BREMERTOR

Ven

Cateringmappe





ein Unternehmen - ein Team - eine Familie

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie einen Blick in unsere Cateringmappe werfen.

Wir hoffen, dass für Sie schon etwas passendes dabei ist, sollte dies jedoch nicht so sein, beachten Sie bitte, dass es sich hierbei nur um Vorschläge handelt.

Gerne gestalten wir Ihre Feier und Ihr Menü oder Buffet ganz nach ihren Wünschen & Vorstellungen.

Scheuen Sie sich also bitte nicht, mit Änderungswünschen oder speziellen Vorstellungen an uns heranzutreten.

Wir freuen uns schon jetzt auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen!

Ihre Familie Gefken & das gesamte Team

Wir unterstützen Sie gerne!

Sie sind auf der Suche nach dem richtigen Partner für Ihre Veranstaltung? Jemand, der auf Ihre Wünsche eingeht und Sie bei allen noch so ausgefallenen Ideen unterstützt?

Herzlichen Glückwunsch, Sie sind fündig geworden.

Wir sind der Partner, der Ihr Event zu einem einzigartigen Erlebnis werden lässt, der es zum Ziel hat, Sie und Ihre Gäste mehr als zufrieden nach Hause gehen zu lassen und der Ihnen

von Anfang bis Ende zur Seite steht.



Equipmentverleih

Unter dem Motto:

"Es soll Ihnen an Nichts fehlen"

stellen wir Ihnen vom Aschenbecher bis zur Zapfanlage unser gesamtes Equipment

zur Verfügung.

Privatcaterings

Sie Planen eine Hochzeit, ein Klassentreffen, einen Geburtstag oder einfach nur ein nettes Beisammensein?

Wir nehmen Ihnen gerne die Arbeit ab, damit Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern

können.

Eventcaterings

Steht ein großes Firmenfest, eine Grillparty, eine Eröffnungsfeier oder ein ähnliches großes Event an?

Wir versorgen Sie gerne mit allem, was Sie hierfür benötigen.

Inhalt

Schnittchen / Brötchen	6
Fingerfood	8
Buffets	13
Kreieren Sie Ihr Buffet	15
Saisonale Buffets	21
Weihnachten	24
Getränke	26
Cocktailbar " Die Wanderbar"	28
Equiment, Personal & Dekoration	30
Wissenswertes auf einen Blick	33





Schnittchen

Mindestbestellung: 10 Stk. pro Sorte Wir empfehlen Ihnen 6 Schnittchen pro Person

Zwiebelmett
Mettwurst
Spargel-Schinken-Röllchen
Geräucherte Putenbrust
Kochschinken
Geräucherter Schinken

Gouda 🌱
Tortenbrie 🌱
Tomate-Mozzarella 🌱
Emmentaler 🌱
Kräuterfrischkäse 🜱

Graved Lachs Räucherlachs

Antipasti ℚ Avocadocreme ℚ Hummus ℚ

Brötchen

Mindestbestellung: 10 Stk. pro Sorte Wir empfehlen Ihnen 3 - 4 halbe Brötchen pro Person

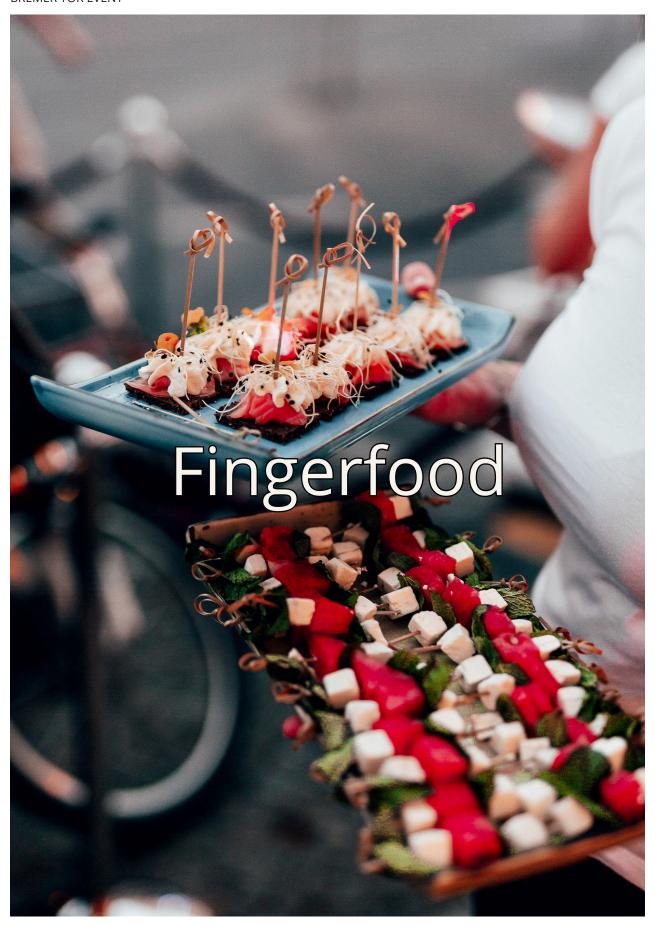
Zwiebelmett
Mettwurst
Spargel-Schinken-Röllchen
Geräucherte Putenbrust
Kochschinken
Geräucherter Schinken

Gouda 🌱
Tortenbrie 🌱
Tomate-Mozzarella 🌱
Emmentaler 🌱
Kräuterfrischkäse 🌱

Graved Lachs Räucherlachs

Antipasti ℚ Avocadocreme ℚ Hummus ℚ

Gerne können Sie auch Vollkornbrötchen erhalten.





Fingerfood

Genießen Sie unsere kleinen Feinheiten und lassen Sie das Besteck einfach Besteck sein.

Unser kreatives Team sorgt dafür, dass Sie die kleinen Gaumenfreuden entspannt im Stehen zu sich nehmen können.

Ganz gleich ob auf die Hand, gespießt oder auf der Gabel...

Mindestbestellung: 10 Stk pro Sorte





Fingerfood "Kalt"

Spieße:

Tomate-Mozzarella-Spieß 🌱

Feigen-Käse-Spieß 🌱

Käse-Obst-Spieß 🌱

Burger-Spieß
(Mini Frikadelle, Cheddar, Gewürzkurke, Tomate, Salat)
Antipasti-Spieß

Im Glas:

Couscous-Salat mit Rote Beete & Ziegenkäse

Gemüsesticks mit Kräuterdip

Mini Frikadelle auf mediterranem Nudelsalat

Wassermelone-Feta-Salat

Avocado Salat ${\mathbb V}$ Falaffelbällchen mit Minzjoghurt

Happen:

Vegetarisch gefüllter Mini-Wrap 🛹

Tramezzini-Tomate-Mozzarella 🌱

Tramezzini-Chorizo

Tramezzini-Thunfischcreme

Lachs-Frischkäse-Crepé

Cracker mit Frischkäsecreme V

Cracker mit Paprikacreme 🌱

Pumpernickelhappen Frischkäse-Lachs

Gurkenhappen Garnele-Guacamole

Fingerfood

"Warm" im Chafing Dish

Spieße:

Hähnchenspieß mediterran

Hähnchenspieß mit süß-sauer Sauce

Asiatischer Nudelspieß

Garnele-Chorizo-Spieß

im Glas:

Mini Currywurst

Mini Schnitzel auf Kartoffelstampf, Jus Parmesanschnitzel auf mediterranem Gemüse Garnele auf Curry-Cocos-Risotto mit Parmesan

Bolognese-Spieß (Gefüllte Tortellini, Tomate, Tomatensauce)

Kalbsfrikadelle mit Thunfischsauce

Lachswürfel auf Tagliarini in Limonensauce Schweinefilet im Speckmantel auf Röstkartoffeln und Kirschjus

Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffel

Tomatenbulgur mit Gemüsespieß 🕠

Mini-Sellerie-Sesam-Schnitzel auf Mango-Reis ♥

Süßkartoffel mit Zitronencreme 🐓

Happen:

Mini Cheeseburger

Mini Camembert auf Preiselbeeren 🌱

Brokkolinugget mit Kräuterdip 🜱

Mini Kartoffelpuffer mit Trüffelmajo







Fingerfood

"Dessert"

Spieße:

Käse-Obst-Spieß 🌱

im Glas:

Mousse au Chocolat 🎺

Rote Grütze mit Vanillesauce 🌱

Mini Browni mit marinierten Beeren

Limettencreme mit Fruchtsauce 🌱

Tiramisu 🎺

Joghurt Griechischer Art mit

✓
Walnüssen und Honig

Pana Cotta mit Fruchtsauce

Weiße Mini Mousse au Chocolat

Mini Kokosmousse mit Limettengelee

Orangencreme mit Fruchtsauce

Maracuja-Kokos-Creme

Obstsalat mit Vanillesauce

Chia-Kokos-Pudding mit Beeren

Vanille-Chia-Pudding mit Marille

Happen:

Mini Muffin

Mini Donut



Crepe mit fruchtiger Quarkfüllung

Crepe Röllchen mit Schokocreme und marinierten Erdbeeren

Fingerfood Pakete

Als Flying Fingerfood oder Buffet

Wir bitten von Änderungen in den Paketen abzusehen.

Mindestbestellung: 15 Personen







Classic

Feigen im Speckmantel Bolognese-Spieß Melone-Parmaschinken-Spieß Schweinefilet im Speckmantel Mini Currywurst Mini Schnitzel Kartoffelstampf

Rote Grütze 🌱

Mousse au Chocolat

Mediterran

Antipasti-Spieß

Tomate-Mozzarella-Spieß 🎺

Mediterraner Nudelsalat 🌱

Parmesanschnitzel auf mediterranen Gemüse Garnele auf Curry-Cocos-Reis mit Parmesan

Pasta an Pesto-Sahnesauce, getrockneten Tomaten, Parmesan 🜱

Pana Cotta 🐓, Griechischer Joghurt 🐓

Bayerisch

Wurstsalat

Weißwurst-Brezel-Happen

Obazda

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🌱

Nürnberger auf Sauerkraut und Kartoffelstampf Schweinefilet Semmelknödel & Pfifferlingsrahm

Bayerisch Creme 👎

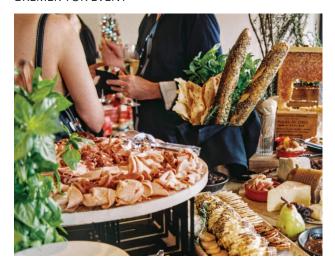


Sachertörtchen 👎





BREMER TOR EVENT



Buffets

Gemeinsam finden wir für Sie und Ihre Veranstaltung das passende Buffet, welches Ihr Event unvergesslich werden lässt.

Alles Schnitzel

(ab 20 Personen)

Knackige Salatbar ♥
Schweineschnitzel, Pilzrahmsauce, Hollandaise,
Röstkartoffeln ♥, Kartoffelgratin ♥
Mousse au Chocolat ♥

ab 15 Personen

Old but Gold

(ab 20 Personen)

Bremer Hochzeitssuppe

Rinderschmorbraten, Hähnchenbrustfilet Schweinefilet im Speckmantel, Kabeljaufilet Rahmsauce, Weißwein-Dill-Sauce Rotwein-Schalottensauce, Gemüse vom Markt Kartoffelgratin & Kräuterkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce 🐓

Bella Italia

(ab 20 Personen)

Antipastivariation , Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella , Rucolasalat
Bauernsalat mit Schafskäse
zweierlei Butter
Brot- & Baguettekorb
Schweineschnitzel in Parmesanpanade
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras
Lachslasagne mit Blattspinat und Sahnesauce
Schweinefilet mit
Tomate-Mozzarella überbacken,

Kräutersauce, Tomatensauce

Ratatouille Gemüse ♥
mediterranes Kartoffelgratin ♥, Tagliarini ♥
Kräuterkartoffeln ♥
Käseauswahl ♥
Tiramisu ♥, Panna Cotta ♥

El Classico

(ab 20 Personen)

Gefüllte Lachsröllchen, Antipastivariation

Kichererbsensalat

Roastbeef rosa
knackige Salatbar

Brot- & Baguettekorb
Schweineschnitzel Wiener Art
Geschmorte Rinderrouladen

Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras
Ofenlachs
Rahmsauce & Kräutersauce

Rahmsauce & Kräutersauce
Gemüse vom Markt, Rotkohl
Wildkornreis , Kartoffelgratin
Röstkartoffeln
Internationale Käseauswahl
mit Feigensenf
Vanillemousse mit Fruchtsauce
Schokobrownie an marinierten Früchten



Empfehlung

Wir bitten folgende Hinweise zu berücksichtigen:

15 - 25 Personen:

26 - 40 Personen

ab 41 Personen

Gerne gestalten wir Ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Hierfür erstellen wir Ihnen gerne einen individuellen Preis.





Salate

Knackige Salatbar Ѵ

Griechischer Bauernsalat 🎺

Waldorfsalat 🎺

Speckkartoffelsalat

Kichererbsensalat V

Wasabi Gurkensalat 🌱

Mediterraner Nudelsalat 🐓

Tomatensalat mit Zwiebeln

Couscous-Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse

Apfel-Möhrensalat 🕡

Pellkartoffelsalat 🐓

Krautsalat vom Spitzkohl 🕠

Wassermelone-Feta-Salat

Tomate-Mozzarella-Salat

Cole Slaw vegetarisch oder vegan





Vorspeisen

Antipastivariation
Antipastivariation
Gefüllte Lachsröllchen

Trammezini-Tomate-Mozzarella
Trammezini Chorizo

Trammezini-Thunfischcreme

Bruschetta
Roastbeef mit Remoulade

Fischplatte

Spargel-Schinken-Röllchen

zweierlei Butter & Brotauswahl

Suppen

Süßkartoffelcremesuppe

Zitronengrassuppe

Kartoffelcremesuppe mit Speck

Cocos-Curry-Suppe mit Geflügel

Bremer Hochzeitssuppe vom Huhn

Tomatencremesuppe

Gulaschsuppe vom Rind

Brokkolicremesuppe

Geflügelcremesuppe

Karotte-Apfel-Ingwer-Suppe

Käse-Lauch-Suppe

zur entsprechenden Jahreszeit:

Spargelcremesuppe *

Pfifferlingsrahmsuppe *

Hokkaido-Cayenne-Suppe *



Fleisch

Mindestabnahme 10 Portionen

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
Schnitzel von Schwein oder Hähnchen
Schnitzel in Parmesanpanade
Schnitzel in Eihülle
Schweinefilet im Speckmantel
Mit Tomate-Mozzarella überbackenes

Mit Tomate-Mozzarella überbackenes Schweinefilet

Spare-Ribs

Rinderrouladen in eigener Sauce Rinderfilet Gulasch vom Rind Hähnchenbrust an Zitronengras

Knusperhähnchen

Hähnchengeschnetzeltes

Hähnchen Saltimbocca

Entenbrust

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Lammcurry

orientalisches Lammragout

saisonal: Rehrücken / Hirschrücken Wildgulasch

Pasta

Mindestabnahme 10 Portionen

Sorten

Tagliatelle 🏸

Penne

Fussili

Tortellini mit Fleischfüllung 🎺

Ravioli mit Bruschetta-Füllung

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta 🌱

Teigtaschen gefüllt mit Zucchini

Saucen

Tomatensauce 🌱

Tomaten-Cocos-Sauce 🎺

Carbonara

Bolognese

Vegetarische Bolognese 🌱

Quattro Formaggi Sauce 🐓

Tomatensauce mit Ratatouille Gemüse

Gorgonzola Sauce 🌱

Pasta Gerichte

Lasagne Bolognese

Gemüselasagne

Lachslasagne

Asia Nudelpfanne

Pasta Rinderfiletspitzen

Pasta Lachs

Fisch

Mindestabnahme 10 Portionen

Lachsfilet gedünstet oder gebraten

Lachsfilet im Kräuter-Knuspermantel

Lachslasagne

Gebratene Garnelen im Chili-Minz-Sud
Gebratene Garnele im Knoblauch-Kräuter-Sud
Kabeljau Filet gedünstet oder gebraten
Panko Fischstäbchen vom Kabeljau
Zanderfilet gedünstet oder gebraten

Vegetarisch / Vegan

Mindestabnahme 10 Portionen

Mit Couscous gefüllte Zucchini 🦞

Mediterrane Gnocchi-Pfanne 🌱

Kürbis-Cocos-Ragout ₩

Sellerie-Knusperschnitzel V

Gemüse-Geschnetzeltes V

Gemüse-Knusperfrikadelle V

Gefüllte Paprika Ѵ

Gemüse-Reispfanne ₩

Tomaten-Bulgur mit Gemüse V

Gemüse vom Markt , Rahmgemüse Grillgemüse , buntes Pfannengemüse , Rotkohl , Weinkraut , Pilzpfanne , Kleine gebackene Kartoffeln in Schale Röstkartoffeln Mediterranes Kartoffelgratin Kartoffelgratin Drillinge Petersilienkartoffeln Rahmsauce | Jus | Rotwein-Schalotten-Jus Tomatensauce | Hollandaise | Bernaise | Kräuterrahmsauce | Limonensauce | Gorgonzolasauce | Sahnesauce | Sahnesauce



Dessert

Käse-Obst-Spieß 🌱

Obst-Spieß ₩

Mousse au Chocolat 🌱

Rote Grütze mit Vanillesauce 🌱

Mini Browni mit marinierten Beeren 🌱

Limettencreme mit Fruchtsauce 👎

Tiramisu 🌱

Joghurt Griechischer Art mit 🌱 Walnüssen und Honig

Pana Cotta mit Fruchtsauce 👎

Weiße Mini Mousse au Chocolat 🌱

Mini Kokosmousse mit Limettengelee 🌱

Orangencreme mit Fruchtsauce 🌱

Maracuja-Kokos-Creme 🐓

Obstsalat mit Vanillesauce 🐓

Chia-Kokos-Pudding mit Beeren ₩

Vanille-Chia-Pudding mit Marille ₩

Mini Muffin

Mini Donut 🎺

Crepe mit Fruchtiger Quarkfüllung 🐓

Crepe Röllchen mit Schokocreme und 🎺 marinierten Erdbeeren





BREMER TOR EVENT



Curry vom Huhn

(ab 20 Personen)

Currycremesuppe *

Huhnfleisch in einer pikant-scharfen Currysauce Basmati-Duftreis

Mango-Chutney, Shrimps, Kokosflocken, Rote Bete, eingelegter Ingwer, gekochte Eier, Sambal Olek, Midas-Curry, Azia-Gurken, Preiselbeeren, Soja-Sauce, Gebackene Bananen & Ananas, Kroepoek

Exotischer Obstsalat

Spargel

(ab 20 Personen)

Spargelcremesuppe 🌱

Spargel, Hollandaise, Salzkartoffeln 🐓 , Schinken, Schweineschnitzel, Lachs

Eierlikörcreme 🌱 & Erdbeertiramisu 🌱

Grünkohl

(ab 15 Personen)

Hühnersuppe

Grünkohl, Kasselernacken, Kochwurst, Bremer Pinkel, Salzkartoffeln ❤, Röstkartoffeln ♥, Senf ❤

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerisches Buffet

(ab 20 Personen)

Obazda, Radi ♥, Schmalz, Landjäger, Jausenplatte mit Leberkäse und Schinken Laugenbrezel und Bauernbrot, Butter

Weißwurst mit süßem Senf, Nürnberger Rostbratwürstchen, Leberkäse, Spießbraten Speck-Sauerkraut, Käsespätzle ♥, Kartoffelknödel

Apfelstrudel mit Vanillesauce 🌱



Grillbuffet Smoker

(ab 20 Personen)

Spare Ribs, Beef Burger, Jack Fruit Burger
Pulled Pork, Maiskolben ♥, Grillgemüse
Kartoffelgratin ♥, Wedges ♥, Cole Slaw ♥

Tomate-Mozzarella-Salat Wasabi-Gurkensalat Salatbar, Brot- & Buttervariation, Grillsaucen Zweierlei Eisbar mit verschiedenen Saucen und

Toppings, American Cheesecake mit Buttertoffeesauce

Großes Grillbuffet

(ab 20 Personen)

Rinderhüftsteak, Chili-Minz-Garnele, Lachsflet af Bananenblatt, marinierte Schweinemedaillons, Hähnchenbrust mit Mango-Chili-Marinade,

Rostbratwurst, Kartoffelgratin

Kräuterkartoffeln, Grillgemüse mit Aioli 🌱, Couscous-Rote Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse 🦞 Wasabi-Gurkensalat, mediterraner Nudelsalat 🜱

Tomate-Mozzarella-Spieße ¹, Salatbar [√]

Grill- und BBQ-Saucen, gemischter Baguettekorb,

zweierlei Butter

Tiramisu ♥, Limettencreme ♥,

Mousse au Chocolat 🎺



Kleines Grillbuffet

(ab 15 Personen)

Rostbratwurst, Schweinenackensteak Hähnchenbrust, Grillkäse , Pellkartoffelsalat , Nudelsalat , Krautsalat , Bauernsalat ,

> gemischter Baguettekorb zweierlei Butter Tzatziki, Senf, Ketchup





Buffet Nr. 1

Hokkaido-Cayenne-Suppe 🌱

Kross gebratene Entenbrust auf Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Klöße , Orangenjus, Schweinefilet im Speckmantel an Kartoffelgratin , und Marktgemüse , Rahmsauce

Cocos-Kürbis-Ragout mit Wildreismischung ***

Lebkuchen-Mousse mit Rumtopfspiegel

Buffet Nr. 2

Birnen-Ziegenkäse-Salat ♥, Lachsroulade, Roastbeef mit Remoulade, Hokkaido-Granatapfel-Salat ♥ Brotkorb, Buttervariation

Zitronengrassuppe 🌱

Krosse Entenbrust, gefüllter Lammbraten, pochierter Lachs, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Pilzpfanne, Klöße, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln, Orangenjus, Weißweinkräutersauce

Pilz-Gnocchi-Pfanne mit Steinpilzsauce ♥

Spekulatiustiramisu an Orangengelee \checkmark , Apfelstrudel an Vanillesauce \checkmark

Buffet Nr. 3

Rote-Beete-Wallnußsalat 🔨, Lachsroulade mit Granatapfelcreme, Birnen-Ziegenkäse-Salat 🌱 Winterliche Salatbar 🜱 mit Dressingauswahl, Brotkorb, Buttervariation

Steinpilzrahmsuppe 🌱

Krosse Entenbrust, Schweinefilet im Speckmantel, Rinderrouladen, Zanderfilet, Apfelrotkohl,
Speckrosenkohl, Kartoffelgratin, Kräuterspätzle, Klöße
Weißweinsauce, Orangenjus, Rahmsauce
Pfifferling-Maronen-Gemüse mit Ofenkürbis und Wildreismischung

Lebkuchen-Mousse $ilde{\,}^{
u}$, Spekulatiustiramisu an Orangengelee $ilde{\,}^{
u}$, Apfelstrudel an Vanillesauce $ilde{\,}^{
u}$



Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Schweppes Wild Berry, White Peach

Effect Energy

Vilsa medium, Vilsa naturelle

Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Kirschsaft, Bananensaft

> Limonaden Wassermelone, Blutorange, Erdbeer

> > Eistee Pfirsich, Zitrone, Granatapfel

Bier & Wein

Haake Beck vom Faß, Beck's vom Faß

Beck's, Beck's alkoholfrei,

Beck's Green Lemon

Franziskaner, Franziskaner alkoholfrei

Gutedel

Grauer Burgunder

Riesling

Spätburgunder

Primitivo

Cabernet Sauvignon Rosé

Piú Frizzante Prosecco

Spirituosen

Lillet

Aperol

Campari

Smirnoff Vodka

Norden Gin

Tanqueray Gin

Bombay Sapphire Gin

Jim Beam

Jack Daniels

Havana Club 3 Jahre

Havana Club Verde

Bacardi

Spirituosen

Baileys

Sambuca

Ouzo

Malibu

Berliner Luft

Obstler

Jägermeister

Ramazzotti

Berentzen Kornspirituosen

Jubiläums Aquavit

Weitere Getränke sind auf Wunsch zusätzlich möglich.





Unsere WanderBar für Ihr Event

Sie planen ein Event und sind noch auf der Suche nach einem Highlight?

Dann ist unsere WanderBar genau das richtige für Sie!

In Kombination mit unserem geschulten Personal und einer außergewöhnlichen Cocktailmaschine servieren wir Ihnen im Handumdrehen eine aufregende Auswahl an Cocktails und Drinks.

Die WanderBar kann sowohl indoor als auch outdoor eingesetzt werden und ist durch ihre verschiedenen Elemente flexibel an jede Umgebung anpassbar.





Equipment

Wir stellen Ihnen gerne das nötige Equipment für Ihr Event zur Verfügung. Auch ohne Catering von uns:

Aschenbecher Glas

Barequipment

Bauzaun

Beachstühle

Besteck

Bierzeltgarnituren

Bierwagen

Buffettische

Chafings (Warmhaltebehäter mit Brennpaste)

Cocktailmaschine

Crepemaker

Eiswürfelmaschine

Eistruhe

Feuerschale

Gläser:

- Rotwein 0,2l
- Weißwein 0,2l
- Sekt 0,1I
- Longdrink 0,3l
- Willybecher 0,21
- Shot 2cl

Gasgrill mit einer Gasflasche

Garderobenständer mit Bügeln

Glühweintopf

Heizpyramiden

Jägermeistermaschine

Küchenequipment

Kinderstühle

Kühlschrank

Kühltruhe

Kühlanhänger

Kaffeemaschine 1,5l

Kaffeemaschine 15l

LED Spots

Lichterketten

Marktbuden aus Holz

Musikanlage

Faltpavillion 3m x 3m weiß, schwarz

Faltpavillion 3m x 6m weiß, schwarz, rot

(ohne Boden)

Popkornmaschine

Regale

Stühle gepolstert

Stehtische

Stromequipment

Smoker-Grill

Schokobrunnen klein

Teller:

- Mittelteller
- Essteller
- Dessertteller

Tische

- rund 120cm Durchmesser (5-7 Personen)
- rund 150cm Durchmesser (7-9 Personen)
- rund 180cm Durchmesser (9-11 Personen)
- eckig 0,80m x 1,80m

Thekenelement á 1,50m

Traverse

Tanzboden pro m²

Waffeleisen

Zapfanlage

Zeltvermittlung

Personal

Auf- und Abbaukraft

Serviceleitung

Servicekraft

Toiletten- & Garderobenbetreuung

Koch / Köchin

Die Abrechnung der Personalkosten erfolgt nach tatsächlichem Aufwand je angefangene halbe Stunde.

Dekoration

Acryl Willkommensschild - individuell angepasst Blumenkübel Blumenvasen Blumenvasen-Set mit Füllung Deko-Set Stehtisch Deko-Set Marktbude Deko-Set Eingangsbereich Holzkiste versch. Größe Holzleiterregal rustikal Kerzenleuchter silber 5armig Kerzenleuchter silber 3armig Kerzenständer silber Kerzenständer gold Kerzenständer Glas Lampions weiß Lampions bunt LED Palmen Platzteller Glas Platzteller silber Platzteller gold Platzteller rot Papierservietten div. Farben Stoffserviette weiß Strech-Stuhlhusse weiß Stuhlband Farbe nach Wunsch Stehtischhusse Stretch weiß/schwarz/rot/blau Skirtings (Sichtschutz für Buffettische) Spiegelteller klein Spiegelteller groß Staffelei weiß/schwarz/rosé groß Staffelei Holz klein Tischwäsche weiß Tischnummern gold/rosé/Glas Tischläufer div. Farben Tischdeko-Set "Elegant" Tischdeko-Set "Eucalyptus" Tischdeko-Set "Rustikal" Tischdeko-Set "Weihnachten"

> Teelichtgläser Weihnachtsdeko div. Elemente







Zeltvermittlung

Gerne helfen wir Ihnen, das für Ihre Veranstaltung passende Zelt zu bestellen.

Da dies für uns mit großem Aufwand verbunden ist, erlauben wir uns hierfür eine Servicepauschale in Höhe von 100€ zu berechnen.

Sollten Sie dies nicht wünschen, lassen wir Ihnen gerne Kontaktdaten von hiesigen Zeltbauern zukommen.

Bestellannahme

Wir bitten um Ihre Bestellung bis spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungsdatum.

Wir bitten bei solch spontanen Bestellungen jedoch um Verständniss, dass diese nicht sicher noch angenommen werden können.

Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert für eine Bestellung liegt bei 250,00€ netto exclusive Personal- und Lieferkosten.

Lieferbedingungen

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Bestellung an den gewünschten Ort. Hierfür erlauben wir uns, die Fahrtkosten mit 1,20€ pro gefahrenen Kilometer in Rechnung zu stellen.

Abweichungen in der Anlieferzeit stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Anlieferung & Abholung

Die Liefer- und Abholdetails besprechen wir gerne direkt mit Ihnen.

Sämtliches Equipment wird von uns anschließend gereinigt, wodurch Sie sich die Mühe nicht machen brauchen.

Vermietung von Equipment

Gerne vermieten wir Ihnen unser Equipment auch ohne Gesamtcatering von uns. Hierfür stellen wir Ihnen die Artikel maximal 3 Tage zur Verfügung. Die Endreinigung wird von uns übernommen. Die Lieferung des gewünschten Equipments ist nach Rücksprache möglich.

Stornobedingungen

ab 30 Tage vor Veranstaltung - 25% des Bestellwertes

ab 14 Tage vor Veranstaltung - 50% des Bestellwertes

ab 7 Tage vor Veranstaltung - 75% des Bestellwertes

am Veranstaltungstag - 100% des Bestellwertes

BREMERTOR

Ven

Bremer Tor Gefken GmbH Bremer Straße 327 27751 Delmenhorst

> 0421/806780 Info@bremer-tor.de

