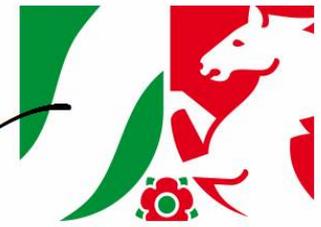



K.W.

Catering und Events



RHEINLAND
RUHRGEBIET
MÜNSTERLAND

Hochzeits Prospekt



Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline

 0800 – 85 700 90

www.kwcatering.de

Vorwort



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Liebe Braut, Lieber Bräutigam

wir sind bereit, für Ihren schönsten Tag,
denn was könnte es wichtigeres geben, als den eigenen Hochzeitstag.

Damit dieser Tag für Sie auch wirklich unvergesslich wird, empfehlen wir uns als Partner für die Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeier.

Dies beinhaltet bei uns nicht nur die reine Partyservicedienstleistung, denn auf Wunsch organisieren wir Ihren Hochzeitstag komplett. Das heißt wir buchen Standesamt und Kirche, Musiker, Diskjockey und Künstler sowie die benötigten Hotelzimmer, planen sämtliche Dekorationen, versenden die Einladungskarten und richten Ihre Feierlichkeiten aus – in ganz Nordrhein-Westfalen, in jeder Location oder bei Ihnen Daheim.

Durch unsere hauseigene Equipmentabteilung bekommen Sie von uns selbstverständlich auch sämtliches Veranstaltungsequipment und Festzelte in jeder Größenordnung.

Bei unseren All Inklusiv Angeboten, haben Sie zudem die Kosten von Anfang an Fest im Blick.
Hier bekommen Sie von uns Ihr Wunschbuffet, Getränke, Personal und Equipment zu einem festen Preis pro Person.

Damit Sie sehen, dass Ihr wichtigster Tag auch zu unserem wichtigsten Tag wird,
kümmern sich ausschließlich meine Geschäftsführungskollegin Frau Märker und ich mich persönlich um die Organisation Ihrer Hochzeit. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot oder Sie lassen sich von den Anregungen aus diesem Prospekt inspirieren.

Bei Fragen stehe ich Ihnen gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter der
Gebührenfreien Rufnummer ☐☐0800 – 85 700 90 zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

Hochzeitsbuffets



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Hochzeitsbuffet „Tradition“ Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiurlachs und der Bachforelle
 Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
 Hähnchenbrustfilet in einer feinen Käse-Lauchrahmsauce
 Medaillons vom Schweinefilet in einer Cognac-Pfefferrahmsauce
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
 Kohlrabistreifen in frischem Rahm

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Mango-Joghurt-Mousse
 klassische Mousse au chocolat
 Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce

Preis pro Person	26,95 €
ab 60 Personen	25,95 €
ab 90 Personen	24,95 €

Hochzeitsbuffet „Exklusiv“ Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Kleine panierte Schnitzelchen vom Kalb

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Weißweinsauce mit Dill

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Feine Bandnudeln mit blanchiertem Blattspinat in Rahm

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläut mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person	31,95 €
ab 50 Personen	29,95 €
ab 80 Personen	27,95 €

Hochzeitsbuffet „Bellevue“ Lieferbar ab 40 Personen

Suppe:

Hausgemachte Hochzeitssuppe

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiumlachs und der Bachforelle
 Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen und Speck
 Kleine panierte Putenschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
 Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano
 Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken
 Mettenden aus dem Buchenholzrauch mit Mostert
 Internationales Käsebrett mit Traube und Wallnuss
 Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an einer Käserahmsauce
 Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln
 geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce
 Zucchini-Spinat-Canneloni mit pikant-fruchtiger Tomatensauce, gratiniert mit Gouda
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
 Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 Mousse au chocolat mit Vanillesauce
 Mango-Joghurt-Mousse

Preis pro Person	27,95 €
ab 70 Personen	26,95 €
ab 100 Personen	25,95 €

Hochzeitsbuffet „Mediterran“ *Lieferbar ab 40 Personen*

Kalter Buffeteil:

Premium Räucherlachs

Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin

Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano

Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art

Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano

Bruschetta auf klassischem Crosti mit frischer Tomate, Basilikum und Zwiebeln

Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce

Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce

Rote-Bete-Polenta-Auflauf mit Gorgonzola und Mascarpone aromatisiert mit Kapern

Creziger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert

Salate:

Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke, Tomate und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Crema Catalana vor Ort gebläht

Mango-Joghurt-Mousse

Preis pro Person	29,95 €
ab 70 Personen	28,95 €
ab 100 Personen	27,95 €

Gourmet Hochzeitsbuffet *Lieferbar ab 40 Personen*

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Nordseekrabencocktail im Sektglas

Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano
 Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen
 Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano
 Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen
 Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Große internationale Käseauswahl
 Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Kalbsrücken im Ganzen gebraten – vor Ort tranchiert – an Morchel-Waldpilzrahmsauce
 Meliertes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce
 Filet vom Iberico-Schwein an einer groben Dijon-Senf-Sauce
 Hähnchenbrustfilet ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian
 Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise (April – Juni)
 Frische Champignons geschmort mit Knoblauch und Thymian (Juli – März)
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
 Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing
 Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade
 Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme
 Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing

Desserts:

Crème brûlée – vor Ort geflämmt mit braunem Rohrzucker
 Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree
 Frischer Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Balsamico (Mai – Juli)
 Frisches Obstbouquet (August – April)

Preis pro Person	52,95 €
ab 70 Personen	51,95 €
ab 100 Personen	50,95 €

Barbecue Buffets



BBQ No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika
 Hähnchenbrustfilets „Indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade
 Würzig marinierte Nackensteaks
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person
 ab 50 Personen
 ab 90 Personen

20,95 €*
 19,95 €*
 18,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10 + 13

BBQ No.2 Lieferbar ab 30 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade
 Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Karamell-Marinade
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
 Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person
 ab 50 Personen
 ab 90 Personen

25,95 €*
 24,95 €*
 23,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10 + 13

BBQ No.3 *Lieferbar ab 30 Personen*

Appetizer:

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart

Würzige Rib-Eye Steaks mit Ancho-Kruste

Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade

Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert

Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne

Buttermaiskolben

Backkartoffeln mit Kräuterquark

Baguette Kräuterbutter

Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema

Desserts:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person

27,95 €*
26,95 €*
25,95 €*
* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10 + 13

ab 50 Personen

ab 90 Personen

BBQ No.4 *Lieferbar ab 40 Personen*

Appetizer:

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme

Vom Holzkohlegrill:

Duftende Thunfischsteaks in Limetten-Knoblauch-Koriandermarinade
 Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade
 Garnelen-Ananas-Spieße mit Honigglasur
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin
 Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse
 Schweinefilet Chinatown im Ganzen gegart mit Hoisin-Sauce

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senf dressing
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing
 Capresalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamico creme

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 Weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Preis pro Person	29,95 €*
ab 50 Personen	28,95 €*
ab 90 Personen	27,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10 + 13

Unsere Grillstation



Unsere Grillstation bauen wir bei jedem Wetter und an jedem Ort auf. Je nach Gästeanzahl hat unsere Station eine Größe von 3x3m (bis ca. 80 Gäste) oder 3x6m (ab 80 bis 150 Gäste). Für Größere Veranstaltungen halten wir auch noch 4x8m und 4x10m Stationen bereit.

Unsere Grillstationen enthalten immer:

- Einen Grillpavillon zur Überdachung des/der Grills & des Buffets
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills inkl. Holzkohle
- Eine Riesenpfanne inklusive Gasbrenner
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von
75,00 €

Getränke



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Biere (Hausmarken)

Warsteiner	30 / 50l	4,20 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	4,20 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,80 €/l
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,40 €/Fl.
König Ludwig Hefeweizen	20 x 0,5l	1,90 €/Fl.
König Ludwig Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,90 €/Fl.

weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	4,50 €/l
Veltins	30 / 50l	4,50 €/l
Brinkhoffs No. 1	30 / 50l	4,50 €/l
Bitburger	30 / 50l	4,50 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	5,50 €/l

alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,90 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	2,20 €/Fl.
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,50 €/l
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,50 €/l
Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	3,00 €/l
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	3,50 €/l

Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	8,50 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	9,50 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	12,00 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	12,00 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	69,00 €/Fl.

Weine

Grauer Burgunder, trocken	0,75l	8,50 €/Fl.
Riesling, halbtrocken	0,75l	9,50 €/Fl.
Pinot Grigio, trocken	0,75l	11,00 €/Fl.
Chardonnay, trocken	0,75l	12,00 €/Fl.
Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,75l	8,50 €/Fl.
Spätburgunder, trocken	0,75l	9,00 €/Fl.
Dornfelder, halbtrocken	0,75l	8,50 €/Fl.
Chianti Classico, trocken	0,75l	12,00 €/Fl.
Cabernet-Sauvignon, trocken	0,75l	12,00 €/Fl.

Spirituosen

Wodka Gorbatschow	0,7l	16,00 €/Fl.
Beefeater Gin	0,7l	19,00 €/Fl.
Maltaser	0,7l	21,00 €/Fl.
Bacardi Rum	0,7l	21,00 €/Fl.
Kleiner Feigling	0,02l	0,95 €/Fl.
Baileys	0,7l	22,00 €/Fl.
Jägermeister	0,7l	18,00 €/Fl.
Ramazotti	0,7l	18,00 €/Fl.
Fernet Branca	0,7l	18,00 €/Fl.
Grappa	0,7l	22,00 €/Fl.
Johnnie Walker	0,7l	22,00 €/Fl.

Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden.

Hochzeit feiern zum Festpreis „All Inklusiv“

Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**.

Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 2,00 € berechnet. Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt.

	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
Getränke	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Rafale Chardonnay Rafale Merlot	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Pinot Grigio Chianti Classico Weißherbst
Spirituosen	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Wodka Kleiner Feigling Jägermeister	Wodka Baileys Ramazzotti Grappa Gin	Wodka Bacardi Rum Baileys Ramazzotti Grappa Gin Johnnie Walker
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso	Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja	Ja
Sonstiges Equipment und Dienstleistungen	Theke mit Zapfanlage einfache Papierserviette	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume einfache Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Edle Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tuchservietten
Preis pro Person bei Wahl des Buffet:				
Tradition	55,00 €	58,00 €	64,00 €	68,00 €
Exklusiv	60,00 €	63,00 €	69,00 €	73,00 €
Bellevue	56,00 €	59,00 €	65,00 €	69,00 €
Mediterran	58,00 €	61,00 €	67,00 €	71,00 €
Gourmet	nicht auswählbar	nicht auswählbar	87,00 €	91,00 €
BBQ No.1	49,00 €	52,00 €	58,00 €	62,00 €
BBQ No.2	54,00 €	57,00 €	63,00 €	67,00 €
BBQ No.3	56,00 €	59,00 €	65,00 €	69,00 €
BBQ No.4	58,00 €	61,00 €	67,00 €	71,00 €

Equipment



Beratungs- & Bestellhotline
☎ 0800 – 85 700 90
G E B Ü H R E N F R E I

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	24,00 €
Stehtisch, 80cm DM	9,50 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	14,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	5,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	14,50 €
Polsterstuhl	4,50 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	140,00 €
Kühltruhe	28,00 €
Mehrzweckglas „Stange“ 0,2l	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	19,00 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	199,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	169,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

Weiteres Equipment & Zelte auf Anfrage

Personal

Koch	pro Person / Stunde	26,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	26,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	26,00 €
Grilhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	20,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	24,00 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	19,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	19,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen der K.W. Catering & Eventmanagement UG haftungsbeschränkt

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen der K.W. Catering & Eventmanagement UG haftungsbeschränkt (KWC UG) und Privatkunden über die Nutzung unserer Catering- und Partyservicedienstleistungen.
Privatkunde (Verbraucher) ist jede natürliche Person, die den Vertrag zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Die Lieferungen und Leistungen der KWC UG erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB.
2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die KWC UG zustande. Vertragspartner ist in jedem Fall unsere Unternehmenszentrale,
3. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (10/2018) verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten für Anlieferung- und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Bei unzumutbar weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50m, Treppen über 2 Etagen ohne funktionierenden Fahrstühle etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 15,00 € je halbe Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen höherer Gewalt ist die KWC UG für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind schriftlich auf dem Lieferschein zu vermerken oder unverzüglich telefonisch unter 0800 – 85 700 90 (gebührenfrei) anzuzeigen. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine kostenfreie Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Bei späteren Stornierungen erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, bei Lieferung in bar.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird der KWC UG gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zu vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der jeweilige Sitz der Niederlassung.