

# Catering & Event-Planer

## Standcatering

Catering managed by



Bayer Gastronomie



# Inhalt

Belegte Backwaren  
Obst und Salat  
Finger Food  
Happy Hour-Imbiss  
Eintöpfe  
Rustikales Buffet  
Amerikanisches Buffet  
Asiatisches Buffet  
Italienisches Buffet  
Internationales Buffet  
Gala Buffet  
Alkoholfreie Getränke  
Bier und Spirituosen  
Sekt, Champagner und Wein  
Heißgetränke  
Equipment und Personal  
Allgemeine Informationen

2-3 Wir möchten, dass Ihr Messeauftritt zu  
4 Ihrem ganz persönlichen Erfolg wird.  
5 Konzentrieren Sie sich auf Ihre Gäste, wir  
6 kümmern uns um das Übrige. Wir bieten  
7 Ihnen die Standparty nach einem  
8 anstrengenden Messetag oder bewirten Sie  
9 in Ihrem eigenen VIP-Restaurant auf dem  
10 Messestand. Gerne beliefern wir Sie auch  
11 mit Ihrem täglichen Bedarf für die  
12 Bewirtung Ihrer Gäste oder Ihrer  
13 Mitarbeiter.  
14 Lassen Sie sich von unserem kompetenten  
15 Catering-Team beraten.  
16  
17  
18  
19

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einige Anregungen aus unserem Angebot, das wir Ihnen in den Hallen 9-14 der Koelnmesse offerieren.

Selbstverständlich halten wir für Sie noch weitere Speisen oder Dienstleistungen bereit und stellen Ihnen gerne Ihr ganz persönliches Angebot zusammen. Zu Ihrer individuellen Absprache erreichen Sie uns unter:



Bayer Gastronomie  
Messehalle 13

50679 Köln

Telefon +49 221 284-94 44

Telefax +49 221 284-94 45

[koelnmesse@bayer-gastronomie.de](mailto:koelnmesse@bayer-gastronomie.de)

# Belegte Backwaren

## Halbe Brötchen

Edamer Käse	€ 2,00
Wurstaufschnitt	€ 2,00
Salami	€ 2,00
Gekochter Hintersaftschinken	€ 2,30
Roher Westfälischer Schinken	€ 2,30
Geräucherte Putenbrust	€ 2,30
Französischer Tortenbrie	€ 2,30
Tomate/Gurke/Ei	€ 2,30
Mozzarella/Tomate	€ 2,30
Parmaschinken	€ 2,80
Roastbeef	€ 2,80
Räucherlachs	€ 2,80

## Sesambagel

Edamer Käse	€ 2,20
Wurstaufschnitt	€ 2,20
Salami	€ 2,20
Gekochter Hintersaftschinken	€ 2,50
Roher Westfälischer Schinken	€ 2,50
Geräucherte Putenbrust	€ 2,50
Französischer Tortenbrie	€ 2,50
Tomate/Gurke/Ei	€ 2,50
Mozzarella/Tomate	€ 2,50
Parmaschinken	€ 3,00
Roastbeef	€ 3,00
Räucherlachs	€ 3,00

## Ciabatta

Edamer Käse	€ 2,50
Wurstaufschnitt	€ 2,50
Salami	€ 2,50
Gekochter Hintersaftschinken	€ 2,80
Roher Westfälischer Schinken	€ 2,80
Geräucherte Putenbrust	€ 2,80
Französischer Tortenbrie	€ 2,80
Tomate/Gurke/Ei	€ 2,80
Mozzarella/Tomate	€ 2,80
Parmaschinken	€ 3,30
Roastbeef	€ 3,30
Räucherlachs	€ 3,30

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Belegte Backwaren

## Gemischt belegte Partyhappen

Roher Schinken, Edamer, Salami,  
Tomate/Mozzarella, Wurstspezialitäten,  
Frischkäse mit Schnittlauch, Matjesfilet,  
geräuchertes Forellenfilet

pro Stück € 2,10

## Hochwertig belegte Partyhappen

Räucherlachs, geräucherter Heilbutt,  
Parmaschinken, Seranoschinken,  
Gänsestopfleberterriner, Barbarie-  
Entenbrust, Roastbeef, Krabben,  
Gorgonzola

pro Stück € 2,40

## Exklusiv belegte Canapés

Räucherlachs, geräucherter Heilbutt,  
Parmaschinken, Seranoschinken,  
Gänsestopfleberterriner, Barbarie-  
Entenbrust, Roastbeef, Krabben,  
Gorgonzola

pro Stück € 2,60

## Amerikanische Sandwiches

Thunfisch	€ 4,40
Tomate/Gurke/Ei	€ 4,40
Putenbrust	€ 4,40
Käse und Schinken	€ 4,40

## Laugengebäck

Laugenbrezel mit Süßrahmbutter (wird portioniert dazu geliefert)	€ 2,40
Laugengebäckzopf mit Gouda und Senf	€ 2,80



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Obst und Salat



## **Obstkorb – Mundobst**

(für 10 bis 15 Personen)

Je nach Saison:

Äpfel, Birnen, Weintrauben, Aprikosen,  
Mirabellen, Pflaumen, Erdbeeren

€ 33,00

## **Salatbox mit Dressing**

Hirtensalat mit Fetakäse

Fitnesssalat mit Schinken und Käse

Nizza-Salat mit Thunfisch

dazu Joghurtdressing, Cocktailsauce oder  
Vinaigrette

Jede Salatbox € 3,05

## **Obstplatte „Exklusiv“**

(für 10 bis 15 Personen)

Geschnittenes Obst nach Saison:

Ananasscheiben, Melonenschiffchen,  
Mangospalten, Papayastücke,  
Kiwischeiben, Baby-Bananen

€ 54,20

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Finger Food

## Warme Snacks

(je 10 Stück Mindestabnahme)

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Sauce, süß-scharf	€ 1,10
Mini-Pizza Prosciutto	€ 1,10
Gebratene Meatballs mit feuriger Chilisauce	€ 1,20
Satéspieße mit Erdnusssauce	€ 1,20
Partygebäck mit Käse gefüllt	€ 1,35
Gebackene Datteln im Serano-Mantel	€ 1,40
Partygebäck mit Lachs gefüllt	€ 1,50

## Kalte Snacks

(je 10 Stück Mindestabnahme)

Kleine Krapfen gefüllt mit Matjestatar	€ 0,90
Crostini mit Tomate/Mozzarella	€ 1,65
Pumpnickeltaler mit angemachtem Brikäse	€ 1,80
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	€ 2,30
Graved Lachs auf Gewürzbrot	€ 2,55

## Süße Snacks

(je 10 Stück Mindestabnahme)

Mini-Sahnewindbeutel	€ 1,30
Mini-Plunderteilchen gem.	€ 1,30
Mini-Amerikaner	€ 1,35
Mini-Berliner	€ 1,35
Mini-Kirschtaschen	€ 1,35
Erdbeertörtchen (nach Saison)	€ 1,35
Muffins	€ 1,70
Mini-Croissants, gefüllt	€ 1,70
Petit Fours	€ 2,20

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Happy Hour-Imbiss

## Imbiss I

### Kalte Speisen

Frisches Mett auf Roggenbrötchen  
Pfefferbierbeißer  
Mittelalter Gouda auf Roggenbrötchen  
Kartoffel-Specksalat  
Kölner Blutwurst auf Roggenbrötchen

### Suppe

Kartoffelsuppe mit Eisbeinflisch

### Warme Speisen

Reibekuchen mit Apfelmus  
Krüschengulasch mit Paprika

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

### Deutsche Käseauswahl, Brot und Butter

€ 15,50

## Imbiss II

### Kalte Speisen

Baguette belegt mit mittelaltem Gouda  
Roggenvollkornbrot mit  
Westfälischem Knochenschinken  
Kartoffel-Specksalat

### Warme Speisen

Spießbraten vom Brett  
Oma's Röstkartoffeln  
Krautsalat

### Dessert

Frische Quarkkrapfen

### Deutsche Käseauswahl, Brot und Butter

€ 18,50



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Eintöpfe

Deftig gewürzter Kölner Erbseneintopf mit Eisbeinflisch, frischem Gemüse und Blattpetersilie	Hühnersuppeneintopf mit Gemüsestreifen, grünen Bohnen, Reis, Fleischbällchen und Schnittlauch	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Wirsing, Karotten, Staudensellerie und gerösteten Sesambrotwürfel
€ 7,00	€ 7,00	€ 7,00
Chinesischer Nudleintopf mit gebratenen Tofuwürfeln	„Minestrone“ mit Parmaschinken, Teigwaren und gehobelem Parmesan	Schnibbelbohneintopf „Rheinische Art“ mit Rauchfleischeinlage und Bohnenkraut
€ 7,00	€ 7,00	€ 7,00
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Rosenpaprika und Kartoffelwürfel	Kartoffelsuppe nach Berliner Rezept mit Eisbeinflisch, Speck und Lauchgemüse	Pot-au-feu mit magerer Ochsenbrust und Huhn, frischen Karotten, Lauch, Selleriegemüse
€ 7,00	€ 7,00	€ 7,00
„Chili con Carne“	Frischer Gemüseeintopf „Gutsherren Art“ mit Rind- und Schweinefleisch	
€ 7,00	€ 7,00	
Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.		



# Rustikales Buffet

## Kalte Speisen

Auswahl von Räucherschinken  
und Wurstspezialitäten

Feine Kalbfleischterrine an Gemüsesalat  
mit Schnittlauch-Quarksauce

Frankfurter Siedefleisch mit grüner Sauce

Selektion von Räucherfischen und Lachs  
mit Meerrettichsahne und Senf-Dillsauce

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit saurem Gemüse

## Salate

Speck-Kartoffelsalat

Bunter Nudelsalat

Schweizer Wurstsalat

Gurkensalat in Joghurt-Dill

Tomaten mit Mozzarella

Blattsalate der Saison mit feinen Dressings

## Suppe

Legierte Zwiebelsuppe

## Warme Speisen

Gedünstetes Schellfischfilet auf  
Gemüsejulienne, Senfkräutersauce

Glasierte Schweinshaxen  
mit Pilzen, Zwiebeln und Croutons in  
Kräuterjus

Nürnberger Rostbratwürstchen  
mit deftigem Kraut

Bunte Gemüseplatte

Lauchcremegemüse

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Kleine Semmelknödel mit Kräutern

Blattspinat

Petersilienkartoffeln

## Desserts

Aprikosencreme mit Rotweinsauce

Apfelschnitte mit Schlagsahne

Griesflammeri

Bayerisch Creme

Fruchtsaucen

## Kleine deutsche Käseauswahl

mit herzhaften Brotsorten

ab 35 Personen € 24,00

# Amerikanisches Buffet

## Kalte Speisen

Gebratener Jungputer mit Früchten  
Kalbsrückenscheiben mit Senfrüchten  
Bohnen-, Thunfisch- und Shrimpsalat  
Blattsalate der Saison mit feinen Dressings

## Suppe

„Bostoner Muschelsuppe“

## Warme Speisen

Hochrippe mit Barbecue-Sauce  
Gepökelter Schweineschinken  
mit Ananas  
Thunfischsteaks auf gedämpftem Spinat  
mit Senf-Dillsauce  
Pfeffertopf vom Jungputer  
Maiskolben  
Ofenkartoffeln  
Bohnen mit Speck  
Brokkoli mit Pilzen  
Ingwerreis

## Desserts

Bratäpfel mit Rum  
Crêpes mit Ahornsirup  
Sherry trifle  
Frisches Obst

ab 35 Personen € 26,00

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Asiatisches Buffet

## Kalte Speisen

Gemüsesalat nach „Malaysischer Art“

Entenbrust mit pikanter Ingwersauce

Glasnudelsalat mit Koriander

Marinierte Schweinelachse  
mit asiatischer Würzsauce

Carpaccio vom Lachs auf Wasabischaum  
und Sprossen

## Suppen

Geflügelconsommé

Kornsuppe

Chinesische Nudelsuppe

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Warme Speisen

Hähnchenbrust kurzgebraten  
mit Cashewnüssen

Rinderstreifen gebraten  
mit Ingwer, Pilzen und Kaiserschoten

Lachs mit süß-saurer Sauce

Gemischtes, gebratenes Gemüse  
mit Krabben

Chinesischer Reis

Tempura von Riesengarnelen  
und Gemüse

Asiagemüse aus dem Wok  
und Basmatireis

## Desserts

Frisch geschnittenes Obst

Mangocreme

Sushi von Früchten

Mousse von Lychees  
und japanischen Pfirsichen

Früchte Loempia

ab 35 Personen € 26,50



# Italienisches Buffet

## Kalte Speisen

Parmaschinken mit süßen Melonen und Oliven

„Vitello Tonnato“

Marinierte Muscheln, Tomaten und Lauch

Salat von Tintenfischen mit Kräutern

Sonnenreife Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum

Coppa mit süß-saurem Gemüse

Marinierte Artischocken „Romana“

Frische Salate mit Balsamicodressing

## Suppen

Tomatensuppe mit Riesengarnelen

„Minestrone“ mit Tomatenconccassée

## Warme Speisen

Ossobuco nach „Mailänder Art“

„Piccata Milanese“

Putenstreifen in Lombardischer Kräutersauce

Lasagne al forno, Kaninchen in Salbei

Brokkoli mit Pinienkernen

Gebratenes Gemüse in Olivenöl

Polenta, Rosmarinkartoffeln, Pilzrisotto

## Desserts

Tiramisu

Fruchtsalat mit Maraschino

Rotweincreme mit Maroni

Panna Cotta

**Feine Käseauswahl aus Italien**  
mit Grissini

ab 35 Personen € 30,00

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Internationales Buffet

## Kalte Speisen

Skandinavische Räucherfischplatte  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Tomate mit Mozzarella  
Antipasti von Gemüse  
Blattsalate, Tomatensalat, Kartoffelsalat  
Frutti di Mare  
Griechischer Bauernsalat  
Curry-Putenbrustsalat mit Früchten

## Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Lauch  
und Mettwurstscheiben

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Warme Speisen

Roastbeef am Stück  
mit Sauce Béarnaise  
Pouardenbrust „Florentiner Art“  
mit Pommery-Senfsauce  
Gedünsteter Zander in Rieslingweinsauce  
Schweinefilet „Züricher Art“  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Rissoléekartoffeln, Butterreis, Spätzle  
Blumenkohl „Mimosa“  
ZucchiniGemüse  
Vichykarotten

## Desserts

Tiramisu  
Creme Caramel  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstsalat

## Käseauswahl mit Brot und Butter

ab 35 Personen € 30,00



# Gala Buffet

## Kalte Speisen

Hummermedaillons mit Keta-Kaviarcreme  
Gedünstete Salmschnitten  
an Kerbelschaum  
Variation von japanischem Meeresfrüchte-  
Sushi mit Wasabi  
Carpaccio von französischen  
Jakobsmuscheln  
Galantine von der Barbarie-Ente  
Hirschrückenmedaillons  
mit Pilzkräutersalat und  
Artischockenherzen  
Kalbsrücken mit Gänsestopfleber und  
frischen Feigen

## Salate

Avocado-Shrimpssalat, Artischockensalat  
mit Wachtelei  
Glasnudelsalat mit gebratener Entenbrust  
Ratatouillesalat mit Lammrückenfilet

## Suppen

„Bisque d’homard“  
mit Champagnerklößchen  
Pot-au-feu von der Ente

## Warme Speisen

Am Buffet tranchierte Angushochrippe  
und Lammbaron  
Selektion von Meeresfrüchten mit feinem  
Gemüse in legiertem Kräuterfond  
Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat  
mit rosa Pfefferbutter gratiniert  
Tauben auf Champagnerkraut mit  
Traubensauce  
Parisienne-Kartoffeln, Wilder Reis  
Bouquet von feinem Gemüse  
Kartoffeln „Waadtländer Art“

## Desserts

Früchtetartelettes  
Trio von Schokoladenmousse  
auf Früchtemedaillons  
Zuger Kirschtorte  
Passionsfrucht-Käsequarkschnitten  
Joghurt- und Beerenterrine  
Diverse Eiscremes und Sorbets  
Pyramide von frischen Früchten

## Auswahl von feinem Käse

Dazu herzhafte Brotsorten

ab 35 Personen € 47,00

# Alkoholfreie Getränke

Selters Sprudel	MW	24	Flaschen	0,25 l	€ 10,50
Selters Sprudel	MW	12	Flaschen	0,7 l	€ 13,50
San Pellegrino	MW	12	Flaschen	0,75 l	€ 16,00
Evian Stilles Mineralwasser	MW	20	Flaschen	0,5 l	€ 20,00
Coca-Cola	MW	24	Flaschen	0,2 l	€ 16,50
Coca-Cola light	MW	24	Flaschen	0,2 l	€ 16,50
Fanta Orange	MW	24	Flaschen	0,2 l	€ 16,50
Sprite	MW	24	Flaschen	0,2 l	€ 16,50
Apfelschorle	MW	24	Flaschen	0,25 l	€ 16,50
Coca-Cola	MW	12	Flaschen	1,0 l	€ 21,00
Coca-Cola light	MW	12	Flaschen	1,0 l	€ 21,00
Fanta Orange	MW	12	Flaschen	1,0 l	€ 21,00
Sprite	MW	12	Flaschen	1,0 l	€ 21,00
Orangensaft	MW	30	Flaschen	0,2 l	€ 18,50
Apfelsaft	MW	30	Flaschen	0,2 l	€ 18,50
Orangensaft	MW	6	Flaschen	1,0 l	€ 12,00
Apfelsaft	MW	6	Flaschen	1,0 l	€ 11,00
Schweppes Bitter Lemon	MW	6	Flaschen	0,2 l	€ 7,20
Schweppes Tonic Water	MW	6	Flaschen	0,2 l	€ 7,20

Getränkecontainer und Zubehör für Großverbraucher auf Anfrage und Vorbestellung.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Bier und Spirituosen



## Bier

Gaffel Kölsch	24	Flaschen	0,33 l	€ 17,20
Bitburger Premium Pils	24	Flaschen	0,33 l	€ 19,00
Gaffel Kölsch	1	Fass	10 l	€ 25,00
Bitburger Premium Pils	1	Fass	30 l	€ 85,00

## Spirituosen

Campari Bitter	1	Flasche	0,7 l	€ 16,50
Gin Gordons' Dry	1	Flasche	0,7 l	€ 16,50
Sherry Tio Pepe, trocken	1	Flasche	0,7 l	€ 12,00
Wodka Smirnoff red	1	Flasche	0,7 l	€ 18,00
Averna	1	Flasche	0,7 l	€ 19,00
Fernet Branca	1	Flasche	0,7 l	€ 19,00
Fernet Menta	1	Flasche	0,7 l	€ 19,00
Johnnie Walker Red Label	1	Flasche	0,7 l	€ 21,00
Cognac Remy Martin VSOP	1	Flasche	0,7 l	€ 37,50

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Sekt, Champagner und Wein

## Sekt und Champagner

Chardonnay Brut	1	Flasche	0,75 l	€ 9,00
Prosecco Di Valdobbiadene	1	Flasche	0,75 l	€ 13,50
Champagner Taittinger	1	Flasche	0,75 l	€ 29,00

## Wein

Riesling trocken Weingut Robert Weil/Rheingau, Deutschland	1	Flasche	0,75 l	€ 9,00
Grauburgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft EG Kaiserstuhl Baden, Deutschland	1	Flasche	0,75 l	€ 9,00
Pinot Grigio Friuli, Italien	1	Flasche	0,75 l	€ 8,50
Dornfelder - Merlot Weingut H. Pfaffmann/Pfalz, Deutschland	1	Flasche	0,75 l	€ 9,00
2000 Château Rauzan Despaigne Bordeaux Superieur	1	Flasche	0,75 l	€ 16,00

## Süßes und Salziges

Teegebäck	1	Packung	1000 g	€ 14,20
Salzletten	1	Packung	150 g	€ 2,20
Erdnüsse	1	Packung	200 g	€ 2,20
Kartoffelchips	1	Packung	250 g	€ 3,70
Studentenfutter	1	Packung	250 g	€ 2,60

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Heißgetränke

Kaffee, gemahlen	1	Beutel	1000 g	€ 15,50
Kaffee, gemahlen	1	Beutel	60 g	€ 2,20
Kaffeebohnen	1	Beutel	500 g	€ 10,90
Espressobohnen	1	Beutel	1000 g	€ 24,50
Kaffeesahne	1	Beutel	50 Stück	€ 5,60
H-Milch	1	Packung	1 l	€ 1,60
Würfelzucker	1	Packung	500 g	€ 2,20
Zucker in Portionstüten	1	Packung	2000 Stück	€ 23,60
Süßstoff	1	Packung	50 Stück	€ 2,20
Schwarzer Tee	1	Packung	25 Beutel	€ 5,30
Pfefferminztee	1	Packung	25 Beutel	€ 5,30



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Equipment und Personal

## Equipment

Champagner Bowl	1 Stück	€ 9,00
Sektkühler, Chrom	1 Stück	€ 6,00
Kaffeemaschine	1 Stück	€ 50,00
Kühltruhe (220V)	1 Stück	€ 55,00
Gefriertruhe	1 Stück	€ 55,00
Mundeis oder Crushed Ice in der Thermobox	1 Box	€ 21,00
Tischdecke, weiß 220 x 130	1 Stück	€ 7,50
Tischdecke, weiß 160 x 160	1 Stück	€ 5,50
Stoffserviette weiß 50 x 50	1 Stück	€ 1,60

## Personal

Veranstaltungsleiter	1 Stunde	€ 34,50
Serviceleiter/Oberkellner	1 Stunde	€ 34,50
Küchenchef	1 Stunde	€ 34,50
Servicekraft	1 Stunde	€ 27,50
Koch	1 Stunde	€ 27,50
Küchenhilfe	1 Stunde	€ 21,50
Barkeeper/Barmaid	1 Stunde	€ 32,00
Buffetkraft	1 Stunde	€ 19,50
Hostess	1 Stunde	€ 29,50
Logistiker Auf- und Abbau (Set up)	1 Stunde	€ 21,50



Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Allgemeine Informationen

## Bestellung und Anlieferung

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- oder Speisenwunsch mit. Die genaue Personenzahl geben Sie uns bitte bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt.

Nachbestellungen oder kurzfristige Anfragen werden schnellstmöglich ausgeführt.

Die Waren werden laut Ihrer Bestellung, ohne Inventar, direkt an Ihren Messestand geliefert. Bitte berücksichtigen Sie, dass unsere Produkte nur in den vorgesehenen Mindesteinheiten ausgeliefert werden. Zur vertragsmäßigen Anlieferung gehört kein Auf- und Abbau. Bei Lieferungen unter € 100,00 werden € 3,50 Lieferpauschale berechnet. Die Rückgabe von Waren ist leider nicht möglich.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir legen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden.

## Zahlung

Gerne akzeptieren wir zur Begleichung Ihrer Rechnung auch Kreditkarten (American Express, Mastercard, Visa und Diners). Unsere Mitarbeiter sind bevollmächtigt Rechnungen am Stand zu kassieren.

## Abholung von Leergut und Pfand

Auf die von uns mit MW (Mehrweg) gekennzeichneten Einheiten erheben wir im Voraus ein Pfand in Höhe von € 10,00. Das Pfand wird Ihnen bei Rückgabe erstattet. Leergut kann täglich von 14.00 – 18.00 Uhr auf telefonische Anfrage abgeholt werden.

Am letzten Messetag wird das gesamte Pfandleergut von unseren Mitarbeitern eingesammelt und Ihnen der Pfandwert erstattet. Bitte beachten Sie, dass wir kein Vollgut erstatten können.

