



*Diedloff*

Wir lieben Perfektion.

MESSECATERING

## Business Lunch

Wir bieten Ihnen täglich drei Hauptgerichte, einen Tagessalat und eine Tagessuppe zur Auswahl. Das breit gefächerte Angebot setzt auch für uns Maßstäbe. Eine sichere Planung ist hierfür die Grundvoraussetzung. Aus diesem Grund benötigen wir Ihre Bestellungen bereits eine Woche vor Beginn der Messe.

### Verpackungsmöglichkeiten

#### 1. Portions-Alu-Menüschalen

Ihre Gerichte werden in Aluschalen portioniert und versiegelt angeliefert. Diese Schalen können in Mikrowellen aufgewärmt werden oder auf Wärmeplatten längerfristig warmgehalten werden.

#### 2. Buffetform

Ab 10 Bestellungen pro Gericht liefern wir Ihnen die Speisen auch in Gastronomieeinsätzen. Die Speisen sind in den Einsätzen nicht einzeln portioniert, sondern werden in Rechauds bzw. Marmiten in Buffetform angerichtet.

Wir lieben Perfektion.

	<b>Menü 1 / €8,90</b>	<b>Menü 2 / €8,90</b>	<b>Pasta / €8,90</b>	<b>Suppe / 500ml €4,70</b>	<b>Salate / 300g €5,20</b>
<b>Montag</b> <b>DD.MM.YY</b>	Königsberger Klopse mit feiner Kapernsauce und Reis	Gemüselasagne aus Zucchini, Tomate, Mozzarella und Süßkartoffeln	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Kräutersauce	Süßkartoffel-Creme mit Limette, Brötchen	Chef Salat mit Kochschinken, Käse, Ei, French Dressing und Roggenbrötchen
<b>Dienstag</b> <b>DD.MM.YY</b>	Mediterraner Rinderbraten mit Schmorgemüse und gebratenen Klößen	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Limetten-Reis	Dinkelpasta mit Peperonata und Parmesanhobel	Angeräucherte Kartoffelsuppe mit Thymian und geräucherter Wurst, Brötchen	Ruccolasalat mit Tomaten- und Mozzarellakugeln, Balsamicodressing und Ciabattabrötchen
<b>Mittwoch</b> <b>DD.MM.YY</b>	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Paprika und Kartoffelstampf	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce, dazu Butter-Spätzle	Gnocchi-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Spinat und grünem Spargel	Hack-Lauch Creme mit Gorgonzola und Zitrone, Brötchen	Cesar Salat mit Parmesandressing, Kirschtomaten und Putenstreifen, Brötchen
<b>Donnerstag</b> <b>DD.MM.YY</b>	Pikanter Pfefferbraten gepökelt mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin mit Rosmarin	Semmelknödel mit Sahnesauce und gebratenen Champignons	Lasagne „Bolognese“	Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons, Brötchen	Leichter Sommersalat mit Tomate, Mais, Champignons an Joghurdressing, Brötchen
<b>Freitag</b> <b>DD.MM.YY</b>	Hähnchenroulade „Florentine“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse auf Waldpilzen und Thymiankartoffeln	Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit leichter Dill-Riesling Sauce und Kräutergnocchi	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmälze und Schnittlauchsauce	Karotten-Ingwer-Suppe, Brötchen	Bunt gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und Parmesan, Italiendressing, Brötchen



## Canapés

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Canapés-Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Weißbrotscheiben.

### Canapés-Mix 1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Salami mit Gewürzgurken-Relish

Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln

Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola

Scheibenkäse mit Feigensenf

10,80 €

### Canapés-Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Feigensenf

Geräucherte Forelle

13,20 €

## Schnittchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Schnittchen-Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Vollkorn-, Weißbrot- und Roggenbrotscheiben

### Schnittchen-Mix1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Salami mit Gewürzgurken-Relish

Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln

Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola

Scheibenkäse mit Feigensenf

10,80 €

### Schnittchen-Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Feigensenf

Geräucherte Forelle

13,20 €

Wir lieben Perfektion.



## Focaccia

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Focaccia Mix: im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Focaccias.

### Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme  
Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme und Rucola  
Camembert mit Feigensenf  
Luftgetrocknete Salami mit Kräutercreme und Olive  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Kassler mit Orangensenf

19,20 €

### Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebel  
Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven  
Gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Aioli  
Vitello Tonnato vom Kalb mit Tunfisch und  
Limetten-Joghurtcreme  
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und Dill  
Graved Lachs

21,60 €

## Laugenbrötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Im Ganzen, verschieden belegt Mindestbestellmenge:

### Mix 1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch  
Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme  
Salami mit Gewürzgurken-Relish  
Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln  
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola

11,90 €

### Brötchen-Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven  
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Entenbrust zartrosa mit Apfelragout  
Camembert mit Feigensenf  
Geräucherte Forelleibenkäse mit Feigensenf

13,90€

Wir lieben Perfektion.

## Brötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Brötchen-Mix: bestehend aus 6 halben verschieden belegten Weizen- und Mehrkornbrötchen.

### Brötchen-Mix 1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Salami mit Gewürzgurken-Relish

Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln

Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola

Scheibenkäse mit Feigensenf

11,40 €

### Brötchen-Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Feigensenf

Geräucherte Forelle

13,20 €

## Ciabatta-Brötchen oder Sandwich

Mindestbestellmenge: 12 Stück

Im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Ciabatta-Brötchen oder Sandwichscheiben.

### Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme und Rucola

Camembert mit Feigensenf

Luftgetrocknete Salami mit Kräutercreme und Olive

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Kassler mit Orangensenf

13,20 €

### Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebel

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Aioli

Vitello Tonnato vom Kalb mit Tunfisch und

Limetten-Joghurtcreme

Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und Dill

Graved Lachs

15,60 €

Wir lieben Perfektion.



## Party-Brötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück  
Mix von kleinen belegten Brötchen mit Deckel

### Mix 1

Kräuterfrischkäse mit Frühlingslauch  
Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme  
Salami mit Gewürzgurken-Relish  
Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln  
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola  
Scheibenkäse mit Feigensenf 11,40 €

### Mix 2

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven  
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Entenbrust zartrosa mit Apfelragout  
Camembert mit Feigensenf  
Geräucherte Forelle 13,20 €

## Wraps

Mindestbestellmenge: 12 Stück / in gerader Anzahl pro Sorte

Verschieden gefüllter Weizentortilla mit:

Parmaschinken mit Rucola, Tomate, Parmesan und Kräutercreme  
Tomate Mozzarella mit Rucola und Basilikumcreme  
Schafskäse, getrocknete Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Oliven, Eisbergsalat  
Pulled Turkey mit Zwiebelmarmelade, Eisbergsalat, Tomate und Gurke  
Thunfisch mit Gurke, Eisbergsalat, Zwiebeln, Kapern  
Räucherlachs mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Meerrettichsauce  
Roastbeef mit Gurken-Relish, Eisbergsalat, Remoulade  
und Röstzwiebeln Stück 2,50 €

Wir lieben Perfektion.



## Fingerfood -

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

### ...vom Geflügel

Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam und buntem Linsensalat	Stück	1,70 €
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta	Stück	1,70 €
Hähnchen-BBQ-Spieß mit Zwiebelmarmelade	Glas	1,70 €
Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip	Stück	1,80 €
Crêpe-Röllchen gefüllt mit Curry-Huhn und Koriander	Stück	1,80 €
Satés-Erdnussspieß mit Chilisauce	Stück	2,10 €
Buffalo Chicken-Wings	Stück	0,80 €
Chicken Crossies	Stück	0,80 €
Piccata von der Pute mit Tomatenmarmelade	Stück	1,80 €
Farmersalat mit Hähnchennuggets	Glas	1,80 €

### Vegetarisch

Gespießte Käsewürfel mit Weintraube	Stück	0,80 €
Frischkäse und Pumpernickel im Glas	Stück	0,80 €
Pikant gefülltes Minicroissant	Stück	0,80 €
Gefüllte mediterrane Kartoffelchen	Stück	0,80 €
Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung	Stück	0,90 €
Mini-Quiche von Lauch und Pilzen	Stück	1,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	Stück	1,50 €
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	1,50 €
Zucchinirollchen mit Ratatouille und geräuchertem Mozzarella	Stück	1,50 €
Toffee vom Ziegenkäse im Mandelkleid auf Mango-Chutney	Stück	1,80 €
Frische Gemüsesticks mit Paprika-Kräuter dip	Glas	1,80 €
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel und getrockneter Tomate	Stück	1,80 €
Anti Pasti – gebratenes Gemüse mit Aioli	Glas	2,20 €
Mini Frühlingsrolle mit Chilisauce	Stück	0,70 €
Pomomela Auberginen mit getrockneten Tomaten & Scamorza	Stück	1,80 €
Marinierte schwarze & grüne Oliven mit Kräutern	Glas	2,20 €
Mango-Mozzarella Spieß mit Koriander	Stück	1,50 €

Wir lieben Perfektion.



## Fingerfood -

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

### ...vom Schwein

Party-Schnitzel mit Paprika-Tomatendip	Stück	1,30 €
Ziegenkäsetaler im Speckmantel	Stück	1,50 €
Melonenspalte mit Parmaschinken	Stück	1,60 €
Mariniertes Schweinefilet auf asiatischem Gemüsesalat	Glas	1,80 €
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich	Stück	0,50 €
Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade	Stück	1,30 €
Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme	Stück	1,50 €
Rote Bete mit Schwarzwälder Schinken	Stück	1,60 €
Mini-Quiche mit Blutwurst, Sauerkraut und Apfel	Stück	1,80 €

### ...vom Rind

Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke auf Zwiebelmarmelade	Stück	1,80 €
Stück von der Rinderlende mit Ananas-Pfeffer-Chutney	Stück	2,00 €
Honig-Beef-Rolle mit Soja, Sesam und Ananaskompott	Stück	2,10 €
Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Stück	2,50 €

### ...von Kalb, Ente & Lamm

Lammboulette mit Perlzwiebel und Minz-Dip	Stück	1,10 €
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper	Glas	1,60 €
Mediterranes Lammröllchen mit Fenchel und Dattel	Stück	1,80 €
Lammspieß mit Thymian, Honig und Pfirsich-Relish	Stück	2,00 €
Barbarie Entenbrust mit Schalotten-Mandelsalat	Stück	2,20 €

### ...vom Fisch

Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich	Stück	1,10 €
Kartoffelrösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Creme	Stück	1,60 €
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs	Stück	1,80 €
Scampi mit Reismudelpanade	Stück	1,80 €
Pochiertes Rauchforellentoffee mit Pumpernickel und Schmand	Stück	1,80 €
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott	Glas	2,20 €

### Blätterteig Minis

Mini Quiche verschieden belegt	Stück	0,60 €
Pikante Plunderteilchen verschieden gefüllt	Stück	0,90 €
Pikant gefüllte Minicroissants	Stück	0,90 €

Wir lieben Perfektion.



## Lunchpakete

Mindestbestellmenge: 10 Stück

### Lunchpaket Standard

- 1 Brötchen mit Salami und Käse
- 1 Wrap mit Pulled Turkey, Eisbergsalat, Zwiebelmarmelade, Tomate und Gurke
- 1 Schokoriegel
- Obst
- Getränk 0,2l
- Trinkhalm, Serviette

Stück 7,90 €

### Lunchpaket Business

- 1 Ciabatta-Brötchen mit Camembert und Feigencreme
- 1 Sandwich mit Putenbrust mit Mango-Curry-Creme und Salat
- 1 Partyschnitzel mit Kartoffelsalat und Ketchup
- 1 Schokoriegel
- Obst
- Getränk 0,2l
- Trinkhalm, Serviette, Gabel

Stück 10,90 €

## Gebäck & Knabberzeug

Diese Artikel sind keine Kommissionsware

Bahlsen Gebäckmischung Coffee Collection	1000 g Paket	16,50 €
Bahlsen Serviereinheiten in Porzellanplatten Coffee Collection	200 g Paket	4,40 €
	250 g Paket	6,50 €
Celebration Praline	190g Paket	4,40 €
	1,5 kg	33,20 €
Knabbermix mit Salzgebäck	250 g Paket	5,60 €
Erdnüsse	50 g Paket	2,00 €
	1000 g Paket	9,50 €
Wasabi Erdnüsse	1000 g Paket	11,50 €
Salzstangen	250 g Paket	3,90 €

Wir lieben Perfektion.





## Salate täglich frisch - Fit for Business

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 250 g

Kartoffelsalat mit Ei, Gurke und Mayonnaise

Kartoffelsalat in Essig-Öl-Marinade

Schellfisch-Lachssalat mit Gurke und Senfdressing

Glasnudelsalat mit Koriander und Shrimps und Mango

Farmersalat mit Karotten und Sellerie in Sauerrahmdressing

Bayrischer Krautsalat mit Speck

Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni

Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico

Italienischer Nudelsalat „Caprese“

Penne Salat mit gegrilltem Gemüse und Rucola

Portion 3,90 €

## Kleiner Imbiss

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Eine Bockwurst mit Senf und Brötchen

Portion 2,10 €

Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Brötchen

Stück 2,80 €

Gebratenes Schweineschnitzel mit Ketchup und Brötchen

Stück 3,10 €

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Ketchup und Brötchen

Stück 3,10 €

Paar Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezel

Portion 3,60 €

Mettendchen im Brötchen mit Senf

Portion 2,30 €

Scheibe Leberkäse mit Krautsalat im Laugenbrötchen

Portion 2,90 €

Wir lieben Perfektion.





## Suppen

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 300 ml

### mit Fleischeinlage

Deftige Erbsensuppe mit Schnippelwurst	Portion	3,50 €
Niedersächsische Kartoffelsuppe mit frischem Majoran	Portion	3,50 €
Hühnersuppentopf mit Reis und Gemüse	Portion	3,50 €
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons	Portion	4,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich	Portion	4,00 €
Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen	Portion	4,00 €
Käse-Lauchcreme mit Hackfleisch	Portion	4,00 €

### Vegetarisch

Toskanische Minestrone mit Reismudeln	Portion	2,90 €
Tomatencreme mit Basilikum	Portion	2,90 €
Pastinaken-Birnen-Creme	Portion	2,90 €
Süßkartoffel-Creme mit Limette	Portion	2,90 €
Möhren-Ingwer-Suppe	Portion	3,20 €
Angeräucherte Sellerie-Apfel-Creme	Portion	3,20 €
Champignoncreme mit frischen Kräutern	Portion	3,50 €

Wir lieben Perfektion.



## Dessert

Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 150g

Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,40 €
Schokoladen-Kahlua-Mousse	Portion	2,70 €
Panna Cotta mit Frucht in Textur	Portion	2,70 €
Bayrisch Creme mit Waldbeerenragout	Portion	2,70 €
Grieß-Vanille-Flammeri mit Gewürzkirschen	Portion	2,70 €
Bourbon-Vanillequark mit frischen Früchten	Portion	2,70 €
Tiramisu „nach Art des Hauses“	Portion	3,50 €
Joghurt-Limetten-Mousse	Portion	3,50 €
Bircher Müsli mit Nüssen und Äpfeln	Portion	3,50 €
Mango-Joghurt mit Minze und Crumble	Portion	3,50 €

## Kuchen

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Butter-Zuckerkuchen	Stück	1,90 €
Mandelkuchen „Spanischer Art“	Stück	1,90 €
Schmand-Mandarinen-Schnitte	Stück	1,90 €
Apfel-Mandelschnitte	Stück	1,90 €
Pflaumen-Schnitte, dunkel	Stück	1,90 €
Donauwelle	Stück	1,90 €
Schokoladen-Muffin	Stück	1,90 €
Brownie „à la Diedloff“	Stück	2,00 €

## Süßer Mini-Mix

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Portion bestehend aus 4 Teilen

Mini-Berliner, Mini-Muffin, Mini-Donut und Mini-Plunder	Portion	2,00 €
--	---------	--------

## Obstkorb

Saisonale Früchteauswahl

Kleiner Korb / 10 Teile	Korb	11,00 €
Großer Korb / 20 Teile	Korb	19,80 €

Wir lieben Perfektion.

## Fingerfoodbuffet

„das Kleine“

ab 10 Personen

Ananas-Geflügelspieß mit fruchtigem Curry-Dip  
Zucchiniröllchen mit Ratatouille und geräuchertem Mozzarella  
Crostini mit Wildschweinschinken und Preiselbeeren  
Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke  
Trilogie von Früchten im Speckmantel  
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich  
Scampi mit Reismudelpanade  
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta  
Mini-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung  
Beerengrütze mit Vanillesauce

14,90 € pro Person

„Bodenständig“

ab 20 Personen

Spieß mit getrockneten Tomaten und Mozzarella  
Gin-Gurken-Lachs mit Schmand  
Roulade vom Schwein mit Blutwurst und Wirsing gefüllt  
Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam und buntem Linsensalat  
Crêpe-Röllchen mit Curry-Huhn und Koriander  
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott  
Kräuter-Crêpes mit Frischkäse und gegrilltem Lachs  
Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse  
Lammspieß mit Thymian, Honig und Fenchel  
Matjestatar auf Pumpernickel  
Toffee vom Ziegenfrischkäse mit Mandel und Mango  
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel mit getrockneter Tomate  
Schokomousse mit Gewürzkirschen  
Limetten-Panna Cotta mit Apfel in Textur

23,90 € pro Person

Wir lieben Perfektion.



## Kaffee & Co.

Diese Artikel sind keine Kommissionsware

### Profi-Kaffeemaschine

Anschluss 230 Volt mit Wassertank  
oder 360 Volt Festwasserschluss

Tag 108,70 €

Aufbau und Anschluss Kaffeemaschine

Pauschal 63,35 €

Selbstverständlich bieten wir auch andere Kaffeeautomaten an.  
Gern unterbreiten wir Ihnen hierfür ein unverbindliches Angebot.  
Sprechen Sie uns an.

### „Kaffee – Paket“

Innovatives Kaffeemaschinen Brühsystem mit Kaffeepads.  
Unser Paket enthält die Kaffeemaschine mit einer Pumpkanne für  
2,2 Liter, sowie 20 Kaffeepads (1 Pad ca. 20 Tassen).

Paket 99,50 €

### Kaffeemehl- und bohnen

Kaffeepads / 60g	Stück	1,20 €
Kaffeemehl	500 g	9,50 €
Kaffeemehl	1000 g	17,50 €
Espressobohnen	1000 g	21,00 €
Kaffeebohnen	1000 g	21,00 €

### Zucker und Milch

Diese Artikel sind keine Kommissionsware

Portionskaffeesahne	240 Stück	16,20 €
Portionszucker	1000 Stück	24,50 €
Portionszucker	100 Stück	4,40 €
Portionszitronen	100 Stück	12,70 €
Süßstoff im Spender	1 Stück	1,60 €
H-Milch 3,5%	1 Liter	1,60 €

Wir lieben Perfektion.





## Tee

Diese Artikel sind keine Kommissionsware

Meßmer Schwarz

25 Beutel 4,80 €

Meßmer Früchte

Meßmer Grün

Meßmer Rooibos Vanille

Meßmer Kamille

Meßmer Pfefferminz

Tee-Mischung

## Getränke

Getränke sind Kommissionsware. Volle, sortenreine Kisten, sowie nicht angebrochene Fässer und Premixbehälter werden am letzten Messtag von unseren Fahrern gerne zurückgenommen. Pro Kiste Vollgut berechnen wir 1€/ pro Fass Vollgut 10€ Handlingsgebühr für die Rücknahme. Bitte beachten Sie dies bei den Mengen die Sie bestellen.

## Mineralwasser

Selters Mineralwasser feinperlig oder still

zzgl. Pfand 3,30 €

12 / 0,75 l 13,30 €

Selters Mineralwasser feinperlig oder still zzgl.

Pfand 5,25 €

20 / 0,25 l 11,50 €

Mineralwasser PET spritzig oder still

12 / 1,0 l 9,80 €

## Säfte

Apfelsaft klar – 100% Fruchtgehalt

zzgl. Pfand 2,40 €

6 / 1,0 l 13,80 €

Apfelsaft klar – 100 % Fruchtgehalt

zzgl. Pfand 6,60 €

24 / 0,2 l 18,40 €

Orangensaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft

zzgl. Pfand 2,40 €

6 / 1,0 l 15,90 €

Orangensaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft

zzgl. Pfand 6,60 €

24 / 0,2 l 20,90 €

Wir lieben Perfektion.







## Nektar

Ananassaft, Bananennektar, Grapefruitsaft, Kirschnektar, Maracujanektar zzgl. Pfand 2,40 €	06 / 1,0 l	18,40 €
--	------------	---------

## Erfrischungsgetränke

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water PET zzgl. Pfand 3,00 €	06 / 1,0 l	16,30 €
---	------------	---------

Schweppes Bitter Lemon zzgl. Pfand 5,10 €	24 / 0,2 l	18,70 €
--	------------	---------

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up PET zzgl. Pfand 3,30 €	12 / 1,0 l	19,10 €
---	------------	---------

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up zzgl. Pfand 10,20 €	24 / 0,2 l	17,70 €
--	------------	---------

## Proviant Bio Limonade - Limo wie hausgemacht und 100% Bio

Rharbarber-Limonade Orangen-Limonade Apfelschorle-naturtrüb Zitronen-Ingwer-Limonade	24 / 0,33l	21,50 €
---	------------	---------

## Premix-Anlage

Bitte beachten Sie, dass die Premixbehälter mit Pfandzetteln versehen sind. Sollten diese Pfandzettel abhanden kommen oder entfernt werden, müssen wir den entsprechenden Pfandbetrag in Rechnung stellen. Für Premixcontainer berechnen wir bei Verlust 10,00 € Pfand

Burgmannshofer Tafelwasser	20,0 l	38,10 €
Pepsi	20,0 l	43,10 €
Mirinda	20,0 l	43,10 €
Seven Up	20,0 l	43,10 €
Pepsi light	20,0 l	43,10 €
Apfelschorle	20,0 l	43,10 €

Kohlensäureflasche (6 kg)	Stück	39,50 €
---------------------------	-------	---------

Bei Verlust der Kohlensäureflasche berechnen wir 75,00 €

Premixanlage - Auftischgerät	Tag	38,00 €
------------------------------	-----	---------

Premixanlage – Untertischgerät	Tag	38,00 €
--------------------------------	-----	---------

Der Preis versteht sich zuzüglich Einbaukosten je nach Aufwand

Wir lieben Perfektion.



## Flaschenbiere

Schöfferhofer Weizen Original oder alkoholfrei zzgl. Pfand 3,10 €	20 / 0,50 l	29,50 €
Beck's Pilsener, Green Lemon, Gold, alkoholfrei zzgl. Pfand 3,42 €	24 / 0,33 l	24,00 €
Hasseröder Pilsener zzgl. Pfand 3,42 €	24 / 0,33 l	24,00 €
Radeberger Pilsener zzgl. Pfand 3,42 €	24 / 0,33 l	24,00 €

## Bier vom Fass - 30- und 50-Liter Fässer

Sian Kölsch	1 Liter	3,20 €
Hasseröder Pils	1 Liter	3,20 €
Schöfferhofer Hell	1 Liter	3,20 €
Beck's	1 Liter	3,50 €
Radeberger Pilsener	1 Liter	3,50 €

Weitere Biersorten vom Fass auf Anfrage.

## Sekt & Prickelndes

Prosecco Frizzante Marca Trevigiana	0,75 l	8,95 €
Schloss Rheinach trocken	0,75 l	12,00 €
Reichsrat von Buhl Pfalz Riesling Sekt	0,75 l	22,90 €

## Weißwein

Parkhurst Estate Chardonnay	0,75 l	9,50 €
Schneider Pfaffmann Chardonnay	0,75 l	13,50 €
von Winning Riesling	0,75 l	16,50 €
Reichsrat von Buhl Weißburgunder	0,75 l	15,60 €
Reichsrat von Buhl Riesling	0,75 l	16,50 €

## Rotwein

Basiano, trocken Tempranillo D.O.	0,75 l	9,95 €
Lergenmüller Pfalz Sankt Anna Merlot QbA	0,75 l	14,50 €
Weingut von Winning Spätburgunder 0,75L	0,75 l	18,90 €
Louis Latour Bourgogne Pinot Noir Spätburgunder	0,75 l	22,20 €

Wir lieben Perfektion.

## Gläser

Damit unsere Gläser bruchsticher sowie ordentlich verpackt bei Ihnen angeliefert werden können, vermieten wir unsere Gläser in speziellen Transportkisten (Stiegen). Aus diesem Grund verpacken wir unsere neutralen, sowie auch mit Markenlogo versehenen Gläser, wie folgt:

Biertulpen 0,3 l Hasseröder, Beck's, Krombacher	Stiege 24 Stück	25,50 €
Bierglas – Star Cup 0,3 l Beck's, Krombacher	Stiege 40 Stück	42,50 €
Weizen-Bierglas 0,5 l	Stiege 24 Stück	27,60 €
Sektglas 0,1 l Neutrales Glas	Stiege 24 Stück	27,60 €
Longdrink Glas 0,2 l Vaihinger	Stiege 40 Stück	42,00 €
Wassergläser 0,2 l Neutrales Glas – „Willybecher“	Stiege 40 Stück	42,00 €
Rot- und Weißweingläser 0,2 l	Stiege 24 Stück	27,60 €
Cognac Schwenker	Stiege 24 Stück	27,60 €
Cocktailglas (Gran Cru)	Stiege 24 Stück	27,60 €
Caipirinha-Glas	Stiege 24 Stück	27,60 €

## Geschirr Porzellan, weiß

Teller, groß 24 er	30 er Kiste	31,50 €
Teller, mittel 19 er	30 er Kiste	31,50 €
Teller, klein (Butterteller)	40 er Kiste	30,00 €
Dessert-Glasschälchen	25 er Kiste	18,75 €
Suppentasse mit Untertasse	20 er Kiste	33,00 €
Kaffeetasse mit Untertasse	20 er Kiste	27,00 €
Espressotasse mit Untertasse	30 er Kiste	41,50 €
Latte Macchiato-Glas	24 er Kiste	32,40 €
Teeglas	24 er Kiste	32,40 €

Wir lieben Perfektion.



## Besteck - im 10 er Gebinde verpackt.

Messer	Paket	6,00 €
Gabel	Paket	6,00 €
Esslöffel	Paket	6,00 €
Kuchengabel	Paket	6,00 €
Teelöffel	Paket	6,00 €
Espressolöffel	Paket	6,00 €
Latte-Macchiato-Löffel	Paket	6,00 €

## Utensilien

Flaschenkühler (Acryl neutral / Selters)	Stück	4,50 €
Bar-Set (Shaker, Rührglas, Messbecher etc.)	Stück	25,40 €
Glaskaraffe	Stück	4,50 €
Kellnermesser	Stück	5,65 €
Salz- und Pfefferstreuer (gefüllt)	Set	2,30 €
Serviertablett neutral	Stück	3,10 €
Aschenbecher	Stück	1,40 €

## Reinigungsutensilien

Verbrauchsartikel sind keine Kommissionsware

Schwammtücher (5 Stück)	Paket	3,10 €
Küchenpapier (1 x 4 Rollen)	Paket	3,60 €
Spülmittel 1 Liter	Flasche	3,10 €
Glasreiniger 1 Liter	Flasche	4,50 €
Müllbeutel (blau, 150l, 25 Stück)	Rolle	8,60 €
Geschirrtuch (Leihgebühr inkl. Reinigung)	Stück	1,90 €

Wir lieben Perfektion.



## Equipment / Tresen

Die Preise verstehen sich zuzüglich Ein- / Aufbaukosten je nach Aufwand

Zapfanlage 1-leitig oder 2-leitig - Auftischgerät Durchlaufkühler nur in Verbindung mit Fassbierverkauf	Tag	31,75 €
Zapfanlage 1-leitig oder 2-leitig- Untertischgerät Durchlaufkühler nur in Verbindung mit Fassbierverkauf	Tag	44,25 €
Ausschanktresen Preis auf Anfrage Edelstahl-Arbeitsplatte	Miete	19,10 €

## Mobiliar

Bankettstuhl (dunkel-blau / gepolstert)	Stück	4,50 €
Buffettisch Bankett	Stück	10,10 €
Festzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)	Stück	16,55 €
Garderobenständer inkl. 30 Bügel	Stück	22,75 €
Steh Tisch	Stück	13,35 €
Barhocker (Metall mit schwarzer Sitzfläche)	Stück	10,20 €
Ausschanktresen weiß	Stück	19,10 €

## Küchen Standausstattung

Rechaud mit Deckel und Einsatz	Stück	14,50 €
Brennpaste (ca. 2 Stunden Brenndauer)	Stück	0,99 €
Bain Marie (elektrisch)	Stück	19,10 €
Suppenmarmite 8 Liter / elektrisch	Stück	19,10 €
Würstchenwärmer elektrisch	Stück	20,00 €
Würstchenzange	Stück	1,20 €
Mikrowelle	Stück	25,00 €
Wasserkocher	Stück	9,50 €

Wir lieben Perfektion.



## Tischwäsche - Damast

Damast / Stoffservietten, weiß	Stück	1,50 €
Damast / Stoffservietten, weiß und gefaltet	Stück	2,50 €
Damast Stofftischdecke Maße 1,70 m x 1,30 m rechteckig, weiß	Stück	5,80 €

## Hussen

Stretchhuse für Stehtische in weiß oder Schwarz	Stück	12,00 €
Hussen für Stühle weiß	Stück	4,00 €
Hussen für Festzeltgarnituren, 3-teilig (für 2 Bänke und einen Tisch) Farbe weiß oder gelb	Stück	14,00 €

## Tischwäsche – Duni

Duni Zellstoff Servietten Maße 33 x 33 cm/ 250 Stück	Paket	15,90 €
Duni Cocktail Servietten Maße 24 x 24 cm / 250 Stück	Paket	15,20 €
Duni Zellstoff Tischdeckenrolle Maße 1,25 x 10 Meter weiß	Rolle	27,30 €
Duni Tischdecke 1,27 x 1,27m	Stück	3,80 €
Duni Tischdecke 1,27 x 1,80m	Stück	5,20 €
Duni Tischdecke 1,27 x 2,20m	Stück	6,30 €

Wir lieben Perfektion.





## Lieferbedingungen

Auf Grund unserer jahrelangen Messe-Erfahrung hat sich folgende Regelung bewährt:

Wir teilen Ihre Lieferungen in Touren ein.

Frühstückstour I:	7:00 Uhr – 9:00 Uhr
Frühstückstour II:	8:00 Uhr – 10:00 Uhr
Mittagstour:	11:00 Uhr – 13:00 Uhr
Getränkstour:	14:00 Uhr – 17:00 Uhr

Abendveranstaltungen: nach Absprache

Getränkebestellungen für denselben Tag können wir bis spätestens 13:00 Uhr entgegennehmen. Getränkesorten die eventuell besorgt werden müssen, liefern wir nach Erhalt umgehend aus.

Bei der Getränkelieferung am Nachmittag nehmen unsere Mitarbeiter auch Ihr Leergut und die leeren Gefäße / Platten von den vorherigen Touren mit zurück.

## Bestellungen

Bestellungen geben Sie bitte am Vortag bis 14:00 Uhr bekannt.

Änderungen oder Ergänzungen zu bereits bestehenden Bestellungen können wir aus organisatorischen Gründen ebenfalls nur bis 14:00 Uhr am Vortag entgegennehmen.

Wir lieben Perfektion.





*Diedloff*



## Personal

Damit Sie sich in Ruhe um Ihre Gäste kümmern können, unterstützen wir Sie gerne mit unserem Fachpersonal:

Hostess  
Chef Hostess  
Veranstaltungsleiter  
Servicekraft  
Zapfer  
Cocktailmixer  
Koch

Die Preise für Tagespauschalen  
und Stundeneinsätze erhalten Sie auf  
Anfrage !

Wir lieben Perfektion.







## Allgemeine Geschäftsbedingungen der Diedloff GmbH

### ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Anzahlung von bis zu 100% der Gesamtsumme kann im Vorhinein seitens der Diedloff GmbH erhoben werden. Bei Zahlung nach Veranstaltung / Lieferung ist der Rechnungsbetrag nach Rechnungsdatum der Abschlussrechnung zu zahlen bzw. am Veranstaltungstag.

### CATERING

Das Catering innerhalb unserer Locations wird ausschließlich durch die Diedloff GmbH bereitgestellt. Dem Veranstalter und den Besuchern der Veranstaltung ist es nicht gestattet, selbst mitgebrachte Speisen oder Getränke zu verzehren, zu verkaufen oder unentgeltlich Dritten zu überlassen. Darüber hinaus dürfen keine Tabakwaren durch den Veranstalter verkauft werden. Bei Zuwiderhandlung wird ein Kork- bzw. Tellergeld in Höhe des Verkaufswertes erhoben.

Speisen für Allergiker werden unter Berücksichtigung eines Zuschlags auf Wunsch produziert bzw. abgeändert. Die Diedloff GmbH übernimmt keine Garantie für die 100%ige Allergenfreiheit dieser Speisen, da nicht auszuschließen ist, dass in einem bestimmten Küchenbereich auch andere Lebensmittel hergestellt worden, bzw. Ware eines Lieferanten allergene Zusatzstoffe enthält.

Alle Cateringpreise gelten laut Angebot bzw. Auftragsbestätigung der Diedloff GmbH.

### BEANSTANDUNGEN

Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist diese unverzüglich zu machen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben.

Schadensersatzansprüche auf Grund aufgrund höherer Gewalt werden nicht erstattet.

Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus.

### MIETINFORMATIONEN

Alle Ausstattungsartikel wie z.B. Küchengeräte sowie unser Equipment überlassen wir Ihnen für die vereinbarte Mietzeit. Es handelt sich um gebrauchtes Equipment, Gerät bzw. Mobiliar. Die Diedloff GmbH haftet nicht für etwaige Mängel.

Der Kunde ist verpflichtet, die Geräte für die Dauer der Gebrauchsüberlassung auf eigene Kosten zum Neuwert gegen Einbruch, Diebstahl, Feuer- und Leitungswasserschäden zu versichern, dem Lieferanten auf Verlangen die Versicherungsscheine vorzulegen und die Versicherungsgesellschaft zu ersuchen dem Lieferanten die üblichen Sicherungsscheine auszuhändigen. Alle Versicherungs- und Schadensersatzansprüche, die der Kunde wegen Verlustes oder Schädigung an den Gegenständen erwirbt, werden hiermit an den Lieferanten abgetreten und gehen mit ihrer Entstehung auf ihn über.

Verstößt der Kunde gegen eine der vorstehenden Pflichten, kann der Lieferant das Mietverhältnis fristlos kündigen und die sofortige Rückgabe bzw. Neubeschaffung des Equipments, Gerätes bzw. Mobiliars verlangen.

Beschädigungen, Verlust, usw. sind bei der Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu überprüfen, spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Das Equipment, Gerät bzw. Mobiliar bleibt Eigentum des Lieferanten. Der Kunde ist nicht berechtigt, es Dritten zum Gebrauch zu überlassen.

Sollten wir für Sie Geschirr oder Gläser hinzuleihen müssen, da Sie ein anderes Design wünschen oder unser Vorrat an Mietgeschirr erschöpft ist, müssen wir Ihnen den Preis neu kalkulieren. Die Lieferung umfasst nicht mögliche Auf- und Abbauarbeiten.

Die gemieteten Artikel werden laut vertraglicher Absprache angeliefert und müssen nach Mietende vom Mieter an einem vorher vereinbarten Ort zur Abholung bereitgestellt werden. Bei nicht ordnungsgemäßer Zusammenstellung der Artikel werden die Aufräumarbeiten im Anschluss in Rechnung gestellt. (siehe hierzu die Preise für Fachpersonal).

Nach Rückgabe unserer Mietgegenstände können innerhalb der nächsten drei Wochen Bruch- und Schwundmengen berechnet werden.

### TRANSPORT UND MESSEINFABRT

Die von der Messe AG erhobenen Einfahrtskosten werden dem Auftraggeber weiterbelastet. In unserem Angebotsschreiben werden diese Kosten in Abhängigkeit von dem jeweiligen Auftragsvolumen separat berechnet.

Wir lieben Perfektion.





## ANLIEFERUNG

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Zeitpunkt der Anlieferung beziehungsweise Abholung für einen Ansprechpartner zu sorgen. Bei Anlieferung muss eine Toleranz von 30 Minuten einkalkuliert werden. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

Bei unserer Angebotskalkulation gehen wir stets von einer ebenerdigen und barrierefreien Anlieferung aus. Wir erbitten daher bei Bestellung oder Angebotsanfrage Ihrerseits um Information, ob sich der Anlieferort im Erdgeschoss oder einem höherliegenden Stockwerk befindet. Sollte Letzteres der Fall sein und uns kein Fahrstuhl vor Ort zur Verfügung stehen, behalten wir uns vor, eine Erschwerniszulage zu berechnen. Diese beläuft sich auf bis zu 100% der Anfahrtkosten und / oder auf die Personalkosten für die Aufbauhelfer. Den genauen Betrag teilen wir Ihnen in unserer Auftragsbestätigung mit. Sollte ein Fahrstuhl vor Ort sein und uns zur Verfügung stehen, muss sichergestellt sein, dass unsere Rollwagen diesen und den dorthin führenden Bodenbelag passieren dürfen. Die Maße des Fahrstuhls müssen außerdem der angelieferten Equipmentmenge und -größe gerecht werden.

Sonntag und Feiertag ist Ruhetag. Eine Lieferung ist nach Absprache möglich. Wir berechnen dann einen Aufschlag von 20% auf die Gesamtsumme.

## Personal

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung, können wir Ihnen qualifiziertes Personal für Ihre Veranstaltungen anbieten. Die An- und Abfahrtszeit des Servicepersonals gilt als Arbeitszeit. Hierbei gilt unser Betriebsgelände in unmittelbarer Messenähe als Ausgangspunkt. Ein Arbeitstag beinhaltet 8 Stunden Arbeitszeit, sowie 2 x 1/2 Stunde Pause. Nach 9 Stunden Gesamtzeit werden Überstunden der Mitarbeiter mit 25% Zuschlag berechnet. Der Sonn- und Feiertagszuschlag beträgt 50%. Die maximale Gesamt-Arbeitszeit (exkl. Pausen) beträgt laut den gesetzlichen Bestimmungen 10 Stunden pro Messetag. Die minimale Einsatzdauer liegt bei 4 Stunden. Es kann an einigen Tagen notwendig sein einen Schichtwechsel vorzunehmen, um die Gesamtdauer nicht zu überschreiten. Bitte bedenken Sie dies beim Zusenden der Ausstellerausweise. Sollten Sie unseren Hostessen keine Dienstkleidung zur Verfügung stellen, berechnen wir Ihnen für die Nutzung privater Kleidung 5,00€ / Messetag.

## AUFTRAGSBESTÄTIGUNGEN

Die angebotenen Preise und Mengen, sind für die von Ihnen angegebenen Personen kalkuliert. Personen- und Mengenminderungen von mehr als 10% erfordern eine neue Kalkulation und führen somit zu Preisveränderungen. Der Auftraggeber muss spätestens 10 Werktagen vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer die genaue Personenzahl durchgeben, ansonsten gilt die im Auftrag erteilte Personenzahl. Bitte überprüfen Sie bei Angebotserstellung die Rechnungsadresse. Sollten wir auf Grund einer falschen oder unvollständigen Rechnungsadresse eine neue Rechnung erstellen müssen, berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 €. Annahme und Bestätigung der zustande kommenden Aufträge bedürfen grundsätzlich der Schriftform.

Rücktritt und Stornierungen schriftlich vereinbarter Aufträge sind kostenpflichtig. Mit Ihrer Bestellung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.

## PREISERHÖHUNG

Wir behalten uns vor, unsere Preise eventuell den Gegebenheiten am Markt für das kommende Jahr anzugleichen.

## RÜCKTRITT VOM VERTRAG/ STORNOREGELUNG

Der Veranstalter kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten unter Einhaltung der unten genannten Stornogebühren:

Innerhalb von 6 - 5 Monaten vor der Veranstaltung werden keine Stornogebühren berechnet.

Innerhalb von 5 - 3 Monaten vor der Veranstaltung sind 40 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Innerhalb von 3 - 2 Monaten vor der Veranstaltung sind 50 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.

Unter 2 Monaten vor der Veranstaltung sind 80% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten, wenn die Diedloff GmbH die Mietsache nicht weiter verwerten kann.

Bei einer anderweitigen Verwertung sind 50% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten

Abweichende Stornierungsfristen für die unterschiedlichen Veranstaltungen können bei Bedarf individuell verabredet werden und bedürfen der Schriftform.

Die Diedloff GmbH ist berechtigt aus folgenden Gründen von dem Vertrag zurückzutreten, wenn die vereinbarten Miet- und Nebenkosten nicht fristgerecht entrichtet werden, wenn durch die beabsichtigte Veranstaltung oder die ihr dienenden Vorbereitungsmaßnahmen eine Störung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung oder eine Schädigung des Ansehens des Unternehmens zu befürchten ist, wenn die Diedloff GmbH die betreffende Location unvorhergesehenen wichtigen Gründen für eine im überwiegenden öffentlichen Interesse liegende Veranstaltung dringend benötigt wenn eine geforderte Haftpflichtversicherung nicht zu dem festgesetzten Term nachgewiesen oder eine geforderte Sicherheitsleistung nicht termingerecht erbracht wird wenn der Nachweis von gesetzlich erforderlichen Anmeldungen oder Genehmigungen nicht erbracht wird.

Wir lieben Perfektion.





*Diedloff*



Der Rücktritt ist dem Veranstalter bzw. dem Mieter unverzüglich anzuzeigen. Macht der Vermieter, Firma Diedloff GmbH von dem Rücktrittsrecht Gebrauch, stehen dem Veranstalter bzw. dem Mieter keine Schadenersatzansprüche zu. Sollte vom Veranstalter bzw. dem Mieter der Rücktritt verschuldet sein, gelten die Schadensansprüche wie bei den Stomoregelungen.

Wir lieben Perfektion.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Diedloff GmbH | Völgerstraße 5 | 30519 Hannover | Telefon 0511 8668680 | Fax 0511 86686811 | [info@diedloff.de](mailto:info@diedloff.de)





#### SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt.

An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung möglichst nahe kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen beziehungsweise undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben.

Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist. § 139 BGB findet keine Anwendung. Die Kosten für die Endreinigung betragen 350,00 € und sind vom Veranstalter zu tragen.

#### GEBÜHREN

Veranstaltungen, die der Anmelde- und Genehmigungspflicht zur GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) unterliegen, sind durch den Veranstalter selbst bei den zuständigen Stellen ordnungsgemäß anzumelden.

Soweit für die Durchführung Ihrer Veranstaltung behördliche Erlaubnisse, Konzessionen, Genehmigungen, etc. notwendig sind, müssen diese Ihrerseits auf eigene Kosten, auf eigene Rechnung und in eigenem Namen eingeholt werden. Gleiches gilt für die notwendige Abführung öffentlicher Beiträge, Steuern, Gebühren, etc. (z.B. GEMA, KSK oder Vergnügungssteuer).

Sämtliche in diesem Zusammenhang stehenden Gebühren oder Beiträge gehen zu Lasten des Veranstalters. Die Diedloff GmbH haftet in keinem Fall für etwaige Nachforderungen, Zuschläge oder Gebühren.

#### DES WEITEREN GILT FÜR UNSERE LOCATIONS HANGAR NO. 5 und ROTER FASAN

#### SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Veranstalter wurde über die Lage aller Fluchtwege, Feuerlöscher und Rauchabzugsanlagen schriftlich und mündlich informiert.

Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass während der Veranstaltung alle Sicherheitsvorrichtungen jederzeit zugänglich sind.

Darüber hinaus ist der Veranstalter verpflichtet jederzeit für freie Feuerwehrezufahrt und für die ständige Zufahrtsmöglichkeit zu dem Betriebshof der Diedloff GmbH zu sorgen. Auf dem Betriebshof der Diedloff GmbH darf nicht geparkt werden.

Der von der Diedloff GmbH beauftragte Technische Betreuer ist bei nicht Einhaltung der vertraglichen Bestimmungen berechtigt, die Veranstaltung jederzeit zu beenden.

#### VERSICHERUNG

Der Veranstalter ist verpflichtet eine Veranstaltungshaftpflicht-Versicherung vorzuweisen. Sämtliche in diesem Zusammenhang stehenden Gebühren oder Beiträge gehen zu Lasten des Veranstalters.

#### INVENTAR

Sämtliches Inventar und Geschirr, Gläser und Mobiliar sind im ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben. Die Kosten für Schäden, Fehl- und Bruchmengen trägt der Veranstalter.

Die durch den Veranstalter, den Gästen und seinen Mitarbeiter entstanden sind.

#### SPONSORING

Sollte der Veranstalter mit Sponsoren zusammenarbeiten, so ist dies der Diedloff GmbH im Vorfeld mitzuteilen. Die Diedloff GmbH ist nicht verpflichtet auf eventuelle Sponsorverträge des Veranstalters Rücksicht zu nehmen.

#### (END)REINIGUNG

Während der Veranstaltung ist eine Person für die WC Betreuung erforderlich. Die Kosten werden über den Personal-Service mit 18,00 € pro Std. in Rechnung gestellt.

#### GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hannover

Der Katalog, die Konzepterstellung und Planungsunterlagen sowie Internetauftritt einschließlich aller seiner Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung von der Diedloff GmbH unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzung, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme.

Alle bisherigen Preislisten und AGB verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand April 2016.

Wir lieben Perfektion.

