

**Rechnungsadresse****KD-NUMMER:**

Firma: _____
Ansprechpartner: _____
Straße: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Fax: _____
Mobil: _____
E-Mail: _____

Lieferinformationen

Raum: _____
Etage: _____
Ansprechpartner: _____
Durchwahl/Mobil: _____
Aufbau: _____ **Uhrzeit**
Abbau: _____ **Uhrzeit**

!!! ABLAUF !!!:

Beginn: _____
Pause _ _____
Mittag _____
Pause _ _____
Ende: _____

Mo Di Mi Do Fr Sa So

DATUM: _____**Uhrzeit: von bis** _____**Personen:** _____Bewirtung vor während nach der Konferenz**Speisenauswahl oder weitere Infos:**

--	--

Menge	Artikel	Kurzbeschreibung	Preis/Pers.
	Begrüßungskaffee	Kaffee, Tee, Mineralwasser	2,90 €
	Obstkorb (15 Stk)	Äpfel, Birnen, Bananen, Trauben	12,90 € / Korb
	Getränkepauschale (ohne Kaffee)	Softgetränke, Säfte	2,90 €
	Kaffeepause (nur Getränke)	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte	3,90 €
	Kaffeepause inkl. Gebäck	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, Gebäck	4,50 €
	Kaffeepause inkl. Obst	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, Obst	5,50 €
	Kaffeepause inkl. Mini-Plunder	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, 2x Mini- Plundergebäck	5,75 €
	Kaffeepause inkl. belegte Brötchen	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, 2x belegte Brötchen	7,30 €
	Mittagessen "small"	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, Süppchen inkl. Brot	7,90 €
		Gulaschsuppe inkl. Brot	
		Käselauchsuppe inkl. Brot	
		Tomaten-Auberginensuppe inkl. Brot	
		Kartoffellauchsuppe inkl. Brot	
	Mittagessen "medium"	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, Gabelgericht	11,90 €
		Reis mit Asia-Geflügelpfanne	
		Pennnudeln mit mediterraner Geflügelpfanne	
		Ravioli mit Ricottafüllung und Tomatensauce	
		
	Mittagessen "large"	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, Mini-Buffer	14,90 €
		Mini-Buffer V1	
		Mini-Buffer V2	
		Mini-Buffer V3	
		Mini-Buffer V4	
	Kaffeepause inkl. Blechkuchen	Kaffee, Tee, Softgetränke, Säfte, 1,5x Blechkuchen	6,90 €
	Steh Tisch inkl. Husse (B1)		14,90 €
	Buffettisch inkl. Tischdecken (B1)		35,00 €
	Servicekraft		auf Anfrage
	Logistikpauschale		nach Aufwand

Alle Konferenzbewirtungen werden als Station im oder vor dem Raum aufgebaut.
 Gegen Aufpreis ist **Eindecken** der Tische möglich: 0,50 € / Person

Die oben genannten Preise bieten wir ausschließlich den Kunden der AGIT GmbH an.

Außerhalb unserer Öffnungszeiten (Mo-Fr 9:00-15:00 Uhr) fallen Personalkosten von € 22,90 pro Person und Stunde an. Mindermengenauschale von 5 Euro bei Rechnungen unter 50 Euro.

**Rechnungsadresse****KD-NUMMER:**

Firma: _____
Ansprechpartner: _____
Straße: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Fax: _____
Mobil: _____
E-Mail: _____

Mo Di Mi Do Fr Sa So

DATUM: _____Uhrzeit: **von** _____ **bis** _____

Personen: _____

Bewirtung vor während nach der Konferenz**Lieferinformationen**

Raum: _____
 Etage: _____
 Ansprechpartner: _____
 Durchwahl/Mobil: _____
 Aufbau: _____ Uhrzeit
 Abbau: _____ Uhrzeit

!!! ABLAUF !!!:

Beginn: _____
 Pause _ _____
 Mittag _____
 Pause _ _____
 Ende: _____

Speisenauswahl oder weitere Infos:

Menge	Artikel	Kurzbeschreibung	Preis/Pers.	
			Halbtags (6h)	Ganztags (8h)
	Tagespauschale "Small"	Begrüßungskaffee	15,20 €	20,70 €
		Kaffeepause inkl. Gebäck	14,40 €	19,60 €
		Mittagessen „Small“ (Suppengericht)		
		Kaffeepause inkl. Kuchen	X	
	Tagespauschale "Medium"	Begrüßungskaffee	19,20 €	24,70 €
		Kaffeepause inkl. Gebäck	18,20 €	23,50 €
		Mittagessen „Medium“ (Gabelgericht)		
		Kaffeepause inkl. Kuchen	X	
	Tagespauschale "Large"	Begrüßungskaffee	24,40 €	29,90 €
		Kaffeepause inkl. belegten Brötchen	23,10 €	28,40 €
		Mittagspause "Large" (Mini-Buffer)		
		Kaffeepause inkl. Kuchen	X	
	Snackpaket 1	Begrüßungskaffee	7,30 €	11,70 €
		Kaffeepause inkl. Gebäck	6,90 €	11,10 €
		Kaffeepause inkl. Gebäck	X	
	Snackpaket II	Begrüßungskaffee	9,50 €	15,00 €
		Kaffeepause inkl. belegten Brötchen	9,00 €	14,20 €
		Kaffeepause inkl. Obstkorb	X	
	Stehtisch inkl. Husse (B1)			14,90 €
	Buffettisch inkl. Tischdecken (B1)			35,00 €
	Servicekraft			auf Anfrage
	Logistikpauschale			nach Aufwand

Alle Konferenzbewirtungen werden als Station im oder vor dem Raum aufgebaut.
 Gegen Aufpreis ist **Eindecken** der Tische möglich: 0,50 € / Person

Die oben genannten Preise bieten wir ausschließlich den Kunden der AGIT GmbH an.

Außerhalb unserer Öffnungszeiten (Mo-Fr 9:00-15:00 Uhr) fallen Personalkosten von € 22,90 pro Person und Stunde an. Mindermengenauschale von 5 Euro bei Rechnungen unter 50 Euro.

Stand: Januar 2018

FINGERFOOD

als Buffetstation aufgebaut

Fingerfood Variante I ab 10 Pers.

9 Teile pro Person - nicht sättigend

Hähnchenfiletspieß herzhaft mariniert mit Paprikastreifen

(enth. Erdnüsse)

Datteln im Speckmantel mit Mandeln gefüllt

Herzhaft gewürzter Hähnchen-Stick mit Curry-Ananas

(enth. Erdnüsse)

Riesengambas im Kartoffelnest

(enth. Krebstiere)

Zucchinirollchen gefüllt mit würzigem Ziegenkäse & Basilikum ☐

(enth. Milch & Milchprodukte, Sellerie)

Herzhaft gefüllte Appetithäppchen aus Blätterteig

(enth. Ei, Weizen, Milch & Milchprodukte, Sellerie)

Canapees mit Tomaten-Mozzarella

(enth. Weizen, Milch & Milchprodukte, Sesam, Soja)

Kleine Reibeküchlein mit Meerrettichsahne und Lachsstreifen

(enth. Fisch, Milch & Milchprodukte)

Würzig belegte Mini-Bruschetta mit Pfifferlingen und Champignons ☐

(enth. Weizen, Sesam)

☐ = vegetarisch | ☐ = vegan

Preis pro Person : 12,90 € netto

Fingerfood Variante II ab 10 Pers.

12 Teile pro Person

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

(enth. Ei, Sellerie)

Abgebackene Mini-Baguettes

Mit Kräutern marinierter Hähnchen-Spieß

Hähnchenfiletspieß herzhaft mariniert mit Paprikastreifen

(enth. Sellerie)

Caprese Spicker mit frischem Basilikum

(enth. Milch & Milchprodukte)

Mini-Flammküchlein mit Schinken - kalt -

(enth. Milch & Milchprodukte)

Mini Wrap BBQ Chicken

(enth. Weizen, Senf, Soja)

Blätterteigkissen mit Frischkäse ☐

(enth. Weizen, Milch & Milchprodukte)

Kleine Kalbfleischfrikadelle gespickt mit Gouda & Cocktailtomate

(enth. Ei, Weizen, Senf)

Blätterteighäppchen mit Lachs

(enth. Weizen, Milch & Milchprodukte)

Melone-Schinken-Spicker

Kleine Reibeküchlein mit Meerrettichsahne & Lachsstreifen

(enth. Fisch, Milch & Milchprodukte)

Mini-Pizzen mit Feta & Spinat - kalt - ☐

(enth. Milch & Milchprodukte)

☐ = vegetarisch | ☐ = vegan

Preis pro Person : 15,90 € netto

Fingerfood Variante III ab 10 Pers.

12 Teile pro Person

Yakitori Hähnchenspieß mit Ananas

(enth. Weizen, Soja)

Hähnchenfiletspieß herzhaft mariniert mit Paprikastreifen

(enth. Erdnüsse)

Mini-Pizza belegt mit Salamiwürfeln - kalt -

(enth. Weizen, Milch & Milchprodukte)

Mini-Pizza mit Tomate - Mozzarella - kalt - ☐

(enth. Milch & Milchprodukte)

Riesengambas im Kartoffelnest

(enth. Krebstiere)

Saftige Hähnchen-Nuggets

(enth. Weizen, Soja)

Hausgemachte Partyfrikadelle

(enth. Ei, Weizen, Senf)

Zarte Mini-Schweineschnitzel

(enth. Ei, Weizen, Sellerie)

Würzig belegte Mini-Bruschetta mit Pfifferlingen & Champignons ☐

(enth. Weizen, Sesam)

Kleine Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt ☐

(enth. Ei, Weizen, Sesam)

Tomaten-Mozzarella-Spießchen ☐

(enth. Milch & Milchprodukte)

Reibeküchlein mit Frischkäse & Parmesan ☐

(enth. Milch & Milchprodukte)

Datteln im Speckmantel mit Mandeln gefüllt

Kräutercrepe-Rolle gefüllt mit Hähnchen / Curry & Sauerrahm

(enth. Ei, Fisch, Weizen, Milch & Milchprodukte, Sellerie)

☐ = vegetarisch | ☐ = vegan

Preis pro Person : 15,90 € netto

MINI-BUFFETS

als Buffetstation aufgebaut

Mini-Buffer V1

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

leichter Basmati-Reis gebuttert

Putenrahmgescnnetztes mit Champignons

saftiger Krustenschinken von der Schweinekeule

feine Gemüsauswahl

Mini-Buffer V2

gebutterte Pennenudeln

geschälte Kartoffelchen mit frischem Rosmarin

ital. Geflügelstreifen mit mediterranem Gemüse

Kräuterschinken an Tomatenkräutersauce

Gemüselasagne mit Gartengemüse und Kräutern

Mini-Buffer V3

hausgemachte frische Bauernspätzle

geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit Petersilie

saftiger Nackenbraten pikant gewürzt an Pfefferrahmsauce

zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule

Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen und Nelken

Broccolirösschen mit Mandeln

Auswahl Gabelgerichte (max. zwei Sorten auswählen):

- ASIA-Pfanne mit Geflügelstreifen und Chinagemüse, dazu Butterreis (enthält: Sellerie)
- Würziger Bauerngulasch von der Schweinekeule dazu Schupfnudeln (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja)
- herzhafter Bauerngulasch mit frischen Spätzle (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja)
- Braumeistergulasch mit Mini-Semmelknödeln (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)
- Würziger Braumeistergulasch an süßem Senf dazu frische Spätzle (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)
- Currypute mit Ananasstücken und Gartengemüse dazu Butter-Reis (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf)
- Currypute mit Ananasstücken und Gartengemüse dazu Schupfnudeln (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf)
- Geflügelpfanne mit Mediterranem-Gemüse dazu Pennenudeln (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie)
- Geflügelpfanne mit Mediterranem-Gemüse dazu Reis (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie)
- Geflügelpfanne mit Mediterranem-Gemüse dazu Rosmarinkartoffelchen (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie)
- Poulardenbrustgescnnetztes mit Champignons und Bauernspätzle (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja)
- Würzige Puszta-Geflügel-Pfanne mit Parikastreifen dazu Gemüserais
- Putengescnnetztes mit Champignons und Bauernspätzle (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja)
- Schaschlik-Gulasch von der Schweinekeule mit Paprika, Zwiebel dazu Bauernspätzle (enthält: Ei, Weizen, Sellerie)
- Schaschlik-Gulasch von der Schweinekeule mit Paprika, Zwiebel dazu Gemüserais (enthält: Weizen, Sellerie)
- Schweinerahmgescnnetztes mit Champignons dazu Gnocchis (enthält: Milch und Milchprodukte)

VEGAN

- Gelbes-Curry mit grünem Spargel, Tofu und Reis (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Kartoffel Gemüse - Curry mit Bohnen und Karotten (enthält: Weizen)
- Geschwenkte Schupfnudeln mit ZucchiniGemüse und Tomatensauce (enthält: Ei, Weizen, Sellerie)

VEGGIE

- Knackiges Gemüseragout an Kräutersauce mit Pesto-Makkaroni (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte)
- Knackiges Ofengemüse mit Rosmarin dazu halbwilder Reis Ravioli mit Käsefüllung an Kräutersahne-Sauce (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte)
- Ravioli mit Ricotta-Füllung an Tomatenkräuter-Sauce (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie)
- Geschwenkte Schupfnudeln mit ZucchiniGemüse und Käutersahnesauce (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)
- ZucchiniGemüse dazu Butter-Reis