



Club International

# Bankettmappe



# Inhaltsübersicht

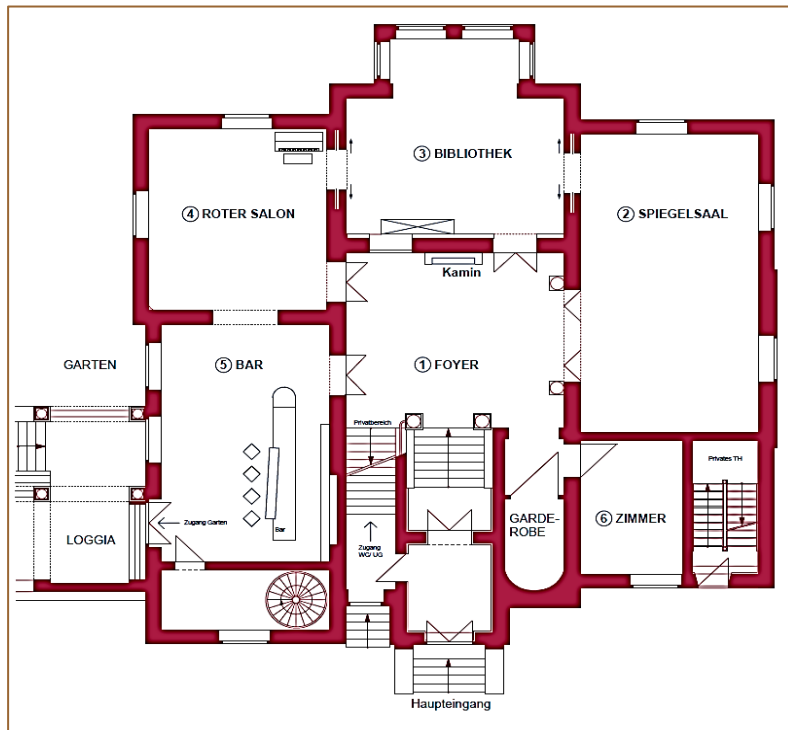


<b>Die Location</b> .....	Seite 3
<b>Räume</b> .....	Seite 4
<b>Bestuhlungspläne</b> .....	Seite 6
<b>Miete</b> .....	Seite 8
<b>Getränke</b> .....	Seite 10
<b>Tagungen und Konferenzen</b> .....	Seite 11
<b>Fingerfood</b> .....	Seite 13
<b>Buffet</b> .....	Seite 16
<b>BBQ</b> .....	Seite 18
<b>Dinner</b> .....	Seite 19
<b>Personal und Eventequipment</b> .....	Seite 22
<b>Bestell- und Lieferinformationen</b> .....	Seite 24

# Die Location

In der aufwendig restaurierten Meyerschen Villa im Leipziger Bachviertel können Ihre Gäste ein charmant einzigartiges Flair genießen. Die zweieinhalbgeschossige Villa in der heutigen Käthe-Kollwitz-Str. 115 wurde im Auftrag des Verlagsbuchhändlers Hermann Julius Meyer („Meyersches Konversationslexikon“) 1885 im Stile eines mediterranen Palazzo der Neo-Renaissance errichtet.

Der Bau war das Werk von Max Pommer und die erste einer größeren Zahl von Stadtvillen, die der Architekt in der Folgezeit für wohlhabende Leipziger Bürger baute.



Foyer:	45 qm
Spiegelsaal:	63 qm
Helo Systems Lounge:	44 qm
Roter Salon:	38 qm
Bar:	47 qm
Terrasse:	30 qm
Garten:	ca. 150 qm



# Räume



## Der Spiegelsaal

Der großzügige, repräsentative Raum, der früher als Empfangszimmer genutzt wurde, bietet 50 bis 60 Personen für stilvolle Bankettveranstaltungen oder Abendessen Platz. Sollten Sie den Spiegelsaal für Vorträge, Tagungen, Schulungen oder Diskussionsrunden anmieten wollen, können Sie bei entsprechender Bestuhlung mit 70 Personen planen.



## Helo Systems Lounge

Bibliotheken haben ihr ganz besonderes Flair. So auch und gerade in der Meyerschen Verleger-Villa, wo die Helo Systems Lounge der Mittelpunkt der „bel étage“ ist. Nutzen Sie diese besondere Aura des Wissens für Ihre Lesungen und Salongespräche, Business-Meetings oder kleinere Vorträge.



## Die Bar

Eine beeindruckende Elektra Belle Epoque – Kaffeemaschine aus glänzendem Messing ist der Blickfang der modern eingerichteten Bar.

# Räume



## Der Rote Salon

Als komfortable Lösung für lockere Meetings und Essen im Kreise von maximal 20 Personen bietet sich unser Roter Salon an. Nutzen Sie die besondere Atmosphäre des ehemaligen Wohn- und Musikzimmers zusammen mit unserer Bar und entführen Sie Ihre Gäste an einen Ort, an dem sich Vergangenheit und Gegenwart auf so wunderbare Weise begegnen.



## Terrasse & Gartenbereich

Wer die ganze Schönheit der Meyerschen Verleger-Villa genießen möchte, kommt am attraktiven Gartenbereich mit überdachter Terrasse nicht vorbei. In Verbindung mit Bar und Rotem Salon finden Sie hier die Gelegenheit, Empfänge und Banketts ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

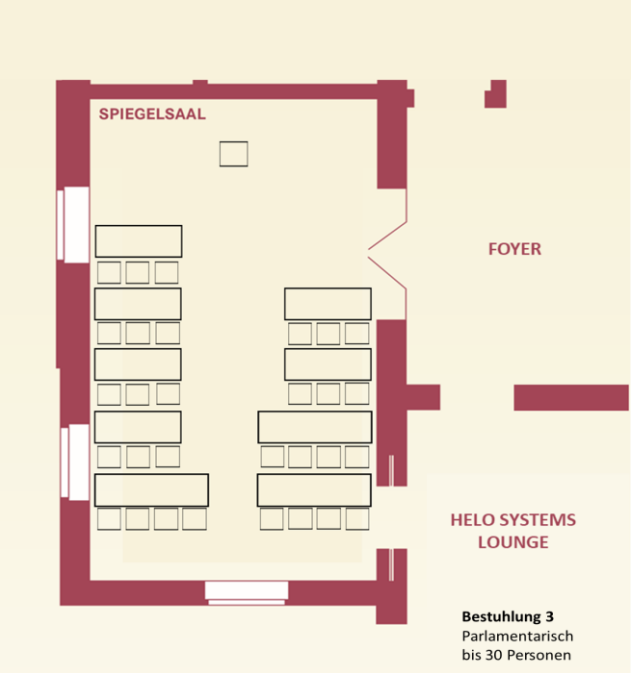
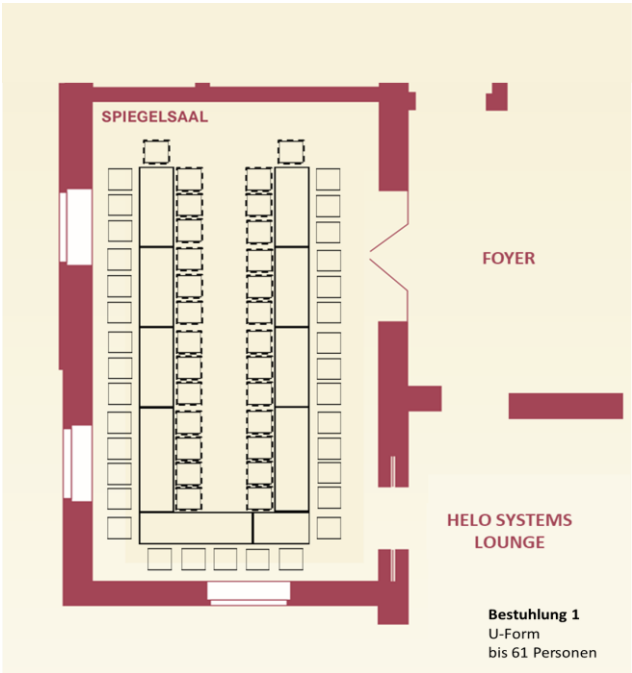


## Das Foyer

Das herrschaftliche Foyer ist ein atemberaubendes Entrée für unsere Mitglieder, Sie und Ihre Gäste. Im Winter kann der Kamin genutzt werden, und den Flügel stellen wir gerne für musikalische Begleitungen oder Konzerte zur Verfügung.

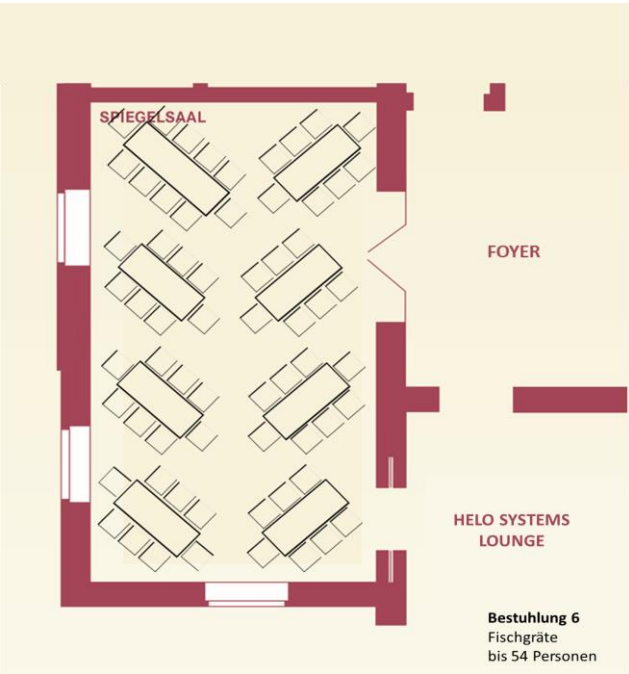
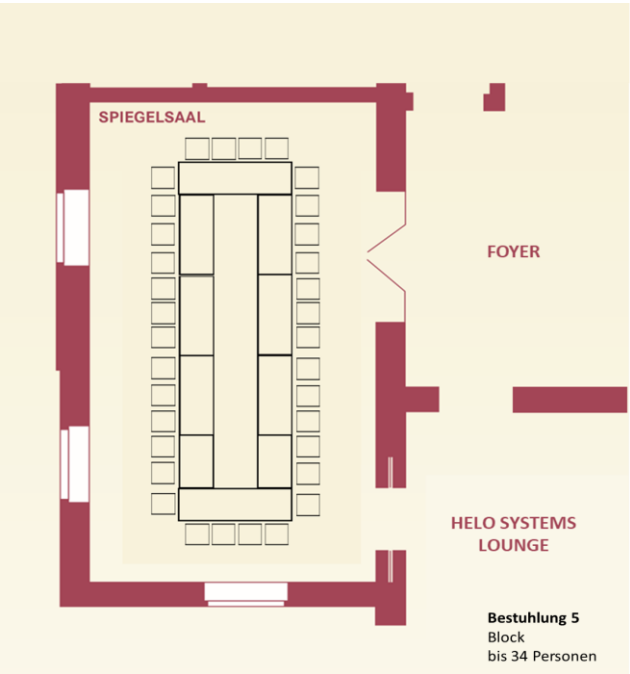
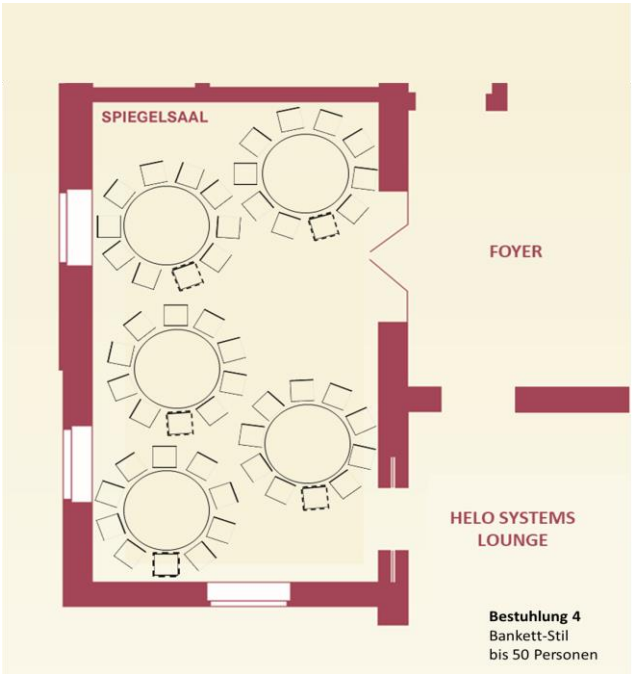
# Bestuhlungspläne

Wir richten private oder geschäftliche Veranstaltungen unterschiedlichster Art und Größe für Sie aus. Verschiedene Bestuhlungsvarianten sind denkbar. Nachfolgend finden Sie einige denkbare Umsetzungsbeispiele für den Spiegelsaal.



# Bestuhlungspläne

Wir richten private oder geschäftliche Veranstaltungen unterschiedlichster Art und Größe für Sie aus. Verschiedene Bestuhlungsvarianten sind denkbar. Nachfolgend finden Sie einige denkbare Umsetzungsbeispiele für den Spiegelsaal.



# Mietkonditionen (für Mitglieder)

In Abhängigkeit des Veranstaltungsformates empfehlen wir Ihnen individuelle Raum-Settings.  
Die Räume können auch einzeln gemietet werden. Alle Räume inkl. vorhandener Bestuhlung.



Raum*	Preise netto**	Preise brutto**
Foyer (halber Tag / Tag)	auf Anfrage	auf Anfrage
Spiegelsaal (halber Tag / Tag)	100,00 € / 180,00 €	119,00 € / 214,20 €
Helo Systems Lounge (halber Tag / Tag)	100,00 € / 180,00 €	119,00 € / 214,20 €
Roter Salon (halber Tag / Tag)	80,00 € / 150,00 €	95,20 € / 178,50 €
Bar (halber Tag / Tag)	80,00 € / 150,00 €	95,20 € / 178,50 €
Terrasse (halber Tag / Tag)	80,00 € / 150,00 €	95,20 € / 178,50 €
Garten (halber Tag / Tag)	100,00 € / 180,00 €	119,00 € / 214,20 €
<b>Alle Räume (halber Tag / Tag)</b>	<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>

Präsentationstechnik / Sonstiges	Preise netto	Preise brutto
Beamer	50,00 €	59,50 €
Flatscreen 50 Zoll	50,00 €	59,50 €
Flatscreen 70 Zoll (Diagonale 189cm)	100,00 €	119,00 €
Leinwand, Whiteboard, Flipchart, Pinnwand mit Block und Stiften	20,00 €	23,80 €
Heizpilz inkl. Gas	70,00 €	83,30 €
Flügel	100,00 €	119,00 €
WLAN	50,00 €	59,50 €
Sonnenstühle	6,00 €	7,14 €

\*halber Tag entspricht max. 3 Stunden \*\*alle Preise verstehen sich zzgl. Nebenkosten in Höhe von 20% vom Nettomietpreis (für Reinigung, Energie, Wasser, Organisationsleistungen) \*\*\* WLAN mit reduzierten Upload und Downloaddaten ist kostenfrei



# Mietkonditionen (für Nicht-Mitglieder)

In Abhängigkeit des Veranstaltungsformats empfehlen wir Ihnen individuelle Raum-Settings.  
Die Räume können auch einzeln gemietet werden. Alle Räume inkl. vorhandener Bestuhlung.



Raum*	Preise netto**	Preise brutto**
Foyer (halber Tag / Tag)	auf Anfrage	auf Anfrage
Spiegelsaal (halber Tag / Tag)	300,00 € / 500,00 €	357,00 € / 595,00 €
Helo Systems Lounge (halber Tag / Tag)	300,00 € / 500,00 €	357,00 € / 595,00 €
Roter Salon (halber Tag / Tag)	150,00 € / 250,00 €	178,50 € / 297,50 €
Bar (halber Tag / Tag)	150,00 € / 250,00 €	178,50 € / 297,50 €
Terrasse (halber Tag / Tag)	150,00 € / 250,00 €	178,50 € / 297,50 €
Garten (halber Tag / Tag)	300,00 € / 500,00 €	357,00 € / 595,00 €
<b>Alle Räume (halber Tag / Tag)</b>	<b>auf Anfrage</b>	<b>auf Anfrage</b>

Präsentationstechnik / Sonstiges	Preise netto	Preise brutto
Beamer	75,00 €	89,25 €
Flatscreen 50 Zoll	75,00 €	89,25 €
Flatscreen 70 Zoll (Diagonale 189cm)	150,00 €	178,50 €
Leinwand, Whiteboard, Flipchart, Pinnwand mit Block und Stiften	40,00 €	47,60 €
Heizpilz inkl. Gas	140,00 €	166,60 €
Flügel	150,00 €	178,50 €
WLAN	75,00 €	89,50 €
Sonnenstühle	10,00 €	11,90 €

\*halber Tag entspricht max. 3 Stunden \*\*alle Preise verstehen sich zzgl. Nebenkosten in Höhe von 20% vom Nettomietpreis (für Reinigung, Energie, Wasser, Organisationsleistungen) \*\*\* WLAN mit reduzierten Upload und Downloaddaten ist kostenfrei

# Getränke

## alkoholfreie Getränke

Kaffee-/Teespezialitäten	2,50 €
Lichtenauer Mineralwasser medium und still	2,10 €/0,25 l 6,30 €/1,0 l
Sachsenobst Orangen- und Apfelsaft	2,50 €/0,2 l
Vita Cola pur und Zitrone	2,50 €/0,33 l
Mieps Limonaden aus Leipzig	2,50 €/0,33 l
Lichtenauer Ginger Ale	2,50 €/0,25 l
Lichtenauer Tonic	2,50 €/0,25 l
Lichtenauer Bitter Lemon	2,50 €/0,25 l

## Alle Getränke alternativ auch als Pauschale möglich:

Tagungspauschale bis 4 Stunden	9,00 € / Person
Tagungspauschale bis 6 Stunden	11,00 € / Person
Tagungspauschale bis 8 Stunden (alle alkoholfreien Getränke und Heißgetränke)	14,00 € / Person
Getränkepauschale bis 5 Stunden	22,50 € / Person
Getränkepauschale bis 8 Stunden (alle Getränke und Heißgetränke)	30,00 € / Person
Getränkepauschale plus bis 8 Stunden (alle Getränke und Heißgetränke sowie 3 verschiedene Longdrinks)	49,00 € / Person

**Alternativ können wir Ihnen auch weitere Getränke anbieten.**

## Bier

Radeberger Pilsner	2,50 €/0,33 l
Köstritzer Schwarzbier	2,50 €/0,33 l
Radler und Diesel, Wernesgrüner alk.frei	2,50 €/0,33 l
Hefeweizen, Hefeweizen alkoholfrei	3,75 €/0,5 l

## Weißweine

Weißburgunder trocken, Weingut Matyas, Coswig, Sachsen	18,50 €/0,75 l
Müller Thurgau trocken, Weingut Böhme & Töchter Gleina, Saale-Unstrut	15,50 €/0,75 l
Riesling trocken, Weingut Markus Molitor, Mosel	15,50 €/0,75 l

## Roséwein

Roseweincuvée trocken, Weingut Matthias Hey, Naumburg, Saale Unstrut	18,50 €/0,75 l
---	----------------

## Rotweine

Zweigelt trocken, Weingut Herzer, Naumburg, Saale-Unstrut	18,50 €/0,75 l
Chateau La Gardera, Bordeaux Superieur AC, Frankreich	15,50 €/0,75 l
Dehesa la Granja, Bodegas Alejandro Fernandez, Spanien	18,50 €/0,75 l

## Sekt

Riesling Brut, Schloss Vaux Sekt Manufaktur, Eltville	22,50 €/0,75 l
Rosé Brut, Schloss Vaux Sekt Manufaktur, Eltville	25,00 €/0,75 l

# Tagungen und Konferenzen



# Tagungen und Konferenzen

## Begrüßung

Gebäcksteller

## Mittagspause

Sächsische Kartoffelsuppe mit  
Würstchen extra \*\*\*

Gemüsesuppe mit  
Fleischklößchen \*\*\*

Brot und Brötchen \*\*\*

2 halbe Brötchen mit sächsischer  
Wurst und Käse

frischer Obstsalat im Tumbler

## Kaffeepause

Blechkuchen

(Bsp.: Pflaumen-Streusel-Kuchen,  
Apfel-Sultaninen-Kuchen, Kirsch-  
Schoko-Kuchen)

**ab 18,50 € /Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

## Begrüßung

\*herzhaft belegte Kanapees mit sächsischen  
Wurst- und Käsespezialitäten

\*Crepesrolle mit Dillcreme und Räucherlachs

\*Obstspieße

## Mittagspause

*Vorschlag 1*

\*Möhren-Apfel-Salat

\*Kartoffel-Lauch-Gratin (vegan)

\*Riesaer Nudelauf mit allerlei Gemüse

\*Hähnchenfilets mit Tomate und Käse überbacken

\*Joghurt mit Fruchttopping

*Vorschlag 2*

\*Paprika-Käse-Salat

\*Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (vegan)

\*Gnocchipfanne mit verschiedenem Gemüse

\*Geschnetzeltes mit Rahmsoße

\*Apfel-Birnen-Dessert mit Joghurttopping

## Kaffeepause

\*verschiedene Blechkuchen in kleinen Stückchen

**ab 24,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

# Fingerfood



# Fingerfood

## Vorschlag 1

- \*mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)
- \*Wassermelonen-Feta-Salat auf Rucola
- \*Eisbergsalat mit Avocado, Birne und Ziegenkäse
  
- \*Kanapees vom Vollkornbaguette mit Wurst- und Käsespezialitäten
- \*Bruschetta mit Tomatenconkassée
  
- \*Crepesrolle mit Dillcreme und Räucherlachs
- \*Tortilla-Couscous-Röllchen (vegan)
  
- \*verschiedene Cremes mit fruchtigem Topping
- \*bunte Obstplatte

**ab 17,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

## Vorschlag 2

- \*Kleine Blätterteigtaschen herzhaft gefüllt in den Sorten: Schinken-Käse, Tomate-Mozzarella sowie Spinat-Ricotta
- \*Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln bzw. Hirtenkäse und Peperoni belegt
- \*Tomaten Mozzarella Spieß auf Focaccia
- \*Mini-Bouletten am Spieß mit Bautzner Senf
- \*Hähnchen-Spieße mit Dip
  
- \*Petit-Four-Mischung in verschiedenen Sorten
- \*verschiedene Blechkuchen
- \*bunte Obstspieße

**ab 18,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

# Fingerfood

## Vorschlag 3

\*Rote Beete, Apfel, Meerrettich

\*Arabischer Petersiliensalat, Zitrone,  
frische Kirschtomaten, Pinienkernen,  
Kreuzkümmelgewürz

\*Beef-Tatar mit frittierten Kapern,  
confierte Kirschtomate, Wachtelei, Kresse

\*Schweinefilet rosa mit Thunfischcreme

\*Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft,  
Olivenöl, rosa Pfeffer, Blattpetersilie

\*Glasnudelsalat mit gebratenem  
Thunfisch im Sesammantel, Koriander,  
gerösteten Erdnüssen, Grapefruit-Pfeffer,  
Zitronenolivenöl

\*Chorizo mit geräucherten Paprika,  
abgelöscht mit Portwein, Blattpetersilie

\*Hähnchen in Honig-Senf-Sauce

\*Quiche, französische Tarte aus  
Mürbeteig, mit Schafskäse &  
Kirschtomaten

## Vorschlag 3

\*verschleiertes Bauernmädchen- ein Dessert aus dem  
hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren,

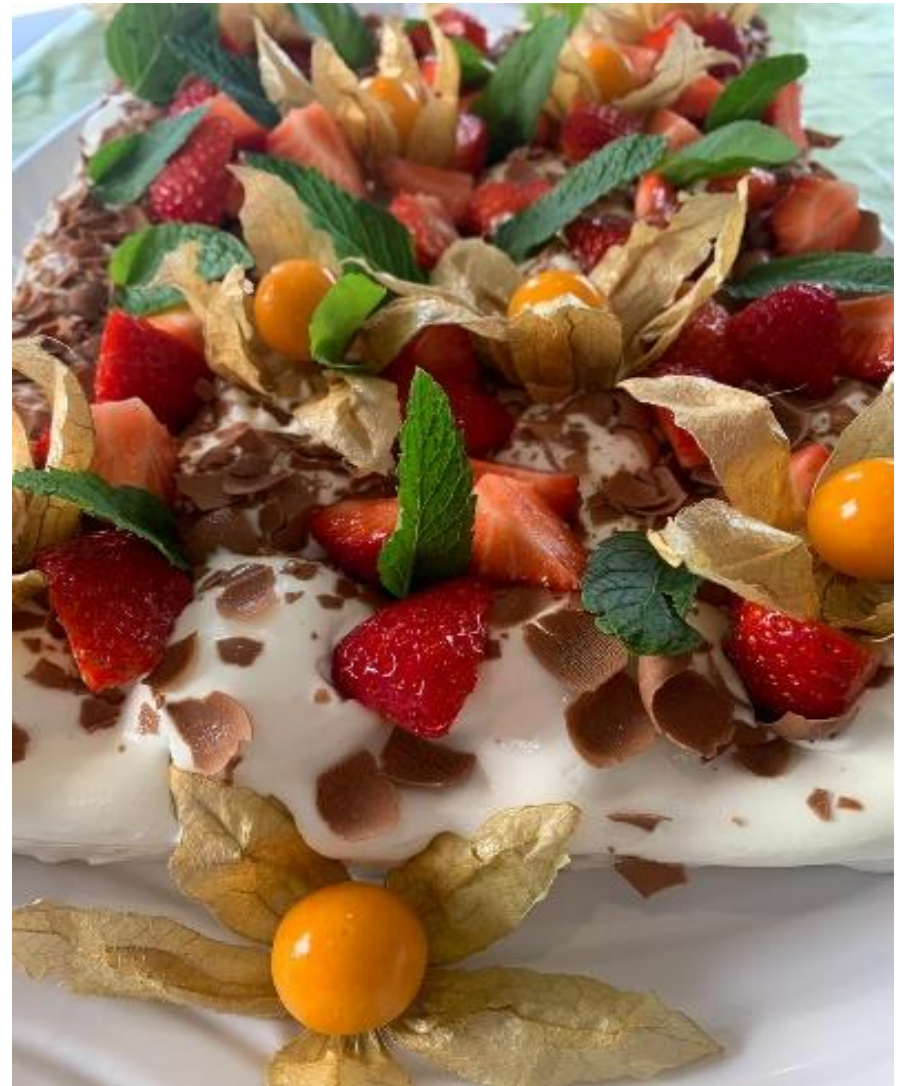
\*in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an  
Schokolade erinnern und der Schleier- eine leichte  
Sahnehaube. Köstlich!

\*weißes Schokoladen Panna Cotta, Physalis, Minze

**ab 49,00 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

# Buffet





# Buffet

## Buffet „Camino“

(Sächsisch)

### Vorspeisen

Großmutter's Kartoffelsalat mit Essig & Öl angemacht  
Pikanter Bohnensalat, feiner Pilzcocktail  
Dresdner Häckerle & Rindfleischsalat  
Brotauswahl

### Hauptspeisen

Gold-gelb gebackener Krustenbraten  
vom Sächsischen Schwein auf Döbelner Sauerkraut, dazu  
Bautzner Senf und Steinofenbrot

\*\*\*

Sachsenzander  
auf gedünstetem Gemüse, dazu Reis

\*\*\*

Ardäppel (Kartoffel)  
mit Quark

### Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus

\*\*\*

Sächsische Kuchenauswahl

**ab 24,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

## Buffet „Furfur“

(Mittelmeer)

### Vorspeisen

Antipasti von gegrillten und eingelegten Gemüsen,  
dazu reichen wir italienisches Brot

### Hauptspeisen

Saltimbocca von der Hähnchenbrust\*  
auf Tomaten-Zucchini -Ragout , dazu Focaccia  
(\*Hähnchenbrust im Salbei-Schinken-Mantel)

\*\*\*

Branzino (Wolfsbarsch, wenn verfügbar)  
gefüllt mit Ingwer und Zitronenthymian,  
in der Folie gegart mit ligurischem Gemüse

\*\*\*

Paella de verdura (Gemüse-Paella)

### Dessert

Monabelles

Griechischer Obstsalat mit Honig, Weißwein und Zimt

\*\*\*

Crema Catalana

**ab 26,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

# BBQ

## Vorschlag 1

- \*mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)
- \*sächsischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- \*Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Fetakäse

### Wir grillen für Sie frisch vor Ort

- \*Thüringer Rostbratwürste
- \*Schweinenackensteaks
- \*Gegrillte Filets von der Hähnchenbrust
  
- \*Grillkäse sowie gefüllte Wrapes vom Grill
- \*bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Zucchini
  
- \*Senf, Ketchup, BBQ-Sauce
- \*verschiedene Aufstriche
- \*Brot und Brötchen, Butterbrezeln, \*Kräuterbaguette
  
- \*Wassermelonen-/Honigmelonenmix
- \*Hexenbecher – verschiedene Sorten Softeis

**ab 22,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

## Vorschlag 2

- \*mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)
- \*Wassermelonen-Feta-Salat auf Rucola
- \*Eisbergsalat mit Avocado, Birne und Ziegenkäse

### Wir grillen für Sie frisch vor Ort

- \*Thüringer Rostbratwürste
- \*italienische Salsiccie (Grillwurst)
- \*Filets von der Hähnchenbrust
- \*Rindersteaks/Lachs
  
- \*Grillkäse sowie gefüllte Wrapes vom Grill
- \*bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Zucchini
- \*Rosmarin-Drillinge mit schmackhaftem Kräuterquark
  
- \*Senf, Ketchup, BBQ-Sauce
- \*verschiedene Aufstriche
- \*Brot und Brötchen, Butterbrezeln, Kräuterbaguette
  
- \*Obstplatte
- \*verschiedene Cremes oder Eis

**ab 29,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

# Dinner



# Dinner oder Menü für Frühjahr und Sommer

## Amuse gueule

3erlei bunte Brotaufstriche, frisches Brot

## Vorspeisen

Fisch-Carpaccio mit Limettensaft, Orangenolivenöl, Urwaldpfeffer, frische Kresse, Blüten

Salatherzen, frische Flugmango, Avocado, Lachstreifen, bunte Gemüsechips, ausgemachtes Dressing, bestes Olivenöl, Haus-Pfeffermischung, Meersalz

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico und Zitronenolivenöl

Cesar Salad klassisch mit feinem, hausgemachtem Dressing, gekochtes Ei, getrocknete und frische Kirschtomaten, Kräuter-Knoblauch Croutons aus dem Ofen, Parmesanspalten, frischer Pfeffer aus der Mühle, bunte Kresse Variation

Spargel- Quiche mit zartem Kochschinken, weißer und grüner Spargel, Parmesan

## Warmes

Kalbsrücken in Madeira mit frischem Lorbeer., dazu Kartoffelstampf mit Kurkumafenchel

Im Ganzen aus dem Ofen- Frischer Lachsbraten gefüllt mit Oliven und Staudensellerie, umwickelt mit Pancetta, zusammen mit Kartoffelscheiben und frischem Estragon im Ofen gebacken

„Parmigiana di Melanzane“ Italienischer Auberginenaufauf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan

Für die Veganer unter den Gästen

„Nasi Kuning“ Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte rote Beete, Frühlingzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander

## Dessert

Basilikum- Zitronencreme, frische Erdbeere

Himbeertraum, Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Raffiniertes Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern und der Schleier, eine leichte Sahnehaube

**ab 72,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**

# Dinner oder Menü für Herbst und Winter

## Amuse gueule

3erlei bunte Brotaufstriche, frisches Brot

## Vorspeisen

Feldsalat mit Cranberry-Dressing, getrockneten Cranberrys, magere Speckwürfel, feine Brotcroustons

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Apfel - Meerrettich Marinade, Schnittlauchröllchen

Dünne Scheiben von Orangen- und Grapefruit, frische Minze, rote Zwiebeln, Schafskäsewürfel

Schweinefilet auf Rucola mit Thunfischsoße und Kapern

Quiche mit herzhaftem Sauerkraut

## Warmes

Kaninchen mit Honig Estragon-Würze, fein ergänzt mit Oliven, Pinienkernen und Möhren, gefüllte Riesengnocchi

Pikantes Fischragout mit geschälten Tomaten, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, geräucherter Paprika

Große Muschelnudeln "Conchiglioni" gefüllt mit Ricotta, Spinat, Tomatenwürfel gebacken mit Béchamelsauce, Parmesanhaube

Für die Veganer unter den Gästen, ab 10 Portionen

„Nasi Kuning“ Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte rote Beete, Frühlingzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander

## Dessert

Orangencreme mit Campari-Gelee

Weißes Schokoladen- Panna Cotta, Früchte der Saison

Brombeer-Zuppa-Inglese, marinierte Brombeeren im Wechsel mit Schokobiskuit und Vanillecreme, gekrönt von einem Baiserhäubchen, abgeflammt

**ab 72,50 € / Person**

**Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.**



weitere Speisen finden Sie unter: <https://eddaschmidt.de/katalog-edda-schmidt-catering/>

# Personal

## Auf- und Abbau

Der Auf- bzw. Umbau für Ihre Veranstaltung schließt das Stellen von Möbeln, das Eindecken des Equipments sowie das Bestücken der Buffets und der Bar mit ein. In der Regel belaufen sich diese Kosten auf 6 bis 12 Stunden (in Ausnahmefällen höher).

Den Auf- und Abbau berechnen wir mit 30,00 € /Stunde. Selbstverständlich erhalten Sie die konkreten Kosten in Ihrem Angebot.

## Serviceleiter & Servicemitarbeiter

Die Anzahl und Dauer des Einsatzes unserer Servicemitarbeiter hängt sehr von Ihrem Veranstaltungstyp ab. Wir kalkulieren jeweils und versuchen, die Mitarbeiter effektiv einzusetzen. Daher werden nicht alle Mitarbeiter zeitliche beginnen bzw. Aufhören. Die Abrechnung erfolgt nach geleisteter Arbeitszeit bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

Den Serviceleiter berechnen wir mit 35,00 € /Stunde.

Die Servicemitarbeiter berechnen wir mit 30,00 € /Stunde.

Selbstverständlich erhalten Sie die konkreten Kosten in Ihrem Angebot.



# Eventequipment

## Zelte, Schankwagen, Schirme, Stehtische u.v.m.



# Eventequipment - Preisliste

## Kleine Auswahl zur ersten Orientierung:

Schankwagen/Promotionwagen		ab 90,00 €/Tag
Foodanhänger		ab 150,00 €/Tag
Kühlanhänger		ab 90,00 €/Tag
Bierzeltgarnituren	10,00 €/Stück	Stretchhussen 20,00 €/Stück
Stehische	10,00 €/Stück	Stretchhussen 10,00 €/Stück
Buffettische	10,00 €/Stück	Stretchhussen 10,00 €/Stück
Faltpavillons 3 x 3 m, mit Seitenteilen		70,00 €/Stück
Faltpavillons 6 x 3 m, mit Seitenteilen		100,00 €/Stück
Heizstrahler inklusive Gas		40,00 €/Stück
Sonnenschirm, weiß, 3 m Durchmesser, mit Ständer		50,00 €/Stück
Garderobenständer mit 35 Bügeln		20,00 €/Stück
Kordelständer mit Absperkkordel		15,00 €/Stück
Kaffeefullautomat Jura X7		50,00 €
Geschirr/Besteck/Gläser		0,35 €/Stück
RieBenpfanne mit Hockerkocher		60,00 €/Stück
Gasgrill ca. 80 x 60 cm		55,00 €/Stück
Glastürkühlschrank		40,00 €/Stück

Alle Preise sind Nettopreise zzgl. gesetzlicher MwSt.



# Bestell- und Lieferinformation

## Geschäfts- und Lieferzeiten

- Montag bis Samstag
- Sonn- und Feiertag, sowie Weihnachten und Silvester nach Vereinbarung in Preis - und Liefermöglichkeit

## Lieferumfang

- Fingerfood ab 20 Personen
- Menüs ab 20 Personen
- Buffets ab 30 Personen
- Getränke nur in Verbindung mit einer Speisenbestellung

## Liefersortiment

- Vorbehaltlich Verfügbarkeit. Bei Sortimentsengpässen aufgrund von Fangquoten usw. behalten wir uns vor, das Sortiment auch nach Bestelleingang ggf. zu ändern

## Variable Lieferzeiten

- bis 30 Minuten +/- zu den vereinbarten Lieferzeiten

## Zahlungsmodalitäten

- Bis 500,00 € netto, 7 Tage nach Rechnungslegung
- Ab 500,00 € netto, 50% Vorkasse & 50 % 10 Tage nach Lieferung
- Sonderregelungen bei Stammkunden möglich

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Partyteufel, welche Sie unter [www.partyteufel.com](http://www.partyteufel.com) einsehen können. **Alle Angaben freibleibend. Änderungen vorbehalten!**

**Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.**

# Kontakt

Wir würden uns freuen mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Club International

Location / Miete

**Kristin Melchert**

Club International e. V.

Tel.: 0341 1494610

E-Mail: [kristin.melchert@club-international.de](mailto:kristin.melchert@club-international.de)



Catering

**Andreas March**

Partyteufel Leipzig

Handy: 0177 4945389

E-Mail: [leipzig-mitte@partyteufel.com](mailto:leipzig-mitte@partyteufel.com)