ALLERBEST(E) BUFFETS

KULINARISCH UM DIE WELT

0511 - 600 48 48

AllerBest

Creatives Catering.

www.allerbest-catering.de

INHALTSVERZEICHNIS

ALLERBESTE EMPFEHLUNGEN 1

BUFFET-VARIANTEN 2

„BASIC“ 2
„BAYERISCHE SCHMANKERL“ 3
„SCHWÄBLI“ 4
„BERLIN“ 5
„NIEDERSACHSEN“ 6
„MEXIKO“ 7
„CLASSIC“ 8
„UNSER SOMMERBUFFET“ 9
„FINE CLASSICS“ 10
„VIVA ITALIA I“ 11
„VIVA ITALIA II“ 12
„WEIHNACHTSBUFFET I“ 13
„WEIHNACHTSBUFFET II“ 14
„GRÜNKOHLBUFFET“ 15

BESONDERES 16

PROSCIUTTO-LIVE-STATION 16
PARMESAN FRISCH AUS DEM LAIB 17

AGB 18

DATENSCHUTZERKLÄRUNG 19

UNSERE ALLERBEST(EN) EMPFEHLUNGEN

Auf Wunsch mit zusätzlichem Fingerfood-Empfang und serviert als Flying Buffet
(nur in Verbindung mit einer Hauptbestellung)

z.B.

Pumpernickeltaler, verschieden und hochwertig belegt sowie filigran ausgarniert

Kleine Spieße bunt gemischt in diversen Variationen, von herzhaft bis edel

Liebevoll ausgarnierter Gourmetlöffel „Surprise“

Miniatur-Tomaten-Sugo-Bruschetta

Garnelen in der Kartoffelteigspirale

BUFFET-VARIANTEN

„Basic“

Salate
Hausgemachter Kartoffelsalat
Bayerischer Käse-Wurstsalat mit Kümmel
Rohkostsalat“Tricolor“
***

Vorspeisen
Verschiedene Dips mit Brotauswahl
Partyfrikadellen mit Chilidip
Strauchtomatenscheiben mit Mozzarella
und Basilikumpesto
***

Suppe
AllerBest(e) Kartoffelrahmsuppe
***

Hauptspeisen
Gebratene Hähnchenbrust in
Estragon-Senfsauce
Saftiger Schweinenackenbraten in
Altbiersauce
Pennenudeln mit mediterranem Gemüse
in Kräuterrahmsauce
***

Beilagen
Rosmarinkartoffeln im Ackermantel
Buntes Gemüse
***

Dessert im Weckglas angerichtet
Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu
***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Bayerische Schmankerl“

Siehe dazu unseren Oktoberfest-Katalog

https://www.allerbest-catering.de/oktoberfest-hannover/

BUFFET-VARIANTEN

„Schwäbli“

Salate
Schwäbischer Kartoffelsalat
Linsensalat mit Saitenwürstchen
Blattsalat mit Radieschen und Gurke
Ochsenmaulsalat
***

Vorspeisen
Schweinskopfsülze mit Kürbiskernöl
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Kalte Scheiben vom Schweinebraten mit
Essiggemüse und Sauce Remoulade
Geräucherte Forellenfilets auf Lauchsalat
***

Suppe
Kartoffelsuppe mit Buttermilch
***

Hauptspeisen
Zanderfilet “Badischer Art“
mit Champignons in Dillsahne
Sauerbraten vom Weiderind mit Semmelknödel
Schweinemedaillons im Pfeffersößle
mit hausgemachten Eierspätzle
***

Beilagen
Eierspätzle
Semmelknödel
Buntes Gemüse
***

Dessert im Miniaturglas angerichtet
Schwäbischer Ofenschlupfer
Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Berlin“

Salate

Berliner Pellkartoffelsalat mit Gurke und Ei
Nudelsalat mit Mayonnaise und Gemüse
Wurstsalat in würziger Marinade mit Gewürzgurken
Rote-Beete Salat

***

Vorspeisen

Kleine Berliner Bouletten und Würstchen mit Mostrich und pikantem Gemüse
Variation von Rollmops, Brathering und Matjes mit Remoulade
Kalter Kasseleraufschnitt

***

Suppe

Gelbe Erbsensuppe mit Kasselerstreifen

***

Hauptspeisen

Berliner Rostbratwurst
Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln
Tranchierte Ochsenbrust in Meerrettichsahnesauce

***

Beilagen

Petersilienkartoffeln
Buntes Gemüse
Sauerkraut
Kartoffel-Sahnepüree

***

Dessert im Miniaturglas angerichtet

Vanillequark mit Himbeeren
Grießpudding mit Apfelmus

***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Niedersachsen“

Salate
Speck-Kartoffelsalat
Marinierter Krautsalat
Gurken-Schmandsalat mit Dill
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings,
Tomate, Gurke, Paprika und Champignons
***

Vorspeisen
Gefüllte Eier mit Petersilienbutter
Mettbällchen mit Kräuterquark
Sauerfleisch mit Remouladensauce
Matjesfilet mit roten Zwiebelringen
und Hausfrauen-Sauce
***

Suppe
Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Klößchen, Spargel und Nudeln
***

Hauptspeisen
Eier in Senfsauce
Schweinerückenbraten mit Zwiebel-Senfsauce
Grünkohl mit Bregenwurst (saisonbedingt)
Geschmorte Heide-Lammkeule
***

Beilagen
Petersilienkartoffeln
Buntes Gemüse
Speck-Bohnen
Kartoffelgratin
***

Dessert im Miniaturglas angerichtet
Hannoversche Welfenspeise
Kirsch-Sago-Kaltschale
***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Mexiko“

Vorspeisen und Salate

Coctel de camarón

(Mit Tomaten und Limetten marinierter Shrimpcocktail)

Kleine mit Hackfleisch gefüllte pikante Paprikaschoten

Tacos mit verschiedenen Dips

Gefüllte Tortilla

Roastbeefröllchen mit Zucchinipüree

Nudelsalat mit mariniertem Hähnchen, Limone, Koriander und Avocado

***

Suppe

Gepfefferte Mais-Süßkartoffelsuppe

***

Hauptspeisen

Pollo con mango

(Geschmorte Hähnchenkeule mit Mango und Paprikapolenta)

Barbacoa

(Geschmorte Lammschulter mit einem kleinen Maiskolben und einer gefüllten Ofenkartoffeln)

Pescado Yucateco

(Gedünstetes Fischfilet mit Oliven, Tomaten und gegrilltem Gemüse)

***

Dessert

Limonencreme mit Mangosauce

Melonensalat mit Chili und Minze

***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Classic"

Salate
Apfel-Karottensalat mit Nüssen
Verschiedene Blattsalate mit Dressings
Weißkrautsalat
***

Vorspeisen
Brotauswahl mit Butter und Schmalz
Krabbencocktail mit Ananas
Räucherfisch-Auswahl mit Meerrettichsahne
Tomate-Mozzarellascheiben mit
Basilikumpesto
Scheiben vom gesottenen Tafelspitz
mit grüner Sauce
***

Suppe
Lauchrahmsuppe
***

Hauptspeisen
Rindersaftbraten mit kräftiger Rotweinsauce
Zarte Entenkeule in Majoranjus
Schweinerücken aus dem Ofen mit Poree gefüllt
***

Beilagen
Kartoffelklöße
Risoleekartoffeln
Rahmwirsing
Apfel-Rotkohl
***

Dessert
Welfenspeise
Rote Grütze mit Vanillesauce
***

Käse
Internationale Käseauswahl vom Brett
mit Feigensenf und Baguette
***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Unser Sommerbuffet“

Salate
Paprikasalat mit Birnen und Schafskäse
Rotkohlsalat mit Mandelblättern und Mandarinensegmenten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumdressing
***
Vorspeisen
Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel
Antipasti
Bruschetta-Canapés
Serranoschinken an Melonenschiffchen
***
Suppe
Gekühltes Süppchen
von der Cantaloupe-Melone mit Portwein
***

Hauptspeisen
Amsterdamer Fleischtopf
Spieße vom Hähnchenbrustfilet mit Curry-Kokossauce
Lachsfilet in Zitronengrassauce
***
Beilagen
Zucchini-Kartoffelgratin
Penne in Pesto
Rosmarinkartoffeln im Ackermantel
Sommergemüse
***
Dessert
Marsala-Créme mit roten Waldbeeren
Fruchtsalat auf Proto-Joghurt und gerösteten Nüssen
***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Fine Classics“

Salate

Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurke
Fruchtiger Karottensalat mit Rosinen
Rote Beete-Salat
Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings

***

Vorspeisen

Geräucherter Norweger Lachs mit Limonen-Crème fraîche
Rustikale Brotauswahl mit Griebenschmalz
Frische Scheiben vom Roastbeef des argentinischen Angus Rindes im Smoker
über dem Rauch von 3 Jahre altem, abgelagerten Buchenholz
schonend vollendet, mit Sauce Tatare
(eine kalte Delikatesse mit einem besonderen Geschmackserlebnis)
Tranchen von der Hähnchenbrust mit Früchten
und Curry-Majonaise

***

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Klößchen, Spargel und Nudeln

***

Hauptspeisen

Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce
Schweinemedaillons in Waldpilzrahmsauce
Pochierte Tranche vom Norweger Lachs
in leichter Senfsauce

***

Beilagen

Glasierte Karotten, Rahmiger Blattspinat
Petersilienkartoffeln und Pennenudeln

***

Dessert

Mohn-Quarkmousse
Panna Cotta mit Himbeersauce

***

Käse

Internationale Käseauswahl vom Brett
mit Feigensenf und Baguette

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„VIVA Italia I“

Salate

Apfel-Fenchelsalat in Zitronenöl

Pastasalat mit Ricotta, Mandelsplittern, Prosciuttostreifen und Knoblauch

Frutti di Mare (Meeresfrüchtesalat)

Rucolasalat mit Cocktailtomaten in italienischer Kräutermarinade

***

Vorspeisen

Antipastiplatte bestehend aus:

Gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Marinierten Paprikaschoten mit Rosmarin in Balsamico

Süß-sauren Champignons und eingelegten Oliven

Marinierten weißen Bohnen und Möhrenscheiben

Angeröstete Zwiebeln in Balsamico-Dressing

Mozzarella-Spießchen mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Mailänder Salamiplatte mit Birnenbällchen

Parmaschinkenplatte mit Honigmelone

***

Suppe

Tomaten-Consommé „Stracciatella“ mit Parmesan-Eier-Wolken

***

Hauptspeisen

Ricotta-Spinat-Tortellini in Gorgonzolarahm

Lachsfilet in Limonensauce

„Ossobuco“

(Geschmorte Kalbsbeinscheiben in Tomaten-Knoblauchjus)

***

Beilagen

Blattspinat

Thymiankartoffeln im Ackermantel

Zucchinigemüse

Rotweinrisotto

***

Dessert im Miniaturglas angerichtet

Panna Cotta mit Pfirsichmark

Tiramisu

***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„VIVA Italia II“

Salate
Spaghettisalat aglio e olio e peperoncini
mit getrockneten Tomaten und Cocktailtomaten
Rucola-Traubensalat mit mariniertem
Ziegenkäse und Rosmarinhonig
***

Vorspeisen
Antipastiplatte bestehend aus:
Gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
Marinierten Paprikaschoten mit Rosmarin in Balsamico
Süß-sauren Champignons und eingelegten Oliven
Marinierten weißen Bohnen und Möhrenscheiben
Angeröstete Zwiebeln in Balsamico-Dressing

Vitello Tonnato
(Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsauce)
Carpaccio, mariniert mit Rucola und Grana Padano
Parmaschinken mit Melone
***

Suppe
Minestrone
***

Hauptspeisen
Hähnchenbrust in Tomaten-Olivensauce
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken
Kabeljaufilet in Zitronen-Kapernsauce
***

Beilagen
Zucchini-Tomatengemüse
Gnocchi in Pesto
Rosmarinkartoffeln
***

Dessert
Himbeergratin mit Weinschaum
Frischer Obstsalat mit Mascarpone und
gerösteten Nüssen
***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Weihnachtsbuffet 1“

Salate

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Waldorfsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Sellerie

Rotkohlsalat mit Mandarinensegmenten und Mandelblättern

***

Vorspeisen

Rosa gebratenes Entenbrustfilet auf Blattsalat

Räucherfischvariation mit Preiselbeeren-Meerrettichsahne

Petit Carolines mit verschiedenen Füllungen

***

Suppe

Winterliche Kartoffelrahmsuppe nach „AllerBest Art“

***

Hauptspeisen

Knuspriger Gänsebraten mit Majoranjus und glasierten Maronen

Wildgoulasch in Wacholderjus

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus

***

Beilagen

Kartoffelklöße

Rotkohl

Petersilienkartoffeln

Sauerkraut

Spätzle

***

Dessert

Quarkschichtspeise mit Lebkuchen und Sauerkirschen

Gefüllter Bratapfel mit Mandeln, Rosinen und Marzipan

***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Weihnachtsbuffet 2“

Salate

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Waldorfsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Sellerie

Rotkohlsalat mit Mandarinensegmenten und Mandelblättern

***

Vorspeisen

Rosa gebratenes Entenbrustfilet auf Blattsalat

Scheiben vom Räucherlachs und Heilbutt mit Meerrettichsahne

Carpaccio, mariniert mit gehobeltem Grana Padano und Rucola

Petit Carolines mit verschiedenen Füllungen

***

Hauptspeisen

Knusprige Ente aus dem Rohr mit Orangen-Pfeffersauce

Rindersaftbraten in Rotweinsauce

Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Preiselbeeren-Birne und Wildjus

***

Beilagen

Kartoffelklöße

Rotkohl

Speck-Rosenkohl

Rosmarinkartoffeln

***

Dessert

Quarkschichtspeise mit Lebkuchen und Sauerkirschen

Gefüllter Bratapfel mit Mandeln, Rosinen und Marzipan

***

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

BUFFET-VARIANTEN

„Grünkohlbuffet“

Variante 1

Niedersächsischer Grünkohl
mit Salzkartoffeln
und Bregenwurst

pro Person
15,00 EUR netto
(17,85 EUR brutto)

Variante 2

Niedersächsischer Grünkohl
mit Salzkartoffeln,
Bregenwurst und
Kasselernacken

pro Person
16,50 EUR netto
(19,64 EUR brutto)

Variante 3

Niedersächsische
Grünkohlplatte
mit Salzkartoffeln
Bregenwurst,
Kasselernacken und
Bauchfleisch

pro Person
17,50 EUR netto
(20,83 EUR brutto)

Variante 4

Portion Oldenburger Ente aus
dem Ofen mit
Majoranjus, Grünkohl und
Salzkartoffeln

pro Person
23,50 EUR netto
(27,97 EUR brutto)

Dessert
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 2,94 EUR netto
(3,50 EUR brutto)

„Verdauungswasser“
(Kartoffelschnaps oder Grünkohlschluck)
0,7 l
Preis pro Flasche: 17,50 EUR netto

Mindestbestellmenge pro Variante: 50 Portionen

BESONDERHEITEN

Prosciutto-Live-Station

Begeistern Sie Ihre Gäste mit frisch vor Ort - auf unserer nostalgischen Prosciutto-Maschine - hauchdünn aufgeschnittenem italienischen Landschinken.

Der Landschinken wird auf Schnittchen von der Baguettestange mit verschiedenen Toppings serviert:
Tomaten-Frischkäse
Basilikum-Frischkäse
Rucola
Butter
usw.

Der Schinkenpreis ist ein Tagespreis, der sich nach Stückgröße richtet und per Kilo berechnet wird. Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Preis.

Tagesmiete der hochwertigen Nostalgiemaschine: 75,00 EUR netto (zzgl. 19 % MwSt.)

Hierfür wird Küchenpersonal zum professionellen Bedienen der Maschine und zur Zubereitung der Snacks benötigt:
pro Stunde 49,50 EUR netto (zzgl. 19 % MwSt.)
Mindestbeschäftigungszeit inkl. Vor- und Nacharbeiten: 4 Stunden

BESONDERHEITEN

Parmesan frisch aus dem Laib

Wir bieten Ihnen eine ganz besondere Live-Show und
ein einmaliges Geschmackserlebnis für Ihre Gäste.
Ob auf Ihrem Messestand, als eigenständiger Empfangssnack,
als Komponente vom Fingerfood oder als Live-Station - dieses Highlight ist der absolute Blickfang!

Fernab von klassischen Snacks wird hier - wie in Italien - vor den Augen Ihrer Gäste
ein ganzer Parmesan „aufgesägt“ und dann als Begleiter zu Wein und Snacks
oder einfach pur mundgerecht aus dem Laib gebrochen.

Der Preis von 19,90 EUR pro Kilogramm beinhaltet einen Parmesanlaib inkl. Miete für Brech- und Schneidewerkzeug und einen dazu passenden fahrbaren Tisch.

Die Mindestabnahme dieses Arrangements basiert auf einem ganzen Parmesanlaib. Das Gewicht schwankt zwischen 32,5 kg und 40,0 kg.

Preis pro Kilogramm: auf Anfrage

Mindestbestellmenge: 1 Laib

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Zahlungsbedingungen

Falls nicht anders lautend angegeben, sind alle genannten Preise Nettopreise und verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Auftragserteilung erbitten wir eine Anzahlung von 20 % für die Reservierung, die wir für kurzfristige Stornierungen einbehalten. Eine weitere Anzahlung in Höhe von 40 % wird 14 Tage vor Veranstaltungsdatum fällig. Der Rechnungsendbetrag von 40 % plus eventueller Zusatzleistungen ist sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug zu zahlen.

Bei Messekunden gilt: 50 % Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, sowie Fälligkeit des Rechnungsendbetrages abzüglich der geleisteten Anzahlung sofort nach Rechnungslegung. **Achtung!** Ohne Eingang der Anzahlung verliert die von uns erstellte Auftragsbestätigung Ihre Gültigkeit. Bei Kunden oder Messekunden, die Ihren Firmensitz nicht in Deutschland haben, gilt eine Anzahlung von 50 % bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei Kunden aus einem Nicht-EU-Land akzeptieren wir nur Vorauszahlung.

Stornierungen

Stornierungen berechnen wir wie folgt:

Bis 18 Wochen vor Veranstaltungsdatum eine pauschale Bearbeitungsgebühr von 10 % der Auftragssumme.

Bis 12 Wochen vor Veranstaltungsdatum 20 % der Auftragssumme.

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum 35 % der Auftragssumme.

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum 50 % der Auftragssumme.

Bis 3 Wochen vor Veranstaltungsdatum 80 % der Auftragssumme.

Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum 100 % der Auftragssumme.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel

Alle Ausstattungsgegenstände überlassen wir Ihnen leihweise. Gestatten Sie uns daher an dieser Stelle den Hinweis, dass wir Ihnen für Bruch oder Fehlmengen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel (zusätzliche Messeregelung)

Bei Großinventar wie Küchengeräten und Mobiliar handelt es sich bei der leihweisen Stellung um die Anlieferung bis Messestand. Anschluss und Aufbaugebühren sind in den angebotenen Preisen nicht enthalten. Aus Versicherungsgründen dürfen Wasser und Stromanschlüsse nur durch die von der Messe AG beauftragten Techniker durchgeführt werden. (Diese müssen Aussteller über Ihren Zugang im Online-Bereich der Messe AG beauftragen.) Bei einigen Messen gelten Sondereinfahrtsregelungen bezüglich des Abbaus bzw. der Rückholung des Equipments. In der Regel dürfen Caterer und deren Fahrzeuge erst 3 Stunden nach Messeschluss auf das Gelände (siehe auch Vertrag zwischen Aussteller und Messe AG bzw. Fremdveranstalter). Der Kunde ist bis zum Zeitpunkt der möglichen Abholung für das treuhänderisch überlassene Equipment verantwortlich. Kunden, die eine Übergabe direkt zum Messeschluss wünschen, müssen uns eine Sondereinfahrtsgenehmigung über die Messe AG besorgen, welche den Zutritt für das Abbaupersonal sowie die erforderlichen Fahrzeuge beinhaltet.

Abbau-Eintrittskarten (nur für Personen, nicht für Fahrzeuge gültig)

Das Personal, welches die Übergabe direkt nach Messeschluss macht, ist bis zur endgültigen Abholung des Equipments durch unsere Fahrzeuge als Abbaupersonal zu bezahlen. Gleiches gilt auch für Rücknahmen der Kommissionswaren oder Leergut. Eine Abholung spätestens am Folgetag der Messe sichern wir zu.

Hinweis

Sollte es bei Aufträgen durch die allgegenwärtige Personalknappheit zu Kapazitätsengpässe kommen, sind wir berechtigt, Kooperationspartner einzubinden bzw. mit der Durchführung zu beauftragen.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt bis hinter die erste ebenerdige Tür per Rollwagen. Sollte die Lieferung in ein oberes Stockwerk erfolgen und kein geeigneter Fahrstuhl zur Verfügung stehen, benötigen wir einen zweiten Fahrer. Daher erfolgt in diesem Fall die Berechnung der Lieferkosten nach Aufwand. Bitte unbedingt vorher angeben!

Anlieferung/Messeregelung

Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, stellen Sie uns bitte vor Messebeginn genügend Ausstellerausweise oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt zum Messegelände berechtigen, für Fahrer, Beifahrer und Servicepersonal (Hostess/en) zur Verfügung.

Messe-Personal

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Personalbereich können wir Ihnen qualifiziertes Personal für Ihren Messestand für die Bereiche Service und Produktdemonstration anbieten. Köche auf Anfrage. Das Personal erhält pro Tag zweimal eine halbe Stunde Pause inkl. kostenloser Verpflegung. Bitte planen Sie genügend Personal auf den Ständen ein. Bei dauerhaft großem Andrang ist ein Personalnachschub ratsam. Bitte denken Sie frühzeitig daran, für das gesamte benötigte Personal Ausstellerausweise, Eintrittskarten oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt auf das Messegelände berechtigen, bereitzustellen.

Sonn- und Feiertagsregelung

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir Anfahrtskosten mit 100 % Aufschlag. Personalkosten an Sonntagen werden mit 50 % Aufschlag berechnet. An gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 100 % für das Personal.

Dieses Schriftwerk unterliegt dem Urheberschutz! Der gesamte Angebotstext ist geistig-schöpferisches Eigentum des Erstellers und somit geschützt und darf weder kopiert, noch in modifizierter Version wiedergegeben werden. Die Weitergabe zum Zwecke des Preisvergleiches oder Angebot abgleichender Maßnahmen an Mitbewerber, wird ebenfalls untersagt.

Allgemeine Datenschutzhinweise 1/3

Datenschutzhinweise der
Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover

Inhalt

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle
2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung
3. Weitergabe von Daten an Dritte
4. Ihre Rechte als betroffene Person
5. Ihr Recht auf Widerspruch
6. Datenverarbeitung über unsere Website

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle

Diese Datenschutzhinweise gelten für uns

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

als verantwortliche Stelle.

2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung

Wenn Sie uns beauftragen, werden folgende Informationen erhoben:
- Anrede, Titel, Vorname, Nachname
- Anschrift
- E-Mail-Adresse
- Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)
- ggf. Faxnummer (wenn vorhanden & gewünscht)
- ggf. Kontodaten
- ggf. Geburtsdatum

Außerdem werden alle Informationen erhoben, die für die Erfüllung des Vertrages mit Ihnen notwendig sind.
Die Erhebung der personenbezogenen Daten erfolgt,
- um Sie als Kunden identifizieren zu können;
- um Sie angemessen beraten zu können;
- um unsere vertraglichen Pflichten Ihnen gegenüber erfüllen zu können;
- um unseren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen zu können:
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungsstellung bzw. ggf. im Rahmen des Mahnwesens;
- zu Zwecken der zulässigen Direktwerbung;
- zur Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten erfolgt anlässlich Ihrer Anfrage bei uns und ist zu den genannten Zwecken für die Bearbeitung Ihres Auftrags und für die Erfüllung von Verpflichtungen aus dem zugrundeliegenden Vertrag erforderlich. Die erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht für Kaufleute (6, 8 oder 10 Jahre nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem das Vertragsverhältnis beendet wurde,) gespeichert und danach gelöscht. Dies gilt ausnahmsweise nicht, wenn wir aufgrund von steuer- oder handelsrechtlichen Aufbewahrungspflichten (gemäß HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder wenn Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung eingewilligt haben.

Allgemeine Datenschutzhinweise 2/3

3. Weitergabe von Daten an Dritte

Eine Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nicht statt. Ausnahmen hiervon gelten nur, soweit dies für die Abwicklung von Vertragsverhältnissen mit Ihnen erforderlich ist. Hierzu zählt insbesondere die Weitergabe an von uns beauftragte Dienstleister (sog. Auftragsverarbeiter) oder sonstige Dritte, deren Tätigkeit für die Vertragsdurchführung erforderlich ist (z.B. Versandunternehmen oder Banken). Die weitergegebenen Daten dürfen von den Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden. Für den Fall, das wir für Ihren Auftrag keine entsprechenden Kapazitäten mehr haben, bieten wir Ihnen an, Ihren Auftrag an ein befreundetes Catering-Unternehmen weiterzuleiten. Hierzu würden wir im Vorfeld selbstverständlich Ihre Einwilligung einholen oder einer entsprechenden Bitte von Ihnen Folge leisten. Mit der Weiterleitung gehen dann alle Datenschutz-Verpflichtungen im vollen Umfang an den Folgebetrieb über. Da wir auf deren Datenschutzrichtlinien keinen Einfluss haben, informieren Sie sich bei Bedarf bitte selber.

4. Ihre Rechte als betroffene Person

Ihnen - als von der Datenverarbeitung betroffene Person - stehen verschiedene Rechte zu:

• **Widerrufsrecht:** Von Ihnen erteilte Einwilligungen können Sie jederzeit uns gegenüber widerrufen. Die Datenverarbeitung, die auf der widerrufenen Einwilligung beruht, darf dann für die Zukunft nicht mehr fortgeführt werden.

• **Auskunftsrecht:** Sie können Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten verlangen. Dies gilt insbesondere für die Zwecke der Datenverarbeitungen, die Kategorien der personenbezogenen Daten, ggf. die Kategorien von Empfängern, die Speicherdauer, ggf. die Herkunft Ihrer Daten sowie ggf. für das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Details.

• **Berichtigungsrecht:** Sie können die Berichtigung unrichtiger oder die Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen.

• **Löschungsrecht:** Sie können die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen, soweit deren Verarbeitung nicht zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist.

• **Recht auf Einschränkung der Verarbeitung:** Sie können die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen. Außerdem steht Ihnen dieses Recht zu, wenn wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie diese jedoch zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen. Darüber hinaus haben Sie dieses Recht, wenn Sie Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten eingelegt haben.

• **Recht auf Datenübertragbarkeit:** Sie können verlangen, dass wir Ihnen Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermitteln. Alternativ können Sie die direkte Übermittlung der von Ihnen uns bereitgestellten personenbezogenen Daten an einen anderen Verantwortlichen verlangen, soweit dies möglich ist.

• **Beschwerderecht:** Sie können sich bei jeder Aufsichtsbehörde in Deutschland beschweren, wenn Sie z.B. der Ansicht sind, dass wir Ihre personenbezogenen Daten in unrechtmäßiger Weise verarbeiten. Die Behörde in Niedersachsen ist beispielsweise:

Die Landesbeauftragte für den Datenschutz Niedersachsen:

Barbara Thiel

Postfach 2 21
30002 Hannover
oder
Prinzenstraße 5
30159 Hannover

Tel: 0511 / 120 45 00
Fax: 0511 / 120 45 99
E-Mail: poststelle@lfd.niedersachsen.de

Allgemeine Datenschutzhinweise 3/3

5. Ihr Recht auf Widerspruch

Sofern wir Ihre personenbezogenen Daten auf Basis eines berechtigten Interesses verarbeiten, haben Sie das Recht, Widerspruch gegen diese Verarbeitung einzulegen.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine Mitteilung in Textform. Sie können uns also gerne anrufen, ein Fax schicken oder sich per E-Mail an uns wenden.

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

6. Datenverarbeitung online

Auch über unsere Internetseite unter www.allerbest-catering.de erfolgt die Verarbeitung bestimmter personenbezogener Daten, u.a. der IP-Adresse der Website-Besucher. Ergänzende Datenschutzhinweise finden Sie daher online unter www.allerbest-catering.de/datenschutz.