



# All inclusive Veranstaltungen

Firmenkunden und Behörden



0800/ 85 700 90

[www.kwcatering.de](http://www.kwcatering.de)



## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Party- und Cateringservice und speziell an unseren All Inclusive Angeboten.

Hier haben Sie den Vorteil, dass Sie die komplette Arbeit in unsere Hand legen und von Anfang an die Kosten fest im Blick haben.

Unsere Angebote basieren auf einem Buffetvorschlag, den Sie sich aus unserem **Cateringprospekt** oder aus einem unserer **Spezialprospekte** aussuchen können.

Dazu bekommen Sie von uns ein Getränkesortiment, das auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist, sowie geschultes Servicepersonal.

Außerdem stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur Verfügung:

- Geschirr & Besteck
- Alle benötigten Gläservarianten
- Theke mit Zapfanlage und Spüle
- Tischwäsche in Weiß
- Dekorationen

Unsere Angebote gelten für einen Veranstaltungszeitraum von 7 Stunden. Eine Verlängerung ist selbstverständlich möglich. Dies kann auch kurzfristig während der Veranstaltung vereinbart werden.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellhotline** ☎ 0800 – 85 700 90 zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt

# Feiern zum Festpreis „All Inclusive“



Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 1,70 € berechnet.

Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen. Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Basis Pauschale	Klassik Pauschale
<b>Buffet aus diesem Prospekt</b>	bis 15,00 €*	bis 18,00 €*	bis 21,00 €*	bis 24,00 €*
<b>Getränke</b>	Premium Markenbier (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils	Premium Markenbier (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft	Premium Markenbier (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Rotwein Hausmarke Weißwein Hausmarke Roséwein Hausmarke	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Tomas Chardonnay La Nuestro Tempranillo Thorsten Kriger Rose
<b>Spirituosen</b>	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werde	Smirnoff Wodka Jägermeister kleiner Feigling	Smirnoff Wodka Jägermeister kleiner Feigling Baileys Beefeater Gin
<b>warme Getränke</b>	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee Cappuccino
<b>Tischwäsche</b>	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
<b>Geschirr &amp; Besteck</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Gläser</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Servicepersonal</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Sonstige Equipment und Dienstleistungen</b>	Theke mit Zapfanlage Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blumen Papierservietten edel
<b>Pauschalpreis Pro Person</b>	42,00 €	47,00 €	54,00 €	58,00 €



# Feiern zum Festpreis „All Inclusive“



	<b>BEST SELLER Pauschale</b>	<b>Premium Pauschale</b>	<b>Exklusive Pauschale</b>	<b>Luxus Pauschale</b>
<b>Buffet aus diesem Prospekt</b>	bis 27,00 €*	bis 30,00 €*	bis 35,00€*	bis 45,00 €*
<b>Getränke**</b>	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Th. Krieger Dorfelder Grüner Veltliner Thorsten Kriger Rose	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Red Bull Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Primitivo Grauburgunder Thorsten Krieger Rose	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Red Bull Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Cremant Primitivo Riesling Feen & Elfen Salentein Malbec Rose	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Red Bull Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Moet & Chandon Salentein Malbec Riesling Feen & Elfen Salentein Malbec Rose
<b>Spirituosen</b>	Smirnoff Wodka Ramazotti Bacardi Rum Tequila Baileys Beefeater Gin Grappa	Smirnoff Wodka Ramazotti Bacardi Rum Tequila Baileys Beefeater Gin Grappa Remy Martin VSOP	Smirnoff Wodka Ramazotti Havana Club Rum Tequila Baileys Hendricks Gin Grappa Remy Martin VSOP Johnnie Walker	Smirnoff Wodka Ramazotti Brugal Rum XV Tequila Baileys Hendricks Gin Grappa Remy Martin VSOP Johnnie Walker 3 Wunschcocktails
<b>warme Getränke</b>	Kaffee, Tee Cappuccino	Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso	Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso	Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso
<b>Tischwäsche</b>	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
<b>Geschirr &amp; Besteck</b>	Ja	Ja,	Ja	Ja
<b>Gläser</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Servicepersonal</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Sonstige Dienstleistungen</b>	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Papierservietten edel	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tuchservietten	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tischbänder Tuchservietten	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tischbänder Platzeller Tuchservietten
<b>Pauschalpreis Pro Person</b>	63,00 €	70,00 €	90,00 €	125,00 €

\* Freie Buffetauswahl aus diesem Prospekt bis zur angegebenen Buffetpreisgrenze

\*\* Das Getränkesortiment kann gegen Aufpreis individuell abgeändert werden.



# Themenfeiern zum Festpreis „All Inclusive“



Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 1,70 € berechnet.

Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen. Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

## Bayerische Pauschale

<p><b>Kalter Buffeteil:</b> Forellenfilet mit Apfelmeerrettich Hausgemachte Fleischpflanzerln Mettenden aus dem Buchenrauch Gebratene Hähnchenschenkel würzig Angemachter Radi Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Schmalz Obazda – bayerische Käsespezialität Laugenbrezeln</p> <p><b>Warmer Buffeteil:</b> Schweinebraten frisch aus der Röhre Bayerischer Leberkäs mit süßem Senf Original Nürnberger Rostbratwürstchen Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie Rustikale Bratkartoffeln Mildes Weinsauerkraut Traditionelles Apfelrotkraut</p> <p><b>Salate:</b> Klarer schwäbischer Kartoffelsalat Münchener Wurstsalat Pikanter Weißkrautsalat</p> <p><b>Dessert:</b> Bayerische Vanillecreme mit Waldbeeren</p>	<b>Zum Empfang</b>	Obstler
	<b>Getränke</b>	Oktoberfestbier Erdinger Weizen Erdinger alkoholfrei Coca-Cola / Zero Fanta / Sprite Tonic / Bitter Lemon Orangensaft / Apfelsaft Sekt Hausmarke Thorsten Krieger Rose Thorsten Krieger Grauburgunder Thorsten Krieger Dornfelder
	<b>Spirituosen</b>	Smirnoff Wodka Beafeater Gin Kleiner Feigling Jägermeister Krumme Kirsch
	<b>Heißgetränke</b>	Kaffee Tee
	<b>Equipment</b>	Theke mit Zapfanlage Geschirr & Besteck Steingutkrüge Gläser
	<b>Servicepersonal</b>	ja
	<b>Tischdekorationen</b>	Papiertischdecke Bayernraute Kleine Blumengestecke
	<b>Veranstaltungszeitraum</b>	7 Stunden
	<b>Pauschalpreis pro Person</b>	54,00 €



# Themenfeiern zum Festpreis „All Inclusive“



Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 1,70 € berechnet.

Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen. Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

## Mittelalter Pauschale

<p><b>P Te` Xe; hYXgX 6</b>                  Junges Ferkel im Ganzen gegart                  Ofenfrische Flugentenbrust                  Tafelspitz mit Meerrettichsauce                  Gegrillte Schweinshaxe mit Pfeffersauce                  Pikante Hähnchenbollen                  Frische Bachforelle</p> <p><b>Beilagen:</b>                  Traditionelles Apfelrotkraut                  Geschmorter Kohl                  Buntes Gemüse aus dem Burggarten                  Blechkartoffeln                  Kartoffelklöße                  Kartoffelgratin</p> <p><b>Salate:</b>                  Speckkartoffelsalat                  Krautsalat                  Bunte Salate aus dem Burggarten</p> <p><b>Dessert:</b>                  Armer Ritter mit Kompott                  Rote Grütze</p>	<b>Zum Empfang</b>	Met Honigwein
	<b>Getränke</b>	Biermarke nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta / Sprite Mineralwasser Apfelsaft Orangensaft Sekt Hausmarke Thorsten Krieger Grauburgunder Thorsten Krieger Dornfelder Thorsten Krieger Rose
	<b>Spirituosen</b>	Smirnoff Wodka Obstler Jägermeister Krumme Kirsch
	<b>Heißgetränke</b>	Kaffee Tee
	<b>Equipment</b>	Theke mit Zapfanlage Dolche Steingutteller Steingutkrüge
	<b>Servicepersonal</b>	im Magd und Knecht Gewand
	<b>Tischdekorationen</b>	Sackleinentischdecke Tuchservietten Kerzenbretter Kuhhorn
	<b>Veranstaltungszeitraum</b>	7 Stunden
	<b>Pauschalpreis pro Person</b>	59,00 €



# Themenfeiern zum Festpreis „All Inclusive“



Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 1,70 € berechnet.

Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen. Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

## KARIBIK PAUSCHALE

<p><b><u>Kbrnf s Bvqgf uf jm</u></b> Garnelen im Kokosmantel mit Chilidip Würzige Fleischbällchen mit Mangochutney Spicy Chicken Wings Chicken Pineapple Sticks Pieminto asados (eingelegte Paprika) Weißbrot und Kräuterbutter</p> <p><b><u>Vom Holzkohlegrill</u></b> Lachssteak mit Ananas und Kokos Peruanische Steakspeieße vom Roastbeef Hähnchenbrust in Apfel-Currymarinade Hähnchenflügel mit Honig-Chili-Glasur American Spare Ribs</p> <p><b><u>Beilagen</u></b> Reispfanne Trinidad Grillgemüse Buttermaiskolben Backkartoffeln mit Guacamole Grillsaucen und Dipp</p> <p><b><u>Salate:</u></b> Kreolischer Spinatsalat mit Schalotten und Cashewkerne Feuriger Mangosalat mit Tomate, Knoblauch, Chili, Ingwer</p> <p><b><u>Desserts:</u></b> Vanillecreme mit Schokoraspel und Rum Mango-Joghurt-Mousse Frisches Obstbouquet</p>	<b>Zum Empfang</b>	Caipirinha / Ipanema alkoholfrei
	<b>Getränke</b>	Biermarke nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Desperados Coca-Cola / Zero Fanta / Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Tonic / Bitter Lemon La Nuestro Tempranillo tinto Chardonnay Don Tomas Portillo Malbec Rose
	<b>Spirituosen</b>	Havana Club Rum Beefeater Gin Sierra Tequila Ramazotti Baileys
	<b>Heißgetränke</b>	Kaffee Cappuccino Tee
	<b>Equipment</b>	Theke mit Zapfanlage Grillpavillon Profigrill Holzkohle Riesenpfanne mit Gas Geschirr und Besteck Gläser
	<b>Service- / Grillpersonal</b>	ja
	<b>Tischdekorationen</b>	karibische Blumengestecke Blumenketten
	<b>Veranstaltungszeitraum</b>	7 Stunden
	<b>Pauschalpreis pro Person</b>	69,00 €





# Equipment

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	19,50 €
Stehtisch, 80cm DM	8,50 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	12,50 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	8,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	29,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	59,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	35,00 €
Kühlanhänger	128,00 €
Flaschenkühlschrank	35,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,20 €
Weinglas „All in One“	0,30 €
Sektglas	0,25 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,45 €
Terrassenheizstrahler	25,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	18,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	165,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	139,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

# Personal

Koch	pro Person / Stunde	30,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	28,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	25,00 €
Grillhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	19,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	19,00 €

