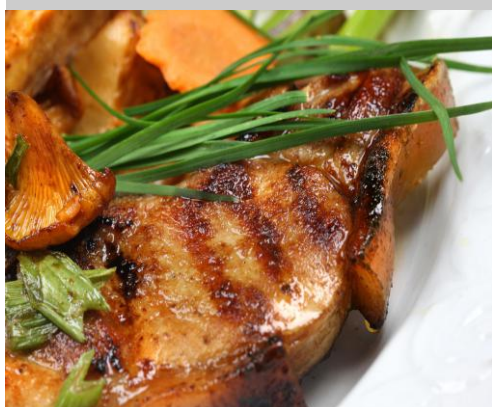




# UNSERE ALLERBEST(EN) WINTERARRANGEMENTS



0511 - 600 48 48

**AllerBest**  
*Creatives Catering.*

[www.allerbest-catering.de](http://www.allerbest-catering.de)



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>WINTERANGEBOTE</b>	<b>1</b>
EINSTIEG	1
WINTERBUFFET 1	2
WINTERBUFFET 2	3
WINTERBUFFET 3	4
WINTERBUFFET 4	5
GRÜNKOHLBUFFET	6
<b>AGB</b>	<b>7</b>
<b>DATENSCHUTZERKLÄRUNG</b>	<b>8</b>



# WINTERANGEBOTE

## Einstieg

### Salate

Apfel-Karottensalat mit Nüssen  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings  
Weißkrautsalat

\*\*\*

### Suppe

Maronensuppe mit geröstetem Speck

\*\*\*

### Hauptspeise

Portion Gans aus Brust und Keule  
mit Majoranjus, Rotkohl und  
Kartoffelklößen  
Gemüselasagne

\*\*\*

### Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan,  
Rosinen und Mandeln dazu Vanillesauce

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

*Pro Person 30,00 EUR netto*

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

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.



# WINTERANGEBOTE

## Winterbuffet 1

### Salate

Apfel-Karottensalat mit Nüssen  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings  
Weißkrautsalat

\*\*\*

### Vorspeisen

Brotauswahl mit Butter und Schmalz  
Krabbenscocktail mit Ananas  
Räucherfisch-Auswahl mit Meerrettichsahne  
Tomate-Mozzarellascheiben mit  
Basilikumpesto

\*\*\*

### Suppe

Lauchrahmsuppe

\*\*\*

### Hauptspeisen

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

\*\*\*

### Beilagen

Kartoffelklöße, Risleekartoffeln  
Rahmwirsing, Apfel-Rotkohl

\*\*\*

### Dessert

Welfenspeise  
Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

### Käse

Internationale Käseauswahl vom Brett mit  
Feigensenf und Baguette

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 33,90 EUR netto

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

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.



# WINTERANGEBOTE

## Winterbuffet 2

### Salate

Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurke  
Fruchtiger Karottensalat mit Rosinen  
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 Tatar

(eine kalte Delikatesse mit einem besonderen  
Geschmackserlebnis)

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Früchten  
und Curry-Mayonnaise

\*\*\*

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich,  
Klößchen, Spargel und Nudeln

\*\*\*

### Hauptspeisen

Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce  
Schweinemedailleurs in Waldpilzrahmsauce  
Poschierte Tranchè vom Norweger Lachs in leichter  
Senfsauce

\*\*\*

### Beilagen

Glasierte Karotten, rahmiger Blattspinat,  
Petersilienkartoffeln und Pennenudeln

\*\*\*

### Dessert

Mohn-Quarkmousse  
Panna Cotta mit Himbeersauce

\*\*\*

### Käse

Internationale Käsauswahl vom Brett  
mit Feigensenf und Baguette

\*\*\*

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

*Pro Person 40,00 EUR netto*

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

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.



# WINTERANGEBOTE

## Winterbuffet 3

### Salate

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Waldorfsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Sellerie  
Rotkohlsalat mit Mandarinesegmenten und Mandelblättern

\*\*\*

### Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust mit Sauce Cumberland  
Räucherfischvariation mit Preiselbeer-  
Meerrettichsahne  
Petit Carolines mit verschiedenen Füllungen

\*\*\*

### Suppe

Winterliche Kartoffelrahmsuppe nach „AllerBest Art“

\*\*\*

### Hauptspeisen

Knuspriger Gänsebraten mit Majoranjus und  
glasierten Maronen  
Wildgulasch in Wacholderjus  
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus

\*\*\*

### Beilagen

Kartoffelklöße, Rotkohl  
Petersilienkartoffeln, Sauerkraut  
Spätzle

\*\*\*

### Dessert

Quarschichtspeise mit Lebkuchen und  
Sauerkirschen  
Gefüllter Bratapfel mit Mandeln,  
Rosinen und Marzipan

\*\*\*

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 46,00 EUR netto

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

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.



# WINTERANGEBOTE

## Winterbuffet 4

### Salate

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Waldorfsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Sellerie  
Rotkohlsalat mit Mandarinesegmenten und Mandelblättern

\*\*\*

### Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust mit Sauce Cumberland  
Scheiben vom Räucherlachs und Heilbutt mit Meerrettichsahne  
Carpaccio,  
mariniert mit gehobeltem Grana Padano und Rucola  
Petit Carolines mit verschiedenen Füllung

\*\*\*

### Hauptspeisen

Knusprige Ente aus dem Rohr mit Orangen-Pfeffersauce  
Rindersaftbraten in Rotweinsauce  
Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Preiselbeerbirne  
und Wildjus

\*\*\*

### Beilagen

Kartoffelklöße, Rotkohl, Speck-Rosenkohl  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### Dessert

Quarschichtspeise mit Lebkuchen und Sauerkirschen  
Gefüllter Bratapfel mit Mandeln,  
Rosinen und Marzipan

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Pro Person 48,00 EUR netto

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer

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.



# 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  
(20,83 EUR brutto)

Mindestpersonenanzahl: 50 Personen

Pro Person: ab 15,00 EUR netto

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer



## 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 Kapazitätsengpässen 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.

# 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).