



Wir lieben Perfektion.

CATERINGKATALOG

Sehr geehrte Kunden,

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der aktuellen Lage zu Preisänderungen kommen kann. Wir geben unser Bestes, unseren Cateringkatalog stets aktuell zu halten, bitten dennoch um Ihr Verständnis.

Alles Weitere können Sie den AGBs entnehmen.

Herzlichen Dank.

Diedloff

Catering

Unser Tipp

Mindestbestellmenge: 15 Stück

Sandwichbrot oder Softbrötchen belegt mit Pastrami oder gegrilltem Gemüse/ Antipasti, dazu eine Suppe Ihrer Wahl:

Tomaten-Basilikum-Creme
Curry-Kokos-Creme (vegan)
Hackfleisch-Lauch-Creme
Karotten-Ingwer-Creme

Mit Sandwichbrot/ 2 Ecken
oder Rustikbrötchen/ 1 Stück

pro Person 8,50 €

Brunchbuffet

„Start in den Tag“
ab 20 Personen

Joghurtbar mit Naturjoghurt, frischem Obstsalat und Vanillequark
dazu:

Müsli, Sonnenblumenkerne, Honig, Chia, Schokoraspeln

Konfitüre, Honig und Nuss-Nougat-Creme aus dem Glas
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte
Räucherlachs und Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
Melonenspalten mit Landschinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Brötchenkorb mit Croissants und Landbutter

Rührei
Bacon
Nürnberger Bratwürstchen
Kleine Frikadellen

Frisches mundgerechtes Obst
Mini Muffins und Mini Donuts

22,00 € pro Person

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

14,90 €

Mix 2

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Orientalischer Humus mit Tomatensalsa

Camembert mit Zwiebelmarmelade

Parmaschinken mit Orangenmarmelade

Oliventapenade mit Pesto

17,00 €

Smörrebröd

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Gluten freien Brotscheiben

Mix 1

Doppelrahmfrischkäse | Kräuter | Frühlingslauch

Ei | Tomate | Sauce Tartare | Röstzwiebeln

Vegane Kräutercreme | Gurke | Knoblauch

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Rucola

Paprika | Zucchini | Aubergine | Avocado | Chili

Tomate | Olive | Basilikum | Charlotten | Chili

24,00 €

Mix 2

Roastbeef | Remoulade | Röstzwiebeln

Lachs | Meerrettich | Gurke | Dill

Mais | Kidneybohnen | Salsa | Rucola | Pflaume

Sesam | Hafer | Paprika | Zucchini | Zwiebel

Kichererbse | Paprika | Feigen | Safran

Rote Beete | Kresse | Quark | Gurke | Olivenöl

24,00 €

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

16,00 €

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

18,00 €

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

23,00 €

Tramezzinis

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Weißbrotscheiben

Mix

Tramezzini belegt mit Camembert und Trauben-Mousse mit Walnüssen

Tramezzini belegt mit italienischer Mortadella und Frischkäse

Tramezzini belegt mit Mailänder Salami mit Frischkäse

Tramezzini belegt mit Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Ruccola

Tramezzini belegt mit Rosa gebratenem Roastbeef, Remoulade und Röstzwiebeln

Tramezzini belegt mit Zucchini und Avocadocreme

39,00 €

Diedloff

Catering

Brötchen

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschieden belegten halben 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

15,00 €

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

17,00 €

Select Mix Kartoffelbrötchen

Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven

Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip

Tranchen vom Tuna mit Sojacreme

Entenbrust zartrosa mit Apfelragout

Camembert mit Orangensenf

Geräucherte Forelle

24,00 €

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, hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln

Stück

3,20 €

Mix

36,00 €

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

22,80 €

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

27,00 €

Kontaktgrill

Verleih pro Stück

50,00 €

Optional stellen wir Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.

pro Stunde

48,00 €

Diedloff

Catering

Gaues 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

18,10 €

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

23,20 €

Durchlaufofen

Verleih pro Stück

50,00 €

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 (Wasser oder Durstlöscher 0,5)

Serviette Stück 13,00 €

Lunchpaket Business

1 vitales Kartoffel- oder Laugenbrötchen mit Camembert und Feigencreme

1 großer Vitalsalat mit gegrillten Putenstreifen, Ei, Tomate, Gurke, Mais, gerösteten

Brot Croutons und hausgemachtem Caesardressing

1 Schokoriegel

1 Stück Obst

1 Getränk

Serviette, Gabel Stück 17,50 €

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	1,40 €
Saté-Erdnussspieß mit Chilisauce	Stück	2,60 €
Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam auf Glasnudelsalat	Stück	2,50 €
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta	Stück	2,40 €
Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip	Stück	2,60 €
Farmersalat mit Hähnchennuggets	Stück	2,70 €
Wachtelspieß mit Balsamico-Zwiebelmarmelade	Stück	2,90 €
Barbarie Entenbrust auf Selleriesalat mit Walnüssen	Stück	3,00 €



Mini Frühlingsrolle mit Chilisauce	Stück	1,50 €
Gespießter Käsewürfel mit Weintraube	Stück	1,30 €
Frischkäse mit Pumpernickel im Glas	Stück	1,30 €
Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung	Stück	1,70 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	Stück	2,30 €
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	2,30 €
Zucchinirollchen mit Ratatouille und Mozzarella	Stück	2,20 €
Olivens in Kräutern mariniert mit Ciabatta-Chip	Stück	2,30 €
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel mit getrockneter Tomate	Stück	2,30 €



Orientalischer Humus mit Paprika und Brotchip	Stück	1,90 €
Falafelbällchen auf Tomatenkompott mit Minze	Stück	2,20 €
Quinoasalat mit Mandeln und Koriander	Stück	2,30 €
Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum-Sojacreme	Stück	2,30 €
Auberginenrollchen mit Tabouléfüllung	Stück	2,40 €
Saftiges Wraprollchen mit saisonalem Gemüse	Stück	2,30 €

Diedloff

Catering

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte



Mini Hackfleischbällchen mit Mostrich	Stück	1,00 €
Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade	Stück	2,30 €
Melonenspalte mit Parmaschinken	Stück	2,30 €
Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse	Stück	2,70 €
Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme	Stück	2,80 €



Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper	Stück	2,50 €
Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke auf Zwiebelmarmelade	Stück	3,30 €
Würzig-scharfer Lammsalat mit Kräutern aus dem Orient	Stück	2,80 €
Thaibeef mit Zitronengras und Chili	Stück	3,10 €
Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Stück	3,20 €



Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich	Stück	1,70 €
Sushi mit Wasabi und Sojasauce	Stück	2,30 €
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs	Stück	2,50 €
Scampi mit Reismudelpanade	Stück	3,30 €
Pumpnickelburger mit gegrilltem Lachstatar	Stück	2,70 €
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott	Stück	2,95 €

Diedloff

Catering

Salate und Vorspeisen

Die Portionsgröße entspricht 150 g
Mindestbestellmenge: 15 Portionen



Kartoffel-Speck-Salat mit Essig und Öl	Portion	3,40 €
Geflügelsalat mit Mandarine und Chicorée	Portion	3,60 €
Elsässer Wurstsalat mit Käsestreifen und Paprika in Vinaigrette	Portion	3,60 €
Glasnudelsalat mit Koriander, Shrimps und Mango	Portion	3,60 €
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	Portion	4,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef auf Balsamico-Zwiebeln	Portion	5,30 €



Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke, Tomate und Ei	Portion	3,10 €
Gurkensalat mit Dill und Joghurdressing	Portion	3,10 €
Rucola-Salat mit Parmesan, Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und Balsamico-Dressing	Portion	3,60 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	Portion	3,60 €
Penne-Salat mit gegrilltem Gemüse und Rucola	Portion	3,60 €
Mariniertes, gegrilltes Gemüse der Saison	Portion	4,10 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto	Portion	4,20 €



Quinoasalat mit Mandeln und Koriander	Portion	3,00 €
Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico	Portion	3,10 €
Orientalischer Humus mit Rosinen und Paprika	Portion	3,10 €
Couscous-Salat mit Gurke, Spitzpaprika und Petersilie	Portion	3,60 €
Falafelbällchen auf Zucchini-Tomaten Kompott & Minz-Dip	Portion	4,10 €
Auberginenröllchen mit Tabouléfüllung	Portion	3,80 €

Diedloff

Catering

Fresh Taste

Die Portionsgröße entspricht 200 g
Mindestbestellmenge: 20 Portionen

Stellen Sie sich Ihren eigenen Caesar Salad 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	7,20 €
Wahlweise:		
Gegrillte Hähnchenstreifen	100 g Portion	3,00 €
Gegrillte Rinderstreifen	100 g Portion	4,20 €
Gegrillte Garnelen / 5 Stück	100 g Portion	5,90 €

Optional stellen wir Ihnen unser geschultes Fachpersonal gerne zur Verfügung.

pro Stunde 48,00 €

Poke Bowl „Hawaii“

Mindestbestellmenge: 25 Portionen

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

<u>Classic</u>	Sushireis, Yasminreis
<u>Topping</u>	Lachswürfel, Hähnchenwürfel, Tofu
<u>Flavour</u>	Maui Onion, Wasabi Shoyu, Honig-Ingwer
<u>Health</u>	Avocado, Tomate, Gurke, Ananas, Koriander, Ingwer, Frühlingslauch, rote Zwiebel, Kaiserschote, Asiatischer Zupfsalat, Wakame, Shisokresse
<u>Spice</u>	Teriyaki-Mandarine-Dashi, Thaicurry-Mango, Wasabi-Mayo, Yuzu-Mayo
<u>Finisher</u>	Mandeln, Kokoschips, Jalapeño, Chili, Gojibeere

Preis pro Person 26,80 €

Diedloff

Catering

Suppen

Die Portionsgröße entspricht 300 ml
Mindestbestellmenge: 15 Portionen



Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Rinderschulter (Eintopf)	Portion	3,70 €
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons	Portion	4,50 €
Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen	Portion	4,50 €
Käse-Lauchcreme mit Hackfleisch	Portion	4,50 €



Toskanische Minestrone mit Reisnudeln	Portion	3,70 €
Tomatencreme mit Basilikum	Portion	4,10 €
Pastinaken-Birnen-Creme	Portion	4,10 €
Karotte-Ingwer-Suppe	Portion	3,70 €
Champignoncreme mit frischen Kräutern	Portion	4,50 €



Curry-Cocos-Creme	Portion	4,10 €
Gelbe Berglinsensuppe	Portion	4,10 €
Apfel-Sellerie-Suppe mit kandierten Walnüssen	Portion	3,70 €
Süßkartoffel-Creme mit Limette	Portion	3,70 €
Tomatenessenz mit Basilikum und Tomatenwürfeln	Portion	3,10 €

Diedloff

Catering

Diedloff Klassiker

Mindestbestellmenge: 15 Portionen



Gegrillte Maishähnchenbrust im Honigbratensaft
auf Ratatouillegemüse mit Thymiankartoffeln

Portion 16,50€

Hähnchenbrust Caprese auf Tagliatelle
mit Pesto-rahmsoße, sizilianischem Gemüse

Portion 17,50 €



Gebratene Forelle an Honig-Dill-Senfsoße
mit Marktgemüse und Zitronenkartoffeln

Portion 19,50 €

Gebratenes Lachsfilet
in Limonensauce mit Baby Spinat und Tagliatelle

Portion 23,50 €



Rote Beete Ravioli mit Salbei-Butter und Parmesan
(vegetarisch)

Portion 9,80 €

Gebratener grüner Spargel
auf Gnocchi mit Limetten-Rucolasauce und Kirschtomaten

Portion 13,80 €

Indisches Auberginen Curry mit Basmatireis (vegan)

Portion 13,80 €

Diedloff

Catering

Diedloff Klassiker

Mindestbestellmenge: 15 Portionen



Rheinischer Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Schupfnudeln

Portion 16,00 €

Geschmorte Rinderrouladen aus dem Rotweinsud mit Honig-Thymian-Spitzkohl und dazu Butterspätzle

Portion 16,00 €

Boeuf Bourguignon mit Kartoffelstampf und Zwiebelschmelze

Portion 17,70 €



Medallion vom Havelländer Schwein mit Champignons in Sahnesauce, dazu Butter-Spätzle

Portion 15,00 €

Kräuterbraten mit Rahmsauce, dazu Paprikagemüse und Kartoffelstampf

Portion 15,00 €

Auf dem Holzbrett

Mindestbestellmenge: 18 Portionen

Spanferkel im Ganzen gebacken

Portion 15,90 €

Spanferkel im Ganzen gebacken
Sauerkraut "Hausfrauen Art", mariniertes Speck-Kartoffelsalat und Mostrich

Portion 19,50 €

Diedloff

Catering

Gemüse-Garten

Die Portionsgröße entspricht 200 g
Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Sauerkraut „Hausfrauen Art“	Portion	2,40 €
Apfel-Rotkohl mit Preiselbeeren	Portion	2,40 €
Frisches Marktgemüse der Saison	Portion	2,50 €
Buntes Rübchengemüse	Portion	2,50 €
Mediterranes Grillgemüse	Portion	2,50 €

Sättigungsbeilagen

Die Portionsgröße entspricht 200 g
Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Petersilienkartoffeln	Portion	2,20 €
Hausgemachter Kartoffelstampf	Portion	2,50 €
Kartoffelgratin mit Knoblauch und Rosmarin	Portion	2,70 €
Gebackene Drillinge mit Meersalz	Portion	3,50 €
Pasta	Portion	2,20 €
Butterreis	Portion	2,20 €
Spätzle mit brauner Butter	Portion	2,70 €
Süßkartoffel-Mousseline	Portion	3,00 €
Semmelknödel mit Zwiebelschmelze	Portion	4,20 €

Obstkorb

Saisonale Früchteauswahl

Kleiner Korb / 10 Teile	Korb	15,00 €
Großer Korb / 20 Teile	Korb	29,00 €

Diedloff

Catering

Ausklang

Die Portionsgröße entspricht 150 g
Mindestbestellmenge: 10 Portionen pro Sorte

Beerenragout mit Vanillesauce	Portion	3,20 €
Mousse von der belgischen Schokolade	Portion	4,00 €
Tiramisu mit Orange	Portion	4,50 €
Joghurt-Limetten-Mousse	Portion	4,20 €
Mousse von der weißen Schokolade an Cassis	Portion	4,20 €
Schwarzwälder Kirsch Creme	Portion	4,50 €
Cheesecakecreme mit Crumble	Portion	4,20 €

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-Zuckerkuchen	Stück	2,50 €
Streuselkuchen	Stück	2,50 €
Apfel-Streuselkuchen	Stück	2,80 €
Pflaumen-Streuselkuchen	Stück	2,80 €
Spanischer Mandelkuchen	Stück	3,50 €
Getränkter Orangenkuchen	Stück	3,20 €
Blaubeer-Cheesecake	Stück	3,50 €
Oreo-Cheesecake	Stück	3,50 €
Mandarinen-Cheesecake	Stück	3,20 €
Zitronen-Tarte	Stück	4,20 €

Süßer Mini-Mix

Mindestbestellmenge: 10 Portionen
Portion bestehend aus 4 Teilen

Mini-Berliner, Mini-Muffin, Mini-Donut und Mini-Zuckerwaffeln	Portion	3,60 €
--	---------	--------

Diedloff

Catering

Kalte Fingerfoodbuffet

„Das Kleine“

ab 15 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

27,00 € pro Person

Diedloff

Catering

„Bodenständig“

Ab 15 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
Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum-Sojacreme
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

29,00 € pro Person

Diedloff

Catering

Kalte Buffets

Das Dessert in unseren Buffets wird in großen Schalen angerichtet. Gegen einen Aufpreis von 1,00 € pro Glas servieren wir Ihnen die Portionen gerne in kleinen Gläschen.

„Durch den Norden“

Ab 20 Personen

Hausmacher Wurst
Schinken mit grünem Spargel
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Geräucherte Fischvariation mit Senf-Dill-Sauce und
Meerrettichcreme
Omas Nudelsalat mit Karotte und Erbsen
Bauernsalat mit Gurke, Paprika und Schafkäse
Frischer Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Sauce
Küstenbrot mit aufgeschlagener Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

24,00€ pro Person

„Das Mediterrane“

ab 20 Personen

Büffelmozzarella mit Ochsenherz-Tomate und Balsamico-Lack
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapernbeeren
Luftgetrockneter Schinken an Melone
Saltimbocca vom Landhuhn mit Salbei-Schinken-Chip
Tomaten Brotsalat mit Oliven
Focaccia mit Schinken, Oliventapenade und Tomatensalsa

Hausgemachtes Tiramisu
Feigen Tarte Tartin

26,00 € pro Person

Diedloff

Catering

Kalt-Warme Buffets

Das Dessert in unseren Buffets wird in großen Schalen angerichtet. Gegen einen Aufpreis von 1,00 € pro Glas servieren wir Ihnen die Portionen gerne in kleinen Gläschen.

„Das Traditionelle“

ab 20 Personen

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich
Friesische Räucherfischplatte mit Lachs
Gebratene Poularde mit Apfel-Chutney und Rapunzelsalat
Tomaten-Brot-Salat mit Rucola
Auberginenröllchen gefüllt mit Taboulée und Schafskäse
Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Heidekartoffeln mit Paprika, Cherrytomaten, Pilzen, Rosmarin und Knoblauch
Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck und Gurke, dazu Spätzle
Putenrollbraten an Aprikosensauce auf Pancettabohnen mit Röstkartoffeln
Frisches saisonales Gemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

26,00 € pro Person

„Aus dem Süden“

ab 20 Personen

Büffelmozzarella mit Flaschentomaten und Balsamico-Lack
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapernbeeren
Luftgetrockneter Schinken an Melone
Antipasti von Paprika, Zucchini, Pilzen und roten Zwiebeln
Lammfrikadelle mit Dattelmarmelade
Carpaccio vom Seeteufel an Zitronenöl mit Meersalz
Mediterrane Brotauswahl mit gesalzener Tomatenbutter

Mediterrane Ochsenbäckchen mit Zitronen-Gremolata und gebackenen Salzkartoffeln
Hähnchenbrust Florentiner Art mit Tomaten-Zucchini-Kompott und Papardelle
Saisonale Ravioli mit Pestorahmsauce und gehobeltem Parmesan

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Ananasdip
Italienische Käseauswahl

31,50 € pro Person

Diedloff

Catering

Kalt-Warme Buffets

Das Dessert in unseren Buffets wird in großen Schalen angerichtet. Gegen einen Aufpreis von 1,00 € pro Glas servieren wir Ihnen die Portionen gerne in kleinen Gläschen.

„Hannoversches“

ab 20 Personen

Gemischte Platte mit verschiedenem Bratenaufschnitt

Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen

Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Ei

Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade

Matjesröllchen mit Hausfrauensauce

Fleischsalat mit Gewürzgurke

Eiersalat mit frischen Kräutern

Landbrotauswahl mit aufgeschlagener Butter und Kräuterquark

Tafelspitz vom Rind mit glacierten Möhren, Meerrettichrahm und Kräuterkartoffeln

Schweinerücken „Sous Vide“ gefüllt mit Zwiebelmarmelade, Rahmspitzkohl und

Butternudeln

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Grießflammerie mit Gewürzkirschen

26,50 € pro Person

Diedloff

Catering

Grill-Buffets

Das Dessert in unseren Buffets wird in großen Schalen angerichtet. Gegen einen Aufpreis von 1,00 € pro Glas servieren wir Ihnen die Portionen gerne in kleinen Gläschen.

„Fritz Barbecue“

ab 20 Personen

Marinierte Nackensteaks mit Paprika
Rostbratwürstchen
Knackige Schinkengriller
Marinierte Putensteaks mit Kräutern
Fetakäse mit Paprikaöl und mediterranen Gewürzen

Tomate Mozzarella mit Basilikum | Gurkensalat mit Essigvinaigrette |
Paprikasalat mit cremigen Schafskäsewürfeln | Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern
in sommerlich leichter Sauce

Thailändische Chilisauce | Mittelscharfer Senf | Ketchup | Barbecue Sauce | Zaziki

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta, dazu würzige Kräuterbutter

Sommergrütze mit Vanillesauce

26,00 € pro Person

„Oh my grill“

ab 20 Personen

Käsebratwurst
Im Heu gegarte Maispoularde
Rindersteak mit buntem Pfeffer
Knackige Salsicca
Halloumi

Paprika-Weißkrautsalat | Antipasti-Variation | Griechischer Salat mit Oliven und
Kräutern | Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter Sauce

Thailändische Chilisauce | Mittelscharfer Senf | Ketchup | Barbecue Sauce | Zaziki

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta, dazu würzige Kräuterbutter

Gegrillte Ananas mit rosa Pfeffer

27,00 € pro Person

Übersicht Allergene

Ab dem 1.1.2015 wird in der Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen muss verpflichtend über allergene Zutaten und Stoffe in allen Gerichten informiert werden.

A Glutenhaltiges Getreide

1. Weizen
2. Gerste
3. Hafer
4. Roggen
5. Dinkel
6. Grünkern
7. Einkorn
8. Emmer
9. Kamut
10. Triticale

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Laktose

1. Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte

1. Mandel
2. Haselnuss
3. Cashewnuss
4. Pekannuss
5. Paranuss
6. Pistazien
7. Macadamia
8. Walnuss

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Sulfid / Schwefeldioxid

M Lupine

N Weichtiere

Bei eigens für Sie hergestellten Buffets oder Speisen unterrichten wir Sie selbstverständlich individuell über die beinhalteten allergenen Zutaten. Bitte sprechen Sie uns an.

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 Überprüfungsmöglichkeit 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 MESSEEINFAHRT

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 LOCATION HANGAR NO. 5:

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 August 2024.