



# ALLERBEST(E) SPANFERKELEI KULINARISCHES VOM SPIESS



0511 - 600 48 48  
**AllerBest**  
*Creatives Catering.*  
[www.allerbest-catering.de](http://www.allerbest-catering.de)



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>SPANFERKELBUFFET-VARIANTEN</b>	<b>1</b>
BUFFET 1	1
BUFFET 2	2
BUFFET 3	3
SPANFERKEL VON DER ALM	4
SPANFERKEL MEDITERRAN	5
<b>RIESENAKTIONSPFANNE</b>	<b>6</b>
<b>EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN</b>	<b>7</b>
<b>AGB</b>	<b>8</b>
<b>DATENSCHUTZERKLÄRUNG</b>	<b>9</b>



# SPANFERKEL-VARIANTEN

## Buffet 1

Alle Spanferkel-Bufferets sind unter Berücksichtigung einer neuen Kalkulation auch mit unseren Barbecue-Angeboten kombinierbar. Sprechen Sie uns gerne an.

### Salate

Marinierter Weißkrautsalat

\*\*\*

### Saucen

AllerBest(e) Grillsauce, Senf, Aioli

\*\*\*

### Hauptspeisen

Ganzes Spanferkel vom Grill

(Hier wird ab 40 Personen ein Spanferkel vor Ort gegrillt. Mehrmengen werden aus organisatorischen Gründen fertig gegart und frisch und knusprig angeliefert.)

\*\*\*

### Beilagen

Sauerkraut

Brotbeilage

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

**Pro Person 17,65 EUR netto** (21,00 EUR brutto)

zzgl. Köche/Griller (ab 60 Personen inkludiert) und Lieferung

Alle Preise inklusive leihweiser Stellung von Grill und erforderlichen Geräten, z.B. Warmhaltegeräte, Buffetplatten, An- und Vorleger sowie Verbrauchsmaterial wie Gas, Holzkohle, Brennpaste usw.



# SPANFERKEL-VARIANTEN

## Buffet 2

Alle Spanferkel-Bufferets sind unter Berücksichtigung einer neuen Kalkulation auch mit unseren Barbecue-Angeboten kombinierbar. Sprechen Sie uns gerne an.

### Salate

Marinierter Weißkrautsalat

Kartoffel-Specksalat

\*\*\*

### Saucen

AllerBest(e) Grillsauce, Senf, Aioli,

hausgemachte Kräuterbutter

\*\*\*

### Hauptspeisen

Ganzes Spanferkel vom Grill

(Hier wird ab 40 Personen ein Spanferkel vor Ort gegrillt. Mehrmengen werden aus organisatorischen Gründen fertig gegart, frisch und knusprig angeliefert.)

\*\*\*

### Beilagen

Sauerkraut

Rosmarinkartoffeln im Ackermantel

Brotbeilage

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

**Pro Person 21,85 EUR netto** (26,00 EUR brutto)

zzgl. Köche/Griller (ab 60 Personen inkludiert) und Lieferung

Alle Preise inklusive leihweiser Stellung von Grill und erforderlichen Geräten, z.B. Warmhaltegeräte, Buffetplatten, An- und Vorleger sowie Verbrauchsmaterial wie Gas, Holzkohle, Brennpaste usw.



# SPANFERKEL-VARIANTEN

## Buffet 3

Alle Spanferkel-Buffets sind unter Berücksichtigung einer neuen Kalkulation auch mit unseren Barbecue-Angeboten kombinierbar. Sprechen Sie uns gerne an.

### Salate

Coleslaw

Grüner Bohnensalat

\*\*\*

### Saucen

AllerBest(e) Grillsauce, Senf, Aioli,  
hausgemachte Kräuterbutter, Barbecue Sauce

\*\*\*

### Hauptspeisen

Ganzes Spanferkel vom Grill

(Hier wird ab 40 Personen ein Spanferkel vor Ort  
gegrillt. Mehrmengen werden aus organisatorischen Gründen  
fertig gegart, frisch und knusprig angeliefert.)

\*\*\*

### Beilagen

Sauerkraut

Rosmarinkartoffeln im Ackermantel

Brotbeilage

\*\*\*

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

**Pro Person 21,85 EUR netto (26,00 EUR brutto)**

zzgl. Köche/Griller (ab 60 Personen inkludiert) und Lieferung

Alle Preise inklusive leihweiser Stellung von Grill und erforderlichen Geräten,  
z.B. Warmhaltegeräte, Buffetplatten, An- und Vorleger sowie Verbrauchsmaterial wie Gas, Holzkohle, Brennpaste usw.



# SPANFERKEL-VARIANTEN

## Spanferkel von der Alm

Alle Spanferkel-Buffets sind unter Berücksichtigung einer neuen Kalkulation auch mit unseren Barbecue-Angeboten kombinierbar. Sprechen Sie uns gerne an.

### Salate

Marinierter Weißkrautsalat  
Kartoffel-Gurkensalat  
Frischer Blattsalat mit Radi und Radieschen

\*\*\*

### Saucen

Senf, Obatzter, Süßer Senf,  
hausgemachte Kräuterbutter,  
Dunkelbiersauce

\*\*\*

### Hauptspeisen

Ganzes Spanferkel vom Grill  
(Hier wird ab 40 Personen ein Spanferkel vor Ort  
gegrillt. Mehrmengen werden aus organisatorischen Gründen  
fertig gegart, frisch und knusprig angeliefert.)

\*\*\*

### Beilagen

Sauerkraut  
Laugenbrez'n

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

**Pro Person 23,95 EUR netto** (28,50 EUR brutto)

zzgl. Köche/Griller (ab 60 Personen inkludiert) und Lieferung

Alle Preise inklusive leihweiser Stellung von Grill und erforderlichen Geräten,  
z.B. Warmhaltegeräte, Buffetplatten, An- und Vorleger sowie Verbrauchsmaterial wie Gas, Holzkohle, Brennpaste usw.



# SPANFERKEL-VARIANTEN

## Spanferkel mediterran

Alle Spanferkel-Buffets sind unter Berücksichtigung einer neuen Kalkulation auch mit unseren Barbecue-Angeboten kombinierbar. Sprechen Sie uns gerne an.

### Salate

Kirschtomate mit Mozzarellakugeln in Pesto auf Rucola  
Antipastiplatte  
Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico mariniert,  
Spaghettisalat aglio, olio e peperoncino (pikant)  
\*\*\*

### Saucen

Aioli, hausgemachte Kräuterbutter,  
Bruschettacreme  
\*\*\*

### Hauptspeisen

Ganzes Spanferkel vom Grill  
(Hier wird ab 40 Personen ein Spanferkel vor Ort gegrillt. Mehrmengen werden aus organisatorischen Gründen fertig gegart, frisch und knusprig angeliefert.)  
\*\*\*

### Beilagen

Kartoffel-Zucchini-Gratin  
Brotbeilage  
\*\*\*

### Dessert

Tiramisu im Weckglas

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

**Pro Person 23,99 EUR netto** (28,55 EUR brutto)

zzgl. Köche/Griller (ab 60 Personen inkludiert) und Lieferung

Alle Preise inklusive leihweiser Stellung von Grill und erforderlichen Geräten, z.B. Warmhaltegeräte, Buffetplatten, An- und Vorleger sowie Verbrauchsmaterial wie Gas, Holzkohle, Brennpaste usw.

# ALLERBEST(E) RIESENAKTIONSPFANNE



Die besondere Erweiterung für Ihre Buffetvarianten.

Ob zum normalen Kalt-/Warmbuffet, zum Grillbuffet oder zum Spanferkelbuffet - unsere Riesenaktionspfannen sind immer eine optische und kulinarische Aufwertung Ihrer Auswahl.

## Vielseitig einsetzbar

Als klassische Pilz- oder Champignonpfanne mit geschmolzenen Zwiebeln, als Gemüsepfanne oder für Beilagen wie z.B. Rosmarinkartoffeln im Ackermantel sowie als süße Variante zum Abschluss wie z.B.: Kaiserschmarrn - die Arrangements werden vor den Augen Ihrer Gäste frisch zubereitet!

Auch für den zusätzlichen Mitternachtssnack, z.B. als traditionelle Currywurstpfanne, wird diese Version zu einem Höhepunkt.

Die Preise richten sich nach Umfang und Auswahl sowie nach Ihrer Hauptbestellung.

Sprechen Sie uns dazu gerne an.





# EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

*Exklusives und repräsentatives Dessertbuffet*

Sündige Schlemmereien in Miniaturgläsern und auf dem Fingerfood-Geschirr wirkungsvoll in Szene gesetzt.

## Beispiele

Panna Cotta auf Pfirsichmark

\*\*\*

Waldbeerenfrüchte an Mascarponecreme

\*\*\*

Obstsalat an Ricotta mit Walnüssen

\*\*\*

Tiramisu im kleinen Weckglas

\*\*\*

Petit Fours

\*\*\*

Mini-Obsttartelettes

der französischen Pâtisserie Elysée

\*\*\*

und weitere kleine Überraschungen (je nach Saison)

\*\*\*

Gemischte Käseplatte mit Weintrauben,  
Salzgebäck und frischen kleinen Laugenbrezeln und -stangen

\*\*\*

Preis pro Person: 16,81 EUR netto (20,00 EUR brutto)

## 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 Rechnungsbetrag 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 Rechnungsbetrages 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 Anfahrtkosten mit 100 % Aufschlag. Personalkosten an Sonntagen werden mit 50 % Aufschlag berechnet. An gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 100 % für das Personal.

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@allerbest-catering.de)

## **6. Datenverarbeitung online**

Auch über unsere Internetseite unter [www.allerbest-catering.de](http://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](http://www.allerbest-catering.de/datenschutz).