

Diedloff



Wir lieben
Perfektion.

Messe 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.

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

Option 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.

Option 2

Buffetform

Ab 10 Bestellungen pro Gericht liefern wir Ihnen die Speisen auch in Gastronomieeinsätzen.

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

	Classic Menü 14,00 €	Fitness Menü 13,00 €	Vegetarisches Menü 12,00 €	Daily Soup 7,50 € / 500ml	Frische Salate 7,50 € / 400g
So. DD.MM	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
Mo. DD.MM	Boeuf Bourguignon, glasierte Möhren und Kartoffelpüree	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
Di. DD.MM	Omas gewickelte Rinderroulade mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	Kabeljau pochiert auf Wurzelgemüse, dazu Süßkartoffelstampf	Cannelloni mit Tomatensugo	Pikante Hack-Lauchcremesuppe dazu Brötchen	Mediterraner Salat mit Tunfisch, Oliven, gekochtem Ei und Schafskäse, Hausdressing, Brötchen
Mi. DD.MM	Mediterraner Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin	Poulet Blankett mit Kartoffel-Drillingen und Mairübchen	Tortellini „Carbonara“ mit Erbsen	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben dazu Brötchen	Bunt gemischter Salat mit rohem Schinken, Italiendressing, Brötchen
Do. DD.MM	Putenbraten mit Honig-Sherrysauce, dazu Möhrchen und Kräuterkartoffeln	Pochiertes Lachsfilet auf Pilz-Lauchgemüse, dazu Drillinge	Kartoffel-Brokkoli-Gratin	Ungarische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika dazu Brötchen	Frischer gemischter Salat mit Chicken Nuggets, Americandressing, Brötchen
Fr. DD.MM	Rotes Thai Curry Hähnchen, dazu Basmatireis	Gnoccipfanne mit Rahmgemüse	Nudelpfanne mit frischen Tomaten und grünem Spargel	Chili sin Carne mit Bohnen, dazu Brötchen	Chef Salat mit Kochschinken, Käse, Ei, Frenchdressing, Laugengebäck
Sa. DD.MM	Pfefferbraten mit Bayrischkraut und Kartoffel-Specksalat	Kräuter-Hähnchenbrust mit Balsamicojus, dazu Ratatouille Gemüse und Drillinge	Rote Beete Ravioli, gefüllt mit Ziegenkäse	Hühnereintopf mit Gemüse dazu Brötchen	Caesar Salad mit Parmesandressing, Kirschtomaten und Putenstreifen, Brötchen

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

- 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 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
- 19,50 €

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
 - 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 €

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
- 19,90 €

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
- 21,00 €

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
- 26,00 €

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
- 18,00 €

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
- 19,50 €

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
- 26,50 €

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
- 15,00 €

Mix 2

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

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
- 24,00 €

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

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 €
pro Stück 3,20 €

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 €

Warme Pfeffer Ciabatta 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 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

pro Stück 50,00 €

hierfür wird ein separater Stromanschluss benötigt

Geschultes Personal

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 €
Olive 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 Tabouléfüllung	Stück	2,40 €
Saftiges Wrapprollchen mit saisonalem Gemüse	Stück	2,30 €

Schwein



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 Schinchenchip und Feigencreme	Stück	2,80 €

Rind



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

Fisch



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 €
Pumpnickel Burger mit gegrilltem Lachstatar	Stück	2,70 €
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott	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 €

Gebäck und Knabberzeug

Diese Artikel sind keine Kommissionsware.

Delacre Tea Time

Feine Gebäck- und Waffelmischung

1.000 g Paket 26,00 €

Celebration Praline

190 g Paket 4,70 €

1.500 g Paket 35,50 €

Knabbermix mit Salzgebäck

250 g Paket 6,00 €

Erdnüsse

50 g Paket 2,20 €

1.000 g Paket 10,20 €

Wasabi Erdnüsse

1.000 g Paket 17,70 €

Salzstangen

250 g Paket 4,20 €

Kleiner Imbiss

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Eine Bockwurst mit Senf und Brötchen	Portion	3,90 €
Vegane Quinoabowl mit knackigem Gemüse	Portion	3,90 €
Wiener Würstchen mit Senf und Brötchen	Paar	3,30 €
Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Brötchen	Stück	4,50 €
Scheibe Leberkäse mit Krautsalat im Laugenbrötchen	Portion	3,90 €
Gebratenes Schweineschnitzel mit Ketchup und Brötchen	Stück	4,90 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Ketchup und Brötchen	Stück	4,90 €
Paar Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezel	Portion	4,80 €
Handgefertigte Schmand-Lauch Quiche	Stück	4,50 €
Paar Käsebeisser mit Senf, Ketchup und Brötchen	Stück	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 €
Grieß-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.

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 €

Süßer Mini-Mix

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Portion bestehend aus 4 Teilen

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

Kalte Fingerfood Buffets

“Das Kleine“

ab 20 Personen

Ananas-Geflügelspieß mit fruchtigem Curry-Dip

Zucchinirollchen mit Ratatouille und Mozzarella

Gefüllte Rinderroulade mit Spreewaldgurke

Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich

Orientalischer Humus, Paprika und Brotchip

Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum-Sojacreme

Scampi mit Reismudelpanade

Speiß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta

Mini-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

-

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Minzpesto

pro Person 27,00 €

“Bodenständig“

ab 20 Personen

Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam auf Glasnudelsalat

Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip

Frischkäse auf 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

pro Person 29,00 €

Getränke

Getränke sind Kommissionsware. Volle, sortenreine Kisten, sowie nicht angebrochene Fässer und Premixbehälter werden am letzten Messetag von unseren Fahrern gerne zurückgenommen. Pro Kiste Vollgut berechnen wir 1,00 € und pro Fass Vollgut 10,00 € Handlings Gebühr 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	11,10 €
Mineralwasser feinperlig oder still zzgl. Pfand 4,50 € / MAGNUS	20 / 0,25 l	13,50 €
Mineralwasser feinperlig oder still zzgl. Pfand 3,30 € / MAGNUS	12 / 0,75 l	14,50 €

Säfte

Apfelsaft klar - 100% Fruchtgehalt zzgl. Pfand 2,40 €	6 / 1,0 l	15,20 €
Apfelsaft klar - 100 % Fruchtgehalt zzgl. Pfand 5,10 €	24 / 0,2 l	20,50 €
Orangensaft zzgl. Pfand 2,40 €	6 / 1,0 l	17,10 €
Orangensaft zzgl. Pfand 5,10 €	24 / 0,2 l	22,50 €

Erfrischungsgetränke

Goldberg Bitter Lemon, Ginger-Ale, Tonic Water PET

zzgl. Pfand 2,40 €

12 x 1,0 l 22,30 €

Goldberg Bitter Lemon

zzgl. Pfand 5,10 €

24 x 0,2 l 23,10 €

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite PET

zzgl. Pfand 3,30 €

12 x 1,0 l 23,50 €

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite PET

zzgl. Pfand 5,10 €

24 x 0,2 l 21,70 €

Proviant Bio Limonade

Limo wie hausgemacht und 100% Bio

Rhabarber-Limonade

Orangen-Limonade

Apfelschorle-naturtrüb

Zitronen-Ingwer-Limonade

zzgl. Pfand 5,10 €

24 x 0,33 l 26,30 €

Premix-Anlage

Bitte beachten Sie, dass die Premixbehälter mit Pfandzetteln versehen sind. Sollten diese Pfandzettel abhandenkommen 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	49,10 €
Pepsi	20,0 l	49,10 €
Pepsi light	20,0 l	49,10 €
Seven Up	20,0 l	49,10 €
Mirinda	20,0 l	49,10 €
Apfelschorle	20,0 l	49,10 €

Kohlensäureflasche (6 kg)	Stück	45,00 €
---------------------------	-------	---------

Bei Verlust der Kohlensäureflasche berechnen wir 75,00 €.

Premixanlage - Auf Tischgerät	Tag	ab 50,00 €
-------------------------------	-----	------------

Premixanlage – Untertischgerät

Der Preis versteht sich zuzüglich Einbaukosten je nach Aufwand.

Flaschenbiere

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

Herrenhäuser Pilsner, Alkoholfrei, Alster	24 / 0,33 l	26,80 €
---	-------------	---------

zzgl. Pfand 3,42 €

Herrenhäuser Weizen	20 / 0,50 l	31,30 €
---------------------	-------------	---------

zzgl. Pfand 3,42 €

Weizen Original oder alkoholfrei	20 / 0,50 l	35,40 €
----------------------------------	-------------	---------

zzgl. Pfand 3,10 €

Bier vom Fass

30 l / 50 l Fässer

Sion Kölsch	1,0 l	4,50 €
Herrenhäuser Pils	1,0 l	4,40 €
Weizen Hell	1,0 l	4,50 €
Beck's	1,0 l	4,70 €

Sekt & Prickelndes

Prosecco Frizzante Marca Trevigiana	0,75 l	10,10 €
Weingut Schneider & Pfaffmann Chardonnay Sekt	0,75 l	26,80 €
Cremant de Limoux Grande Cuvee 1531 Brut	0,75 l	19,40 €

Weißwein

WIND Cuvée Weißwein, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz	0,75 l	16,00 €
Weingut von Winning, Weißer Burgunder, Pfalz	0,75 l	21,40 €
Weingut Sankt Annaberg, Riesling, Pfalz	0,75 l	22,40 €
Weingut Azienda Agricola Colli Vaibò, Trebbiano di Lugana, Italien	0,75 l	28,50 €

Rotwein

FIRE Cuvée Rotwein Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz	0,75 l	16,00 €
Weingut von Winning, Spätburgunder, Pfalz	0,75 l	23,80 €
Weingut Lergenmüller, Merlot	0,75 l	21,40 €
Cielo e Terra SpA "Gran Maestro", Primitivo	0,75 l	20,30 €

Kaffee & Co.

Kaffee-Paket

ca. 200 Tassen

Kaffeemaschinen Brühsystem mit Kaffeemehl:

- einer Pumpkanne à 2,2 Liter
- 2 Pakete Kaffeemehl
- Filtertüten
- Messbecher
- Kaffeelot

210,00 €

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

Kaffee und Tee sind keine Kommissionsware.

Kaffeemehl- und bohnen

Kaffeemehl	1 kg	23,60 €
Espressobohnen	1 kg	23,60 €
Kaffeebohnen	1 kg	23,70 €

Zucker & Milch

H-Milch 3,5%	1 l	2,90 €
Hafermilch / Sojamilch	1 l	4,10 €
Portionskaffeesahne	240 Stück	17,30 €
Süßstoff im Spender	650 Stück	6,30 €
Portionszucker	100 Stück	4,70 €
Portionszucker	1000 Stück	26,30 €

Tee

Meißner Schwarz, Früchte, Grün, Rooibos Vanille, Kamille, Pfefferminz	Paket	6,80 €
Teemischung	Box	32,00 €

Gläser

Für den gesamten Zeitraum, inkl. Endreinigung

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	24 Stück	21,40 €
Biertulpen	0,3 l	24 Stück	23,50 €
Weizenglas	0,5 l	24 Stück	23,50 €
Sektglas (Neutrales Glas)	0,1 l	24 Stück	23,50 €
Cognac Schwenker	0,2 l	24 Stück	23,50 €
Cocktailglas (Grand Cru)	0,2 l	24 Stück	23,50 €
Caipirinha Glas		24 Stück	23,50 €
Longdrink Glas	0,2 l	40 Stück	35,70 €
Wassergläser (Neutrales Glas „Willy Becher“)	0,2 l	40 Stück	35,70 €
Bierglas Star (Cup Beck's, Radeberger)	0,3 l	40 Stück	39,10 €

Geschirr - Porzellan, weiß

Für den gesamten Zeitraum, inkl. Endreinigung

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:

Dessert-Glasschälchen	25er Kiste	16,00 €
Kaffeetasse mit Untertasse	20er Kiste	23,00 €
Espressotasse mit Untertasse	30er Kiste	23,00 €
Teller, klein (Butterteller)	40er Kiste	28,00 €
Teller, mittel 19er	30er Kiste	29,00 €
Teller, groß 24er	30er Kiste	30,00 €
Latte Macchiato-Glas	24er Kiste	27,50 €
Teeglas	24er Kiste	33,00 €
Suppentasse mit Untertasse	20er Kiste	28,10 €

Besteck

10er Gebinde

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

Utensilien

Aschenbecher	Stück	1,40 €
Salz- und Pfefferstreuer (gefüllt)	Set	2,30 €
Kellnermesser	Stück	3,20 €
Serviertablett neutral	Stück	3,20 €
Flaschenkühler (Acryl neutral / Selters)	Stück	4,60 €
Glaskaraffe	Stück	4,60 €
Bar-Set (Shaker, Rührglas, Messbecher etc.)	Stück	25,90 €

Reinigungsutensilien

Verbrauchsartikel sind keine Kommissionsware.

Geschirrtuch (Leihgebühr inkl. Reinigung)	Stück	1,40 €
Schwammtücher	5 Stück	2,30 €
Spülmittel	1 l	3,20 €
Küchenpapier	1 x 4 Rollen	3,20 €
Glasreiniger	1 l	4,60 €
Techline K10 Handspülmittel	1 l	4,60 €

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 ab	50,00 €
Zapfanlage 1-leitig oder 2-leitig - Untertischgerät Durchlaufkühler nur in Verbindung mit Fassbierverkauf	Tag ab	55,00 €
Kohlensäureflasche (6 kg) Bei Verlust der Kohlensäureflasche berechnen wir 75,00 €.	Stück	45,00 €

Mobiliar

Buffettisch Bankett	Stück	20,00 €
Stehtisch	Stück	22,00 €
Festzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)	Stück	35,00 €
Garderobenständer inkl. 30 Bügel	Stück	25,00 €
Ausschanktresen weiß	Stück	40,00 €
Ausschanktresen mit Edelstahl-Arbeitsplatte	Stück	40,00 €

Küchen-Standausstattung

Brennpaste (ca. 2 Stunden Brenndauer)	Stück	1,00 €
Anleger (Suppenkelle, Vorlegebesteck, Würstchenzange, etc.)	Stück	1,60 €
Wasserkocher	Stück	9,70 €
Rechaud mit Deckel und Einsatz	Stück	14,80 €
Bain Marie (elektrisch)	Stück	25,00 €
Suppenmarmite 8 Liter / elektrisch	Stück	19,50 €
Würstchenwärmer elektrisch	Stück	20,40 €
Mikrowelle	Stück	25,50 €

Tischwäsche

Damast Tischwäsche

Stoffservietten, weiß	Stück	1,50 €
Stoffservietten, weiß und gefaltet	Stück	2,50 €
Stofftischdecke, weiß, 1,70 x 1,30 m	Stück	5,90 €

Hussen

Hussen für Stühle, weiß	Stück	4,10 €
Stretchhuse für Stehtische, weiß oder schwarz	Stück	12,20 €
Hussen für Festzeltgarnituren, weiß oder gelb 3-teilig für 2 Bänke und 1 Tisch	Stück	14,30 €

Duni-Tischwäsche

Cocktail Servietten 24 x 24 cm	250 Stück	15,70 €
Zellstoff Servietten 33 x 33 cm	250 Stück	23,00 €
 Tischdecke 1,27 x 1,27 m	 Stück	 4,50 €
Tischdecke 1,27 x 1,80 m	Stück	7,10 €
Tischdecke 1,27 x 2,20 m	Stück	8,00 €

Lieferbedingungen

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

Frühstückstour I:	7.00 Uhr – 9.00 Uhr
Frühstückstour II:	8.00 Uhr – 10.00 Uhr
Mittagstour:	11.00 Uhr – 13.00 Uhr
Getränkstour:	14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Abendveranstaltungen: nach Absprache

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

Die Preise für Tagespauschalen und Stundensätze erhalten Sie auf Anfrage!

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 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 nahekomen, 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.