



Wir lieben Perfektion.
MESSECATERING

Diedloff

Catering

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. Kunststoff-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 Gastronomie-einsätzen. Die Speisen sind in den Einsätzen nicht einzeln portioniert, sondern werden in Rechauds bzw. Marmiten in Buffetform angerichtet.

Diedloff

Catering

	Classic-Menü € 9,80	Fitness-Menü € 9,80	Pasta-Menü € 8,90	Daily Soup 500 ml € 5,70	Frische Salate 400g € 6,00
Sonntag Aufbautag DD.MM.YY	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen an Kräuterreis	Putengulasch mit Paprika und Spätzle	Tomaten-Spirelli-Topf mit Zucchini und Schafskäse	Chili con Carne mit Bohnen dazu Brötchen	Leichter Salat mit Tomate, Mais, Champignons und Speckcroutons an Joghurtdressing dazu Brötchen
Montag DD.MM.YY	Schweinerückensteak mit Rosmarinjus, Waldpilzragout und Thymiankartoffeln	Asiatische Hähnchenpfanne mit Gemüsestreifen, Pilzen, Sprossen und Sojasauce, dazu Basmatireis	Pasta „Provencale“ Penne mit gebratenem ital. Gemüse mit Pesto Rosso	Tomatencremesuppe mit Basilikum dazu Laugengebäck	Salat „Caprese“ bunter Salat mit Tomate-Mozzarella und Basilikum, Balsamicodressing, Ciabattabrötchen
Dienstag DD.MM.YY	Omas gewickelte Rinderroulade mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	Frische Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, dazu Gnocchi	Lasagne „Bolognese“ dazu ein gemischter Salat mit Hausdressing	Pikante Hack-Lauchcremesuppe dazu Brötchen	Mediterraner Salat mit Tunfisch, Oliven, gekochtem Ei und Schafskäse, Hausdressing, Brötchen
Mittwoch DD.MM.YY	Mediterraner Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin	Ofenkartoffel mit Sour Creme, gegrilltem Gemüse und gemischtem Salat mit Joghurtdressing	Tortellini „Carbonara“ mit Erbsen	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben dazu Brötchen	Bunt gemischter Salat mit rohem Schinken, Italiandressing, Brötchen
Donnerstag DD.MM.YY	Putenbraten mit Honig-Sherrysauce, dazu Möhrchen und Kräuterkartoffeln	Pochiertes Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse mit Limonensauce, dazu bunter Reis	Makkaroni-Brokkoli-Gratin, dazu ein gemischter Salat mit Dressing	Ungarische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika dazu Brötchen	Frischer gemischter Salat mit Chicken Nuggets, Americandressing, Brötchen
Freitag DD.MM.YY	Hackbraten mit Rahm-Kohlrabi und Petersilienkartoffeln	Kräuter-Hähnchenbrust mit Balsamicojus, dazu Ratatouille Gemüse und Drillinge	Nudelpfanne mit frischen Tomaten und grünem Spargel	Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Brötchen	Chef Salat mit Kochschinken, Käse, Ei, Frenchdressing, Laugengebäck
Samstag DD.MM.YY	Pfefferbraten mit Bayrischkraut und Kartoffel-Specksalat	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gorgonzola und Kirschtomaten	Cannelloni mit Tomatensugo	Hühnereintopf mit Gemüse dazu Brötchen	Caesar Salat mit Parmesandressing, Kirschtomaten und Putenstreifen, Brötchen

Diedloff

Catering

Canapés

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Weißbrotscheiben

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

Paprikacreme mit Gartenkresse

Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Orientalischer Humus mit Tomatensalsa

Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

13,20 €

Select Mix Ausgestochen aus Weißbrotscheiben

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip

Tranchen vom Tuna mit Sojacreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Orangensenf

Geräucherte Forelle

16,80 €

Diedloff

Catering

Schnittchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

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

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

Paprikacreme mit Gartenkresse

Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Orientalischer Humus mit Tomatensalsa

Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

13,20 €

Select Mix aus Urkornbrot

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip

Tranchen vom Tuna mit Sojacreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Orangensenf

Geräucherte Forelle

16,80 €

Diedloff

Catering

Laugenbrötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Laugenbrötchen

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

12,40 €

Mix 2

Paprikacreme mit Gartenkresse

Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Orientalischer Humus mit Tomatensalsa

Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

14,20 €

Select Mix

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip

Tranchen vom Tuna mit Sojacreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Orangensenf

Geräucherte Forelle

17,80 €

Diedloff

Catering

Kartoffelbrötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Kartoffelbrötchen

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

12,40 €

Mix 2

Paprikacreme mit Gartenkresse

Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Orientalischer Humus mit Tomatensalsa

Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

14,20 €

Select Mix

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip

Tranchen vom Tuna mit Sojacreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Orangensenf

Geräucherte Forelle

17,80 €

Diedloff

Catering

Brötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Weizen- und Mehrkornbrötchen

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

Paprikacreme mit Gartenkresse

Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Orientalischer Humus mit Tomatensalsa

Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

13,20 €

Select Mix

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip

Tranchen vom Tuna mit Sojacreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Orangensenf

Geräucherte Forelle

16,80 €

Wraps

Mindestbestellmenge: 12 Stück – in gerader Anzahl pro Sorte

Mix: bestehend aus 12 verschieden gefüllten Weizentortillas.

Mix

Tomate Mozzarella mit Rucola und Basilikumcreme

Schafskäse, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Oliven, Eisbergsalat

Pulled Turkey mit roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomate und Gurke

Thunfisch mit Gurke, Eisbergsalat, roten Zwiebeln, hausgemachte Remoulade

Räucherlachs mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Meerrettich

Roastbeef mit Gurken-Relish, Eisbergsalat, hausgemachte Remoulade und Röstzwiebeln

Stück

2,70 €

Mix

32,40 €

Diedloff

Catering

Warme Paninis vom Kontaktgrill

Mindestbestellmenge: 24 Stück = 4 Mixe

Mix: im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Paninis

Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Rucola

Camembert mit Feigensenf

Salami mit hausgemachter Remoulade und Olive

Räucherlachs mit Meerrettich

Kassler mit Orangensenf

16,20 €

Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Gegrilltes Gemüse mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Limetten-Creme

Thunfisch mit Chili-Sojacreme

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

21,00 €

Kontaktgrill

Verleih pro Stück

49,00 €

Optional stellen wir Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.

pro Stunde

33,00 €

Diedloff

Catering

Schweizer Brotscheiben aus dem Durchlaufofen

Mindestbestellmenge: 24 Stück = 4 Mixe

Mix: im Ganzen, bestehend aus 6 verschieden belegten Brotscheiben

Mix 1

Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Rucola

Camembert mit Feigensenf

Salami mit hausgemachter Remoulade und Olive

Räucherlachs mit Meerrettich

Kassler mit Orangensenf

16,20 €

Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Gegrilltes Gemüse mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Limetten-Creme

Thunfisch mit Chili-Sojacreme

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

21,00 €

Durchlaufofen

Verleih pro Stück

49,00 €

Optional stellen wir Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.

pro Stunde

33,00 €

Diedloff

Catering

Fresh Taste

Die Portionsgröße entspricht 200 g
Mindestbestellmenge: 20 Portionen

Stellen Sie sich Ihren eigenen Caesar Salat live zusammen. Die Bar besteht aus:
1 Große Schüssel Romanasalatherzen inkl. hausgemachtem Caesardressing
Parmesan, Knoblauchcroûtons, halbierte Kirschtomaten, frittierte Kapern, Sardellen,
Schinkenchips, Limetten-Aioli, Paprikasalsa, Baguette

Portion 6,70 €

Wahlweise:

Gegrillte Hähnchenstreifen 100 g Portion 2,80 €

Gegrillte Rinderstreifen 100 g Portion 3,90 €

Gegrillte Garnelen / 5 Stück 100 g Portion 5,50 €

Optional stellen wir Ihnen unser geschultes Fachpersonal gerne zur Verfügung.

pro Stunde 33,00 €

Poke Bowl „Hawaii“

Mindestbestellmenge: 25 Portionen

Sie können Ihr eigenes Gericht in der Bowl kreieren. Mixen Sie dafür einfach alle gewünschten Zutaten nacheinander zusammen.

Classic Sushireis, Yasminreis

Topping Lachswürfel, Hähnchenwürfel, Tofu

Flavour Maui Onion, Wasabi Shoyu, Honig-Ingwer

Health Avocado, Tomate, Gurke, Ananas, Koriander, Ingwer, Frühlingslauch, rote Zwiebel, Kaiserschote, Asiatischer Zupfsalat, Wakame, Shisokresse

Spice Teriyaki-Mandarine-Dashi, Thaicurry-Mango, Wasabi-Mayo, Yuzu-Mayo

Finisher Mandeln, Kokoschips, Jalapeño, Chili, Gojibeere

Preis pro Person 25,00 €

Diedloff

Catering

Lunchpakete

Mindestbestellmenge: 16 Stück

Lunchpaket Standard

1 Brötchen mit Salami und Käse

1 Wrap mit Pulled Turkey, Eisbergsalat, rote Zwiebel, Tomate und Gurke

1 Schokoriegel

1 Stück Obst

1 Getränk

Serviette

Stück 8,30 €

Lunchpaket Business

1 vitales Mehrkornbrötchen mit Camembert und Feigencreme

1 großer Vitalsalat mit gegrillten Putenstreifen, Ei, Tomate, Gurke, Mais, gerösteten Brotcroûtons und hausgemachtem Caesarsdressing

1 Schokoriegel

1 Stück Obst

1 Getränk

Serviette, Gabel

Stück 10,40 €

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch vegetarische Lunchpakete zur Verfügung.
Sprechen Sie uns gerne an!

Diedloff

Catering

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte



Chicken Crossies mit texanischem Dip	Stück	0,90 €
Saté-Erdnussspieß mit Chilisauce	Stück	1,70 €
Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam auf Glasnudelsalat	Stück	1,80 €
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta	Stück	1,80 €
Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip	Stück	1,90 €
Crêpe-Röllchen gefüllt mit Curry-Huhn	Stück	1,90 €
Farmersalat mit Hähnchennuggets	Stück	1,90 €
Wachtelspieß mit Balsamico-Zwiebelmarmelade	Stück	2,30 €
Barbarie Entenbrust auf Selleriesalat mit Walnüssen	Stück	2,30 €



Mini Frühlingsrolle mit Chilisauce	Stück	0,80 €
Gespießter Käsewürfel mit Weintraube	Stück	0,90 €
Frischkäse mit Pumpernickel im Glas	Stück	0,90 €
Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung	Stück	1,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	Stück	1,60 €
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	1,60 €
Zucchinirollchen mit Ratatouille und Mozzarella	Stück	1,60 €
Oliven in Kräutern mariniert mit Ciabatta-Chip	Stück	1,80 €
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel mit getrockneter Tomate	Stück	1,90 €



Orientalischer Humus mit Paprika und Brotchip	Stück	1,50 €
Falafelbällchen auf Tomatenkompott mit Minze	Stück	1,60 €
Quinoasalat mit Mandeln und Koriander	Stück	1,70 €
Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum-Sojacreme	Stück	1,70 €
Auberginenrollchen mit Tabouléfüllung	Stück	1,80 €
Saftiges Wraprollchen mit saisonalem Gemüse	Stück	1,90 €

Diedloff

Catering

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte



Mini Hackfleischbällchen mit Mostrich	Stück	0,60 €
Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade	Stück	1,40 €
Melonenspalte mit Parmaschinken	Stück	1,70 €
Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse	Stück	1,90 €
Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme	Stück	2,10 €



Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper	Stück	1,70 €
Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke auf Zwiebelmarmelade	Stück	1,90 €
Würzig-scharfer Lammsalat mit Kräutern aus dem Orient	Stück	2,10 €
Thaibeef mit Zitronengras und Chili	Stück	2,60 €
Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Stück	2,60 €



Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich	Stück	1,20 €
Sushi mit Wasabi und Sojasauce	Stück	1,70 €
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs	Stück	1,90 €
Scampi mit Reismudelpanade	Stück	1,90 €
Pumpnickelburger mit gegrilltem Lachstatar	Stück	1,90 €
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott	Stück	2,20 €

Diedloff

Catering

Salate und Vorspeisen täglich frisch – Fit for Business

Die Portionsgröße entspricht 150 g

Mindestbestellmenge: 15 Portionen



Kartoffel-Speck-Salat mit Essig und Öl	Portion	3,20 €
Geflügelsalat mit Mandarine und Chicorée	Portion	3,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Käsestreifen und Paprika in Vinaigrette	Portion	3,40 €
Glasnudelsalat mit Koriander, Shrimps und Mango	Portion	3,40 €
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	Portion	4,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef auf Balsamico-Zwiebeln	Portion	4,90 €



Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke, Tomate und Ei	Portion	2,90 €
Gurkensalat mit Dill und Joghurtdressing	Portion	2,90 €
Rucola-Salat mit Parmesan, Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und Balsamico-Dressing	Portion	3,40 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	Portion	3,40 €
Penne-Salat mit gegrilltem Gemüse und Rucola	Portion	3,40 €
Mariniertes, gegrilltes Gemüse der Saison	Portion	3,80 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto	Portion	3,90 €



Quinoasalat mit Mandeln und Koriander	Portion	2,80 €
Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico	Portion	2,90 €
Orientalischer Humus mit Rosinen und Paprika	Portion	2,90 €
Couscous-Salat mit Gurke, Spitzpaprika und Petersilie	Portion	3,40 €
Falafelbällchen auf Zucchini-Tomaten Kompott & Minz-Dip	Portion	3,40 €
Auberginenröllchen mit Tabouléefüllung	Portion	3,60 €

Diedloff

Catering

Suppen

Die Portionsgröße entspricht 300 ml
Mindestbestellmenge: 15 Portionen



Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Rinderschulter (Eintopf)	Portion	3,50 €
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons	Portion	4,00 €
Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen	Portion	4,00 €
Käse-Lauchcreme mit Hackfleisch	Portion	4,00 €



Toskanische Minestrone mit Reismudeln	Portion	2,90 €
Tomatencreme mit Basilikum	Portion	2,90 €
Pastinaken-Birnen-Creme	Portion	2,90 €
Karotte-Ingwer-Suppe	Portion	3,20 €
Champignoncreme mit frischen Kräutern	Portion	3,50 €



Curry-Cocos-Creme	Portion	2,80 €
Gelbe Berglinsensuppe	Portion	2,80 €
Apfel-Sellerie-Suppe mit kandierten Walnüssen	Portion	2,80 €
Süßkartoffel-Creme mit Limette	Portion	2,90 €
Tomatenessenz mit Basilikum und Tomatenwürfeln	Portion	2,90 €

Diedloff

Catering

Gebäck & Knabberzeug

Diese Artikel sind keine Kommissionsware.

Bahlsen Gebäckmischung Coffee Collection	1.000 g Paket	16,50 €
Bahlsen Serviereinheiten auf Porzellanplatten Coffee Collection	200 g Paket 250 g Paket	4,40 € 6,50 €
Celebration Praline	190 g Paket 1.500 g	4,40 € 33,20 €
Knabbermix mit Salzgebäck Erdnüsse	250 g Paket 50 g Paket 1.000 g Paket	5,60 € 2,00 € 9,50 €
Wasabi Erdnüsse Salzstangen	1.000 g Paket 250 g Paket	16,50 € 3,90 €

Kleiner Imbiss

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Eine Bockwurst mit Senf und Brötchen	Portion	2,50 €
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 €
Scheibe Leberkäse mit Krautsalat im Laugenbrötchen	Portion	2,90 €
Wiener Würstchen mit Senf und Brötchen	Paar	2,50 €

Obstkorb

Saisonale Früchteauswahl

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

Diedloff

Catering

Ausklang

Die Portionsgröße entspricht 150 g
Mindestbestellmenge: 10 Portionen pro Sorte

Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,40 €
Mousse von der belgischen Schokolade	Portion	2,70 €
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeerspiegel	Portion	2,70 €
Bayrisch Creme mit Waldbeerenragout	Portion	2,70 €
Grieß-Vanille-Flammerie mit Pfefferkirschen	Portion	2,70 €
Bourbon-Vanillequark mit frischen Früchten	Portion	2,70 €
Tiramisu vom Limoncello und After Eight-Creme	Portion	3,50 €
Joghurt-Limetten-Mousse	Portion	3,50 €
Mousse von der weißen Schokolade an Cassis	Portion	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	Portion	3,50 €

Unsere Desserts sind in großen Schalen angerichtet. Gegen einen Aufpreis von 1,00 € pro Glas servieren wir Ihnen die Portionen gerne in kleine Gläschen.

Kuchen

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Butter-Zuckerkekuchen	Stück	2,00 €
Streuselkekuchen	Stück	2,00 €
Omas Käsekuchen	Stück	2,00 €
Apfel-Streuselkekuchen	Stück	2,00 €
Pflaumen-Streuselkekuchen	Stück	2,00 €
Schoko-Kirsch-Kuchen	Stück	2,00 €
verschieden gefüllte Plunderteile	Stück	2,00 €
Donut verschiedene Sorten	Stück	2,00 €
Schokoladen Muffin	Stück	2,00 €
Brownie	Stück	2,30 €
Cheesecake	Stück	2,30 €

Süßer Mini-Mix

Mindestbestellmenge: 10 Portionen
Portion bestehend aus 4 Teilen

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

Diedloff

Catering

Kalte Fingerfoodbuffets

„Das Kleine“

ab 20 Personen

Ananas-Geflügelspieß mit fruchtigem Curry-Dip
Zucchiniröllchen mit Ratatouille und Mozzarella
Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke
Trilogie von Früchten im Speckmantel
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich
Orientalischer Humus, Paprika und Brotchip
Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum-Sojacreme
Scampi mit Reismudelpanade
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta
Mini-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Minzpesto

15,90 € pro Person

„Bodenständig“

ab 20 Personen

Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam auf Glasnudelsalat
Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip
Frischkäse und Pumpernickel im Glas
Melonenspalte mit Parmaschinken
Thai-Beef mit Zitronengras und Chili
Würzig-scharfer Lammsalat mit Kräutern aus dem Orient
Sushi mit Wasabi und Sojasauce
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs
Falafelbällchen auf Tomatenkompott mit Minze
Quinoasalat mit Mandeln und Koriander
Couscous-Salat mit Gurke, Spitzpaprika und Petersilie
Joghurt-Limetten-Mousse
Mousse von der weißen Schokolade an Cassis

19,90 € pro Person

Diedloff

Catering

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 1,00 € und pro Fass Vollgut 10,00 € Handlingsgebühr für die Rücknahme. Bitte beachten Sie dies bei den Mengen, die Sie bestellen.

Mineralwasser

Mineralwasser PET spritzig oder still zzgl. Pfand 3,30 €	12 / 1,0 l	9,80 €
Mineralwasser feinperlig oder still zzgl. Pfand 4,50 €	20 / 0,25 l	11,50 €
Mineralwasser feinperlig oder still zzgl. Pfand 3,30 €	12 / 0,75 l	13,30 €

Säfte

Apfelsaft klar – 100% Fruchtgehalt zzgl. Pfand 2,40 €	6 / 1,0 l	13,80 €
Apfelsaft klar – 100 % Fruchtgehalt zzgl. Pfand 5,10 €	24 / 0,2 l	18,40 €
Orangensaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft zzgl. Pfand 2,40 €	6 / 1,0 l	15,90 €
Orangensaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft zzgl. Pfand 5,10 €	24 / 0,2 l	20,90 €

Diedloff

Catering

Erfrischungsgetränke

Goldberg Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 12 / 1,0 l 20,30 €
PET zzgl. Pfand 2,40 €

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

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

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up 24 / 0,2 l 17,70 €
zzgl. Pfand 5,10 €

Proviant Bio Limonade - Limo wie hausgemacht und 100% Bio

Rharbarber-Limonade

Orangen-Limonade

Apfelschorle-naturtrüb

Zitronen-Ingwer-Limonade

24 / 0,33l 21,50 €

zzgl. Pfand 5,10 €

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.

Diedloff

Catering

Flaschenbiere

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 €
Schöfferhofer Weizen Original oder alkoholfrei zzgl. Pfand 3,10 €	20 / 0,50 l	29,50 €

Bier vom Fass - 30- und 50-Liter Fässer

Sion 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 €

Sekt & Prickelndes

Prosecco Frizzante Marca Trevigiana	0,75 l	8,95 €
Schloss Rheinberg trocken	0,75 l	12,00 €
Reichsrat von Buhl Pfalz Riesling Sekt	0,75 l	24,20 €

Weißwein

L'Ésprite de Mistral, Sauvignon Blanc	0,75 l	10,50 €
Candelli Amici, Pinot Grigio	0,75 l	13,45 €
Weingut Hammel Sissi & Franz, Weißcuveé, lieblich	0,75 l	15,60 €
Weingut Lergenmüller, Gelber Muskateller	0,75 l	17,50 €
Teruzzi & Puthod, Vernaccia	0,75 l	18,50 €

Rotwein

L'Ésprite de Mistral, Merlot	0,75 l	11,50 €
Candelli Amici, Sangiovese	0,75 l	13,45 €
Weingut Lergenmüller, Merlot	0,75 l	15,40 €
Weingut Hammel Sissi & Franz, Rotcuveé, lieblich	0,75 l	15,60 €
Cielo e Terra SpA "Gran Maestro", Primitivo	0,75 l	18,00 €

Diedloff

Catering

Kaffee & Co.

Profi-Kaffeemaschine

Anschluss 230 Volt mit Wassertank oder 360 Volt Festwasseranschluss Tag 110,00 €

Aufbau und Anschluss Kaffeemaschine Pau. 60,00 €

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

„Kaffee – Paket“

Innovatives Kaffeemaschinen Brühsystem mit Kaffeemehl. Unser Paket enthält die Kaffeemaschine, eine 2,2 l Pumpkanne, 2 Pakete Kaffeemehl, Filtertüten, Messbecher und Kaffeedosierlöffel. Paket 99,50 €

Kaffeemehl und -bohnen – keine Kommissionsware

Kaffeemehl	500 g	9,50 €
Espressobohnen	1000 g	21,00 €
Kaffeebohnen	1000 g	21,00 €

Zucker und Milch – keine Kommissionsware

H-Milch 3,5% 1,0l	Paket	1,95 €
Portionskaffeesahne 240 Stück	Paket	16,20 €
Süßstoff im Spender 650 Stück	Spender	4,40 €
Portionszucker 100 Stück	Paket	4,40 €
Portionszucker 1000 Stück	Paket	24,50 €
Portionszitrone 100 Stück	Paket	12,70 €

Tee – keine Kommissionsware

Meißner Schwarz, Früchte, Grün, Rooibos Vanille, Kamille, Pfefferminz Paket 4,80 €

Tee-Mischung Box 28,80 €

Diedloff

Catering

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:

Rot- und Weißweingläser 0,2 l	Stiege 24 Stück	21,00 €
Biertulpen 0,3 l Hasseröder	Stiege 24 Stück	23,00 €
Weizenglas 0,5 l Schöffelhofer	Stiege 24 Stück	23,00 €
Sektglas 0,1 l Neutrales Glas	Stiege 24 Stück	23,00 €
Cognac Schwenker	Stiege 24 Stück	23,00 €
Cocktailglas (Grand Cru)	Stiege 24 Stück	23,00 €
Caipirinha Glas	Stiege 24 Stück	23,00 €
Longdrink Glas 0,2 l	Stiege 40 Stück	35,00 €
Wassergläser 0,2 l Neutrales Glas „Willybecher“	Stiege 40 Stück	35,00 €
Bierglas Star Cup 0,3 l Beck's, Radeberger	Stiege 40 Stück	38,30 €

Geschirr Porzellan, weiß

Dessert-Glasschälchen	25 er Kiste	15,70 €
Kaffeetasse mit Untertasse	20 er Kiste	22,50 €
Teller, klein (Butterteller)	40 er Kiste	25,00 €
Teller, mittel 19 er	30 er Kiste	26,30 €
Teller, groß 24 er	30 er Kiste	26,30 €
Latte Macchiato-Glas	24 er Kiste	27,00 €
Teeglas	24 er Kiste	27,00 €
Suppentasse mit Untertasse	20 er Kiste	27,50 €
Espressotasse mit Untertasse	30 er Kiste	22,50 €

Diedloff

Catering

Besteck 10er Gebinde

Messer	Paket	5,00 €
Gabel	Paket	5,00 €
Esslöffel	Paket	5,00 €
Kuchengabel	Paket	5,00 €
Teelöffel	Paket	5,00 €
Espressolöffel	Paket	5,00 €
Latte-Macchiato-Löffel	Paket	5,00 €

Utensilien

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

Reinigungsutensilien

Verbrauchsartikel sind keine Kommissionsware.

Geschirrtuch (Leihgebühr inkl. Reinigung)	Stück	1,95 €
Schwammtücher (5 Stück)	Paket	3,10 €
Spülmittel 1 Liter	Flasche	3,10 €
Küchenpapier (1 x 4 Rollen)	Paket	3,60 €
Glasreiniger 1 Liter	Flasche	4,50 €
Müllbeutel (blau, 150l, 25 Stück)	Rolle	8,60 €

Diedloff

Catering

Equipment / Tresen

Die Preise verstehen sich zzgl. 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 €
Kohlensäureflasche (6 kg) Bei Verlust der Kohlensäureflasche berechnen wir 75,00 €.	Stück	39,50 €

Mobiliar

Buffettisch Bankett	Stück	10,10 €
Steh Tisch	Stück	13,35 €
Festzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)	Stück	16,55 €
Garderobenständer inkl. 30 Bügel	Stück	22,75 €
Ausschanktresen weiß	Stück	25,00 €
Ausschanktresen Edelstahl-Arbeitsplatte	Stück	25,00 €

Küchen Standausstattung

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

Diedloff

Catering

Tischwäsche

Damasttischwäsche

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

Hussen

Hussen für Stühle, weiß	Stück	4,00 €
Stretchhuse für Stehtische, weiß oder schwarz	Stück	12,00 €
Hussen für Festzeltgarnituren, weiß oder gelb 3-teilig (für 2 Bänke und 1 Tisch)	Stück	14,00 €

Duni-Tischwäsche

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

Diedloff

Catering

Lieferbedingungen

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

Wir teilen Ihre Lieferungen in Touren ein.

Frühstückstour I:	07:00 Uhr – 09:00 Uhr
Frühstückstour II:	08:00 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.

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.

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 Stundensätze erhalten Sie auf Anfrage!

Diedloff

Catering

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 Überprüfungsöglichkeit haben. Schadensersatzansprüche 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, Geräte 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 Einfahrtkosten werden dem Auftraggeber weiterbelastet. In unserem Angebotsschreiben werden diese Kosten in Abhängigkeit von dem jeweiligen Auftragsvolumen separat berechnet.

ANLIEFERUNG

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Zeitpunkt der Anlieferung bzw. 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.

Diedloff

Catering

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, sowie 100 % auf die Personalkosten.

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 7 Werktage 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 aufgrund 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. Der Kunde hat das Recht weniger zu zahlen, wenn er beweist, dass die Kosten der Diedloff GmbH geringer sind als die Stornogebühren. 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 Termin nachgewiesen oder eine geforderte Sicherheitsleistung nicht termingerecht erbracht wird, wenn der Nachweis von gesetzlich erforderlichen Anmeldungen oder Genehmigungen nicht erbracht wird.

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 Stornoregelungen.

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 nahekommen, 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.

Diedloff

Catering

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 Nichteinhaltung 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, sind diese durch den Veranstalter, die Gäste oder die Mitarbeiter des Veranstalters entstanden.

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

Die Endreinigung erfolgt kostenpflichtig für den Veranstalter. Auf Wunsch wird eine WC-Betreuung während einer Veranstaltung unsererseits zur Verfügung gestellt und separat berechnet.

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, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme.

Alle bisherigen Preislisten und AGB verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand Juni 2019.