



Catering Katalog

Die aktuellen Preise und Preislisten sind momentan freibleibend, da eine Aktualisierung der Preislisten momentan zeitlich nicht möglich ist. Wir behalten uns vor, unsere Preise eventuell den Gegebenheiten am Markt, sowie bei gesetzlichen Mehrwertsteueränderungen, auch nach Vertragsabschluss anzugleichen.

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

pro Person 8,50 €

Mit Sandwichbrot (2 Ecken) oder Rustikbrötchen (1 Stück)

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

pro Person 22,00 €

Brötchenkorb mit Croissants und Landbutter

-

Rührei

Bacon

Nürnberger Bratwürstchen

Kleine Frikadellen, dazu Senf

-

Frisches mundgerechtes Obst

Mini Muffins und Mini Donuts

“Vital”

Bircher Müsli

Konfitüre, Honig und Nutella (portioniert)

Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Rohkost mit Tomate, Gurke und Paprika

Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse

pro Person 7,60 €

Brötchenkorb mit Croissants und Landbutter

-

Verschiedene Fruchtjoghurt

Frisches mundgerechtes Obst

“Continental”

Variation von Mini Sandwich und Wraps

Verschieden belegte Partybrötchen

-

Rührei, Speck und mini Frikadellen

Dazu reichen wir Landbutter und frisch gebackene Brötchen

pro Person 9,80 €

-

Frisches Obst am Spieß

Mini Muffin und mini Donut

Schokoladencroissant

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 14,90 €
- Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola
- Scheibenkäse mit Feigensenf

Mix 2

- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme
- Orientalischer Humus mit Tomatensalsa 17,00 €
- Camembert mit Zwiebelmarmelade
- Parmaschinken mit Orangenmarmelade
- Oliventapenade mit Pesto

Select Mix

- Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
- Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip
- Tranchen vom Tuna mit Sojacreme 19,50 €
- Entenbrust zartrosa mit Apfelragout
- Camembert mit Orangensenf
- Geräucherte Forelle

Smørrebrød

Mindestbestellmenge: 12 Stück = 2 Mixe

Mix: bestehend aus 6 verschiedenen belegten Glutenfreien Brotscheiben

Mix 1

Doppelrahmfrischkäse | Kräuter | Frühlingslauch | Ei | Tomate | Sauce Tartare
| Röstzwiebeln | Vegane Kräutercreme | Gurke | Knoblauch

24,00 €

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Rucola | Paprika | Zucchini | Aubergine
Avocado | Chili | Tomate | Olive | Basilikum | Charlotten | Chili

Mix 2

Roastbeef | Remoulade | Röstzwiebeln | Lachs | Meerrettich | Gurke | Dill

24,00 €

Mais | Kidneybohnen | Salsa | Rucola | Pflaume | Sesam | Hafer | Paprika
Zucchini | Zwiebel | Kichererbse | Paprika | Feigen | Safran | Rote Beete
Kresse | Quark | Gurke | Olivenöl

Bagels

Mindestbestellmenge 6 Stück

- Sesambagel belegt mit Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
- Sesambagel belegt mit Kräuterfrischkäse und Frühlingslauch
- Sesambagel belegt mit Scheibenkäse und Feigensenf
- Sesambagel belegt mit Geräucherter Putenbrust mit Salsa
- Sesambagel belegt mit Salami und Gewürzgurken-Relish
- Sesambagel belegt mit Kassler, Remoulade und Röstzwiebeln

Stück 4,50 €

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 16,00 €
- Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola
- Scheibenkäse mit Feigensenf

Mix 2

- Paprikacreme mit Gartenkresse
- Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln 18,00 €
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme
- Orientalischer Humus mit Tomatensalsa
- Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

Select Mix aus Urkornbrot

- Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
- Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip
- Tranchen vom Tuna mit Sojacreme 23,00 €
- Entenbrust zartrosa mit Apfelragout
- Camembert mit Orangensenf
- Geräucherte Forelle

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 15,00 €
- Kassler mit Remoulade und Röstzwiebeln
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Creme und Rucola
- Scheibenkäse mit Feigensenf

Mix 2

- Paprikacreme mit Gartenkresse
- Putenlachsschinken mit Pflaumen Chutney
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln 17,00 €
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme
- Orientalischer Humus mit Tomatensalsa
- Munster Käse mit Zwiebelmarmelade

Select Mix Kartoffelbrötchen

- Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
- Carpaccio vom Rind mit Preiselbeerdip
- Tranchen vom Tuna mit Sojacreme 24,00 €
- Entenbrust zartrosa mit Apfelragout
- Camembert mit Orangensenf
- Geräucherte Forelle

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

Mix 36,00 €

Stück 3,20 €

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 €

Warme Pfeffer Ciabatta vom Kontaktgrill

Mindestbestellmenge: 24 Stück = 4 Mixe

Mix im Ganzen, bestehend aus 6 verschiedenen belegten Paninis

Mix 1

- Geräucherte Putenbrust mit Mango-Curry-Creme
- Tomate-Mozzarella mit Pesto und Rucola
- Camembert mit Feigensenf 22,80 €
- Salami mit hausgemachter Remoulade und Olive
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Kassler mit Orangensenf

Mix 2

- Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln
- Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven 27,00 €
- Gegrilltes Gemüse mit Basilikumpesto
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Limetten-Creme
- Thunfisch mit Chili-Sojacreme
- Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Zusätzlicher Service

Kontaktgrill Verleih	pro Stück	50,00 €
Geschultes Personal	pro Stunde	Ab 39,00 €

„Gaues Original“ 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 18,10 €
- Salami mit hausgemachter Remoulade und Olive
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Kassler mit Orangensenf

Mix 2

- Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln
- Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
- Gegrilltes Gemüse mit Basilikumpesto 23,20 €
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Limetten-Creme
- Thunfisch mit Chili-Sojacreme
- Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Zusätzlicher Service

Durchlaufofen Verleih

hierfür wird ein separater Stromanschluss benötigt

pro Stück 50,00 €

Geschultes Personal

pro Stunde Ab 39,00 €

Fresh Taste

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 Ab 39,00 €

Poke Bowl

Portionsgröße: 400g

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Maui Falafel (vegan)	Falafel, Cremiger Humus, Avocado, Ingwer, rote Zwiebeln, Shisokresse, Wildkräuter, Karotten, Thaicurry-Mango Dip, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln, Sesam, Sushireis, dazu Maui-Onion- Soße	11,21 €
Honolulu Chicken	Gegrilltes Hoisin-Chicken, Kirsch- Tomate, Avocado, Chili, Frühlingslauch, Kaiserschoten, Rote Beete, Sushireis, Röstzwiebeln, Granatapfelkerne, Sesam, Wildkräuter, dazu Wasabi-Shoyu	12,14 €
Hawaii Salmon	Ikarimi Lachs, Avocado, Frühlingslauch, rote Zwiebeln, Ananas, Saubohnen, Kirsch -Tomate, Gurke, Dill, Wildkräuter,Sushireis, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln, Sesam, Yuzu-Mayo, dazu Honig-Ingwer- Soße	12,14 €

Lunchpakete

Mindestbestellmenge: 16 Stück

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 13,00 €

Business

- 1 vitales Mehrkornbrötchen 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!

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte

Geflügel



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 €

Vegetarisch



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 €
Oliven in Kräutern mariniert mit Ciabatta-Chip	Stück	2,30 €
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel mit getrockneter Tomate	Stück	2,30 €

Vegan



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 Tabouléefüllung	Stück	2,40 €
Softiges Wraprollchen mit saisonalem Gemüse	Stück	2,30 €

Schwein

Mini Hackfleischbällchen mit Mostrich

Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade

Melonenspalte mit Parmaschinken

Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse

Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme



Stück 1,00 €

Stück 2,30 €

Stück 2,30 €

Stück 2,70 €

Stück 2,80 €

Rind

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper

Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke auf
Zwiebelmarmelade

Würzig-scharfer Lammsalat mit Kräutern aus dem Orient

Thaibeef mit Zitronengras und Chili

Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl



Stück 2,50 €

Stück 2,80 €

Stück 3,30 €

Stück 3,10 €

Stück 3,20 €

Fisch

Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich

Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs

Scampi mit Reismudelpanade

Pumpnickel Burger mit gegrilltem Lachstatar

Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott



Stück 1,70 €

Stück 2,50 €

Stück 3,30 €

Stück 2,70 €

Stück 2,95 €

Salate und Vorspeisen täglich frisch

Fit for Business

Die Portionsgröße entspricht 150 g

Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Fleisch

Kartoffel-Speck-Salat mit Essig und Öl	Portion	4,20 €
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 €

Vegetarisch

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



Vegan

Quinoasalat mit Mandeln und Koriander	Portion	3,00 €
Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico	Portion	4,20 €
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 €



Suppen

Die Portionsgröße entspricht 300 ml

Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Rind



Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Rinderschulter (Eintopf)	Portion	4,10 €
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 €

Vegetarisch



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

Vegan



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 Klassiker

Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Geflügel

Gegrillte Maishähnchenbrust im Honigbratensauce
auf Ratatouillegemüse mit Thymiankartoffeln



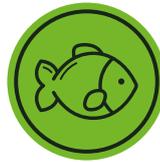
Portion 16,50 €

Hähnchenbrust Caprese auf Tagliatelle
mit Pesto-rahmsoße, sizilianischem Gemüse

Portion 17,50 €

Fisch

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 €

Vegetarisch

Rote Beete Ravioli mit Salbei-Butter und Parmesan



Portion 9,80 €

Gebratener grüner Spargel auf Gnocchi mit Limetten-
Rucolasauce und Kirschtomaten

Portion 13,80 €

Vegan

Indisches Auberginen Curry mit Basmatireis



Portion 13,80 €

Lasagne mit Blattspinat, Möhren und Paprika mit Veganem Käse
überbacken

Portion 13,80 €

Rind

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 €

Bœuf Bourguignon mit Kartoffelstampf und
Zwiebelschmelze

Portion 17,70 €

Schwein

Medaillon 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: 15 Portionen

Spanferkel

Im Ganzen gebacken

Portion 15,90 €

Im Ganzen gebacken, mit Sauerkraut "Hausfrauen Art",
marinierter Speck-Kartoffelsalat und Mostrich

Portion 19,50 €

Gemüsegarten

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	2,50 €
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	15,00 €
Großer Korb	20 Teile	29,00 €

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 €
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeerspiegel	Portion	2,90 €
Bayrisch Creme mit Waldbeerenragout	Portion	2,90 €
Griß-Vanille-Flammerie mit Pfefferkirschen	Portion	2,90 €
Bourbon-Vanillequark mit frischen Früchten	Portion	2,90 €
Tiramisu vom Limoncello und After Eight-Creme	Portion	3,70 €
Joghurt-Limetten-Mousse	Portion	4,20 €
Mousse von der weißen Schokolade an Cassis	Portion	4,20 €
Schwarzwälder Kirschcreme	Portion	4,50 €

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

Süßer Mini-Mix

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Portion bestehend aus 4 Teilen

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

Kuchen

Mindestbestellmenge: 10 Portionen pro Sorte

Auswahl frischer Blechkuchen	Stück	2,80 €
Butter-Zuckerkuchen	Stück	2,50 €
Streuselkuchen	Stück	2,50 €
Omas Käsekuchen	Stück	2,60 €
Apfel-Streuselkuchen	Stück	2,80 €
Pflaumen-Streuselkuchen	Stück	2,80 €
Schoko-Kirsch-Kuchen	Stück	2,80 €
Verschieden gefüllte Plunderteile	Stück	2,60 €
Spanischer Mandelkuchen	Stück	3,50 €
Schokoladen Muffin	Stück	2,50 €
Brownie "a la Diedloff"	Stück	2,90 €
Cheesecake	Stück	3,00 €

Kalte Fingerfood Buffets

“Das Kleine“

ab 20 Personen

Ananas-Geflügelspieß mit fruchtigem Curry-Dip

Zucchinirollchen 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

pro Person 27,00 €

Scampi mit Reismudelpanade

Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta

Mini-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

-

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Minzpesto

“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

Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum- Sojacreme

pro Person 29,00 €

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

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 Schafskäse

Frischer Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Sauce

Küstenbrot mit aufgeschlagener Butter

-

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 24,00 €

“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

pro Person 26,00 €

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

pro Person 26,00 €

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck und Gurke, dazu Spätzle

Putenrollbraten an Aprikosensauce auf Pancettabohnen mit Röstkartoffeln

Frisches saisonales Gemüse

-

Rote Grütze mit Vanillesauce

“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

pro Person 31,50 €

Hähnchenbrust Florentiner Art auf Tomaten-Zucchini-Kompott
und Papardelle

Saisonale Ravioli mit Pestorahmsauce und gehobeltem
Parmesan

-

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Ananasdip

Italienische Käseauswahl

“Das Hannoversche“

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

pro Person 26,50 €

-

Tafelspitz vom Rind mit glacierten Möhren, Meerrettichrahm und
Kräuterkartoffeln

Schweinerücken „Sous Vide“ gefüllt mit Zwiebelmarmelade,
Rahmspitzkohl und Butternudeln

-

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Grießflammerie mit Gewürzkirschen

“Veganes Buffet“

ab 20 Personen

Kichererbsensalat mit Kürbis & Cashew

Tomaten-Brot-Salat mit Rucola

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing

Weißbrot mit Linsen-Kokoscreme und Chinasalat

Teriyaki vom Tofu mit Chicoree

Gemischter Brotkorb mit veganen Dips

-

Portobello Champignons mit mediterranem Gemüse gefüllt

pro Person 30,00 €

Orientalisches Gewürz-Couscous

Spaghetti aus der Zucchini mit Pesto rosso oder verde

Veganes Linsen-Curry mit Sprossen

Gemüsepfanne mit Bohnen und Sojaschmand

-

Erdbeer-Mango-Salat mit Minz-Pesto

Mousse von der dunklen Schokolade

“Konfirmation / Kommunion / Taufe“

Buffetvorschlag 1

ab 15 Personen

Süßkartoffelcreme mit Zitronengras und Garam Masala

-

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Croûtons und Dressing

Marokkanischer Bulgur-Salat mit Gurke, Petersilie und

Spitzpaprika

Poulardenbrust mit Rapunzelsalat, rosa Pfeffer und Honig-

Marinade

Antipasti von Karotte, Zucchini, Aubergine und roten Zwiebeln

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

pro Person 28,90 €

Landbrotauswahl mit aufgeschlagener Butter und Kräuterquark

-

Schweinefilet mit Rübchengemüse und Kartoffelgratin

Gebratener Saibling mit Grillgemüse und Polenta

Tagliatelle mit Strauchtomaten, Basilikum und Spinat

-

Panna Cotta mit Vanille und Mandeln

Beerenragout mit Vanillesauce

“Konfirmation / Kommunion / Taufe“

Buffetvorschlag 2

ab 15 Personen

Angeräucherte Sellerie-Creme mit Birne

-

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing

Anti Pasti - gebratenes Gemüse von der lila Karotte und Fenchel

Büffel Mozzarella mit Schwarzen Tomaten

Auswahl von geräuchertem Fisch mit Meerrettich

Rucula mit Balsamico-Honig-Marinade

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapernbeeren

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

pro Person 34,00 €

-

Rinderrücken mit Pilzen, Frühlingslauch und Zitronenthymian
Kartoffeln

Saltimbocca von der Maispoularde mit süßen Möhren und Pasta

Lasagne mit Zucchini, Aubergine, Ei und Tomate

-

Brownie "a la Diedloff"

Weißes Mousse mit Mango in Textur

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

pro Person 26,00 €

-

Thailändische Chilisauce

Mittelscharfer Senf

Ketchup

Barbecue Sauce

Zaziki

-

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta, dazu würzige Kräuterbutter

-

Sommergrütze mit Vanillesauce

“Oh my grill“

ab 20 Personen

Mild geräucherte Käsegriller

Im Heu gegarte Maispoularde

Rindersteak mit buntem Pfeffer

Knackige Salsiccia

Halloumi

-

Paprika-Weißkrautsalat

Antipasti von Paprika, Zucchini, Pilze und roten Zwiebeln

Griechischer Salat mit Oliven und Kräutern

Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter
Sauce

pro Person 27,00 €

-

Thailändische Chilisauce

Mittelscharfer Senf

Ketchup

Barbecue Sauce

Zaziki

-

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta, dazu würzige Kräuterbutter

-

Gegrillte Ananas mit rosa Pfeffer

“Happy Summer BBQ“

ab 20 Personen

Vitello Tonnato vom Truthahn mit gebackenen Kapernäpfeln
Stremellachs aus dem Rauch mit Rote Bete-Limettencreme
Zucchinistempel mit mediterranem Gemüse gefüllt
Shrimps Cocktail mit grünem Spargel

-

Gemischte Blattsalate mit korrespondierenden Dressings
Verschiedene Brotsorten (Kleines Partygebäck, Krustenbrot,
Körnerstange)
Salzige Küstenbutter, Tomaten-Salsa, Basilikumcreme & Sesam-
Chilibutter

-

pro Person 36,00 €

Tandoori Lachs im Bananenblatt
US Flank Steak mit Wiesenkräutern mariniert
Im Heu gegarte Maispouardenbrust
Würzige Pulled Pork Burger mit Whisky-Sauce
BBQ, Sour Cream, Curry-Ingwer, Pommery-Senf, Calvados-
Limette
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Rosmarin und Knoblauch

-

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
Kokos-Trüffel Mousse mit Mango-Topping

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 Messeinfahrt

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.

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.

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 Anfahrtskosten 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.

Auftragsbestätigung

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. 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.

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 Hanger 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.