäse

Gek. Safthinterschinken, Salami, Kasselerrücken, Putenbrust

Imbiss/Snack: (Mindestbestellmenge 10 Stück/Port..)

<input type="checkbox"/>	Wrap, verschieden gefüllt	St.	3,90 EUR
	Geflügel, Schafskäse oder Tomate-Mozzarella		
<input type="checkbox"/>	Laugenbrezel	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Laugenbrezel, gebuttert	St.	2,10 EUR
<input type="checkbox"/>	Berliner Boulette	St.	2,90 EUR
	mit Senf und Brötchen		
<input type="checkbox"/>	Berliner Schöpfcurrywurst	Port.	4,50 EUR
<input type="checkbox"/>	Kartoffelecken mit Sour cream	Port.	4,50 EUR
<input type="checkbox"/>	Schöpfcurrywurst mit Kartoffelecken	Port	7,90 EUR
<input type="checkbox"/>	Minischnitzel mit Kartoffelsalat	Port.	7,90 EUR

Frisch und Fruchtig:

<input type="checkbox"/>	Fruchtspieß	St.	2,60 EUR
<input type="checkbox"/>	Handobst	St./Port.	1,50 EUR
	Äpfel, Birnen, Bananen, u. ähnl.		
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 5 Pers.	Port.	21,00 EUR
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 10 Pers.	St.	40,00 EUR
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 15 Pers.	St.	55,00 EUR
<input type="checkbox"/>	Obstplatte, geschnitten, 20 Pers.	St.	75,00 EUR

Kuchen und Gebäck: (Mindestbestellmenge 5 St./Sorte)

<input type="checkbox"/>	Kuchen, gemischt	Port.	2,60 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Kopenhagener (Plunder)	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Brownies	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Berliner Pfannkuchen	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Spritzkuchen	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Karotten-Buttermilchkuchen	St.	1,80 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Croissants, süß gefüllt	St.	1,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Mini-Croissants, herzhaft gefüllt	St.	1,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Teegebäck, 25 St.	Port.	10,50 EUR

Spezialitäten und Desserts: (Mindestbestellmenge 10 Port.)

<input type="checkbox"/>	Bircher Müsli mit Honig-Basilikum	Port.	3,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Haferflocken mit gerösteten Nüssen und Himbeerkompott	Port.	3,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Orangensalat mit Ahornsirup und frischer roter Chili	Port.	3,70 EUR
<input type="checkbox"/>	Rote Grütze mit Vanillesauce	Port.	3,50 EUR
<input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat	Port.	3,50 EUR

Hinweise und AGBs:

Bitte beachten Sie folgende Bereitstellungskosten, die bei der Rechnungslegung ermittelt werden:

bis 50,00 EUR	Nettoumsatz	pauschal	40,00 EUR
bis 100,00 EUR	Nettoumsatz	pauschal	30,00 EUR
bis 150,00 EUR	Nettoumsatz	pauschal	20,00 EUR

Ab 150,00 EUR Nettoumsatz entfallen diese Kosten. Die Bereitstellungskosten gelten nicht für Konferenzpakete

Alle Preise zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Preisveränderungen bleiben vorbehalten
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für gastronomische Leistungen unter:
[Allgemeine Geschäftsbedingungen.pdf](#)
auf unserer Homepage.

Notizen, Wünsche, Besonderheiten:

Bitte beachten Sie, dass dies nur eine Auswahl unseres Portfolios ist. Gern erstellen wir Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend ein individuelles Angebot.

CAPITAL CATERING GMBH

Messedamm 22 – D-14055 Berlin - Telefon +49(0)30-3038-3900 - Telefax +49(0)30-3038-3999

www.capital-catering.de – info@capital-catering.de - Geschäftsführer: Jens H. Kreutzer - Handelsregister: Charlottenburg HRB 11322 – Ust-Idnummer: DE 27/088/31501

Gültig ab 1.1.2018 und ersetzt alle übrigen Angebote – Änderungen vorbehalten