



Bankettmappe

Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Inhaltsverzeichnis

Ihr Event ist unsere Passion	3
Buffet-Vorschläge	4
Grillbuffets	13
Fingerfood	18
Koch- und Grillkurse	21
Getränke	26
Personal	31
Mietmobiliar	33
Speisen - Vorschläge	50
Appendix	52



Liebe Gäste,

wir sind sehr erfreut über Ihr Interesse an unserem Catering.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge auf den nächsten Seiten, sind ein Auszug aus den gängigsten Gerichten.

Sie können uns gerne wissen lassen, wenn Sie eigene Ideen und Vorstellungen haben. Durch eine persönliche Beratung werden wir sicher auch Ihren Wünschen und Vorstellungen gerecht werden.

Bei einem solchen Gespräch können dann auch all die anderen Punkte, die für Sie und für ein gelungenes Fest von Bedeutung sind, besprochen werden.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Empfang bis zum Galadinner einen Rundumservice – perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Firmenfeiern.

Bei uns wird Ihr Fest ein Erfolg!

Ihr Catering-Team von

Degener Event



Buffetvorschläge

Hier einige verlockende Buffets und Menüs, die wir in einem Beratungsgespräch ergänzen oder Ihren Wünschen entsprechend anpassen können.



Nehmen Sie sich ein wenig Zeit, um sie zu studieren und genießen Sie die Vorfreude auf einen schönen und einzigartigen Tag in Ihrem Leben.

(Alle Buffetpreise senden wir Ihnen gerne auf Anfrage)



VORSPEISEN

Gemischte Antipasti-Platte mit Olivenauswahl gespickt mit Mandel, gefüllte Champignons, Paprika gefüllt mit Frischkäse, Cocktailtomate mit Mozzarellakugel am Spieß

Frische, Bunte Salatauswahl mit Dressing (Joghurt, Honig & Senf, Essig & Öl)

Nudelsalat mit Schafskäse, Oliven, Paprika

Gemischter Brotkorb (Baguette und Partybrötchen), dazu Kräuter- und Salzbutter

HAUPTGÄNGE

Schweinemedallions mit gebratener Speck-Pilzrahmsauce

Lachssteak vom Grill mit Zitronendip

Vegetarisch

Elsässer Gemüse-Kartoffelgratin mit Tomaten und Schafskäse

Dazu reichen wir

Frisches Saisongemüse, Sauce Hollandaise, Penne-Trilogie, Rosmarin Kartoffeln

DESSERTS IN KLEINEN GLÄSCHEN

Mousse von dunkler Schokolade oder Mascarpone-Creme mit Himbeeren

Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum



VORSPEISEN

Rucola-Basilikum-Salat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesanraspeln

Putello Tonnato

Tranchen von der Hähnchenbrust an Orangen-Crème fraîche

Bunter Farfalle-Gemüse-Salat

Dazu reichen wir französisches Baguette, Meersalzbutter und Quark

HAUPTGÄNGE

Roulade vom Angus-Rind gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Ratatouille-Gemüse und Sauce Choron

Vegetarisch

Schafskäse mit Peperoni und Paprika, Thymian in Folie

Dazu reichen wir

Trilogie der Penne, Reis, Rosmarin-Kartoffeln, Mediterranes Gemüse

DESSERTS

Tiramisu

Crema Catalana



VORSPEISEN

Tranchen von der Maispoularde Natur und in Knusperpanade mit Orangen-Crème fraîche

Linsensalat mit Staudensellerie und Karotten

Feldsalat mit Walnussdressing

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in Basilikum-Vinaigrette

Ciabatta und Olivenbrot mit Kräuterquark und Knoblauchbutter

HAUPTGÄNGE

Andalusisches Rindergeschnetzeltes

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mango gefüllt an Schalotten-Sherry-Jus

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce

Dazu reichen wir

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

DESSERTS

Baileys - Creme

Schwarzwälder-Kirschtörtchen im Weckglas

Zitronencreme mit Mango



VORSPEISEN

Sauer Scharfer Papaya-Salat mit Limette und Gemüse

Sizilianischer Bauernsalat mit Hirtenkäse und Staudensellerie

Zuckerschoten-Erbensalat mit Hähnchen-Sticks im Sesammantel

Variation von Saisonalen Blattsalaten mit zweierlei Dressing (Joghurt, Essig & Öl)
dazu Toskana Brot mit Avocado-Frischkäse

HAUPTGÄNGE

Tranchen von der Maispoularde mit Blutorangen-Jus

Kalbsröllchen mit Salbei und Serrano Schinken gefüllt

Vegetarisch

Frisches Ratatouille-Gemüse an Bandnudeln

Dazu reichen wir

Frisches Saisongemüse, Champagner-Risotto, Rosmarin Kartoffeln

DESSERTS

Mousse von dunkler Schokolade

Erdbeermousse mit Minz-Pesto oder Joghurt-Creme mit Himbeeren



VORSPEISEN

Vitello Tonnato

Mediterraner Pasta-Salat mit Oliven und Schafskäse

Strauchtomaten und Mozzarella mit Balsamico-Kräutermarinade

Bunter Linsensalat mit Balsamico-Creme

Rucola-Salat mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

HAUPTGÄNGE

Zarte Hähnchenfiletsteaks in fruchtiger Apfel-Chutney-Marinade

Zanderfilet auf einer Pommery-Senfsoße

Roulade von der Angus-Hüfte mit Zwiebeln und Mettwurst gefüllt

Vegetarisch (für Gäste mit Lactose-, Fructose-Intoleranz)

Nudelgemüsepfanne mit Tomaten-Basilikum-Schaum

Dazu reichen wir

Kleine Drillinge mit Meersalz, Kartoffelgratin, Bunte Pasta, Mediterrane Gemüsepfanne,

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

DESSERTS IN KLEINEN GLÄSCHEN

Panna Cotta mit Himbeer-Mark und Minzblatt

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Zitronencreme mit Mango



VORSPEISEN

Gemischte Antipasti-Platte mit Olivenauswahl gespickt mit Mandel, gefüllte Champignons, Paprika gefüllt mit Frischkäse, Cocktailtomate mit Mozzarellakugel m Spieß

Indischer Kichererbsen-Salat mit Minze, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing

Quiche mit Roquefort und Birne

Gemischter Brotkorb (Baguette und Partybrötchen), dazu Kräuter- und Salzbutter

HAUPTGÄNGE

Zander mit Weißwein-Kräutersauce

Hähnchenbrustfilet Funghi mit Champignon-Speck-Füllung in Sherry-Sahne

Bourgogne Schmorbraten

(feinste Rinderhüfte mariniert und mit einer kräftigen Thymian-Jus geschmort)

Dazu reichen wir

Frisches Saisongemüse, Sauce Hollandaise, Butterspätzle,

Trilogie der Penne, Rosmarin Kartoffeln

DESSERTS

Crème Brûlée

Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum

Panna Cotta mit Himbeer-Mark und Minzblatt



VORSPEISEN

Belugalinsen-Salat mit Frühlingslauch und Äpfeln

Mini-Strauchtomaten mit Mozzarellaperlen und frischem Basilikum

Mediterraner Couscous-Salat

Gazpacho-Gemüsesalat mit Tomate, Gurke, gelben und roten Paprika, Frühlingszwiebeln, frischen Chili & pikantem Balsamico-Dressing, dekoriert mit Zitronendressing

Blattsalate mit Hausdressing

Verschiedene Brotsorten, Buttermischungen, Olivenöl mit Meersalz und Kräuterdip

HAUPTGÄNGE

Seebarsch „à la Mallorquina“ - in Tomaten-Kräuter-Tapenade

Barolo-Schmorbraten

*(zarter Rinderschmorbraten, in Rotwein mariniert mit „Bouquet garni“
in kräftiger Thymian-Jus geschmort)*

Vegetarisch

Kleine mediterrane Maultauschen in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikumblättern

Dazu reichen wir

Rosmarin-Bratkartoffeln, kleine Brätlinge in Olivenöl gebraten

Zucchini-Karotten-Gemüse mit roten Zwiebelchen

DESSERTS

Tiramisu, Panna Cotta

Frischer Obstsalat

Panna Cotta mit Himbeer-Mark und Minzblatt



VORSPEISEN

Rucola-Basilikum-Salat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesanraspel

Eingelegtes Antipasti-Gemüse

Cocktailtomate mit Mozzarella Kugel & hausgemachtem Pesto Basilico

Frische bunte Salatauswahl mit Dressing

Bunter Linsensalat mit Balsamico-Creme

Garnelen - Avocado- Salat mit Limetten -Vinaigrette & Wildkräuter

Ciabatta und Partybrötchen, dazu Kräuter- und Salzbutter sowie Olivenöl

HAUPTGÄNGE

Lachssteak vom Grill mit Zitronendip und frischer Zitrone

Barolo-Schmorbraten

*(zarter Rinderschmorbraten, in Rotwein mariniert mit „Bouquet garni“
in kräftiger Thymian-Jus geschmort)*

Vegetarisch

Kleine Maultaschen mit Steinpilzfüllung und Riesling-Schaum

Dazu reichen wir

Rosmarin Drillinge, Kartoffelgratin und buntes herbstliches Gemüse

Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeldrillingen und Couscous an würziger Tomatensauce

DESSERTS

Crème Brûlée

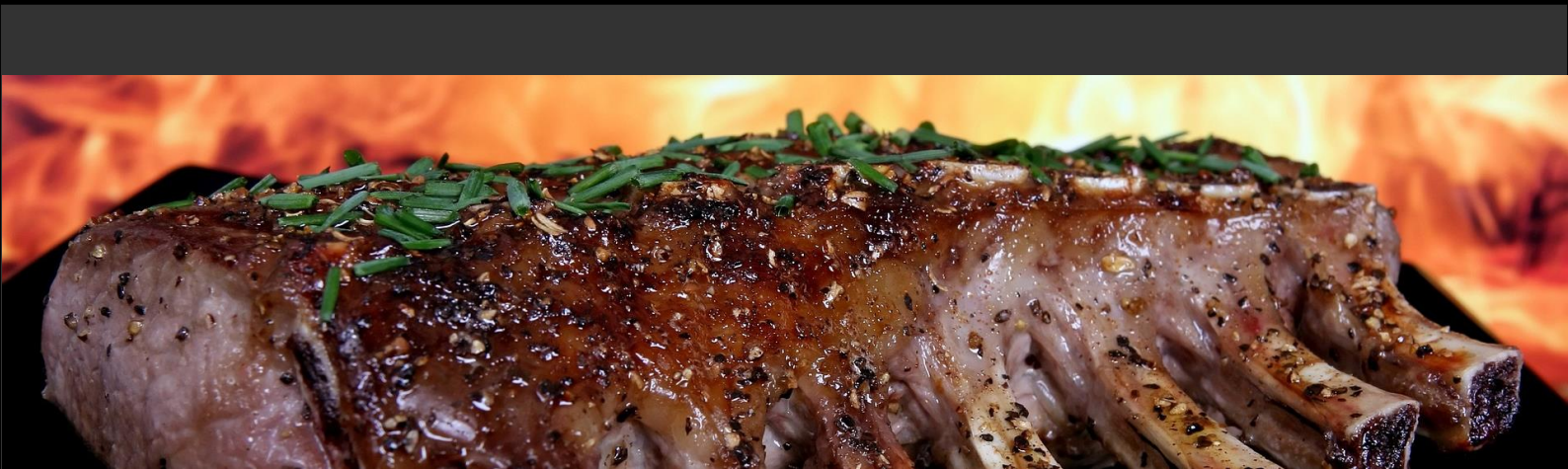
Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat



Grillbuffets

Sie planen für Ihre Gäste ein Grillfest und benötigen Grillcatering? Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl von Fleischspezialitäten und vegetarischen Köstlichkeiten. Hier finden Sie einige Vorschläge und Ideen für Ihr Barbecue-Bufferet.



Unsere Grillmeister und Servicemitarbeiter sorgen für Ihre Verköstigung und lassen Ihre Grillfeier bzw. Ihr Sommerfest zu einem Erlebnis werden.

(Alle Buffetpreise senden wir Ihnen gerne auf Anfrage)



VORSPEISEN AUF DEM BUFFET

Vitello Tonnato von der Pute mit Kapernäpfeln

Mediterraner Kartoffelsalat mit Dörrtomaten und Rucola

Gegrilltes Antipasti Gemüse mit gelber Zucchini und rosa Pfeffer

Geschmorte Wiesenchampions mit Zitronenthymian

Mediterraner Landsalat mit Feta, Oliven und roten Zwiebeln

Kleine Brotauswahl mit Kräuterquark und Zitronenkräuterbutter

FRISCH VOM GRILL

Rostbratwurst

Gefülltes Schweinefilet im Kräutermantel

Hähnchenbrustfilet in der Limetten- Currymarinade

(Alternativ: Lachssteak mit frischen Kräutern von der Zedernholz-Planke)

Dazu reichen wir warm

Kleine Drillinge mit Meersalz und Rosmarin

Senf, BBQ-Sauce, Ketchup

Aus der Riesenpfanne

Gegrillte Maiskolben und Grillgemüse

DESSERTS

Mousse au Chocolat mit flambierter Erdbeer-Sauce

New York Cheesecake vom Grill



VORSPEISEN AUF DEM BUFFET

Mediterraner Kartoffelsalat mit Dörrtomaten und Rucola

Farfalle-Salat mit Chorizo, Paprika, Parmesan und Rucola

Marinierter Mozzarella mit Dörrtomaten und Rucola, sowie Pesto Verde

Mediterraner Feldsalat mit Feta, Oliven und roten Zwiebeln

Bunte Auswahl an Wiesensalaten mit Honig-Senf-Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Kleine Brotauswahl mit Kräuterquark und Zitronenkräuterbutter

FRISCH VOM GRILL

Flanksteak

Hähnchenbrustfilet in der Limetten- Currymarinade

Lachssteak mit frischen Kräutern von der Zedernholz-Planke

Dazu reichen wir warm

Schafskäse mit Peperoni und Paprika, Thymian in Folie

Gebratene Rosmarinkartoffeln mit Pimientos

Grillkartoffel mit Sauerrahm

Senf, BBQ-Sauce, Ketchup

Aus der Riesenpfanne

Grillgemüse

DESSERTS

Rosmarin Panna Cotta mit Mango-Sauce

Limetten- Joghurt-Mousse mit mariniertem Erdbeer-Minz-Salat



AUF DEN TISCHEN EINGEDECKT

Kleine Brotkörbe mit verschiedener Brotauswahl und Meersalzbutter

VORSPEISENTELLER AM PLATZ SERVIERT

Vitello Tonnato von der Pute mit Kapernäpfeln

Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit gelber Zucchini und rosa Pfeffer

Geschmorte Wiesenchampions mit Zitronenthymian

Zucchini-Schafskäse-Päckchen

FRISCH VOM GRILL

Flanksteak

Lachssteak mit frischen Kräutern von der Zedernholz-Planke

Vegetarisch

Schafskäse mit Peperoni, Paprika und Thymian in Folie

Beilagen

Gebratene Rosmarinkartoffeln, Potato Cups mit Parmesan und Schnittlauchcreme gefüllt,

Farfallesalat mit Chorizo, Paprika, Parmesan und Rucola,

Prinzessbohnen im Speckmantel, Getrüffeltes und gerahmtes Spitzkohlgemüse

Grillsaucen & Dips

Smokey-BBQ-Sauce, Chimichurri, Limetten-Joghurt-Dip & Aioli, Ketchup und Senf

DESSERTS

Mango-Maracuja-Mousse mit frischer Minze

Mousse von dunkler Schokolade mit Mango-Püree



Grillbuffet-Spezial



Sie wünschen etwas ganz Besonderes für Ihre Grillfeier? Gerne richten wir für Sie ein Barbecue der Extraklasse aus. Mit unseren diversen Smoker- und Gasgrill-Varianten, finden Sie ganz sicher den richtigen Blickfang für Ihr individuelles Barbecue.



FRISCH VOM SMOKER

Bacon Bomb Burger

(Saftiges Rind- und Schweinefleisch ummantelt mit würzigem Bacon, dazu Cheddar, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, knackiger Salat und Karottenstreifen, getoppt mit hausgemachter Limetten-Frühlingslauch-Mayonnaise und BBQ-Sauce)

Feta Bomb Burger

17

Degener Event

Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12

anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Umlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Fingerfood

Gerne versorgen wir Sie mit kreativem und abwechslungsreichem Fingerfood. Zum Beispiel für Ihr Messe- oder Firmen-Event oder auch als Ergänzung zu anderen Buffets.



Hier finden Sie unsere Fingerfood-Vorschläge, die Ihnen als Anregung und Inspiration dienen sollen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite und finden die passende Lösung für Sie und Ihre Gäste.



VORSCHLAG 1

Mini-Quiche wahlweise mit Spinat-Feta, klassisch Speck-Zwiebel oder mediterran mit Ziegenkäse und Dörrtomate

Hausgemachte Minifrikadelle in BBQ-Marinade

Tomaten-Mozzarella-Spieß an Basilikum mit zweierlei Pesto

VORSCHLAG 2

Feigen-Taleggio-Canapés

Saté-Spießchen von der Hähnchenbrust mit Honig-Sesam-Marinade

Fenchel-Orangensalat mit kleinen Garnelen im Glas

VORSCHLAG 3

Mediterraner Sommer-Salat mit Parmesan, Rucola und gebratener Chorizo

Tomate mit Büffel-Mozzarella und Pinienkernen, dazu Rucola-Pesto

Grissini mit San Daniele-Schinken oder Ananas-Rosmarin-Spieß

Datteln im Speckmantel

VORSCHLAG 4

Saté-Spießchen von der Hähnchenbrust mit Erdnussbutter

Kleine Kartoffel-Rösti mit Lachs

Vegetarisch

Tomaten-Gazpacho im Glas serviert oder Spieß vom Fetakäse und mariniertes Olive



VORSCHLAG 5

Spieße von der Rinderhüfte in Kräutermarinade

Räucherlachsrose mit Kräutercreme auf gebackenem Blätterteig

Angeräucherter Heilbutt mit Wasabi-Creme

Mediterraner Frischkäse auf Pumpernickel-Taler

VORSCHLAG 6

Spieße von der Maispoularde mit asiatischem Glasnudelsalat

Tomate- Mozzarella Spieß in Basilikum und Olivenöl mariniert (im Glas angerichtet)

Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust

Gegrillte Gamba auf Mango-Chutney

VORSCHLÄGE ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Hähnchenbrustfilet und Parmesan

Spieße vom luftgetrockneten italienischen Landschinken mit Galia-Melonenperlen

Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit Mini-Hackbällchen (im Glas angerichtet)



Koch- und Grillkurse



Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont und verbringen Sie eine unvergessliche Zeit mit Freunden und Familie in unseren Koch- und Grillkursen. Erlernen Sie zusammen und professionell angeleitet neue Fähigkeiten sowie allerlei Wissenswertes rund um das Thema Kochen.

Von den passenden Zutaten über eine ausgewogene Ernährung, die richtige Lagerung, Schneidetechniken bis hin zu besonders ressourcenschonendem Kochen – unsere Profiköche teilen die besten Tipps und Tricks und beantworten alle Fragen.

Mit interaktiven Stationen, wie dem perfekten Steakgrillen oder dem richtigen Messerschärfen, verleihen wir dem Kurs eine persönliche Note. Zudem bieten wir die Möglichkeit, Teile des Kurses als Buffet aufzubauen und spannende Themen an Show-Plätzen zu präsentieren.



21

Degener Event

Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12

anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Erleben Sie „La Cucina Italiana“! Wer Italien mag, der liebt die italienische Küche. Aber was ist das Besondere an ihr? Was machen die Italiener anders, dass man ihnen solch kulinarische Hochgenüsse nachsagt? Finden Sie es heraus in unserem Kochkurs „alla Mamma“ und interpretieren Sie mit uns italienische Klassiker auf moderne Art.

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Weißer Tomaten-Consommé

mit gebackenen Büffelmozzarella-Bällchen und zweierlei Pesto

Lauwarmer Paprika-Pomelo-Salat mit Rauke

HAUPTGÄNGE

Gegrillte Jakobsmuschel

an Wallnuss-Vinaigrette

Gefüllte Ricotta-Ravioli in einer Salbei-Kirschtomaten-Reduktion

mit Pecorino und Trüffel-Öl

Crépinette von der Maispoularde

mit schwarzer Oliven-Jus

Sautiertes Zuckerschoten-Gemüse und Kräuter-Gnocchi

NACHSPEISE

Limetten-Joghurt-Mousse

mit mariniertem Erdbeer-Minz-Salat



Grillkurs „Basic One“

Entdecken Sie das kleine 1x1 der Köche! Unser Kurs „Basic One“ vermittelt Grundlagenwissen für alle angehenden Grillprofis: direktes und indirektes Garen, Messerumgang und Produktpflege. Und das Beste: Wir räumen mit jeder Menge Gerüchten und Grillmythen auf!

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Frischer Flammkuchen vom Pizzastein

HAUPTGÄNGE

Rostbratwurst 5.1

Zweierlei Bratwurst, gefüllt mit Spinat und Fetakäse, mit Bacon ummantelt, dazu Zitronen-Paprika-Aioli mit rustikalem Landbrot

(Alternativ: Zweierlei Bratwurst, gefüllt mit rotem Pesto und Cheddar, ebenfalls mit Bacon ummantelt)

Toronto-Pork-Ribs

mit Apple-Rum-BBQ-Sauce

Gegrilltes Schweinefilet

mit Mango-Limetten-Salsa, dazu bunter Sommersalat mit Tomaten-Vinaigrette im Parmesankorbchen

Kräuter-Rumpsteak aus Irland in grüner Olivenkruste

mit Grillgemüse aus der Riesenpfanne und Schnittlauch-Frischkäse-Potatoes

NACHSPEISEN

Meierhof Cheese-Cake mit Blaubeersauce

Amarettini-Crumble

Entdecken Sie die Kunst des schonenden Umgangs mit Fisch! In unserem Kurs „Ocean One“ vertiefen wir gemeinsam unser Wissen über Merkmale der Fische, schonende Grill- und Garmethoden, Frischemerkmale sowie Nachhaltigkeit von Zucht und Fang. Werden Sie zum Fischexperten in der Küche und am Grill!

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Frischer Flammkuchen vom Pizzastein

HAUPTGÄNGE

Lachs-Carpaccio in heißem Jasmin-Sake-Sud
dazu Dill- Crème fraîche und Asia-Gurkensalat

Gambapfanne

mit Martini, Frühlingslauch, Chili, Thymian und Knoblauch, dazu Kerbel-Limetten-Joghurtdip und warmes Landbrot

Thunfischsteak „Yellow Fin“, rosa gegrillt im Honig Sesammantel
mit Fenchel-Orangensalat

Gegrillte Dorade rosé auf Pergament mit Chardonnay-Weinsauce
dazu mariniertes Blattspinat in der Grilltomate und mediterranes Kartoffelpüree mit Rucola, Dörrtomate, Zitrone und grüner Olive

Roulade aus dem Meer

Gerolltes Zanderfilet, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Kräutern, dazu mariniertes gegrilltes grüner Spargel und Citrus-Buttersauce

NACHSPEISE

Mango-Tiramisu mit flambierter Grill-Erdbeere



Grillkurs „Just Steak One“

Steak, Steak, Steak! In unserem Kurs „Just Steak One“ liegt der Fokus ganz auf der perfekten Steak-Zubereitung. Lernen Sie verschiedene Garmethoden, erkennen Sie gutes Fleisch, treffen Sie den perfekten Garpunkt und meistern Sie das Zerlegen verschiedener Fleischstücke. Erfahren Sie auch, wie Sie Ihr Fleisch haltbar machen und köstliche Dips und Saucen selbst herstellen. Ein Muss für alle Fleischliebhaber!

Freuen Sie sich auf folgendes Menü:

VORWEG

Frischer Flammkuchen vom Pizzastein

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Flanksteak aus Irland

mit Chimichurri und gratiniertem Pecorino-Baguette

Krosses Duroc Rack, rosa gegrillt

mit Tomaten-Knoblauch-Butter und Caesar Salad mit Croûtons

Gegrillte US-Rinderhüfte im Ganzen in Thymian-Walnusskruste

mit Portwein-Jus und römischen Polenta-Nocken

Bac 'n' Cheese-Steak vom Roastbeef

mit Bacon-Jam und flüssiger Käsesauce, dazu gegrillte Paprika und gebratene Rucola-Speck-Kartoffeln

NACHSPEISE

Warmer Schokokuchen vom Grill

mit Beeren-Ragout und Vanille-Eis



Getränke

26

Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Getränkebezeichnung

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Sekt - Prosecco - Preis je 0,7 l Flasche

Freixenet Seco

Soligo Prosecco Frizante, Italien Veneto

Jules Mumm

Rotkäppchen

Crémant de Loire

Jörg Geiger PriSecco Rosenzauber alkoholfrei

Gespritztes - Preis je 1,0 l Flasche

Aperol Spritz

Lillet Blanc

Holunder Sirup

Zusatzleistungen für Gespritztes

Minzblätter, Limetten, Orangen, Beeren

Eiswürfel 2,5 kg

Softs - Preis / 0,75 l Flasche

Mineralwasser

Stilles Mineralwasser

Apfelsaftschorle

Schweppes-Produkte

Thomas Henry-Produkte

Softs - Preis / 1 l Flasche

Orangensaft

Apfelsaft

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite



Getränkebezeichnung

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Bier - Preis pro Liter

Pils - Preis / 1,0 l Auswahl aus

Krombacher, Warsteiner, Bitburger Pils

Altbier - Preis / 1,0 l - Auswahl aus

Bolten Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

Kölsch - Preis / 1,0 l - Auswahl aus

Reisdorf, Früh Kölsch, Gaffel Kölsch

Bier - Preis pro 0,3 l Flasche

Krombacher Alkoholfreies Pils

(Abrechnung Flaschenbier erfolgt nach Kasten 20 Flaschen)

Bier - Preis pro 0,5 l Flasche

Alkoholfrei Erdinger Weizen (Hefeweizen)

(Abrechnung Flaschenbier erfolgt nach Kasten 20 Flaschen)

Weine - Preis pro 0,7l Flasche

Weißwein - Preis / 0,7 l Flasche

Domaine du Tarquet Classic, IGP Cotes du Gascoigne

Grauburgunder, trocken, Weinland Wachtenburg, Pfalz

Fonfile Chardonnay Pays Doc, France

Roséwein - Preis / 0,7 l Flasche

Domaine Tariquet Rosé de Pressée, IGP Cotes de Gascogne

Espenhof Kalkstein Rose, trocken, Rheinhessen

Rotwein - Preis / 0,7 l Flasche

Garnacha Cepa x Cepa, Navarra DO, Bodegas Nekeas

La Volpe Primitivo del Salento IGP



Getränkebezeichnung

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Spirituosen für Shots und Longdrinks

Ohne Berechnung Korkgeld o.B.

Zusatzleistungen für Longdrinks

Pauschal inkl. Zucker, Sirup und Obst, Gemüse

Eiswürfel 2,5 kg

Kaffee am Nachmittag - Preis pro Tasse inkl. Kaffeemaschine

Kaffee - Preis / Tasse, Kaffeemaschine inklusive Filterkanne - Buffet

Kaffee am Abend - Preis pro Tasse inkl. Kaffeemaschine

Kaffeemaschine - Miete pauschal

Espresso, Café Crema pro Tasse daraus

2te Kaffeemaschine (ab 70 Personen benötigt)

Zusätzlich Cappuccino - pro Tasse daraus

Teeauswahl - Preis pro Tasse

Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee, Grüner Tee

Zusatzleistungen für Kaffee

Milch, Zucker, Süßstoff Pauschal
inkl. Milchkännchen und Zuckerdose

Abrechnung aller Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

Auf Kommission lieferbar.

Inklusive der gesetzlichen MwSt. und Pfand.



Getränkebezeichnung

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Korkgeld pro Flasche

Korkgeld für extern angelieferten Sekt und Weine

Inkl. Gläser zur Miete

Abrechnung aller Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

Leergut ist vom Kunden selbst zu entsorgen.

Specialbier nur auf Anfrage - Preis pro Liter

Füchsen Alt

Schumacher Alt

Spezialbier ist nicht auf Kommission lieferbar.



Personal

31

Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Personal

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Service, Küche - Preis pro Std. ab Einsatzzeit vor Ort

Serviceleiter

Servicekräfte

Thekenkraft

Köche

An- und Abfahrtskosten - pauschal



Mietmobiliar

33

Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Sitzmöbel - Preis pro Stück

Barhocker Volt Schwarz hoch



Stuhl Volt Schwarz



Holzstuhl Crossback



Lounge Stuhl Nice



Polsterstuhl Diamond Schwarz





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Sitzmöbel - Preis pro Stück

Klappstuhl Europa



Stuhl Uni Anthrazit



Barhocker Change Weiß oder Schwarz



Barhocker Classic high Weiß





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Sitzmöbel - Preis pro Stück

Chrombarhocker "Z" Schwarz oder Weiß



Loungehocker Toskana (78 x 59 x 40 cm)



Sessel Toskana (78 x 59 x 75 cm)



Sitzbank Toskana (178 x 46 x 38 cm)



Lehne für Sitzbank Toskana





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Sitzmöbel - Preis pro Stück

Sofa Toskana (141 x 59 x 78 cm)



Sitztisch Toskana (178 x 76 x 76 cm)



Beistelltisch/ Hocker Toskana



Tische - Preis pro Stück

Brückentisch Vegas kurz (55 x 110 x 80 cm)



Brückentisch Vegas mittel (55 x 110 x 119 cm)



Brückentisch Vegas lang (55 x 110 x 165 cm)





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Tische - Preis pro Stück

Multitisch hell halbhoch (200 x 80 x 75 cm)



Multitisch hell hoch (200 x 110 x 80 cm)



Blende zu Multitisch



Stehtisch 3-Fuß (Ø 75 cm/ 108 cm hoch)



Stehtisch Design kurz Edelstahl (175 x 110 x 70 cm)



Stehtisch Design lang Edelstahl (200 x 110 x 60 cm)



Stehtisch Edelstahl Beton oder Schwarz oder Weiß
(70 x 110 x 70 cm)





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Tische - Preis pro Stück

Steh Tisch Edelstahl Beton oder Schwarz oder Weiß
(80 x 110 x 80 cm)



Tisch eckig klappbar (122 x 76 x 76 cm)



Tisch eckig klappbar (182 x 76 x 76 cm)



Tisch oval klappbar (250 x 76 x 100 cm)



Tisch quadratisch klappbar (76 x 76 x 76 cm)



Tisch rund klappbar (Ø 80 cm)





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Tische - Preis pro Stück

Tisch rund klappbar (Ø 152 cm)



Tisch rund klappbar (Ø 183 cm)



Konferenz Tisch Weiß (120 x 74 x 40 cm)



Arbeitstisch Holz (220 x 76 x 50 cm)



Sitz Tisch Toskana (178 x 76 x 76 cm)



Beistelltisch/ Hocker Toskana





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Tische - Preis pro Stück

Stehtisch Edelstahl Toskana (76 x 76 x 110 cm)



Stehtisch Edelstahl Toskana (175 x 76 x 110 cm)



Hochtisch Toskana (178 x 110 x 76 cm)



Bierzeltgarnitur – Preis pro Stück

Brauereibank/ Bierbank (220 x 45 x 25 cm)



Brauereitisch/ Biertisch (220 x 50 cm)



Buffets/ Bars – Preis pro Stück

Bar-Eck-Element Davos





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Buffets/ Bars – Preis pro Stück

Bar-Eck-Element Davos



Bar-Element Davos



Buffet-Eck-Element Davos



Buffet-Element Davos



Buffet-Element Davos für 2er-Ceranfeld



Buffet-Element Davos für 4er-Ceranfeld





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Buffets/ Bars – Preis pro Stück

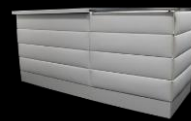
Buffet-Element Davos für 2x Chafing-Dish



Buffet-Erhöhung Davos Set 3-teilig



Frontblende Davos Leder Streifenoptik



Frontblende Davos/ Toskana



Seitenblende Davos/ Toskana



Paletten-Bar Storage





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Buffets/ Bars – Preis pro Stück

Paletten-Bar Storage Ecke



Paletten-Buffer Storage



Toskana Buffet-Blende Scheitholz (178 x 76 cm)



Toskana Buffet-Blende Scheitholz



Buffet-Erhöhung Toskana Set 3-teilig



Foodregal Toskana (118 x 212 x 38 cm)





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Hussen – Preis pro Stück

Stretchhuse 2-teilig zu Stehtisch 3-Fuß



Stretchhuse 2-teilig zu Stehtisch 4-Fuß



Stretchhuse für Bierbank
(Bayernraute, Bordeaux, Schwarz oder Weiß)



Stretchhuse 2-teilig für Biertisch
(Bayernraute, Bordeaux, Schwarz oder Weiß)



Stretchhuse Creme zu Polsterstuhl





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Hussen – Preis pro Stück

Dekoband zu Stretchhousse



Tischhousse Stretch Ø 122cm inkl. Deckel



Tischhousse Stretch Ø 152cm inkl. Deckel



Tischhousse Stretch Ø 183cm inkl. Deckel





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Sonstiges – Preis pro Stück

Heizstrahler Gas Polo



Sonnenschirm 8-eckig



Promotionzelt (300 x 300 x 300 cm)



Desinfektionsspender



Stele/ Säule Toskana (38 x 110 x 38 cm)





Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Preis pro Stück - inkl. Reinigungskosten

Aschenbecher

Skirting Duni (versch. Farben) - Preis/ laufendem Meter

Tischdecke weiß - 2,20 x 1,20 m

Dunicell-Servietten 40 x 40, weiß

Stoffserviette 50 x 50 cm

Fingerfood-Servietten (Farbe kann gewählt werden)

Wasserkühler

Platten -, Anzahl geschätzt á 3-4 - Preis pro Stk.

Brotkörbe - Anzahl geschätzt 3, Preis pro Stk.

kleine Schüsseln für die Dips pro Tisch (3-4), Preis pro Stk.

Pauschale für 1 Standardglas
(wenn Spirituosen selbst mitgebracht werden)

Pauschale für Spezialgläser je nach Getränk
(wenn Spirituosen selbst mitgebracht werden)

Glasbruch ab 10 Gläsern
(Berechnung Wiederbeschaffungswert in Höhe ab)

Abpackschälchen

Preis pro Person - inkl. Reinigungskosten

Pauschale bei Buffet - Preis pro Person

2-fach Geschirr, Besteck inkl. Kaffeegeschirr am Abend

Pauschale bei Kaffeestation am Nachmittag - Preis pro Person

Tasse, Untertasse, kleine Teller und Kuchengabeln, Kaffeelöffel
inkl. Tortenheber

Pauschale Kuvert-Teller und Messer bei Eindeckung - Preis pro Person



Mietmobiliar

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Preis pro Stück - inkl. Reinigungskosten

Pauschale bei Suppe (Tasse, Untertasse, Löffel) serviert - pro Person

AFG-Getränke, Bier, Wein, Sektglas - pro Person

Glasbruch ab 10 Gläsern

(Berechnung Wiederbeschaffungswert in Höhe von Biergläser ab)

alle anderen Gläser ab

Kühlung und Kochequipment - inkl. Reinigung

Kühlwagen inkl. An- und Ablieferung - Preis/ Stück

Zapfanlage für eine Biersorte - Preis/ Stück

Zapfanlage für zwei Biersorten - Preis/ Stück

Gastronomiegrill für das Herstellen der Speisen vor Ort - Preis/ Stück

Wärmelampen - Preis/ Stück

Profigasgrill - Preis/ Stück

Gasflasche - Preis/ Flasche

Grillpfanne - Preis/ Stück

Thermoport (2) - Preis/ Stück

(müssen standardmäßig berechnet werden)

Abfall/ Lieferung/ Aufbau

Abfallentsorgung lt. Lebensmittelgesetz (gesetzl. vorgeschrieben)

An- und Ablieferung pauschal - abhängig von Volumen/ Aufwand

Aufbau am Vortag, Abbau - nach Beendigung der Hochzeitsfeier



Speisen - Vorschläge

50

Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld



Speisen-Bezeichnung - Vorschläge

Preis
(inkl. 19% MwSt.)

Fingerfood - Preis pro Person, zzgl. der Köche vor Ort

Fingerfood-Pauschale - Vorschlag 1 - 2

Fingerfood-Pauschale - Vorschlag 3 - 4

Fingerfood-Pauschale - Vorschlag 5

Fingerfood-Pauschale - Vorschlag 6

Speisen zum Abendessen - Preis pro Person, zzgl. der Köche vor Ort

Flammkuchenbrett vom Grill (Speck/Zwiebel, Ziegenkäse/Birne)

Buffets lt. Anlage

BBQ entsprechend Ihrer Auswahl

Menü, Buffet-Kombination

Berechnung der Kinder

Berechnung der Kinder bis 6 Jahre

Ab 6 bis zum vollendeten 12 Lebensjahr

Mitternachtssnack – Preis pro Person, zzgl. der Köche vor Ort

Currywurst aus dem gusseisernen Dutch Oven auf Holzscheiten

Mitternachtspicknick mit einer frischen Auswahl an Minilaugengebäck mit Griebenschmalz und Meersalzbutter

Pizzabrötchen mit Fetakäse und Chorizo mit selbstgemachter Kräuterbutter / Aioli

Mitternachtssuppe

Kalte Platte mit kleinen Partyfrikadellen, kleinen Schnitzelchen, Käse-Sticks mit Ketchup und Senf, verschiedenes Brot/ Brötchen und Butter



Leistungsstand - 16. November 2022 - Preisgarantie

Aufgrund der aktuellen Wirtschaftslage behalten wir uns vor eine weitere Preiserhöhung von max. 10% bei der Leistungserbringung im Jahr 2023 vorzunehmen.

Diese erfolgen aber nach Rücksprache mit Ihnen als Auftraggeber bis 4 Wochen vor Veranstaltung.

Rechtsgrundlage

Vierzehn Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die definitive Personenzahl, die als Rechnungsgrundlage gilt.

Auftrags-, und Zahlungsbedingungen

Als Buchungsbestätigung gilt die schriftliche Bestätigung des Auftrages durch Degener Catering.

Für die Buchungsbestätigung werden dem Kunden 20% des voraussichtlichen Auftragswertes durch Degener Catering in Rechnung gestellt.

Eine weitere Anzahlung in Höhe von 30% ist 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin zu leisten.

Endabrechnung nach Veranstaltung.

Stornierungsbedingungen

Bei Absage der Veranstaltung gilt die geleistete Anzahlung in Höhe von 20% als Stornierungsgebühr bis 4 Wochen vor Veranstaltung

Ab 4 Wochen vorher beträgt die Stornierungssumme 50% der Auftragssumme

Ab 2 Wochen vorher 75%

Ab 1 Woche vorher 100%

Ihr Event ist unsere Passion



Degener Event
Ihr Ansprechpartner für Ihr Event

+49 2173 162 31 12
anfrage@degener-event.de | www.degener-event.de

Uhlandstraße 3, 40764 Langenfeld