


K.W.

Catering und Events



RHEINLAND
RUHRGEBIET
MÜNSTERLAND

ABI BALL

Angebote



Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline

 0800 – 85 700 90

www.kwccatering.de



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

Vorwort

Hallo Zusammen,

wir freuen uns über dein Interesse an unseren Abi-Spezialangeboten.

Euer Schulabschluss steht bevor und bedarf einer erfolgreichen und unvergesslichen Abschlussfeier.

Hier möchten wir uns als kompetenter Partner eures Festausschusses empfehlen. Wir wissen um die Schwierigkeit ein solches Event zu veranstalten. Bei kaum einer anderen Feierlichkeit sind die Bedürfnisse und Wünsche soviel unterschiedlicher Personen zu berücksichtigen.

Hier beginnt es stets mit dem Problem, sich auf ein Budget zu einigen, die passende Buffetauswahl zu treffen -bei der auch an Vegetarier und Muslime gedacht werden muss-, eine Musikband zu finden, die jedem Geschmack gerecht wird, und, und, und.....

Du siehst, aus unserer jahrelangen Erfahrung mit der Organisation von Abibällen kennen wir eure Probleme. Daher würden wir uns freuen, euch bei der Planung und Durchführung eurer Abschlussfeier unterstützen zu dürfen.

Gerne erstellen wir euch auf Anfrage ein individuelles Angebot oder Ihr schaut euch unsere Vorschläge auf den folgenden Seiten an

Bei Fragen stehen wir euch gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter unserer gebührenfreien Beratungs- & Bestellothline ☎ 0800 – 85 700 90 zur Verfügung.

Herzlich grüßt euch

Tim Knauer
 Geschäftsführer
 Cateringbetriebswirt

Abi Ball

Buffetangebote



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Buffetvorschlag (small Budget) Lieferbar ab 70 Personen

Kalter Buffeteil:

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
 Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
 Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinerücken
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
 Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime
 Pikant gewürzte Chicken Wings
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

pikantes Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee
 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm
 Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce
 Zucchini-Spinat-Canneloni mit pikant-fruchtiger Tomatensauce, gratiniert mit geriebenem Gouda
 Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
 Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat
 Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing
 Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise

Dessert:

Götterspeise Waldmeister und Himbeere mit Vanillesauce
 Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	18,95 €
ab 150 Personen	17,95 €
ab 300 Personen	16,95 €
ab 600 Personen	15,95 €

Buffetvorschlag (medium Budget) Lieferbar ab 70 Personen

Kalter Buffeteil:

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
 Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
 Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo
 Datteln im Speckmantel
 Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum
 Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
 Gefüllte Partyeier aus garniert mit Räucherlachsstreifen
 Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime
 Pikant gewürzte Chicken Wings
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Bandnudeln mit Wildlachsstücken und blanchiertem Blattspinat in einer Sahnesauce
 Schnitzel Cordon Bleu gefüllt mit Hinterkochschinken und Gouda
 ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
 Hähnchenbrustgeschnetztes mit frischen Champignons in Rahmsauce
 Süßkartoffel-Wok mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce
 In Butter geschwenkte Salzkartoffeln
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
 Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Capresalat –Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema
 Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat
 Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

Klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce
 Panna Cotta mit Himbeersauce
 Griechischer Yoghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person	23,95 €
ab 150 Personen	22,95 €
ab 300 Personen	21,95 €
ab 600 Personen	20,95 €

Buffetvorschlag (large Budget) Lieferbar ab 70 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

Jungbullerostbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten

Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie

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 in einer Cognac-Pfefferrahmsauce

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen einer Tomaten-Mozzarella-Sauce

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

Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person	28,95 €
ab 150 Personen	27,95 €
ab 300 Personen	26,95 €
ab 600 Personen	25,95 €

Drei rundum sorglos Angebote für deinen Abiball



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Die rundum sorglos Angebote gelten für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden.
Buffet, Getränkeflatrate, Service, Geschirr und Besteck und Tischwäsche sind inklusive!

Die Angebote können wir in ganz Nordrhein-Westfalen in jeder Schule, bzw. Location durchführen. Fehlt euch ein passender Veranstaltungsort, helfen wir gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal, sowie Auf und Abbau der Veranstaltung berechnen wir eine einmalige in Höhe von Servicepauschale von 150,00 €

Bei Bedarf könnt Ihr bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
Buffetvorschlag	Nr. 1 small Budget	Nr. 2 medium Budget	Nr. 3 large Budget
Getränke Flatrate	Warsteiner Pils Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft	Warsteiner Pils Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Jules Mumm Dornfelder Grauer Burgunder Weißherbst	Warsteiner Pils Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Pinot Grigio Cabernet Sauvignon Spätburg. Weißherbst
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja, Standard	Ja, Standard	Ja, Standard
Gläser	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja
Sonstige Dienstleistungen & Equipment	Aufbau und Eindecken Theken Schankanlage Kühlung einfache Papierservietten Abbau	Aufbau und Eindecken Theken Schankanlage Kühlung Papierservietten edel Abbau	Aufbau und Eindecken Theken Schankanlage Kühlung Tuchservietten Abbau
Pauschalpreis Pro Person	44,00 €	49,00 €	54,00 €

Alternativ könnt Ihr die Getränke auch selbst organisieren oder wir übernehmen einen Getränkeverkauf

Pauschalpreis ohne Getränke Pro Person	32,00 €	37,00 €	42,00 €
---	---------	---------	---------

Getränke- verkaufspreise:



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Warsteiner Pils	0,25l	1,80 €
Cola, Fanta, Sprite	0,25l	1,80 €
Mineralwasser	0,25l	1,80 €
Orangensaft	0,25l	1,80 €
Apfelsaft	0,25l	1,80 €
Sekt	0,1l	1,80 €
	0,75l	12,60 €
Rafale Merlot (Rotwein)	0,2l	3,60 €
	0,75l	12,60 €
Rafale Chardonnay (Weißwein)	0,2l	3,60 €
	0,75l	12,60 €
Spätburgunder Weißherbst (Rose)	0,2l	3,60 €
	0,75l	12,60 €
Wodka	2cl	1,80 €
Krumme Kirsch	2cl	1,80 €
Jägermeister	2cl	1,80 €
Baileys	2cl	1,80 €
Mariacron	2cl	1,80 €
Bacardi	2cl	1,80 €
Johnny Walker	2cl	3,60 €
Longdrinks	2cl + 0,2l	3,60 €
Tasse Kaffee		1,80 €
Caipirinha		5,40 €
Sex on the beach		5,40 €
Long Island Ice Tea		5,40 €
Tequila Sunrice		5,40 €
HUGO		3,60 €

Weitere Getränke, sowie andere Biersorten, Weine, Spirituosen und Cocktails auf Anfrage.

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.