

*K.W.*

Catering und Events



RHEINLAND  
RUHRGEBIET  
MÜNSTERLAND

# BBQ Prospekt

## Firmenkunden



**Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**[www.kwccatering.de](http://www.kwccatering.de)**



**Beratungs- & Bestellothline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir sind Ihr Spezialist für Grill-, Outdoorpartys und Events.  
Für alle anstehenden Firmenveranstaltungen sind wir zu jeder Jahreszeit und vollkommen wetterunabhängig buchbar.

Wir bieten neben erstklassigen BBQ-Buffets auch sämtliches Party- und Eventequipment, ein Getränkevollsortiment mit verschiedenen Bieren, Weinen, Softdrinks, Spirituosen und Cocktails an.

Selbstverständlich bekommen Sie bei uns auch geschulte Servicemitarbeiter sowie Zelte und Pagoden in allen Größenordnungen.

Unsere All Inklusiv Festpreisangebote enthalten ein BBQ-Buffet, Personal, Getränke und Equipment zu einem festen Preis pro Person. (Seite 13)  
So holen wir für jedes Budget, ob groß oder klein, das Optimum für Sie heraus.  
100% transparent und mit absoluter Planungssicherheit für Sie.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren Buffetvorschlägen inspirieren.  
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

Aber nun lassen Sie sich erstmal von unseren Vorschlägen inspirieren.  
Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter unserer gebührenfreien Beratungs- & Bestellothline ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

**Tim Knauer**  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt

# BBQ-Buffets

## **EASY BBQ** Lieferbar ab 20 Personen

### Vom Holzkohlegrill:

Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert  
 Feurige Harissa-Hähnchenschenkel  
 Andalusische Rinder-Kebabspieße  
 Mageres Bauchfleisch in Kräutermarinade  
 Traditionelle Rostbratwurst

### Beilagen:

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

### Salate:

Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
 Pikanter Weißkrautsalat

Preis pro Person	15,00 €*
ab 50 Personen	14,20 €*
ab 90 Personen	13,40 €*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

## **Little fine BBQ** Lieferbar ab 20 Personen

### Appetizer:

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

### Vom Holzkohlegrill:

Lachsfilet auf Gemüsebett mit Chilibutter in der Folie  
 Roastbeef im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Gorgonzola-Vinaigrette  
 Hähnchenbrustfilets „indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade  
 Schweinelachssteaks in Paprika-Ingwer-Knoblauchmarinade

### Beilagen:

Rustikales Gemüse aus der Riesenpfanne  
 Backkartoffeln mit Kräuterquark  
 Baguette & Kräuterbutter  
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### Salate:

Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema

### Dessert:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum  
 fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	23,40 €*
ab 50 Personen	22,60 €*
ab 90 Personen	21,80 €*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

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

## **BIG BBQ** Lieferbar ab 70 Personen

### **Vom Holzkohlegrill:**

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart  
 Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika  
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert  
 Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade  
 Traditionelle Rostbratwurst  
 Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse

### **Beilagen:**

Rustikales Gemüse aus der Riesenpfanne  
 Backkartoffeln mit Kräuterquark  
 Baguette & Kräuterbutter  
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
 Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
 Pikanter Weißkrautsalat

Preis pro Person	19,00 €* 17,60 €* 16,70 €* 16,70 €*
ab 100 Personen	
ab 150 Personen	

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

## **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	17,60 €* 16,80 €* 15,90 €* 15,90 €*
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

## **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	21,80 €* 21,00 €* 20,00 €*
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

## **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 Balsamicocreme

### **Desserts:**

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum  
 fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	23,50 €* 22,60 €* 21,80 €*
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

## **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-Senfdressing  
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing  
 Capresesalat – 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	25,20 €*
ab 50 Personen	24,30 €*
ab 90 Personen	23,50 €*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

## **BBQ No.5** *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  
 Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano

### **Vom Holzkohlegrill:**

Heilbuttsteaks im Speckmantel mit Rosmarin und Oregano  
 Meeresfrüchtespieß von der Jakobsmuschel, Riesengarnele und Octopus  
 Rinderfilet im Ganzen gegrillt mit Cafe de Paris Butter  
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
 Wachteln mit Erdnüssen und Thai-Pesto  
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
 Schweinefilet unter der Hinig-Chilikruste im Ganzen gegart

### **Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
 Buttermaiskolben  
 Frische Champignons mit Thymian und Knoblauch  
 Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
 Baguette Kräuterbutter  
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

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

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
 Panna Cotta mit Erdbeermousse

Preis pro Person	29,40 €* 28,50 €* 27,70 €* * zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

## **Gourmet BBQ** *Lieferbar ab 50 Personen*

### **Vorspeisenbuffet:**

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
 Anti Pasti Misto mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme  
 Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano  
 Frischkäse im Sesammantel mit Mango-Chutney  
 Mini-Reibekuchen mit Premium Räucherlachs  
 Frische Austern „Fin de claire“

### **Vom Holzkohlegrill:**

Halber Hummer mit Zitronenbutter  
 Heilbuttsteaks im Speckmantel mit Rosmarin und Oregano  
 Rinderfilet im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Gorgonzola-Vinaigrette  
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
 Wachteln mit Erdnüssen und Thai-Pesto  
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
 Schweinefilet unter der Hinig-Chilikruste im Ganzen gegart

### **Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
 Buttermaiskolben  
 Frische Champignons mit Thymian und Knoblauch  
 Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
 Baguette Kräuterbutter  
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
 Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing  
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
 Panna Cotta mit Erdbeermousse  
 Creme brulée vor Ort gebläht

Preis pro Person	40,80 €* <sup>*</sup>
ab 50 Personen	39,90 €* <sup>*</sup>
ab 90 Personen	39,00 €* <sup>*</sup>

**\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10**



## **All American BBQ** Lieferbar ab 30 Personen

### **Vom Holzkohlegrill:**

Hausgemachte Rindfleischburger zum selber belegen mit:

- Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat, Ketchup und Snackdressing

Rib-Eye Steaks in Chili-Knoblauch-Sojamarinade

Hähnchenbrust im Baconmantel

Smoky Spare Ribs with BBQ Sauce

Honey-Chili Chicken Wings

### **Beilagen:**

Baked Beans

Rustikales Western Gemüse aus der Riesenpfanne

Buttermaiskolben

Baked Potatoes with homemade Sour Cream

Baguette, Butter & Kräuterbutter

Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

Cole Slaw –Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing

Caesar Salad – Römersalat mit Caesar Dressing und gehobeltem Grana Padano

Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade

### **Desserts:**

Marshmallow-Obstspieße mit Schokoladensauce

Brownies mit gehackten Nüssen

Preis pro Person

21,00 €\*  
20,00 €\*  
19,30 €\*  
21,00 €\*  
20,00 €\*  
19,30 €\*

ab 50 Personen

ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

# Unsere Grillstation



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**



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 der Grill & des Buffet
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills
- Holzkohle
- Eine Gasbetriebene Riesenpfanne inklusive Gas
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

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

**65,00 €**

## Personal

Grillmeister (grillt bis 30 Personen allein)  
Grillhelfer (hilft ab 30 Personen bis 100)

pro Pers. / Stunde  
pro Pers. / Stunde

**22,50 €**  
**17,50 €**

Servicekraft (bei Bedarf)

pro

# 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	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	9,50 € 19,50 €
Stehtisch, 80cm DM Stehtischhuse Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	8,50 € 11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm Bankett-Tisch rund, 160cm DM Polsterstuhl Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	4,00 € 12,50 € 3,90 € 8,50 € 0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten Beistelltheke ohne Spüle Kühlanhänger Kühltruhe	29,00 € 59,00 € 35,00 € 128,00 € 25,00 €
Mehrzweckglas „Stange“ 0,2l Weinglas „All in One“ Sektglas Cocktailglas „Caipirinha“	0,20 € 0,30 € 0,25 € 0,45 €
Terrassenheizstrahler Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	25,00 € 16,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	165,00 € 139,00 € 480,00 € Preis auf Anfrage

## ***Feiern zum Festpreis „All Inklusiv“***

	<b>Super Spar Pauschale</b>	<b>Spar Pauschale</b>	<b>Klassik Pauschale</b>	<b>Exklusiv Pauschale</b>
<b>Getränke</b>	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
<b>Spirituosen</b>	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Wodka Kleiner Feigling Jägermeister	Wodka Malteser Baileys Ramazzotti Grappa	Wodka Malteser Bacardi Rum Baileys Ramazzotti Grappa Johnnie Walker
<b>warme Getränke</b>	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino	Kaffee, Tee, Cappuccino
<b>Tischwäsche</b>	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
<b>Geschirr &amp; Besteck</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Gläser</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Servicepersonal</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Sonstiges Equipment und Dienstleistungen</b>	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume Edle Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Blumengestecke Tuchservietten
<b>Preis pro Person bei Wahl des:</b>				
<b>Easy BBQ</b>	42,00 €	46,00 €	49,00 €	nicht auswählbar
<b>Little BBQ</b>	51,00 €	55,00 €	58,00 €	62,00 €
<b>Big BBQ</b>	46,00 €	50,00 €	53,00 €	57,00 €
<b>BBQ No.1</b>	45,00 €	49,00 €	52,00 €	56,00 €
<b>BBQ No.2</b>	50,00 €	54,00 €	57,00 €	61,00 €
<b>BBQ No.3</b>	52,00 €	56,00 €	59,00 €	63,00 €
<b>BBQ No.4</b>	nicht auswählbar	59,00 €	62,00 €	66,00 €
<b>BBQ No 5</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	67,00 €	71,00 €
<b>Gourmet BBQ</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	79,00 €	83,00 €
<b>All American BBQ</b>	49,00 €	53,00 €	56,00 €	60,00 €

## ***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 1,70 € 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 80 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

