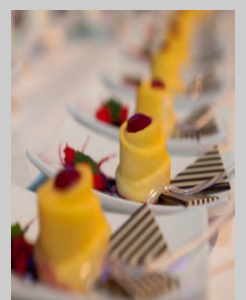




ALLERBEST(ES)

FINGERFOOD

GROSSES KULINARIUM IM KLEINFORMAT



0511 - 600 48 48

AllerBest

Creatives Catering.

www.allerbest-catering.de



INHALTSVERZEICHNIS

ALLERBESTE EMPFEHLUNGEN	1
FINGERFOOD-BUFFET	2
„EINSTIEG“	2
„BUSINESS BASIC“	3
„BUSINESS CLASSIC“	4
„MEDITERRAN“	5
„PUMPERNICKEL-VARIATIONEN“	6
„AUF DIE LÖFFEL, FERTIG, LOS!“	7
„LEICHTE GENÜSSE“	8
„KREATIVES IM GLAS“	9
„FLYING DINNER“	10
BESONDERES	11
PROSCIUTTO-LIVE-STATION	11
PARMESAN FRISCH AUS DEM LAIB	12
RIESEN-ÉTAGÈRE	13
FINGERFOOD-BALKEN	14
IHR WUNSCHBUFFET	15
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN	21
AGB	22
DATENSCHUTZERKLÄRUNG	23



UNSERE ALLERBEST(EN) EMPFEHLUNGEN

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

z.B.

Pumpnickeltaler, 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



FINGERFOOD-BUFFET

„Einstieg“

Zarte Hähnchen-Yakitori-Spieße

Chili-Käse-Nuggets

(Kleine gebackene Teigtaschen (pikant) mit Käse
und Chili gefüllt)

Teigröllchen mit Hähnchenfüllung

(Knusprige Teigröllchen gefüllt mit Hähnchen, Asiatischem
Gemüse und Austernsauce)

Mini-Holzofen-Pizza mit Schinken

(Kleine runde Mini-Pizza mit Tomatensauce,
Rauchschinken und Käse)

Gebackene Mozzarella-Röllchen

im knusprigen Teigmantel

Chicken-Pineapplesticks

(Würzig abgeschmeckte Geflügelspieße
mit Ananas)

Party-Frikadellen

Hausfrauen Art, aus Schweinefleisch

Verschieden gefüllte Blätterteigkissen

Kleine panierte Schnitzelchen

Mini-Windbeutel

Luftig locker mit Vanille-Sahne gefüllt

Mindestpersonenanzahl: 50 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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Business Basic“

Fingerfood-Buffer bestehend aus folgenden verzehrfertig zubereiteten Segmenten:

Canapés

Partybrötchenmix und Schnittchen

Spieße

Häppchenkultur

Tomaten-Sugo-Bruschetta

Halbe verschieden belegte
Partybrötchen mit

Mozzarellakugeln in Pesto
mit Kirschtomaten
und frischem Basilikum

Bavaria-Blue-Cracker mit
Feigensenf

Räucherlachs mit Limetten-
filets und
Sahnemeerrettich-
Rosette

Pute
Camembert
Thainudelsalat
Geflügelfrikadelle

Gouda-Weintrauben-Spieß

und Orangenfilets

Salami-Cracker mit
Basilikumfrischkäse

Roquefortkäse auf Pfirsich

Obstspieß

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Business Classic“

Fingerfood-Buffer bestehend aus folgenden verzehrfertig zubereiteten Segmenten:

<u>Canapés</u>	<u>Fingerfoodtrends im und auf dem Minigeschirr</u>	<u>Spieße</u>	<u>Häppchenkultur</u>	<u>Dessert</u>
Tomaten-Sugo- Bruschetta ***	Gemüsespieß an Kräuterquark-Dip ***	Mozzarellakugeln in Pesto mit Kirschtomaten und frischem Basilikum ***	Bavaria-Blue-Cracker mit Feigensenf und Orangenfilets ***	Panna Cotta mit Himbeersauce ***
Räucherlachs mit Limettenfilets und Sahnemeerrettich- Rosette ***	Yakitori-Spieße vom Huhn mit Pangang-Curry auf Gemüsesalsa im Mini-Weckglas	Frikadellenspieß mit Cornichons und Radieschen ***	Salami-Cracker mit Basilikumfrischkäse ***	Waldbeergrütze auf Mascarpone im Weckglas
Roquefortkäse auf Pfersich		Ananas-Kiwi-Spieß	Kleine panierte und ausgarnierte Schnitzel	

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Mediterran“

Fingerfood-Buffer bestehend aus folgenden verzehrfertig zubereiteten Segmenten:

<u>Canapés</u>	<u>Fingerfoodtrends im und auf dem Minigeschirr</u>	<u>Spieße</u>	<u>Fingerfoodsalate im Portionsglas</u>	<u>Häppchenkultur</u>	<u>Dessert</u>
Honig glasiertes Schweinefilet mit Apfelscheibe auf Ziegenkäse ***	Roastbeefröllchen an Salsa Verde ***	Mozzarellakugeln in Pesto mit Kirschtomaten und frischem Basilikum ***	Apfel-Lauchsalat ***	Pumpernickeltaler mit Basilikumfrischkäse und Kirschtomaten ***	Panna Cotta mit Pfirsichmark im Miniaturglas ***
Crevetten mit Basilikumpesto	Hähnchenspieß auf Gemüsesalsa ***	Parmaschinken mit Oliven	Toskanischer Brotsalat mit Chorizosalami	Lachsrollchen auf feinem Kräuter-Crème fraîche	Tiramisu im Weckglas
	Überbackenes Zucchinirollchen auf toskanischem Nudelsalat ***				
	Lachsfiletspieß auf Tomaten-Limetten-Concassé				

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Pumpernickeltaler-Variationen“

Filigran ausgarnierte und hochwertig belegte Pumpernickeltaler

Beispiele der Grundmasse

Basilikumfrischkäse
Kräuterfrischkäse
Tomatencreme
Leberpastete
Frischkäse
Butter
usw.

Beispiele der Beläge und Garnituren

verschiedene bunte Obst- und Gemüsesorten
Barberie Entenbruststreifen
Beerensorten
Schnittlauch
Keta-Kaviar
Schinken
Lachs
Kaviar
usw.

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Auf die Löffel, fertig, los!“

Feine kulinarische Häppchen - hochwertig ausdekoriert und auf Fingerfoodlöffeln angerichtet

Entenbrust auf Sprossensalat

Asiatisch gewürztes Lachstatar auf Thavinaigrette

Mit Honig mariniertes Ziegenkäse auf
Rucola-Traubensalat

Wachtelei mit Petersilienbutter und Lachskaviar

Bayerischer Käse-Wurstsalat mit Kümmel

Kleine Schnitzel auf buntem Kartoffelsalat

Chorizo mit Gorgonzola

Tomatensugo mit Mozzarellakugeln

Prosciuttoschinken mit Oliven und Crostini

Fruchtiger Geflügelsalat
mit Currymayonnaise

Matjestatar auf Pumpernickelwürfel

Roquefort auf Pfirsichscheibe

Marinierter Mango-Kiwisalat mit frischem Basilikum

Domino von der Schokoladen-Opera

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Leichte Genüsse“

Fingerfood-Buffet bestehend aus folgenden verzehrfertig zubereiteten Segmenten:

<u>Canapés</u>	<u>Fingerfoodtrends im und auf dem Minigeschirr</u>	<u>Spieße</u>	<u>Fingerfoodsalate im Portionsglas</u>	<u>Häppchenkultur</u>	<u>Dessert</u>
Garnele mit Basilikumpesto ***	Überbackenes Zucchiniröllchen auf tomatisiertem Ratatouillegemüse ***	Mozzarellakugeln in Pesto mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	Rohkostsalat "Tricolor" ***	Pumpernickeltaler mit Roquefortkäse auf Birne ***	Obstsalat mit Minze ***
Ziegenkäse mit Apfelscheibe und Honig	Asiatisch gewürztes Lachstatar auf Safran-Reissalat ***		Fenchel-Orangensalat an Himbeerdressing	Cracker mit Crevette in Honig-Kräutermarinade auf Frischkäse ***	Griechischer Joghurt mit karamellisierten Nüssen
	Yakitori-Spieß vom Huhn mit Pangang Curry auf Gemüsesalsa			Gourmetlöffel „Surprise“	

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Kreatives im Glas“

Im Glas und auf kleinem Geschirr wirkungsvoll in Szene gesetzt

Gebratene Jacobsmuschel auf Aprikosenchutney

Gemüsespieß an Kräuterquark-Dip

Yakitori-Spieße vom Huhn mit Pangang-Curry
auf Gemüsesalsa

Parmaschinken mit Oliven auf dem Spieß
mit toskanischem Pastasalat

Schweizer Spirelli-Wurst-Käsesalat
an Schnittlauch-Vinaigrette mit Würstchenspieß

Cocktailtomaten-Mozzarella-Spieß auf
gewürfeltem Ratatouillegemüse

Riesengarnelen im Kartoffelteig auf Bruschetta

Entenbrust-Spieß mit Hoisin-Sauce und
Staudensellerie Julienne

Überbackenes Zucchinirollchen auf toskanischem
Nudelsalat

Kleine Rosmarinkartoffel im Ackermantel
mit Matjestatar und Crème fraîche

Pestomarinierter Flusskrebsschwänze auf Fenchelsalat

Tranchen von der hausgemachten
Lachsroulade am Spieß auf Rotkohlsalat

In Buchenholz geräuchertes Roastbeefrollchen
mit Spargelfüllung und roten Linsen

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.



FINGERFOOD-BUFFET

„Flying Dinner“

Unsere Edelvariante für den besonderen Anlass. DAS Highlight, wenn es mal etwas ganz besonderes sein soll. Wir servieren 16-mal Gang für Gang erlesenes und hochwertiges Fingerfood als „Flying Dinner“, mit eleganten Variationen von kalt und warm und kulinarisch einmal um die Welt.

Erlesener Einstieg

Spargelsalat mit Tomaten-Estragon-Vinaigrette

Asiatisch gewürztes Lachstatar mit Thavinaigrette

Kaltes Süppchen von der Cantaloupe-Melone mit Portwein

Yakitori-Spieße vom Huhn mit Pangang Curry auf Gemüsesalsa

In Buchenholz geräuchertes Roastbeefröllchen mit Spargelfüllung auf Linsensalat

Entenbrustfilet-Spieß mit Hoisinsauce und Staudensellerie Julienne

Edles aus dem Suppentopf

Getrüffelte Selleriesuppe

„Birne trifft Lychee“

Sorbet mit Original Sansibar-Sekt vollendet

Kulinarische Kernpunkte

Gebratene Jakobsmuschel auf Rote Beete-Spaghetti an Speckschaum

Lammkotelett mit Olivenkartoffel im Ackermantel

Kleines Saltimbocca „à la Romana“ auf Farfalle-Nudeln

Bärlauch-Garnelen an Kartoffel-Zuchinigratin mit Pesto Rosso

Ziegenkäse mit Rosmarinhonig gratiniert auf Rucola-Traubensalat

Sündige Verführungen

Rosmarin-Crème brûlée

Opera vom „Schwarzwälder Kirsch-Dessert“ mal ganz anders

Schlussakt

Roquefort-Streusel auf Ingelheimer Weinbergpfirsich

Mindestpersonenanzahl: 50 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.



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 (89,25 EUR brutto)

Hierfür wird Küchenpersonal zum professionellen Bedienen der Maschine und zur Zubereitung der Snacks benötigt:
Pro Stunde 49,50 EUR (zuzüglich 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



BESONDERHEITEN

Riesen-Étagère

Mit unserer Riesenétagère werden die von Ihnen ausgesuchten kleinen Köstlichkeiten auf eine einzigartige Weise dargeboten.

Auf unserer selbstentwickelten Riesenétagère werden die sorgfältig hergestellten kulinarischen Mini-Verlockungen auf kleinen Étagèren appetitlich und pro Gast portioniert angerichtet.

Da sich die große Étagère mittels Motor im Uhrzeigersinn zudem noch dreht, sind Ihnen die bewundernden Blicke Ihrer Gäste oder Kunden sicher.

Ein Blickfang der seines Gleichen sucht und schon beim Empfang ein Gesprächsthema ist, damit auch Sie sagen können: hier dreht sich was.

Beispiele der Bestückung und weitere Informationen finden Sie online unter www.allerbest-catering.de/fingerfood-etagere/

Bitte fragen Sie auch nach unserem Fingerfood-Katalog, um sich einen Überblick über unsere sehr umfangreiche Auswahl zu verschaffen.

Preis auf Anfrage



BESONDERHEITEN

Fingerfood-Balken

Diese Konstruktion zur erstklassigen Speisenpräsentation von Fingerfood-Spezialitäten eignet sich neben Messen wie der Ligna, der Holzexpo oder kleinerer Bau- und Hausmessen, selbstverständlich auch für Veranstaltungen jeglicher Art in Betrieben, die sich mit Holz oder Handwerk im Allgemeinen beschäftigen.

Dekoriert wird der Balken nach dem Aufbau mit altem und originalem Schreiner- und Zimmermannswerkzeug. Da das Holz nach Fertigstellung lebensmittelecht versiegelt wurde, steht auch dem Einsatz auf Ihrem Event nichts mehr im Weg.

Beispiele der Bestückung und weitere Informationen finden Sie online unter <https://www.allerbest-catering.de/unser-fingerfood-balken/>

Bitte fragen Sie auch nach unserem Fingerfood-Katalog, um sich einen Überblick über unsere sehr umfangreiche Auswahl zu verschaffen.

Preis auf Anfrage



IHR WUNSCHBUFFET

Selbstverständlich können sie sich aus den nachfolgenden Komponenten auch ein eigenes Fingerfoodbuffet nach ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nach ihrer Vorauswahl unterbreiten wir ihnen gerne ein detailliertes Angebot.

Kulinarisches im Miniaturglas

Gemüsespieß an Kräuterquark-Dip

Yakitori-Spieß vom Huhn mit Pangang-Curry auf Gemüsesalsa

Rohkostsalat „Tricolor“

Thainudelsalat mit Cashewnüssen

Parmaschinken mit Oliven auf dem Degenspieß mit toskanischem Pastasalat

Frikadellenspieß mit Cornichons und Radieschen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Schweizer Spirelli-Wurst-Käsesalat an Schnittlauch-Vinaigrette mit Würstchenspieß

Mini-Schnitzel auf bayerischem Speckkartoffelsalat

Lachsspieß im Tandooristaub auf Safran-Reissalat

Cocktailtomaten-Mozzarella-Spieß auf gewürfeltem Ratatouillegemüse

Riesengarnele im Kartoffelteig auf Bruschetta

Roastbeefröllchen mit Spargelfüllung an Salsa Verde auf Rucola-Pesto

Entenbrustspeiß mit Hoisinsauce und Staudensellerie Julienne



IHR WUNSCHBUFFET

Selbstverständlich können sie sich aus den nachfolgenden Komponenten auch ein eigenes Fingerfoodbuffet nach ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nach ihrer Vorauswahl unterbreiten wir ihnen gerne ein detailliertes Angebot.

Kulinarisches im Miniaturglas

Überbackenes Zucchinirollchen auf toskanischem Nudelsalat

Kleine Rosmarinkartoffel im Ackermantel mit Matjestatar und Crème fraîche

Mini-Frühlingsrolle auf exotischem Krautsalat

Krabbencocktail auf Chiffonade mit Kräutercroûtons

Pestomarinierter Flusskrebsschwänze auf Fenchelsalat

Büsumer Krabbencocktail auf Pumpernickelwürfeln

Tranchen von der hausgemachten Lachsroulade am Spieß
auf Rotkohlsalat

Bresaola-Röllchen mit Frischkäsefüllung und gerösteten Sonnenblumenkernen auf Hamburger Gurkensalat

Chorizo-Olivenspieß auf Safranreis

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat mit Minze



IHR WUNSCHBUFFET

Selbstverständlich können sie sich aus den nachfolgenden Komponenten auch ein eigenes Fingerfoodbuffet nach ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nach ihrer Vorauswahl unterbreiten wir ihnen gerne ein detailliertes Angebot.

Original Canapés mit Fleisch Kleine Kunstwerke ohne Rinde

Schwarzwälder Schinken

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Rind auf
Rucolasalat mit geriebenem Parmesan

Hirschfilet auf Cumberland-Sauce mit Trüffelleberpastete

Spanische Chorizo, Wachtel mit Paprikamark und
Mandelolive

Schweinefilet im Waldorfsalatbeet mit Apfelscheiben
und Mandelblättern

Tranchen vom Barberie-Entenbrustfilet auf Mango-
Chutney und Walnuss

Zwiebelmett mit Ringen von der roten Zwiebel auf Salat

Streifen vom Provence-Hähnchenbrustfilet auf Currycreme

Saftige Kasselerbratenröllchen auf Pfirsichspalten
mit Obstgarnitur

Lachsschinken mit Honigmelonen und Ananaswürfeln

Putenbrustfilet auf Mango-Chutney, Mini-Ananasscheibe
und Preiselbeeren

Mailänder Salami
auf Birnenscheibe

Bresaola auf Basilikumpesto, Parmesan, Rucola und Kapern

Serranoschinken mit Streifen von der Honigmelone



IHR WUNSCHBUFFET

Selbstverständlich können sie sich aus den nachfolgenden Komponenten auch ein eigenes Fingerfoodbuffet nach ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nach ihrer Vorauswahl unterbreiten wir ihnen gerne ein detailliertes Angebot.

Original Canapés mit Fisch und Krustentieren

Kleine Kunstwerke ohne Rinde

Zwei Black Tiger-Garnelen auf Mungobohnenkeimen

Riesengarnele auf Frischkäsekrantz mit gefüllter Lychee

Nordseekrabben auf Radieschen mit Dill

Flusskrebsschwänze auf Pesto mit Streifen vom Palmenherzen

Seemuschelfleisch mit grünem Pfeffer

Jakobsmuschelterrinen auf Kaviarcreme

Räucherlachs mit Limettenfilets und Sahnemeerrettich-Rosette

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Drei halbe Wachteleier mit Keta Kaviar

Steinofen-Buttermakrele auf Taramas (Fischrogencreme)

Streifen vom Matjesfilet mit Cornichons

Seelachsfilet mit pikanten Perlzwiebeln

Geräucherter Heilbutt mit Keta Kaviar vom Wildlachs

Marinierte Sardellenfilets auf Radicchio

Zwei Königscrevetten im Bärlauch-Kresse-Bett



IHR WUNSCHBUFFET

Selbstverständlich können sie sich aus den nachfolgenden Komponenten auch ein eigenes Fingerfoodbuffet nach ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nach ihrer Vorauswahl unterbreiten wir ihnen gerne ein detailliertes Angebot.

Original Canapés mit Käse und vegetarisch Kleine Kunstwerke ohne Rinde

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten
und frischem Basilikum

Olmützer Quargel auf Bärlauchcreme mit Lauchzwiebeln

Butterkäse auf Paprika-Chilicreme

Mikado vom pikanten irischen Cheddarkäse mit Früchten

Bretzel aus Goudakäse auf Salzgebäck

Gorgonzolakäse im Mini-Ananasring

Harzer Roller auf Senf, mit Ringen von der roten Zwiebel

Räucherlachs-Schmelzkäse auf Krabbencreme
mit Forellenkaviar

Münsterkäse
auf Kräutercreme

Kräuter-Ziegenweichkäse mit Knoblauch auf Radicchio

Buchenholz-Räucherkäse auf Honigmelone

Gorgonzolakäse mit Apfelscheiben und Walnuss

Roquefortkäse auf Pfirsich

Limburger Käse mit Walnuss und Weintraube

Tomaten-Sugo-Bruschetta mit frischem Basilikum



IHR WUNSCHBUFFET

Selbstverständlich können sie sich aus den nachfolgenden Komponenten auch ein eigenes Fingerfoodbuffet nach ihren Vorstellungen zusammenstellen. Nach ihrer Vorauswahl unterbreiten wir ihnen gerne ein detailliertes Angebot.

Allerbestes Fingerfood

Fingerfoodspieße

Kl. Fingerfood-spieße kulinarisch harmonierend

Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum

Obst und Käse

Mini-Würstchen

Mini-Frikadelle

Senfbällchen

Spanischer Chorizo

Gebratene Garnelen

Köttbullar

Parmaschinken und Oliven

Fingerfoodsalate

Fein abgeschmeckte Salate im Miniaturglas

Mini-Waldorfsalat

Mini-Apfel-Lauch-Salat

Mini-Karotten-Apfel-Salat

Mini-Rohkostsalat

Büsumer Krabbensalat

Mini-Matjessalat

Mini-Kartoffelsalat

Mini-Rotkohlsalat

Allerbeste Cracker

Mini-Salami auf Basilikum-Frischkäsecreme

Bavaria-Blue-Käse mit Orangenfilet auf Senf-Orangen-Frischkäse

Crevette in Honig-Kräuter-Marinade auf Frischkäse



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

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 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

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.