
Individuelles Catering für Sie

Campus Event Catering



Campus Event Catering

Herzlich Willkommen beim Campus Event Catering!

Jede Veranstaltung ist etwas ganz Besonderes.

Die persönliche Beratung während der Planung Ihrer Veranstaltung steht bei uns im Vordergrund. Darum sprechen wir Ihre Veranstaltung auch ganz individuell mit Ihnen ab.

Die nachfolgenden Seiten zeigen einen kleinen Auszug unserer vielfältigen Möglichkeiten.

Es ist uns eine Herzenssache, Sie zu unterstützen.

Wir freuen uns auf einen Anruf oder eine E-Mail von Ihnen.

Ihr Team vom Campus Event Catering

Angebots-Übersicht

KONFERENZSERVICE	4
KAFFEIPAUSEN	6
LUNCH	8
MEETINGPLATTEN	9
LUNCHBOXEN	11
FINGERFOOD	12
BUFFET	13
GRILL	15
GETRÄNKE	18
PERSONAL	20
EQUIPMENT	20
DEKORATION	21
LIEFERUNG	21
WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN	22

Konferenzservice

Ob Seminar, Tagung oder Infoveranstaltung, der zeitliche Ablauf von der Kaffeepause bis zur Vollverpflegung ist von größter Bedeutung.

Der von Ihnen festgelegte Tagesablauf erfordert ein punktgenaues Anrichten. Unser Team verfügt über die notwendige Erfahrung, damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir passen uns dabei aufmerksam Ihrem Tagesprogramm an und reagieren flexibel auf kurzfristige Änderungen. Nehmen Sie uns beruhigt in die Verantwortung, Ihr Business Catering kulinarisch zu gestalten.

Tageskonferenz

„Lange Reihe“

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

Kaffeepause am Vormittag

Süße und herzhaft gefüllte Croissants
Saisonaler Obstkorb

Mittagspause

Kartoffelcremesuppe mit Croutons
Quiche mit Lauch und Sonnenblumenkernen
Salat in der Bowl mit Hirtenkäse und Oliven

Zum Dessert

Quarkspeise mit Waldbeeren

Kaffeepause am Nachmittag

Hamburger Butterkuchen und saftiger Sandkuchen

23,80 € p. P.

Konferenzservice

Tageskonferenz

„Elbchaussee“

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

Kaffeepause am Vormittag

Spieße von frischem Obst
Pikante Mini-Blätterteigtaschen
Hamburger Franzbrötchen in verschiedenen Varianten

Mittagspause

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings
Gebratene Hähnchenmedaillons auf Spargelragout mit Rote Beete-Gnocchi
Gemüselasagne mit Tomatensugo

Zum Dessert

Weißer Schokoladenmousse mit Mangokompott

Kaffeepause am Nachmittag

Dänischer Fruchtplunder und Apfelschnitte

28,50 € p. P.

Tageskonferenz

„Sternschanze“, vegetarisch/vegan

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

Kaffeepause am Vormittag

Spieße von frischer Melone
Kleine Wraps mit Hummus, Rucola und Gemüse
Crostini mit Kürbis-Bananen-Aufstrich

Mittagspause

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings
Hausgemachte Gemüsepraline mit buntem Bulgur und Ratatouille

Zum Dessert

Kokos-Milchreis mit Sauerkirschragout

Kaffeepause am Nachmittag

Rüblükuchen, Muffins oder Brownies

16,80 € p. P.

Konferenzservice

Pause

Getränke

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

Für einen halben Konferenztag 6,40 € p. P.

Für den ganzen Konferenztag 12,60 € p. P.

Pause

„Schwanenwikbrücke“

Obstsalat im Glas
Fruchtjoghurt und Joghurt mit Müsli
Nüsse/Studentenfutter

4,60 € p. P.

Pause

„Köhlbrandbrücke“

Mini-Croissants süß und herzhaft
Süße Plunder und Franzbrötchen
Laugengebäck

4,30 € p. P.

Pause

„Kattwykbrücke“

Mini-Schokoriegel und Müsliriegel
Fruchtgummi und Kekse
Stück Obst (Äpfel, Bananen, Mandarinen)

4,80 € p. P.

Konferenzservice

Pause

„Elbbrücken“

Hamburger Butterkuchen
Schoko-, Marmor- und Zitronenkuchen

3,20 € p. P.

Pause

„New-York-Brücke“

Donuts und Muffins in verschiedenen Varianten
Brownies und Rüblikuchen

4,60 € p. P.

Für Gäste, die Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben bzw. sich vegetarisch/vegan ernähren, bereiten wir immer gern eine passende Alternative vor. Bitte sprechen Sie uns an.

Konferenzservice

Lunch

„Veddel“

Verschiedene Suppen und Eintöpfe sowie ein Snack

Zum Beispiel:

Rote Beete-Eintopf mit Meerrettich-Schmand
dazu belegtes Laugengebäck

6,50 € p. P.

Lunch

„Uhlenhorst“

Verschiedene Quiches und Salate

Zum Beispiel:

Quiche Lorraine
und eine Salat-Bowl mit karamellisierten Rotweinpfeffeln

7,20 € p. P.

Lunch

„Eimsbüttel“

Verschiedene einfache Gerichte zum Verzehr aus der Bowl

Zum Beispiel:

Asiatische Hähnchenbruststreifen mit Gemüse Thai Green
dazu wahlweise Basmatireis oder gebratene Mi-Nudeln

7,80 € p. P.

Lunch

„Blankenese“

Klassischer 3-Gang-Lunch

Zum Beispiel:

Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer

Grünes Fischcurry mit Kräuter-Drillingen

Kleine Dessertauswahl

ab 14,50 € p. P.

Konferenzservice

Unsere Meetingplatten enthalten eine Auswahl an süßen oder herzhaften Köstlichkeiten. Um die Platten stilvoll für Sie zu arrangieren, haben wir die optimale Anzahl der Snacks pro Platte festgelegt. Je nach belegten Plätzen am Sitzungstisch erhalten Sie unsere Empfehlung für die Anzahl und Größe der Platten. Die hier aufgeführten Beispiele empfehlen wir jeweils für 6 Personen.

Meetingplatte

„Heidi-Kabel-Platz“

Mini-Buttercroissants, Mini-Schokoladencroissants
Mini-Brioche mit Quarkcreme und Rosmarin-Kirsch-Ragout
Halbierte Franzbrötchen

4,50 € p. P.

Meetingplatte

„Jungfernstieg“

Petit Fours und Macarons gemischt
Rüblkuchen

6,80 € p. P.

Meetingplatte

„Dar-es-Salaam-Platz“ vegetarisch/vegan

Baba Ghanoush (Auberginenpaste) mit Granatapfelkernen und Naan Brot
Schwarze Linsen mit Gemüse und Dattelpaste
Rote Beete-Orangensalat mit Koriander und Kreuzkümmel
Honig-Paprika mit Minze und Falafel
Syrische Pfannkuchenröllchen mit Muhammara (Walnusspaste)
Taboulé mit gebratener Melone und Minze

8,70 € p. P.

Konferenzservice

Meetingplatte

„Platz der Republik“

Mini-Laugengebäck mit Bergkäse, Tomate und Gurke
Mini-Bauernbrotstulle mit Obazda und Radieschen
Kleines Zwiebeltartelette mit luftgetrocknetem Schinken
Mini-Fleischpflanzerl auf Apfel- Kartoffelsalat
Tatar von geräuchertem Lachs auf Rettichsalat mit süßer Senfcreme

10,20 € p. P.

Meetingplatte

“Marco-Polo-Terrasse”

Spieß mit Mozzarella Balls, Kirschtomaten und Basilikumpesto
Tramezzini mit Frischkäse, Rucola, getrockneten Tomaten und ital. Schinken
Antipasti-Auswahl im Gläschen
Kartoffel-Spinat-Frittata
Pizzaröllchen mit Kochschinken und Thunfisch
Bruschetta mit Avocado-Tomatentatar

11,80 € p. P.

Meetingplatte

„Ballin-Park“

Mini Juicy Beef Burger mit Avocado und Zwiebelmarmelade
Pulled Chicken Tramezzini mit Cole Slaw
Spieß mit gebackener Garnele und Ananas
Süßkartoffelpuffer mit Lachs Ceviche und Chili Cream
Walnuss-Cheddar-Crostini
Mini-Windbeutel mit Frischkäse, Feigen und Bacon

16,40 € p. P.

Lunchbox

Lunchboxes bzw. Lunchbags enthalten eine gesunde und sättigende Mischung an Speisen und Getränken. Die Art der Verpackungen richten wir ganz nach den Gegebenheiten aus. So empfehlen wir eine praktische Lunchbox aus stabilem Karton für unterwegs, zum Beispiel als Proviant für die Heimreise.

Je nach individueller Füllmenge verwenden wir auch Lunchbags aus Papier in verschiedenen Größen.

Lunchbox

„Elbe“ vegetarisch/vegan

Vitalkornbrot mit Hummus, Grüne-Bohnen-Relish, Tomate und Gurke
Wrap mit Linsencreme und Salatblatt, marinierten Seitanstreifen und Rotkohlsalat
Couscoussalat mit Koriander und Minze-Soja-Dip
Melonensalat
Granatapfelsaft

16,20 € p. P.

Lunchbox

„Alster“

Vollkornkastenbrot mit Frischkäse und Salatblatt, Putenbrust, Feigensenf, Tomate und Gurke
Pikante Franzbrötchen mit Fetacreme, Bärlauch und getrockneten Tomaten
Tortellinisalat mit Mini-Tomaten, Basilikumpesto und luftgetrocknetem Schinken
Griechischer Joghurt mit Honig und Apfel-Nuß-Topping
Frischer Orangensaft

19,50 € p. P.

Lunchbox

„Bille“

Laugenzopf mit körniger Senfcreme und Salatblatt, hausgemachte Gemüseplanzerl, Tomate und Gurke
Vitalbrot mit Frischkäse und Salatblatt, Wildkräutersalami, Preiselbeer-Bärlauchsenf, Gurke und Tomate
Kartoffelsalat mit Dill, Gurke und Räucherlachsstreifen
Blaubeerjoghurt mit Limonentopping
Aromatisiertes Wasser mit Gurke, Minze und Zitrone

15,20 € p. P.

Eventcatering

Planen Sie ein Event? Gemeinsam mit Ihnen entwickeln und gestalten wir das Konzept, das genau Ihrem Event die besondere Note verleiht. Entsprechend Ihrer individuellen Wünsche und Ihrem Budget garantieren wir das Gelingen Ihrer Veranstaltung. Schon während der Planungsphase stehen wir Ihnen mit unseren Ideen und unserer Erfahrung zur Seite.

Fingerfood

„Planten un Bloomen“

Heide-Kartoffelsalat mit Apfel und Mini-Frikadelle
Lachstatar auf Pumpernickel mit Dillschmand
Yakitori-Hähnchenspieße
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto
Mini-Quiche vom Blattspinat mit Grana Padano
Salat von roten Linsen mit Gemüse, Datteln und mariniertem Hirtenkäse

15,60 € p. P.

Fingerfood

„Römischer Garten“

Rosa Entenbrust auf Bulgur mit Mango Chutney
Spieß von gebratener Chorizo und Jakobsmuschel
Lachs Ceviche auf Avocado-Gemüsetatar mit Wasabisoße
Parmesantütchen mit Rucola, frittiertem Wachtelei und Safranremoulade
„Trüffel“-Polenta mit gebratener roter Paprika und Büffelmozzarella
Süßkartoffel-Limonenpüree mit Steaktranche, Sojasoße und gebackenen Karottenstreifen

23,50 € p. P.

Fingerfood

„Antonipark“ vegetarisch/vegan

Crostini mit Ziegenfrischkäse, Feige, Honig und Tonkabohne
Antipasti-Gemüsevariation mit Brotchip
Blätterteigschnecke mit Cheddar
Gemüsetatar auf Kartoffelrösti mit Soja-Kräutercreme
Mini-Wrap mit Linsencreme, Kürbis und Rucola
Lauchtartelette mit Sonnenblumenkernen

13,50 € p. P.

Eventcatering

Buffet

„Michel“

Speisen kalt

Räucherlachs mit Meerrettich-Dill-Dip
Luftgetrockneter Schinken mit Galia-Melone
Kleine Mettbällchen mit Estragon-Senf
Käseauswahl mit Früchten
Blattsalate mit Gurken, Strauchtomaten und gebratenen Champignons
Salat von grünen Bohnen, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln
Verschiedene Sorten Bauernbrot mit Butter

Speisen warm

Krustenbraten vom Spanferkel in dunkler Biersoße dazu Spitzkohl und Kräuterspätzle
Gebratene Schupfnudeln mit Gartengemüse und saurer Sahne

Dessert

Topfencreme mit Himbeeren
Profiteroles mit Kuvertüre überzogen

31,50 € p. P.

Buffet

„Planetarium“

Speisen kalt

Parmaschinken mit gebackenen Rotweifeigen und Ziegenfrischkäse
Graved Lachs mit Wasabicreme und Paprika-Apfelsalat
Salat von schwarzen Tagliolini mit sautierten Mini-Tomaten, Garnele und Pinienkernen
Antipasti-Auswahl (Zucchini, Karotten, Auberginen und Champignons)
Caprese-Spießchen mit Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
Verschiedene Rohmilchkäse mit Datteln, Oliven und Trauben
Handgemachtes Bauernbrot mit Meersalzbutter

Speisen warm

Gebratener Zander auf schwarzen Bohnen mit Chorizo
Saltimbocca vom Kalb in cremiger Weißwein-Salbei-Reduktion auf Blattspinat
Gnocchi von Süßkartoffeln mit Parmesan
Gebratene Paprika mit Thymian und Rosmarin

Dessert

Tiramisu mit Orangen oder Erdbeeren (saisonabhängig)
Panna Cotta mit Mango und Tonkabohne

47,50 € p. P.

Eventcatering

Buffet

„Stadthöfe“ vegetarisch/vegan

Speisen kalt

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian, Blattsalaten und Himbeervinaigrette

Kleine Wraps mit Linsencreme, Rucola und Gemüse

Veganer Lachs (aus Kürbis) mit Guacamole, Frühlingszwiebel und Chili

Spieß von gebratenen Champignons mit Basilikum-Pesto

Spinat-Quiche mit gehobeltem Parmesan

Crostini mit Rote Beete-Hummus und Kresse

Auswahl an handgemachtem Bauernbrot mit Meersalzbutter und Auberginencreme

Speisen warm

Pasta gefüllt mit Pecorino, Feigen und Mohn in Kerbelbutter dazu gebratene Kräutersaitlinge und Strauchtomaten

Thai Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Kokos dazu Basmatireis

Dessert

Frischer Obstsalat

Riesling-Mousse mit Pfirsich-Ragout

26,50 € p. P.

Eventcatering

Grill

„Holzhafen“

Salate/Vorspeisen

Bayrischer Kartoffelsalat

Pastasalat mit Basilikumpesto

Griechischer Salat mit Strauchtomaten, Gurke, Paprika und Hirtenkäse

Bunter Krautsalat

Vom Grill

Marinierte Nackensteaks

Putenmedaillons in Kräuteröl

Thüringer Bratwurst

Vegetarische Bratwurst

Aus der Pfanne

Mediterrane Kartoffelpfanne mit Paprika, Champignons und Zucchini

Bergbauernbrot in verschiedenen Varianten

Aufgeschlagene Meersalzbutter

Soßen/Dips

Pikante Barbecue-Soße

Sour Cream

Kräutersenf mit Honig

Dessert

Frischer Obstsalat

Himbeer-Brownie

23,50 € p. P.

Eventcatering

Grill

“Kehrwieder-Fleet”

Salate/Vorspeisen

Ensaladilla de Pulpo (spanischer Tintenfischsalat aus Tintenfischtuben)

Spanischer Bohnensalat (grüne Bohnen, Hirtenkäse, Parmesan, Pinienkerne und Rosinen)

Spanischer Kartoffelsalat (Soja Majo, Mini-Tomaten, Gurke, Currypulver)

Spanischer Möhrensalat (Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Olivenöl)

Blattsalate mit Rucola, karamellisierten Apfelspalten, Kürbiskernen und Chicorée

Vom Grill

Gegrilltes Paprika-Maishähnchen

Schweinemedallions in kanarischer Kräutermarinade

Gegrillte Chorizo

Aus der Pfanne

Sartén de Patatas Flamenco (Kartoffelpfanne mit Kartoffelwürfeln, Paprika, Tomaten, Erbsen und Zwiebeln)

Bergbauernbrot in verschiedenen Varianten

Aufgeschlagene Meersalzbutter und Olivenöl

Soßen/Dips

Ziegenkäse-Dip mit Kräutern

Mojo Rojo (Chili-Dip mit Peperonata)

Aioli

Dessert

Flan de Huevos (gestürzte Karamellcreme)

Spanischer Mandelkuchen mit Orangensalat

28,50 € p. P.

Eventcatering

Grill

„Museumshafen“

Salate/Vorspeisen

Taboulé mit Minze
Couscous mit Garnelen
Marokkanischer Linsensalat mit Gemüse
Orientalisch gerösteter Blumenkohl
Gebackene Feigen mit Hirtenkäse

Vom Grill

Merguez vom Grill
Köfte (arabische Frikadellen vom Rind)
Hähnchenbrust in Tahini-Marinade
Marinierte Lammrückenstücke

Aus der Pfanne

Syrische Kartoffeln mit Minze, Petersilie und Zitrone
Bukhari Daja (orientalisches Reisgericht)

Brotauswahl (Fladenbrot, Naan-Brot und Gewürzbrot)

Soßen/Dips

Baba Ghanoush (Auberginenpaste mit Granatapfelkernen)
Arabischer Möhren-Dip
Toum (syrische Knoblauchcreme)
Hummus

Dessert

Orientalisches Dessert aus Joghurt, Walnüssen, Zimt und Orangen
Mandel-Pistazien-Schnitten mit Aprikosen

33,50 € p. P.

Getränke

Heißgetränke

Filterkaffee*

Inkl. Milch in verschiedenen Variationen, Zucker und Süßstoff
*100 % Bio und Fairtrade Kaffee

5,80 € je Liter

Tee*

Heißwasser und eine Auswahl an Teesorten im Beutel
Inkl. Milch in verschiedenen Variationen, Zucker und Süßstoff
*100 % Bio und Fairtrade Tee

4,80 € je Liter

Wünschen Sie einen Glühwein, eine heiße Schokolade im Winter oder eine erfrischende, hausgemachte Bowle in den Sommermonaten? Je nach Jahreszeit machen wir Ihnen gern alternative Getränkeangebote. Hier empfehlen wir natürlich auch immer eine alkoholfreie Variante dazu.

Mineralwasser

Viva con Agua Laut, mit Kohlensäure 0,33 l	1,90 € Flasche
Viva con Agua Leise, ohne Kohlensäure 0,33 l	1,90 € Flasche
Viva con Agua Laut, mit Kohlensäure 0,75 l	2,50 € Flasche
Viva con Agua Leise, ohne Kohlensäure 0,75 l	2,50 € Flasche

Säfte

Apfelsaft 0,2 l	2,00 € Flasche
Organgensaft 0,2 l	2,00 € Flasche
Apfelsaft 0,1 l	3,80 € Flasche
Organgensaft 0,1 l	3,80 € Flasche

Softdrinks

fritz-kola, verschiedene Sorten* 0,2 l	2,00 € Flasche
fritz-limo, verschiedene Sorten* 0,2 l	2,00 € Flasche
fritz-spritz, verschiedene Sorten* 0,2 l	2,00 € Flasche

*auch in 100 % Bio

Getränke

Sekt & Wein

Prosecco Vision Secco 0,75 l	9,90 € Flasche
Duprès Apfelsecco - alkoholfrei 0,75 l	13,20 € Flasche
Sekt Schloss Rheinach 0,75 l	11,20 € Flasche

Eden Rock Cuvée Weingut St. Annagut - Lergenmüller Weißwein 0,75 l	11,20 € Flasche
Rotwein 0,75 l	11,20 € Flasche

Trio Cuvée Weingut Sander* Weißwein 0,75 l	14,20 € Flasche
Rotwein 0,75 l	14,20 € Flasche

*100 % ökologische Weine

Biere

Ratsherrn Pilsner 0,33 l	2,90 € Flasche
Ratsherrn alkoholfrei* 0,33 l	2,90 € Flasche
Ratsherrn Alsterwasser* 0,33l	2,90 € Flasche
Ratsherrn weitere Bierspezialitäten 0,33l	3,30 € Flasche

*100 % Bio

Frisch vom Fass Ratsherrn Pilsener 30 l inkl. Zapfanlage	175,00 € Fass
---	---------------

Wir beraten Sie gern, wenn Sie weitere Getränke wünschen. Weitere Weine und Biersorten auf Anfrage. Die Auflistung soll Ihnen nur einen ersten Eindruck verschaffen.

Service

Personal

Unser Team besteht aus Köchinnen und Köchen, Konditorinnen und Konditoren, sowie Restaurant- und Hotelkaufleuten. Gerne unterstützen wir Sie im Bereich Veranstaltungsplanung, stellen Ihnen Personal für den Auf- und Abbau, den Service vor Ort sowie für die Buffetbetreuung zur Seite. Unsere Serviceleitungen stehen Ihnen als direkte Ansprechpersonen während der Veranstaltung zur Verfügung und übernehmen die Koordination der Cateringabläufe.

Die Mindesteinsatzzeit für Servicepersonal beträgt vier Stunden je Person.

Personal

Auf- und Abbau, Service, Buffetbetreuung	32,00 € je Stunde
Aufschlag für Serviceleitung, Küchenleitung, Aufbau Grill/Zapfanlage	6,00 € je Stunde
Wochenend- und Feiertagsaufschlag	6,00 € je Stunde

Equipment

Zu Ihrer Bestellung liefern wir Ihnen sämtliches benötigtes Equipment mit. In Ihrem Angebot enthalten sind Gegenstände, die direkt zu Ihrem geordneten Speisen- und Getränkesortiment und zur Produktpräsentation gehören, wie z.B. verschiedene Gläser, Geschirr, Bestecke, Warmhaltegefäße, Vorleger und Servietten.

Geschirrpauschale

Konferenzservice (einzelne Pause oder Meeting)	0,80 € p. P.
Konferenztag (von der Begrüßung bis zu Nachmittag)	1,80 € p. P.
Eventservice (Fingerfood-Empfang am Abend)	1,50 € p. P.

Weiteres Equipment wie zum Beispiel Stehtische mit Hussen, Tischdecken, Thekenelemente, Garderoben, Pavillons oder Kühlschränke bieten wir Ihnen gesondert an. Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie, damit es Ihnen an nichts fehlt.

Service

Dekoration

Gern dekorieren wir für Sie den Veranstaltungsbereich mit Blumen und weiteren Elementen. Entsprechend Ihren Wünschen, Vorstellungen und dem Thema der Veranstaltung passen wir die Dekoration der Räume an: Von einer einzelnen Blüte in einer Stilvase für den Stehtisch bis zum großen Blumenbouquet in der Bodenvase neben dem Rednerpult, wir sind für Sie da.

Lieferung

Pauschalberechnung (Umkreis Von-Melle-Park 2)

2 km Umkreis	15,00 € je Fahrt
bis 5 km Umkreis	20,00 € je Fahrt
bis 10 km Umkreis	30,00 € je Fahrt
Veranstaltungen bis 20 km	40,00 € je Fahrt
Weitere Lieferorte auf Anfrage.	

Die Preise gelten für ebenerdige Anlieferungen. Muss die Anlieferung über Treppen oder andere Erschwernisse erfolgen, entstehen zusätzliche Kosten für den Mehraufwand. Dieser wird, je nach Aufwand, anhand unseres Stundensatzes für Personalservice abgerechnet.

Service

Was Sie noch wissen sollten

Wir schätzen den persönlichen Kontakt und sind schon während der gesamten Planungsphase jederzeit für Sie ansprechbar. Es ist uns eine Herzenssache, Sie zu unterstützen, auch wenn Ihre Veranstaltung an einem Wochenende oder einem Feiertag stattfindet.

Alle Produkte werden von uns bei ausgesuchten zertifizierten Lieferanten bezogen, mit denen wir teilweise schon seit Jahrzehnten verlässlich zusammenarbeiten. Wenn möglich beziehen wir die Ware regional und regelmäßige, fast tägliche Lieferungen garantieren größtmögliche Frische. Die von uns eingesetzten Lebensmittel werden strengen Qualitätsrichtlinien unterzogen.

Sowohl bei den Getränken als auch bei den Speisen setzen wir auf Qualität und Nachhaltigkeit. So verwenden wir ausschließlich gentechnikfreie Produkte, Eier aus Boden- oder Freilandhaltung, Kaffee und Tee in Bio- und Fairtrade-Qualität.

Unsere kreativen Köche entwickeln immer neue Rezepturen. Ein besonderes Augenmerk richten wir auf den Ausbau weiterer veganer und vegetarischer Angebote.

Kosten und individuelle Absprachen für die Lieferung und/oder Auf-/Abbau werden direkt in unserem Angebot mit aufgeführt.

Bei der Lieferung von Geschirr, Besteck, Tischwäsche und sonstigen Gegenständen handelt es sich um Mietgegenstände, die nicht in das Eigentum des Kunden übergehen. Die hierfür gemäß den Preislisten/individuellen Absprachen zu entrichtenden Kostenpauschalen sind Mietpreise.

Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen an den Mietgegenständen gehen zu Lasten des Kunden. Es wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Der Kunde ist verpflichtet, Schäden, die aufgrund seiner Veranstaltung aufgetreten sind, bei der Rückgabe dem Studierendenwerk Hamburg zu benennen.

Die vollständigen AGBs finden Sie unter:
www.campus-event-catering.de/downloads/