

# Diedloff

Catering



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	Fitness Menü	Vegetarisches Menü	Daily Soup 500ml	Frische Salate 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 Joghurdressing 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, Italiandressing, 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

### Mix2

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

### SelectMixausgestochen 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

## 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

### Mix2

- Paprikacreme mit Gartenkresse
- Putenlachsschinken mit Pflaumenchutney
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Röstzwiebeln
- 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
- Entenbrust zartrosa mit Apfelragout
- Camembert mit Orangensenf
- Geräucherte Forelle

## Laugenbrötchen

Mindestbestellmenge: 12Stück = 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

### Mix2

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

### SelectMix

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

## Kartoffelbrötchen

Mindestbestellmenge: 12Stück = 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

### Mix2

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

### SelectMix

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

## Halbe belegte Brötchen

Mindestbestellmenge: 12Stück=2Mixe

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

### Mix2

- 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

### SelectMix

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

## 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

## 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

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

### Mix2

Roastbeef | Remoulade | Röstzwiebeln | Lachs | Meerrettich | Gurke | Dill  
Mais | Kidneybohnen | Salsa | Rucola | Pflaume | Sesam | Hafer | Paprika  
Zucchini | Zwiebel | Kichererbse | Paprika | 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

## 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
- 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
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Limetten-Creme
- Thunfisch mit Chili-Sojacreme
- Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

---

## Zusätzlicher Service

Kontaktgrill Verleih

Geschultes Personal

## „Gaues Original“ Brotscheiben aus dem Durchlaufofen

Mindestbestellmenge: 24 Stück = 4 Mixe

Mix im Ganzen, bestehend aus 6 verschiedenen 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

### Mix 2

- Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln
- Parmaschinken mit Kräutercreme und Oliven
- Ge grilltes Gemüse mit Basilikumpesto
- 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

Geschultes Personal

## 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

Honolulu Chicken



Gegrilltes Hoisin-Chicken, Kirsch- Tomate, Avocado, Chili, Frühlingslauch, Kaiserschoten, Rote Beete, Sushireis, Röstzwiebeln, Granatapfelkerne, Sesam, Wildkräuter, dazu Wasabi-Shoyu

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

## 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

### 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

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

## Fingerfood

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte

### Geflügel

ChickenCrossies mit texanischem Dip  
Saté-Erdnussspieß mit Chilisauce  
Hähnchenbrust-Spieß mit Sesam auf Glasnudelsalat  
Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Kirschtomate und Feta  
Geflügel-Ananasspieß mit fruchtigem Curry-Dip  
Farmersalat mit Hähnchennuggets  
Wachtelspieß mit Balsamico-Zwiebelmarmelade  
Barbarie Entenbrust auf Selleriesalat mit Walnüssen



### Fisch

Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich  
Sushi mit Wasabi und Sojasauce  
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs  
Scampi mit Reismudelpanade  
Pumpnickel Burger mit gegrilltem Lachstatar  
Marinierte Riesengarnele gespießt mit Ananaskompott



### Vegan

Orientalischer Humus mit Paprika und Brotchip  
Falafelbällchen auf Tomatenkompott mit Minze  
Quinoasalat mit Mandeln und Koriander  
Mediterraner Gemüsespieß mit Basilikum-Sojacreme  
Auberginenröllchen mit Tabouléfüllung  
Saftiges Wrapröllchen mit saisonalem Gemüse



Schwein

MiniHackfleischbällchen mit Mostrich  
Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade  
Melonenspalte mit Parmaschinken  
Mariniertes Schweinefilet auf Wurzelgemüse  
Ziegenkäsetaler mit Schinkenchip und Feigencreme



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



Vegetarisch

MiniFrühlingsrolle mit Chilisauce  
Gespießter Käsewürfel mit Weintraube  
Frischkäse mit Pumpernickel im Glas  
Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum  
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  
Zucchinirollchen mit Ratatouille und Mozzarella  
Oliven in Kräutern mariniert mit Ciabatta-Chip  
Crêpe-Röllchen im Kürbiskern-Mantel mit getrockneter  
Tomate



## Salate und Vorspeisen täglich frisch

Fit for Business

Die Portionsgröße entspricht 150 g

Mindestbestellmenge: 15 Portionen

### Fleisch

Kartoffel-Speck-Salat mit Essig und Öl

Geflügelsalat mit Mandarine und Chicorée

Elsässer Wurstsalat mit Käsestreifen und Paprika in Vinaigrette

Glasnudelsalat mit Koriander, Shrimps und Mango

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Rosa gebratenes Roastbeef auf Balsamico-Zwiebeln

### Vegetarisch

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke, Tomate und Ei

Gurkensalat mit Dill und Joghurtdressing

Rucola-Salat mit Parmesan, Pinienkernen, konfierten

Kirschtomaten und Balsamico-Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Penne-Salat mit gegrilltem Gemüse und Rucola

Mariniertes, gegrilltes Gemüse der Saison

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto



### Vegan

Quinoasalat mit Mandeln und Koriander

Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico

Orientalischer Humus mit Rosinen und Paprika

Couscous-Salat mit Gurke, Spitzpaprika und Petersilie

Falafelbällchen auf Zucchini-Tomaten Kompott & Minz-Dip

Auberginenröllchen mit Tabouléfüllung



## Suppen

Die Portionsgröße entspricht 300 ml

Mindestbestellmenge: 15 Portionen

### Rind

Pikante Gluschsuppe mit Paprika und Champignons

Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Rinderschulter (Eintopf)

Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen

Käse-Lauchcreme mit Hackfleisch



### Vegetarisch

Toskanische Minestrone mit Reisnudeln

Tomatencreme mit Basilikum

Pastinaken-Birnen-Creme

Möhren - Ingwer-Suppe

Champignoncreme mit frischen Kräutern



### Vegan

Curry-Cocos-Creme

Gelbe Berglinsensuppe

Apfel-Sellerie-Suppe mit kandierten Walnüssen

Süßkartoffel-Creme mit Limette

Tomatenessenz mit Basilikum und Tomatenwürfeln



## Gebäck und Knabberzeug

Diese ArtikelsindkeineKommissionsware.

Delacre Tea Time

Feine Gebäck- und Waffelmischung

1.000 g Paket

Celebration Praline

190 g Paket

1.500 g Paket

Knabbermix mit Salzgebäck

250 g Paket

Erdnüsse

50 g Paket

1.000 g Paket

Wasabi Erdnüsse

1.000 g Paket

Salzstangen

250 g Paket

## Kleiner Imbiss

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Eine Bockwurst mit Senf und Brötchen  
Vegane Quinoabowl mit knackigem Gemüse  
Wiener Würstchen mit Senf und Brötchen  
Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Brötchen  
Scheibe Leberkäse mit Krautsalat im Laugenbrötchen  
Gebratenes Schweineschnitzel mit Ketchup und Brötchen  
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Ketchup und Brötchen  
Paar Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezel  
Handgefertigte Schmand-Lauch Quiche  
Paar Käsebeisser mit Senf, Ketchup und Brötchen

---

## Obstkorb

Saisonale Früchteauswahl

Kleiner Korb

10 Stück

Großer Korb

20 Stück

## Ausklang

Die Portionsgröße entspricht 150 g  
Mindestbestellmenge: 10 Portionen pro Sorte

Beerenragout mit Vanillesauce  
Mousse von der belgischen Schokolade  
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeerspiegel  
Bayrisch Creme mit Waldbeerenragout  
Grieß-Vanille-Flammerie mit Pfefferkirschen  
Bourbon-Vanillequark mit frischen Früchten  
Tiramisu vom Limoncello und After Eight-Creme  
Joghurt-Limetten-Mousse  
Mousse von der weißen Schokolade an Cassis  
Schwarzwälder Kirschcreme

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  
Butter-Zuckerkuchen  
Streuselkuchen  
Omas Käsekuchen  
Apfel-Streuselkuchen  
Pflaumen-Streuselkuchen  
Schoko-Kirsch-Kuchen  
Verschieden gefüllte Plunderteile  
Spanischer Mandelkuchen  
Schokoladen Muffin  
Brownie "a la Diedloff"  
Cheesecake

Mini-Berliner, Mini-Muffin, Mini-Donut und Mini-Zuckerwaffeln

## 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

### “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

## 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

Mineralwasser feinperlig oder still

zzgl. Pfand 4,50 € / MAGNUS

20 / 0,25 l

Mineralwasser feinperlig oder still

zzgl. Pfand 3,30 € / MAGNUS

12 / 0,75 l

### Säfte

Apfelsaft klar - 100% Fruchtgehalt

zzgl. Pfand 2,40 €

6 / 1,0l

Apfelsaft klar - 100 % Fruchtgehalt

zzgl. Pfand 5,10 €

24 / 0,2l

Orangensaft

zzgl. Pfand 2,40 €

6 / 1,0l

Orangensaft

zzgl. Pfand 5,10 €

24 / 0,2l

### Erfrischungsgetränke

Goldberg Bitter Lemon, Ginger-Ale, Tonic Water PET

zzgl. Pfand 2,40 €

12 x 1,0 l

Goldberg Bitter Lemon

zzgl. Pfand 5,10 €

24 x 0,2 l

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite PET

zzgl. Pfand 3,30 €

12 x 1,0 l

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite GLAS

zzgl. Pfand 5,10 €

24 x 0,2 l

### Rauch Bio Limonade

Limowiehausgemacht und 100% Bio

Rhabarber-Limonade

Orangen-Limonade

Apfelschorle-naturtrüb

Zitronen-Ingwer-Limonade

zzgl. Pfand 5,10 €

24 x 0,33l

## 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
Pepsi	20,0 l
Pepsi light	20,0 l
Seven Up	20,0 l
Mirinda	20,0 l
Apfelschorle	20,0 l

## Kohlensäureflasche (6 kg)

Bei Verlust der Kohlensäureflasche berechnen wir 75,00 €.

## Premixanlage - Auftischgerät

## 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

zzgl. Pfand 3,42 €

24 / 0,33 l

## Herrenhäuser Weizen

zzgl. Pfand 3,42 €

## Weizen Original oder alkoholfrei

zzgl. Pfand 3,10 €

20 / 0,50 l

20 / 0,50 l

### **Bier vom Fass**

30 l / 50 l Fässer

Sion Kölsch	1,0 l
Herrenhäuser Pils (Regional)	1,0 l
Herrenhäuser Weizen Hell (Regional)	1,0 l
Beck's	1,0 l

### **Sekt & Prickelndes**

Prosecco Frizzante Marca Trevigiana	
Weingut Schneider & Pfaffmann Chardonnay Sekt	0,75 l
Cremant de Limoux Grande Cuvee 1531 Brut	0,75 l
	0,75 l

### **Weißwein**

WIND Cuvée Weißwein, Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz	
Weingut von Winning, Weißer Burgunder, Pfalz	0,75 l
Weingut Sankt Annaberg, Riesling, Pfalz	0,75 l
Weingut Azienda Agricola Colli Vaibò, Trebbiano di Lugana, Italien	0,75 l
	0,75 l

### **Rotwein**

FIRE Cuvée Rotwein Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz	
Weingut von Winning, Spätburgunder, Pfalz	0,75 l
Weingut Lergenmüller, Merlot	0,75 l
Cielo e Terra SpA "Gran Maestro", Primitivo	0,75 l
	0,75 l

## Kaffee & Co.

### Kaffee-Paket

ca. 200 Tassen

Kaffeemaschinen Brühsystem mit Kaffeemehl:

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

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

Kaffee und Tee sind keine Kommissionsware.

### Kaffeemehl- und bohnen

Kaffeemehl

Espressobohnen

Kaffeebohnen

1 kg

1 kg

1 kg

### Zucker & Milch

H-Milch 3,5%

Hafermilch / Sojamilch

Portionskaffeessahne

Süßstoff im Spender

Portionszucker

Portionszucker

1 l

1 l

240 Stück

650 Stück

100 Stück

1000 Stück

### Tee

Meißner Schwarz, Früchte, Grün, Rooibos Vanille,

Kamille, Pfefferminz

Teemischung

Paket

Box

## Gläser

Für den gesamten Zeitraum, inkl. Endreinigung

Damit unsere Gläser bruchstabil 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
Biertulpen	0,3 l	24 Stück
Weizenglas	0,5 l	24 Stück
Sektglas (Neutrales Glas)	0,1 l	24 Stück
Cognac Schwenker	0,2 l	24 Stück
Cocktailglas (Grand Cru)	0,2 l	24 Stück
Caipirinha Glas		24 Stück
Longdrink Glas	0,2 l	40 Stück
Wassergläser (Neutrales Glas „Willy Becher“)	0,2 l	40 Stück
Bierglas Star (Cup Beck's, Radeberger)	0,3 l	40 Stück

## Geschirr - Porzellan, weiß

Für den gesamten Zeitraum, inkl. Endreinigung

Damit unsere Gläser bruchstabil 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
Kaffeetasse mit Untertasse	20er Kiste
Espressotasse mit Untertasse	30er Kiste
Teller, klein (Butterteller)	40er Kiste
Teller, mittel 19er	30er Kiste
Teller, groß 24er	30er Kiste
Latte Macchiato-Glas	24er Kiste
Teeglas	24er Kiste
Suppentasse mit Untertasse	20er Kiste

---

## Besteck

10er Gebinde

Messer

Gabel

Esslöffel

Kuchengabel

Teelöffel Espressolöffel

Latte-Macchiato-Löffel

## Utensilien

Aschenbecher  
Salz- und Pfefferstreuer (gefüllt)  
Kellnermesser  
Servierblech neutral  
Flaschenkühler (Acryl neutral / Selters)  
Glaskaraffe  
Bar-Set (Shaker, Rührglas, Messbecher etc.)

---

## Reinigungsutensilien

Verbrauchsartikel sind keine Kommissionsware.

Geschirrtuch  
(Leihgebühr inkl. Reinigung)

Schwammtücher	5 Stück
Spülmittel	1 l
Küchenpapier	1 x 4 Rollen
Glasreiniger	1 l
Techline K10 Handspülmittel	1 l

---

## Equipment / Tresen

Die Preise verstehen sich zzgl. Ein-/ Aufbaukosten je nach Aufwand.

Zapfanlage 1-leitig oder 2-leitig - Auf Tischgerät

Durchlaufkühler nur in Verbindung mit Fassbiervorlauf

Zapfanlage 1-leitig oder 2-leitig - Untertischgerät

Durchlaufkühler nur in Verbindung mit Fassbiervorlauf

Kohlensäureflasche (6 kg)

## Mobiliar

BuffettischBankett  
Stehtisch  
Festzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)  
Garderobenständer inkl. 30 Bügel  
Ausschanktresen weiß  
Ausschanktresen mit Edelstahl-Arbeitsplatte

---

## Küchen-Standausstattung

Brennpaste(ca.2StundenBrenndauer)  
Anleger (Suppenkelle, Vorlegebesteck, Würstchenzange,  
etc.)  
Wasserkocher  
Rechaud mit Deckel und Einsatz  
Bain Marie (elektrisch)  
Suppenmarmite 8 Liter / elektrisch  
Würstchenwärmer elektrisch  
Mikrowelle

---

## Tischwäsche

### DamastTischwäsche

Stoffservietten, weiß  
Stoffservietten, weiß und gefaltet  
Stofftischdecke, weiß, 1,70 x 1,30 m

## Hussen

Hussen für Stühle, weiß

Stretchhuse für Stehtische, weiß oder schwarz

Hussen für Festzeltgarnituren, weiß oder gelb

3-teilig für 2 Bänke und 1 Tisch

## Duni-Tischwäsche

Cocktail Servietten 24 x 24 cm

250 Stück

Zellstoff Servietten 33 x 33 cm

250 Stück

Tischdecke 1,27 x 1,27 m

Tischdecke 1,27 x 1,80 m

Tischdecke 1,27 x 2,20 m

---

## 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

Getränketur:

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 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 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.

### 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 April 2025.