



MESSECATERING
COCKTAILSERVICE
ESPRESSOBAR
SERVICEPERSONAL
FINGERFOOD &
MORE

MESSEKATALOG



Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

Über uns:

Die Firma Call a Cocktail wurde Mitte 2004 gegründet und konnte sich seitdem zu einem der führenden Anbieter im Bereich Event- und Cocktailcatering im Raum München etablieren. Wir konnten bereits über 1.200 Veranstaltungen mit unserem Service bereichern und täglich werden es mehr.

Zahlreiche Kunden aus unterschiedlichen Branchen verlassen sich auf unser Know-how im Bereich Messe und Event. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand von einem persönlichen Ansprechpartner.

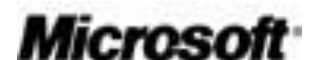
Professioneller, freundlicher und qualitativ hochwertiger Service bestimmen unser tägliches Handeln.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrem professionellen Messeauftritt. Laden Sie Ihre Gäste bei einem duftenden Kaffee, einem ausgefallenem Cocktail – auf Wunsch in CI Farben – oder einem qualitativ hochwertigen Catering zum Verweilen ein.

Kümmern Sie sich um das Wesentliche - *Ihren Kunden*, wir kümmern uns um Ihr Wohlbefinden.

Viel Spaß beim Durchblättern unseres Messekatalogs. *Wir freuen uns auf Ihren Anruf!*

Nachfolgend eine kleine Auswahl von sehr zufriedenen Kunden:



Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!



Übersicht:

- 1. Messepakete 5
- 2. Cocktailservice..... 6
 - 2.1 Alkoholische Cocktails 6
 - 2.2 Alkoholfreie Cocktails 7
 - 2.3 Molekulare Cocktails 7
 - 2.4 Bartheken 8
 - 2.5 Leistungen Cocktailservice 9
 - 2.6 Preisbeispiel..... 9
- 3. Kaffee..... 10
 - 3.1 Barista-Espresso-Bar 10
 - 3.2 Kaffeespezialitäten 10
 - 3.3 Unsere Leistungen 10
 - 3.4 Preisübersicht..... 11
 - 3.5 Individuelle Zusatzleistungen 11
 - 3.6 Kaffee / Tee, Barsnacks 11
 - 3.7 Nespresso – Vollautomat 12
 - 3.8 Kaffeefullautomat WMF Presto 12
 - 3.9 Bonamat Brühkaffee 12
- 4. Getränke 13
 - 4.1 Alkoholfrei 13
 - 4.2 Bier 14
 - 4.3 Wein, Prosecco, Champagner 14
 - 4.4 Eis..... 14
 - 4.5 Sonstiges..... 14
- 5. Mietgeschirr 15
- 6. Mietmobiliar und Eventausstattung..... 16
- 7. Personal 18
- 8. Food..... 19
 - 8.1 Snacks & Sandwiches 19

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!



8.2 Semmeln & Co 20

8.3 Salate 22

8.4 Obst 22

8.5 Fingerfood 22

8.6 Desserts 24

8.7 Würstl & Leberkäse 24

8.8 Suppenküche 24

8.9 Tartelettes/ Quiches 25

9. Sound und Licht 26

10. AGB's 27

Web:

www.fairentos.de

www.callacocktail.de

1. Messepakete

Rundum & Sorglos

Messepaket „Standcatering Basis“

- Nespresso Kaffeevollautomat inkl. Geschirr, Zucker, Kaffee, Milch: 50 Stück
- Brötchenvariation oder Laugengebäck für 10 Personen
- Softdrinks: Mineralwasser, Apfel-und Orangensaft, Coca-Cola

Messepaket „Standcatering Plus“

- Nespresso Kaffeevollautomat inkl. Geschirr, Zucker, Kaffee, Milch: 50 Stück
- Gebäckvariation für 15 Personen
- Brötchenvariation und Laugengebäck für 15 Personen
- Obstkorb 1 KG
- Softdrinks: Mineralwasser, Apfel-und Orangensaft, Coca-Cola

Cocktail „Standparty“

- Cocktail-Service für 4 Stunden
- 80 Cocktails
- inkl. 1 Barkeeper
- Markenspirituosen
- Gläser, Eis und Barequipment

Cocktail „200“

- Cocktail-Service für 9 Stunden
- 200 Cocktails
- inkl. 1 Barkeeper
- Markenspirituosen
- Gläser, Eis und Barequipment
- Individuelle Cocktailkarten

2. Cocktailservice



Nachfolgend haben wir Ihnen eine Empfehlung unserer Standardcocktails für Ihre Veranstaltung zusammengestellt. Die Auswahl enthält sowohl alkoholische als auch alkoholfreie Cocktails.

2.1 Alkoholische Cocktails (0,35 l)

Caipirinha

(Pitu, brauner Zucker, Limette, Lime Juice)

Mojito

(Havana Club Rum, Limetten, Minze, Soda, brauner Zucker)

Pina Colada

(Bacardi blanc, Ananas, Kokos, Sahne)

Cuba Libre

(Havana Club Rum, Limetten, Lime Juice, Coca Cola)

Gin Tonic

(Gin, Tonic Water)

Tequila Sunrise

(Tequila, Orangensaft, Lime Juice, Grenadine)

Planters Punch

(Meyer's Rum, Maracuja-Mango-Saft, Ananassaft, Grenadine, Lime Juice)

Sex on the Beach

(Wodka, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Cranberry Juice)



Mai Tai

(Bacardi black, Bacardi blanc, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Orangensaft)

Strawberry Margerita

(Tequila, Erdbeeren, Erdbeersirup, Triple Sec, Lime Juice)

2.2 Alkoholfreie Cocktails (0,35 l)

Ginger Caipirinha

(Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice)

Coconut Kiss

(Coconut cream, Ananassaft, Sahne)

Planters Wonder

(Maracuja-Mango-Saft, Ananassaft, Grenadine, Lime Juice)

Dragonheart

(Kirschsafft, Maracuja-Mango-Saft, Zitronensaft, Grenadine)



2.3 Molekulare Cocktails

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen einen molekularen Cocktail. Molekular bedeutet, dass wir die Cocktails in ihrer Struktur verändern.

So wird aus flüssigem Aperol kugelförmiger Aperol Kaviar, der im Inneren flüssig ist und den Geschmack erst im Mund freigibt. Diese Technik nennt man Sferification.

Molekulare Cocktails mit Trockeneis bieten einen besonderen Showeffekt. Das Trockeneis erzeugt durch den hohen Temperaturunterschied für einen dampfenden Effekt im Glas.

Der Starkoch Ferran Adria entwickelte eine weitere molekulare Technik. 'Espumas' kommt aus dem Spanischen und heißt übersetzt Schaum.



Prosecco mit Litschi Espuma wurde zum Beispiel von uns selbst entwickelt. Es handelt sich hierbei um einen fruchtigen Schaum auf Prosecco.

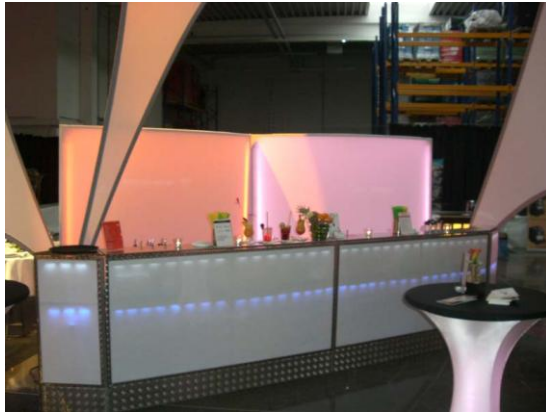
Die Molekularcocktails bieten neben einem unglaublichen Geschmackserlebnis einen Showeffekt der besonderen Art. Der molekularen Cocktailvielfalt werden nur durch die eigene Vorstellungskraft Grenzen gesetzt.

Gerne beraten wir Sie und entwickeln mit Ihnen zusammen den Cocktail für Ihre Veranstaltung!

2.4 Bartheken

a) Design Bar

Die Bar zeichnet sich durch Ihr modernes Edelstahl-Design, sowie einer LED -Beleuchtung an den Frontpanelen aus. Somit lassen sich auf Wunsch Ihre CI – Farben darstellen. Jedes Barsegment misst 200 cm. Aufgrund des Gewichtes von ca. 60 KG pro Barsegment ist eine Anlieferung nur ebenerdig bzw. mit Aufzug möglich.



b) Just-in-case-Bar

Alternativ können wir Ihnen unsere Just In -Case-Bar anbieten. Die Bartheke ist beleuchtet und misst 140 x 95 cm (Länge x Breite). Die Beleuchtung kann mittels Folie in verschiedenen Farben wie z.B. Rot, Blau oder Grün erfolgen. Vorteil ist eine sehr kurze Aufbauzeit. Der Einsatz ist besonders für kleine Veranstaltungen bis ca. 50 Personen mit einem Barkeeper geeignet.



Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

2.5 Leistungen Cocktailservice

Folgende Leistungen sind in der Cocktailpauschale enthalten:

- Anfahrt, Anlieferung und Aufbau
- Barkeeping - Service
- Bar-Equipment, Marken-Spirituosen, Säfte
- Crushed Eis / Eiswürfel
- Mietgläser inkl. Reinigung
- Cocktail Deko /Strohhalme
- Vorhalten von Kapazitäten für Cocktails (Gläser, Eis, Zutaten)
- Individuelle Cocktailkarten
- Bekleidung Barkeeper: schwarzes Hemd, rote Krawatte



2.6 Preisbeispiel

Bei unserem Service werden nur die konsumierten Cocktails abgerechnet (keine zusätzlichen Kosten für Stundenlohn, Aufbau, Gläser, Eis, etc.). Bei Betrachtung der Gesamtkosten sind wir hier sicherlich einer der günstigsten Anbieter im Raum München. Der Einzelpreis pro Cocktail richtet sich nach der Gesamtmenge. **Preisbeispiel:**

Menge pro Tag/Stk. (ab Stück)	Preis pro Cocktail in € (zzgl. MwSt)
50	6,50
75	6,00
100	5,50
150	5,00
200	4,50
300	3,50

Wir haben auf Basis einer Mindestmenge von 120 Cocktails pro Tag kalkuliert. Nur so ist es uns möglich den längeren Servicezeitraum, Vorhaltekapazitäten und den erheblich höheren Logistikaufwand für die Anlieferung auf das Messegelände abzudecken. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch. Die Tagesmengen sind nicht verteilbar bei Mehr- oder Minderverbrauch an einzelnen Tagen.


Cocktailpreise werden immer individuell vereinbart, abhängig von Art und Umfang der Veranstaltung.

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

3. Kaffee



3.1 Barista-Espresso-Bar

Begeistern Sie Ihre Gäste mit unserer Barista - Espresso-Bar!	
Der Kaffee wird manuell mit einer italienischen, 2-gruppigen Siebträgermaschine zubereitet.	
Ein erfahrener Barista zaubert Latte Art Kreationen auf den Kaffee.	
Wir verwenden nur hochwertige italienische Espresso - Bohnen	

3.2 Kaffeespezialitäten

Espresso
Espresso Doppio
Espresso Macchiato
Cappuccino
Café Latte
Latte Machiato
Flavored Machiato mit Sirup: Vanilla, Caramel, Zimt, Amaretto

3.3 Unsere Leistungen

Anlieferung, Aufbau, Bereitstellung einer italienischen Siebträger - Kaffeemaschine
Mietgeschirr (Gläser, Tassen, Löffel) – Spülmaschine vorausgesetzt, da nur begrenzte Mengen bzw. Einsatz von To-Go Einwegbechern.
1 Person für Zubereitung min. 4 Stunden / Professioneller Barista
Hochwertiger Kaffee Robusta / Arabica Mischung, Revos Wasser
Zuckersticks, Sirup
1 Stück Amarettini bzw. Biscotti pro Portion
Latte-Art

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

3.4 Preisübersicht

Personal	Menge	Einzelpreis	Summe EUR
1 Barista inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten 1 Messetag (10 h)			
1 Barista inkl. Latte Art, inkl. Vor- und Nachbereitungszeiten 1 Messetag (10 h)			
Equipment			
2-Gruppige Siebträger Maschine inkl. Casadio Grind on Demand Mühle / Messetag (Preisnachlass bei Laufzeiten > 3 Tage)			
Logistik-Pauschale Aufbau- Abbau			
Verbrauchskosten			
Jede Kaffeespezialität(Espresso, Cappucino, etc.) inkl. Revos Wasser, Milch, Zucker, Gebäck, Bohnen, Geschirr			

Preise auf Anfrage/ Individuelle Beratung

3.5 Individuelle Zusatzleistungen auf Anfrage:


Tassen mit Kundenlogo
Zuckersticks mit Kundenlogo
Druck individueller Kaffeekarten
Kaffee-Cocktails
Brownies / Kuchen mit Kundenlogo

3.6 Kaffee / Tee, Barsnacks, etc.


Artikel	VPE	
Meßmer Tee 2 verschiedene Sorten pro Packung		
Zucker Briefchen	100	
Zitrone für Tee / portioniert	100	
Meggle Kaffesahne	120	
Erdnüsse	1kg	
Weitere Nüsse Cashew, Mandeln, Barmix	1 kg	
Kaffee-Gebäck Mischung in der Dose	500 g	
H-Milch 1,5%	0,5 l	

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!


3.7 Nespresso – Vollautomat

Professioneller Gastro – Kaffeevollautomat mit Padsystem	
Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato etc.	
Preis inkl. Geschirr, Zucker, Kaffeepads, Milch und Maschine	
Abrechnung nach Verbrauch	
Mindestabnahmemenge: 50 Stück	

3.8 Kaffeevollautomat WMF Presto

	
Macht alle Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck!	
Technische Daten:	
4,5 l Wassertank	
Stromanschluss: 230 Volt	
Masse: 325 x 675 x 550 mm (B x H x T)	

3.9 Bonamat Brühkaffee

	
Preisgünstiger Standard Brühkaffee	
3l Thermoskanne	
Geeignet zur Versorgung mit großen Kaffeemengen	

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

4. Getränke



Cocktails
Champagner
Weine
Internationale Biere
Softdrinks

4.1 Alkoholfrei

Artikel	VPE	
Coca Cola (1 l)	12	
Coca Cola light (1 l)	12	
Fanta (1 l)	12	
Sprite (1 l)	12	
Coca Cola (0,2 l)	24	
Coca Cola light (0,2 l)	24	
Fanta (0,2 l)	24	
Sprite (0,2 l)	24	
Apelsaft (1 l)	6	
Apelsaft (0,2 l)	24	
Orangensaft (1 l)	6	
Orangensaft (0,2 l)	24	
Mineralwasser Apolinaris (1 l)	12	
Apolinaris silence (1 l)	12	
Mineralwasser Apolinaris (0,2 l)	24	
Apolinaris silence (0,2 l)	24	
Mineralwasser San Pellegrino 0,75 l	12	
Aqua Panna still 0,75 l	12	
Bionade Ingwer-Orange 0,33 l	24	
Bionade Holunder 0,33 l	24	
Bionade Kräuter 0,33 l	24	
Bionade Litschi 0,33 l	24	
Red Bull	24	
Red Bull Sugarfree	24	
FruchtBar Smoothie Erdbeer-Banane	8	
FruchtBar Smoothie Himbeer-Heidelbeer	8	
FruchtBar Smoothie Mango-Maracuja	8	

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

4.2 Bier

Artikel	VPE
Becks 0,33 l	24
Becks gold 0,33 l	24
Augustiner Hell 0,5 l	20
Erdinger Weißbier 0,5 l	20
Ayinger „Cool Keg“ – Selbstkühlendes Bierfass (15 l)	1
Faßbier 50l div. Marken Preise	1
Durchlaufkühler (zweiläufig / zzgl. Kohlensäure nach Verbrauch)	1



4.3 Wein, Prosecco, Champagner

Artikel	VPE
Rotwein: Syrah Montalto 2007	6
Weisswein: Pinot Grigio Montalto 2007	6
Prosecco Gioiosa	6
Prosecco Valdo	6
Fürst Metternich Rieslingsekt	6
Crémant d'Alsace	6
Champagner Moet Chandon	6



4.4 Eis

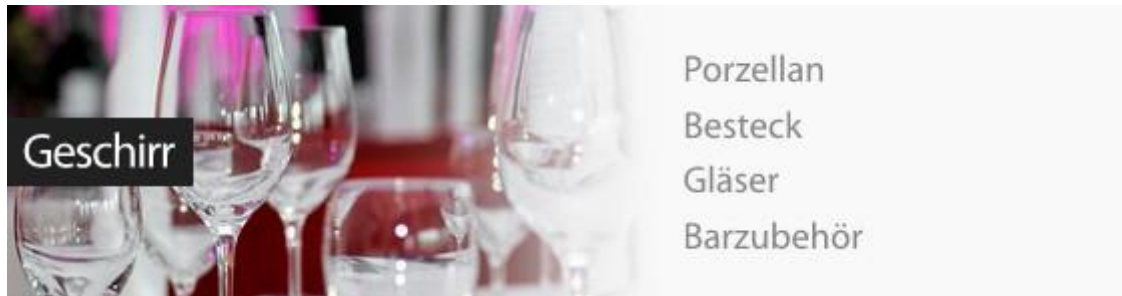
Crushed Eis (10l Box)
Eiswürfel (10l Box)

4.5 Sonstiges

Artikel
Kellnermesser, Messer, Schneidebrett
Wasserkocher Miete
Wischtücher, Küchentücher, Geschirrhandtücher inkl. Reinigung, Geschirrspülmittel und Glasreiniger, Küchenrolle – Pauschal
Servietten / Cocktailservietten (300 St.)

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

5. Mietgeschirr

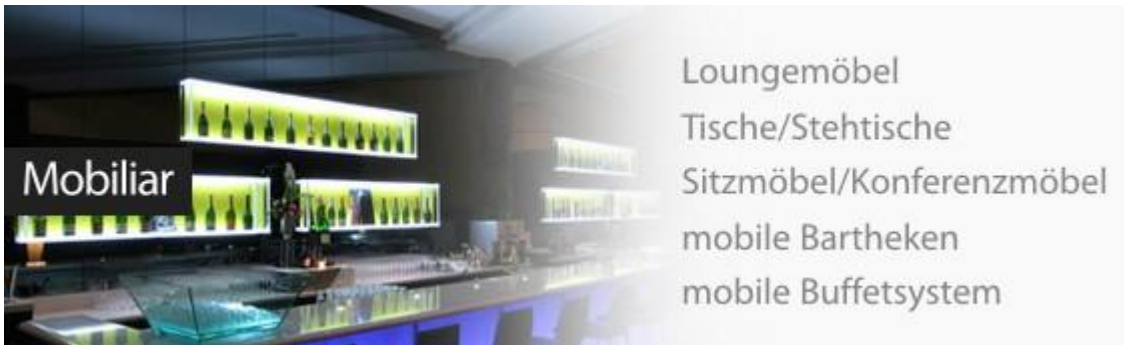


Porzellan
Besteck
Gläser
Barzubehör

	<p>Wasserglas / Longdrinkglas</p> 
	<p>Verschiedene Biergläser (Bierseidel 0,5l, Pilstulpe 0,3 l, Weizenglas 0,5 l)</p> 
	<p>Weißweinglas, Rotweinglas, Champagnerglas (Schott Zwiesel)</p> 
	<p>Teller verschiedene Größen: Brotteller, Speiseteller, Grillteller</p> 
	<p>Besteck: Löffel, Gabel, Kaffeelöffel, Dessertgabeln</p> 

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

6. Mietmobiliar und Eventausstattung



Artikel	
Stehtische in weiß	
Stehtisch Hussen	
Barhocker Z-Form weiß	
Tisch für Buffet (120 x 80 cm) (Verschiedene Größen erhältlich)	
Tischdecke, Stoff, eckig weiß (230 X 130 cm) (Verschiedene Größen erhältlich)	
Kühlschrank mit Glastür 150L B 0,60cm x T 0,60cm x H 0,85cm	

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

Artikel	
<p>Mobile Thekenanlage „Avangarde“ inkl. Thekenaufsatz und Edelstahlsockel. Maße: L200cm x B90cm x H115cm Mit einem RGB-LED Controller und der dazugehörigen LED Beleuchtung, lassen sich 16,7 Mio. Farben darstellen, somit auch Ihre individuell gewünschten Farbe.</p>	
<p>Eckelement Thekenanlage „Avangarde“ Maße: B90cm * H115cm * T90cm Mit einem RGB-LED Controller und der dazugehörigen LED Beleuchtung, lassen sich 16,7 Mio. Farben darstellen, somit auch Ihre individuell gewünschten Farbe.</p>	
RGB-LED Beleuchtung für Thekenanlage	
<p>Regal / Rückwand für mobile Thekenanlage Maße: B140cm x T85cm x H94cm</p>	

7. Personal

Freundlichkeit und Zuwendung

Hervorragender Service ist das Ergebnis eines **motivierten** und **fachlich kompetenten** Teams. Wir garantieren Ihnen für jede Art von Veranstaltung engagierte Mitarbeiter. Diese werden sich zu jedem Zeitpunkt *freundlich und tatkräftig* um Sie und Ihre Gäste kümmern und dadurch zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beitragen. Vertrauen Sie uns und *lassen Sie sich begeistern*.



Showbarkeeper

Professionelle Showbarkeeper mit Working Flair, Feuershow, etc.

Servicekräfte

Geschultes Personal zum Getränkeausschank, Abräumen der Teller etc.

Hostessen

Geschultes Personal zum Gästeempfang, Registrierung

Logistiker

Personal zur Anlieferung, Auf-/Abbau etc.

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!


8. Food


Wir sind besonders in der Region München und Umgebung einer der Top-Zulieferer im Bereich Messe- und Eventcatering. Es erwartet Sie bei uns eine exquisite Auswahl an Speisen und Getränken, sodass Sie selbst bei ausgefallenen Eventideen *flexibel und individuell das passende Catering auswählen* können. Gerne liefern wir Ihnen frisches Gebäck zum Frühstück, warme Mahlzeiten zum Mittag oder einige Snacks zur Brunchtime *direkt an Ihren Messestand*.





- Classic Buffet
- Flying Buffet
- Fingerfood
- Sushi
- Tapas
- Canapes
- Snacks
- Suppen

8.1 Snacks & Sandwiches

Gebäck	
Croissant	
Schokocroissant	
Donut	
Muffin Schoko	
Miniplunder, verschiedene Sorten	
Blechkuchen	

Belegte Laugenprodukte	
Butterbrezel	
Kürbiskernbrezenring Edamer, Butter, Lollo	
Kürbiskernbrezenring Kräuterkäse, Butter, Lollo	
Laugenstange 60 gr. Leberkäse, Essiggurke, Salat	


Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!


American Sandwiches & Bagel		
American Sandwich Club		
American Sandwich 60gr. Pute, Lollo, Gurke, Tomate		
American Sandwich 40 gr. Salami, 20g Edamer, Gurke, Tomate, Lollo		
American Sandwich Schinken & Käse		
American Sandwich Thunfisch		
American Sandwich Tomate & Mozzarella		
American Sandwich Vegetarisch		
Bagel 40gr. Lachs, Meerrettich, Salat		
Bagel 40gr. Kräuterfrischkäse, Gurke, Tomate, Salat		
Bagel 40gr. Bacon, Frischkäse, Lollo, Tomate		
Bagel 40gr. Gebratene Putenstreifen, Frischkäse, Tomate, Lollo		


8.2 Semmeln & Co


1/2 belegte Semmel Schinken & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Pute & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Edamer & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Tomate & Mozzarella & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Salami & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Kräuterfrischkäse & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Lachs & Garnitur		
1/2 belegte Semmel kalter Braten & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Brie & Garnitur		
1/2 belegte Vollkornsemmel Edamer		
1/2 belegte Vollkornsemmel Frischkäse		
1/2 belegte Vollkornsemmel Pute		
1/2 belegte Vollkornsemmel Salami		
1/2 belegte Vollkornsemmel Schinken		
Burrito Lachs		
Burrito Turkey		
Burrito Thuna		
Burrito Veggi		
Burrito Greek		
Partysemmel Kaiser Kochschinken & Garnitur		
Partysemmel Kürbis-Brie & Garnitur		
Partysemmel Laugenstange-Putenbrust & Garnitur		
Partysemmel Haferflocken-Salami & Garnitur		
Partysemmel Mehrkorn-roher Schinken & Garnitur		
Wrap Thunfisch		
Wrap vegetarisch		
Wrap Chicken Curry		


Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

Classic Canapees		
franz. Weißbrotscheibe Brie		
franz. Weißbrotscheibe Salami		
franz. Weißbrotscheibe kalter Braten		
franz. Weißbrotscheibe Frischkäse		
franz. Weißbrotscheibe Lachs		
franz. Weißbrotscheibe Mozzarella		
franz. Weißbrotscheibe Truthahn		
franz. Weißbrotscheibe Krabbencocktail		

Brötchenvariation		
15 x halbe gemischte Semmeln im Karton		
1/2 belegte Semmel Schinken & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Pute & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Edamer & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Salami & Garnitur		
1/2 belegte Semmel kalter Braten & Garnitur		


Brötchenvariation Corny		
15 x halbe gemischte Vollkornsemmeln im Karton		
1/2 belegte Vollkornsemmel Edamer		
1/2 belegte Vollkornsemmel Frischkäse		
1/2 belegte Vollkornsemmel Pute		
1/2 belegte Vollkornsemmel Salami		
1/2 belegte Vollkornsemmel Schinken		

Brötchenvariation Vegetarisch		
15 x halbe gemischte vegetarische Semmeln im Karton		
1/2 belegte Semmel Tomate & Mozzarella & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Kräuterfrischkäse & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Lachs & Garnitur		
1/2 belegte Semmel Brie & Garnitur		


Brötchenvariation Party		
15 x Partysemmeln im Karton		
Partysemmel Kaiser Kochschinken & Garnitur		
Partysemmel Kürbis-Brie & Garnitur		
Partysemmel Laugenstange-Putenbrust & Garnitur		
Partysemmel Haferflocken-Salami & Garnitur		
Partysemmel Mehrkorn-roher Schinken & Garnitur		

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!


8.3 Salate


griechischer Salat klein	
italienischer Salat klein	
Putenbrust Manda Salat klein	
Sommersalat klein	
Backhendlsalat klein	
Nizza Salat klein	
Mozzarellaperlen Salat klein	


8.4 Obst

Frischer Obstsalat	
Obstkorb mit frischem Obst 2,5 kg	
Exotischer Furchtkorb in der Champagnerbowl 5 kg	

8.5 Fingerfood



Sandwich – Variationen	
Sesam-Pita mit gebratenem Hähnchenfilet, Salatgurke, rote Zwiebelringe, Rucola, Lemonzesten und Joghurt-Dressing	
Kräuter-Focaccia mit Tomaten, Mozzarella, gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum, Rucola und Basilikumsread	
Pitta mit Rucolacreme, Tomaten und dünnem Serranoschinken	
Laugenstange mit Camembert-Frischkäse-Creme, roter Paprika und Schnittlauch	
Geröstetes Bauernbrot mit Thunfisch, Basilikum-Quarkcreme, getrockneten Tomatenstreifen und Pinienkernen	
Vollkorn mit Salami Napoli, Anitpasti und Salat	

Crostinis	
mit Huhn-Rucola-Creme, Thymian und Lemonzesten, verfeinert mit Madeira	
mit Lachs-Ricotta-Creme, Kapern, Basilikum und Lemonzesten	
Oliven-Bruschetta mit gelber und roter Paprika, schwarzer Olivenpaste, Kapern	
Pilz-Bruschetta mit Austernpilzen, Mascarpone, Cherry-Essig und Petersilie	

Wrapscheiben in Muffinpapier	
Büsumer Krabben mit kleinen Salatgurkenwürfeln und roten Zwiebeln in feiner Salatcreme und frischem Koriander	
Büffelmozzarella, Tomaten, frischer Basilikum und Basilikumsread	
Mailänder Salami, Romanasalat und Jalapenosfrischkäse mit frischer Petersilie	
Thai-Chicken, Salatgurke, rote Paprikawürfel und frischer Koriander	


Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

Fingerfood italienisch		
Pizza-Muffins mit Mailänder Salami, Mais, Paprika, Parmesan und Oregano		
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße mit Kräutern 2 Stück		
Marinierte Tortellini-Spieße mit getrockneter Tomate, Basilikumblatt und Lemonzesten 2 Stück		
Garnelen im Serrano-Mantel mit Salsa aus gerösteter Paprika im Gläschen		
Gegrillte Paprika mit Mozzarella und süßsaurem Anchovis dressing im Gläschen		
Ziegenfrischkäse mit Akazienhonig und Rosmarin auf Crostini		
Hackbällchen in Oliven-Pinienkern-Sauce im Gläschen		
Seeteufel-Spieße mit Rucola-Basilikum-Pesto und Kapernäpfeln		
Artischocken-Gorgonzola-Focaccine		
Bresaola-Birnen-Röllchen mit Rucola, Parmesan und Crema di Balsamico 2 Stück		
Croustades gefüllt mit Huhn-Tonnato, Kapern und Lemonzesten		
Croustades gefüllt mit Lachsfilet und Dill-Ricotta-Creme		
Pizzette mit Aubergine, Parmesan und Pinienkernen		
Tomaten-Basilikum-Pizzette mit Parmesan und Basilikumpesto		
Tramezzini mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan		


Fingerfood thailändisch		
Thunfisch Sashimi mit Avocado und geröstetem Sesam im Gläschen		
Glasnudelsalat mit Pfefferhähnchen, roten Zwiebeln und frischen Thai Kräutern im Gläschen		
Schweinefleisch-Satays mit Zitronengras und würziger Erdnuss-Sauce		
Lachs-Ananas-Spieße mit Chiliglasur und Limetten-Creme-fraiche		
Gegrillte Thai-Auberginen mit Frühlingszwiebeln und Miso-Dressing im Gläschen		
Roastbeef-Röllchen mit asiatischer Remoulade und Chinakohlstreifen		
Gurken-Sandwich mit Tandoori-Chicken		
Nussbrot mit mildem Ziegenfrischkäse, Chiligelee und Kresse		
Gerösteter Kürbis mit Rucola, Frühlingszwiebeln, Koriander und Soja-Balsamico-Dressing im Gläschen		
Kichererbsen-Chili-Dip mit Fetekäse, frischem Koriander und Crema di Balsamico auf Pita-Chips		

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!


8.6 Desserts


Fruchtsalat mit kandiertem Ingwer und Korianderzucker im Gläschen		
Cantuccini-Kirsch-Tiramisu mit Amaretto und Mandelblättern im Gläschen		
Schokoladenbecher mit Zabaione-Mousse und Kiwi		
Schokoladenbecher mit weißer Mousse au Chocolat und Physalis		
Schoko-Chili-Würfel mit Ananas, Erdnüssen und etwas Rum verfeinert		
Orangen-Törtchen mit Mascarpone		

8.7 Würstl & Leberkäse

1 Stk. Münchener Weißwurst mit süßem Senf		
1 Paar Wiener Würstl mit Senf		
1 Stk. Würstlkocher inkl. Zange		
Weißwurstfrühstück:		
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Brezen & Weißbier		
Frisch gebackener Leberkäse inkl. Senf / Ketschup (1 Kg)		

8.8 Suppenküche

Standard Sortiment		
Karotte-Kokos-Ingwer-Suppe 1 l		
Sizilianische Tomatensuppe 1 l		
Rinderbrühe 1 l		
Hühnerbrühe 1 l		
Linseneintopf mit Wiener Würstchen 1 l		
Chili con carne 1 l		
Gulaschsuppe Wiener Art 1 l		
Mindestabnahmemenge 5 l Gastroschalen		

Standard Sortiment 0,33 l Becher		
Karotte-Kokos-Ingwer-Suppe		
Sizilianische Tomatensuppe		
Kartoffelcremesuppe		
BIO-Rinderbrühe		
BIO-Hühnerbrühe		
BIO-Gemüsebrühe		
Linseneintopf mit Wiener Würstchen		
Chili con carne		
Gulaschsuppe Wiener Art		

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

8.9 Tartelettes/ Quiches



Tartelettes / Quiches
Végétarienne (Champignons, Paprikaschoten, Tomaten, geriebener Emmentaler und Basilikum)
Au chèvre et aux épinards (Ziegenkäse im Blattspinat mit Speck)
Nicoise (Thunfisch, Tomaten, geriebener Emmentaler und Oliven)
Aux poireaux et au jambon (Lauch, gekochter Schinken mit Emmentaler)
A l'oignon (Elsässischer Zwiebelkuchen mit Speck)
Au roquefort et aux poireaux (Roquefort mit Lauch und französischen Walnüssen)
Steak (Bio-Hackfleisch in Thymian mit Tomaten und Emmentaler)
Asperges vertes (Grüner Spargel mit gekochtem Schinken, Feta, Tomaten und Schnittlauch)
Doux mélange (Ziegenkäse, Äpfel mit Lauch und Herbes de Provence)
Au saumon et aux épinards (Wildlachs im Blattspinat)
Crevettes (Black-Tiger Garnelen (31/40) in Fenchel-Dill mit Kirschtomaten)

Download-Version ohne Preise.
Gern senden wir Ihnen die
Version mit Preisübersicht auf
Anfrage zu!

9. Sound und Licht

Gerne rücken wir Ihre Veranstaltung *ins rechte Licht* und sorgen für musikalische Unterhaltung.



Artikel	Bezeichnung	Menge	ME
Sound und Licht	Sound und Lichtanlage ohne DJ	1	Set
DJ-Paket	DJ inkl. Sound und Lichtanlage inkl. 5 Stunden	1	Set
Folgestunde DJ	Folgestunde DJ > 5 Stunden	1	Stunde
Anfahrt	Anfahrt DJ	2	

10. AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen von Call-a-Cocktail

Stand: 01.01.2011

1. Geltungsbereich

Für Call-a-Cocktail gelten ausschließlich diese allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen des Kunden haben keine Gültigkeit.

2. Angebote

Angebote verstehen sich, wenn nicht schriftlich anders vereinbart, immer freibleibend. Verträge sind nur dann verbindlich, wenn sie durch Call-a-Cocktail schriftlich bestätigt worden sind.

3. Leistungen

Der Umfang der vertraglichen Leistungen ergibt sich aus dem Dienstleistungsvertrag bzw. der Auftragsbestätigung. Nebenabreden, die den Umfang der vertraglichen Leistungen abändern, bedürfen einer ausdrücklichen und schriftlichen Bestätigung durch Call-a-Cocktail

4. Preise

Es gelten ausschließlich die Preise der Auftragsbestätigung. Mindestbestellwert pro Tag 250 €. Die Preise und Mindestmengen gelten ausschließlich für München. Andere Lieferorte auf Anfrage.

5. Stornierung

Eine kostenlose Stornierung nach Auftragserteilung ist bis 60 Tage vor Veranstaltung möglich. Bei späterer Stornierung fallen folgende Stornokosten an:

bis 30 Tage = 20%, 29-10 Tage = 30%, < 10 Tage = 50% des Mindestumsatzes

6. Zahlung

a) Vor Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von ca. 50% des erwarteten Auftragswertes per Überweisung zu Zahlen. Die Höhe Anzahlung kann der Auftragsbestätigung entnommen werden.

b) Der Rechnungsbetrag ist innerhalb 7 Kalendertagen nach Erhalt zur Zahlung netto Kasse fällig.

c) Kommt der Auftraggeber in Zahlungsverzug, so ist Call-a-Cocktail berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank, mindestens jedoch 8 %, zu fordern.

7. Fehlende oder beschädigte Gegenstände

Fehlende und beschädigte Gegenstände einschließlich Gläser, die nicht durch das Personal von Call -a-Cocktail verursacht worden sind, werden dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

8. Haftungsausschluss

a) Call-a-Cocktail haftet nur im gesetzlich vorgesehenen Rahmen für eventuelle auftretende Schäden, an Einrichtungsgegenständen, Garderobe und Gesundheit der Gäste, wenn Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann.

b) Schadensansprüche dritter Personen trägt der Auftraggeber.

c) Call-a-Cocktail ist dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schaden nachgewiesen werden kann.

d) Bei Vermittlung fremder Dienstleistung (z.B. Samba-Show) übernimmt Call-a-Cocktail keinerlei Haftung.

9. Auf- und Abbau

Der Aufbau der Bar erfolgt in Abhängigkeit vom Beginn der Veranstaltung ca. 1-2 Stunden vor der geplanten Bareröffnung.

Der Abbau erfolgt sogleich nach Ende des Cocktailservices oder nach Vereinbarung. Aufbau am Vortag bzw. Aufbauzeiten die eine separate Anfahrt erfordern werden zusätzlich berechnet. Bei Aufbau im Freien stellt der Auftraggeber eine Überdachung bei schlechtem Wetter zur Verfügung.

10. Technische Voraussetzungen

In der Nähe der Bar werden ein Stromanschluss für Mixer, sowie gelegentlicher Zugang zu einer Spülküche vom Auftraggeber sichergestellt.

11. Parkplatz und Zugangsberechtigungen.

Vom Auftraggeber werden Parkplätze und Zufahrtberechtigungen (z.B. Messeausweise) für die Barkeeper und ggf. weiteres Personal zur Verfügung gestellt

Der Kunde hat dafür zu sorgen, dass eine direkte und ungehinderte Zufahrt mit einem PKW möglich ist.

12. Müllentsorgung

Die Müllentsorgung der Cocktailreste (z.B. Deko-Früchte, Flüssigkeiten, Strohhalme, Kartonagen und Verpackungen) ist vom Auftraggeber zu gewährleisten. Es entsteht eine Menge von ca. 1/2 Müllsack pro 100 Cocktails. Eine Müllentsorgung über Call-a-Cocktail wird zusätzlich berechnet.

13. Referenzfotos

Der Auftraggeber gestattet Call-a-Cocktail nach Veranstaltungsende Fotos sowie das Firmenlogo und ein Kurzprofil der Veranstaltung auf der Internet-Referenzseite einzustellen. Bei Beauftragung über einen Vermittler (z.B. Event-Agentur) ist diese für das Einholen der notwendigen Genehmigungen verantwortlich.

14. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist München.