



UNSER ALLERBEST(ES) BARBECUE

SIE WERDEN FEUER UND FLAMME SEIN



0511 - 600 48 48

AllerBest

Creatives Catering.

www.allerbest-catering.de



INHALTSVERZEICHNIS

ALLERBESTE EMPFEHLUNGEN	1
BARBECUE-VARIANTEN	2
BARBECUE 1	2
BARBECUE 2	3
BARBECUE 3	4
BARBECUE 4	5
BARBECUE 5	6
BARBECUE 6 - FISCHBUFFET	7
BARBECUE 7 - SPARGELBUFFET	8
BARBECUE 8 - AMERICAN STYLE I	9
BARBECUE 9 - AMERICAN STYLE II	10
WUNSCHBUFFET ZUR SELBSTAUSWAHL	11
SALATE	11
VOM GRILL	12
HAUPTDARSTELLER (SCHWEIN & GEFLÜGEL)	12
HAUPTDARSTELLER (RIND & KALB)	13
HAUPTDARSTELLER (LAMM, MIX & FISCH)	14
HAUPTDARSTELLER (VEGETARISCH, SÜSS & BESONDERHEITEN)	15
AUS DEM SMOKER	16
HAUPTDARSTELLER (SCHWEIN, GEFLÜGEL & RIND)	16
HAUPTDARSTELLER (KALB, LAMM & FISCH)	17
BEILAGEN, DIPS & SAUCEN	18
RIESENAKTIONSPFANNE	19
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN	20
AGB	21
DATENSCHUTZERKLÄRUNG	22



UNSERE ALLERBEST(EN) EMPFEHLUNGEN

Auf Wunsch mit zusätzlichem Fingerfood-Empfang und serviert als Flying Buffet
(nur in Verbindung mit einer Hauptbestellung)

z.B.

Pumpnickeltaler, verschieden und hochwertig belegt sowie filigran ausgarniert

Kleine Spieße bunt gemischt in diversen Variationen, von herzhaft bis edel

Liebevoll ausgarnierter Gourmetlöffel „Surprise“

Miniatur-Tomaten-Sugo-Bruschetta

Garnelen in der Kartoffelteigspirale



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 1

Frisch vom Grill

Metzgerbratwürste nach Thüringer Art

Knackige Schinkenriller

Herzhafte Nackensteaks mit hausgener Marinade

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat

Rustikaler Nudelsalat

Mariniertes Weiß- und Rotkraut

Beilagen

Folienkartoffel mit Kräuterschmand

Stangenweißbrot und Fladenbrot

Saucen und Dips

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,

AllerBest(e) Grillsauce (pikant),

Kräuterbutter, Senf und Ketchup

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 2

Frisch vom Grill

Metzgerbratwürste nach Thüringer Art

Knackige Schinkengriller

Herzhafte Nackensteaks mit hauseigener Marinade

Knusprige und saftige Spareribs nach Hausrezept

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat

Rustikaler Nudelsalat

Mariniertes Weiß- und Rotkraut

Kidneybohnen-Maissalat

Beilagen

Folienkartoffel mit Kräuterschmand

Stangenweißbrot und Fladenbrot

Saucen und Dips

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,

AllerBest(e) Grillsauce (pikant),

Kräuterbutter, Senf und Ketchup

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 3

Frisch vom Grill

Metzgerbratwürste nach Thüringer Art

Pestomarinierendes Hähnchenbrustfilet

Eingelegte Lammkoteletts

Herzhafte Nackensteaks mit hauseigener Marinade

Schmetterlingssteaks vom Schweinelachs

Salate

Rucolasalat mit Mozzarellakugeln

und Kirschtomaten in altem Balsamico

Spaghettisalat mit Knoblauchöl und Peperonccini

(pikant)

Bauernsalat

Apfel-Lauchsalat in Knoblauchsahne

Gurkensalat mit Schmand und Radieschen

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Baguettebrot und

Fladenbrot

Saucen und Dips

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,

AllerBest(e) Grillsauce (pikant),

Kräuterbutter, Senf und Ketchup

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 4

Frisch vom Grill

Lambratwürstchen mit Pestosenf
Putenbrust mit Ananas auf Currysauce
Knusprige und saftige Spareribs nach Hausrezept
Stremelchen vom Lachsfilet auf der Haut gegrillt

Salate

Tomatensalat mit Basilikum und Rucola
Apfel-Lauchsalat
Toskanischer Brotsalat
Maissalat mit Frühlingslauch

Beilagen

Gebratene Rosmarinkartoffeln im Ackermantel
Bunte Gemüsepfanne
Baguettebrot und Fladenbrot

Saucen und Dips

Barbecuesauce, Knoblauchsauce,
AllerBest(e) Grillsauce (pikant),
Kräuterbutter, Senf und Ketchup

Käse

Junger Gouda mit Weintrauben und Salzgebäck

Mindestpersonenanzahl: 50 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 5

Aus dem Smoker

Frische Tranchen vom Roastbeef des argentinischen Angus Rindes, mit Blockhauspfeffer im Ganzen kross angegrillt und im Smoker über dem Rauch von 3 Jahre altem, abgelagerten Buchenholz schonend vollendet (Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis)

Frisch vom Grill

Kleine pestomarinierter Hähnchenbrustfilets
Eingelegte Lammkoteletts mit frischem Rosmarin
Marinierte Scampis
Knusprige und saftige Spareribs nach Hausrezept

Salate

Rucolasalat mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in altem Balsamico

Spaghettisalat mit Knoblauchöl und Peperoncini (pikant)

Bauernsalat

Lauch-Apfelsalat in Knoblauchsahne

Gurkensalat mit Schmand und Radieschen

Beilagen

Gebratene Rosmarinkartoffeln im Ackermantel

Baguettebrot und Fladenbrot

Saucen und Dips

Barbecuesauce, Knoblauchsauce, AllerBeste Grillsauce (pikant), Kräuterbutter, Senf und Ketchup

Mindestpersonenanzahl: 50 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 6 - Fischbuffet

Frisch vom Grill

Marinierte Scampis

Mit Kräutern marinierte Forelle in der Folie

Norweger Lachssteaks

Pikante Thunfischsteaks mit Chilimarinade

Salate

Antipasti-Gemüse:

Geschmorte Zucchini, Champignons, Auberginen und

Paprika

Shrimpsalat

Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

und Parmesanspänen

Beilagen

Ofenkartoffel mit Dillschmand

Bauernbrot

Stangenweißbrot

Olivenbrot

Saucen und Dips

Aioli, Paprikadip,

Meerrettichsahne und Limettenscheiben

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 7 - Spargelbuffet

saisonbedingt

Frischer deutscher Stangenspargel vor Ort gegart

Frisch vom Grill

Dünne Tranchen vom Kalbsrücken, medium gegrillt

Argentinisches Rumpsteak mit buntem Pfeffer

Stremelchen vom Lachsfilet auf der Haut gegrillt

Vorspeisen

Spargelsalat in Tomaten-Estragonvinaigrette

Holsteiner Schinkenplatte

Mild geräucherter Lachs

Kleine Schnitzel aus dem Schweinelachs

Beilagen

Neue Kartoffeln im Ackermantel

Baguettebrot und Fladenbrot

Saucen

Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 8 - American Style 1

Frisch vom Grill

In Cola eingelegte Spareribs
Tranchen vom Prime Flanksteak mit Steakpfeffer
AllerBest(e) Burger
Maiskolben am Spieß

Salate

Caesar Salad mit Rucola und Parmesan
Coleslaw
Kidneybohnen-Maissalat

Beilagen

Baked Potato mit Sour Cream
Baguettebrot und Fladenbrot

Saucen

Steaksauce, BBQ Sauce, AllerBest Burger Spezialsauce nach Hausrezept,
Kräuterbutter und Heinz Ketchup

Mindestpersonenanzahl: 50 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-VARIANTEN

Barbecue 9 - American Style II

Original amerikanische Dreifaltigkeit aus dem Smoker

Spareribs
Pulled Pork
Beef Brisket

Salate

Caesar Salad mit Rucola und Parmesan
Coleslaw
Kidneybohnen-Maissalat

Beilagen

Maiskolben am Spieß
Baked Potato mit Sour Cream
Baguettebrot und Fladenbrot

Saucen

Steaksauce, BBQ Sauce, AllerBest Burger Spezialsauce nach Hausrezept,
Kräuterbutter und Heinz Ketchup

Mindestpersonenanzahl: 40 Personen

Die Speisen verstehen sich als reine Vorschläge, bei denen sich einzelne Bestandteile unter Berücksichtigung einer eventuell erforderlichen Neukalkulation austauschen, erweitern oder minimieren lassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an oder stellen Sie am Ende des Katalogs Ihr Wunschbuffet selbst zusammen.



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

*Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis*

Salate

Kartoffelsalat nach Oma Hannis Rezept (heute „AllerBest Art“)

Kartoffelsalat in Dijon-Senf-Vinaigrette

Bayerischer Speck-Kartoffelsalat

Bayerischer Kartoffel-Gurkensalat

Rustikaler Nudelsalat

Coleslaw

Caesar Salad

Mariniertes Weißkraut

Mariniertes Rotkraut

Karottensalat mit Orangendressing

Bauernsalat

Kidneybohnen-Mais-Salat

Rucolasalat mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in altem Balsamico

Spaghettisalat aglio, olio e peperoncini (pikant)

Apfel-Lauchsalat in Knoblauchsahne

Gurkensalat mit Schmand und Radieschen

Tomatensalat mit Basilikum und Rucola

Apfel-Lauchsalat

Toskanischer Brotsalat

Maissalat mit Frühlingslauch

Italienischer Penne-Salat mit Rucola und getrockneten Tomaten

Penne-Ricotta-Salat mit Schinkenstreifen

Antipastiplatte

oder

eine klassische frische Salatbar zum selber zusammenstellen

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Hauptdarsteller vom Grill

Schweinerei

- Metzgerbratwürste nach Thüringer Art
- Knackige Schinkengriller
- Herzhafte Nackensteaks
- Knusprige und saftige Spareribs nach Hausrezept
- Cola gebeizte Spareribs
- Kasseler Nackensteak
- Kasseler Rückensteak
- Schmetterlingssteak vom Schweinelachs
- Frikadellen
- Schweinefiletspieß
- Brauhauskoteletts
- Scheiben vom Schweinebauch
- Bayerischer Leberkäs-Burger

Gefiedertes

- Paprika marinierte Hähnchenbrustfilets
- Pesto marinierte Hähnchenbrustfilets
- Feurige Chili-Hähnchenbrust
- Putensteak mit Ananasmarinade
- Putenbrust mit Ananas (dazu Curry-Chilisauce)
- Barberie-Entenbrustfilet

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Hauptdarsteller vom Grill

Rindvieh

- Huftsteak
- Rumpsteak
- Whisky Steak
- Entrecôte
- Tomahawk Steak
- Ćevapčići
- Scharfes Tatarsteak
- Burger

Kalb

- Kalbsrückensteak mit gestoßenem Pfeffer
- Kalbskotelett
- Gebratene Weißwurst

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Hauptdarsteller vom Grill

Lamm

Lambratwürste mit Pestosenf
Eingelegte Lammkoteletts mit frischem Rosmarin
Lammhaxe
Lammlachs

Mix

Grilltellerspieß mit Geflügel, Rind, Schwein, Tomate und Paprika

Aus dem Netz und von der Angel

Stremelchen vom Lachsfilet auf der Haut gegrillt
Marinierte Scampis
Garnelenspieße
Mit Kräutern marinierte Forelle in der Folie
Norweger Lachssteak
Pikante Thunfischsteaks mit Chilimarinade
Rotbarschfilet mit Sellerieblättern und Tomatenscheiben aus der Folie

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Hauptdarsteller vom Grill

vegetarisch

Eingelegter Halloumi Grillkäse
Feta mit Tomaten, Kräutern und Knobi in Alufolie
Maiskolben
Chili-Maiskolben
Grüner Spargel mit Parmesan aus der Folie
Grill-Kartoffeln mit Ziegenkäse gefüllt
Kürbisspieße mit Paprika
Gorgonzolabirne
Mit Couscous gefüllte Tomaten
Halloumiburger mit Grillgemüse
Zucchini mit Couscous-Füllung
Kartoffelspieß
Bunte Gemüsespieße

süßes vom Grill

Ananasscheiben mit Zimt
Wassermelonenscheiben
Marshmallow-Erdbeerspieß
Grillapfel mit Vanillesauce

Besonderheiten

(mit 14 Tagen Vorlauf buchbar, Achtung! Tagespreise)

Amerikan Beef, Dry Age Variationen, Milchkalb-Variationen, Straußensteak, Bison aus Kanada oder den USA, Sirloin
Burger, Känguru, Wagyu Kobe Style Beef aus Australien und vieles mehr auf Anfrage

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Hauptdarsteller aus dem Smoker

(über dem Rauch von abgelagertem Buchenholz im Niedrigtemperaturverfahren schonend vollendet)

Schweinerei

Knusprige und saftige Spareribs
Cola gebeizte Spareribs
Kasseler Nacken
Pulled Pork

Gefiedertes

Tranchen von der Buchenholz geräucherten Putenbrust
gesmokte Bauernente
Hähnchenkeulen
Maishähnchen
Gänsekeulen (saisonbedingt)

Rindvieh

Huftsteaks
Rumpsteaks

Frische Tranchen vom Roastbeef des argentinischen Angus Rindes,
mit Blockhauspfeffer im Ganzen kross angegrillt (Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis)

Whiskysteak auf der getränkten Kirschholzbohle gesmokt
Entrecôte
Flanksteak
Beef Brisket

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Hauptdarsteller aus dem Smoker

(über dem Rauch von abgelagertem Buchenholz im Niedrigtemperaturverfahren schonend vollendet)

Kalb

Kalbsrücken
Tafelspitztranchen

Lamm

Lammkarree
Lammfilet aus dem Whiskysud auf der Kirschholzplanke gegart
Lammhaxen

Aus dem Netz und von der Angel

Lachsfilet (Flammlachs)
Mit Kräutern marinierte Forelle in der Folie
Norweger Lachssteak
Rotbarschfilet mit Sellerieblättern und Tomatenscheiben aus der Alufolie

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen



BARBECUE-WUNSCHAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen
und wir nennen Ihnen nach der Kalkulation den Preis

Beilagen, Dips & Saucen

Beilagen

Ratatouillegemüse
Bunte Gemüsepfanne
Frische Champignons aus der Riesenaktionspfanne
Schupfnudeln
Rosmarinkartoffeln im Ackermantel mit Hagelsalz und Olivenöl
Folienkartoffeln mit Kräuterschmand
Baked potato mit Sour Cream

Dips & Saucen

Barbecuesauce
Knoblauchsauce
Pfeffersauce
AllerBest(e) Grillsauce (pikant),
Thailändische Chilisauce
Kräuterbutter
Tzatziki
Kräuterschmand
Sour Cream
Kräuterquark
Kressequark
Senf
süßer Senf
Dijon-Senf
Tomatenketchup
Heinz Ketchup
Curryketchup
AllerBest Burger-Spezialsauce nach Hausrezept

Mindestbestellmenge für Wunschbuffets: 50 Personen

ALLERBEST(E) RIESENAKTIONSPFANNE



Die besondere Erweiterung für Ihre Buffetvarianten.

Ob zum normalen Kalt-/Warmbuffet, zum Grillbuffet oder zum Spanferkelbuffet - unsere Riesenaktionspfannen sind immer eine optische und kulinarische Aufwertung Ihrer Auswahl.

Vielseitig einsetzbar

Als klassische Pilz- oder Champignonpfanne mit geschmolzenen Zwiebeln, als Gemüsepfanne oder für Beilagen wie z.B. Rosmarinkartoffeln im Ackermantel sowie als süße Variante zum Abschluss wie z.B.: Kaiserschmarrn - die Arrangements werden vor den Augen Ihrer Gäste frisch zubereitet!

Auch für den zusätzlichen Mitternachtssnack, z.B. als traditionelle Currywurstpfanne, wird diese Version zu einem Höhepunkt.

Die Preise richten sich nach Umfang und Auswahl sowie nach Ihrer Hauptbestellung.

Sprechen Sie uns dazu gerne an.



EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

Exklusives und repräsentatives Dessertbuffet

Sündige Schlemmereien in Miniaturgläsern und auf dem Fingerfood-Geschirr wirkungsvoll in Szene gesetzt.

Beispiele

Panna Cotta auf Pfirsichmark

Waldbeerenfrüchte an Mascarponecreme

Obstsalat an Ricotta mit Walnüssen

Tiramisu im kleinen Weckglas

Petit Fours

Mini-Obsttartelettes der französischen

Pâtisserie Elysée

und weitere kleine Überraschungen (je nach Saison)

Gemischte Käseplatte mit Weintrauben,
Salzgebäck und frischen kleinen Laugenbrezeln und -stangen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Zahlungsbedingungen

Falls nicht anders lautend angegeben, sind alle genannten Preise Nettopreise und verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Auftragserteilung erbitten wir eine Anzahlung von 20 % für die Reservierung, die wir für kurzfristige Stornierungen einbehalten. Eine weitere Anzahlung in Höhe von 40 % wird 14 Tage vor Veranstaltungsdatum fällig. Der Rechnungsendbetrag von 40 % plus eventueller Zusatzleistungen ist sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug zu zahlen.

Bei Messekunden gilt: 50 % Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, sowie Fälligkeit des Rechnungsendbetrages abzüglich der geleisteten Anzahlung sofort nach Rechnungslegung. **Achtung!** Ohne Eingang der Anzahlung verliert die von uns erstellte Auftragsbestätigung Ihre Gültigkeit. Bei Kunden oder Messekunden, die Ihren Firmensitz nicht in Deutschland haben, gilt eine Anzahlung von 50 % bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei Kunden aus einem Nicht-EU-Land akzeptieren wir nur Vorauszahlung.

Stornierungen

Stornierungen berechnen wir wie folgt:

Bis 18 Wochen vor Veranstaltungsdatum eine pauschale Bearbeitungsgebühr von 10 % der Auftragssumme.

Bis 12 Wochen vor Veranstaltungsdatum 20 % der Auftragssumme.

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum 35 % der Auftragssumme.

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum 50 % der Auftragssumme.

Bis 3 Wochen vor Veranstaltungsdatum 80 % der Auftragssumme.

Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum 100 % der Auftragssumme.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel

Alle Ausstattungsgegenstände überlassen wir Ihnen leihweise. Gestatten Sie uns daher an dieser Stelle den Hinweis, dass wir Ihnen für Bruch oder Fehlmengen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel (zusätzliche Messeregelung)

Bei Großinventar wie Küchengeräten und Mobiliar handelt es sich bei der leihweisen Stellung um die Anlieferung bis Messestand. Anschluss und Aufbaugebühren sind in den angebotenen Preisen nicht enthalten. Aus Versicherungsgründen dürfen Wasser und Stromanschlüsse nur durch die von der Messe AG beauftragten Techniker durchgeführt werden. (Diese müssen Aussteller über Ihren Zugang im Online-Bereich der Messe AG beauftragen.) Bei einigen Messen gelten Sondereinfahrtsregelungen bezüglich des Abbaus bzw. der Rückholung des Equipments. In der Regel dürfen Caterer und deren Fahrzeuge erst 3 Stunden nach Messeschluss auf das Gelände (siehe auch Vertrag zwischen Aussteller und Messe AG bzw. Fremdveranstalter). Der Kunde ist bis zum Zeitpunkt der möglichen Abholung für das treuhänderisch überlassene Equipment verantwortlich. Kunden, die eine Übergabe direkt zum Messeschluss wünschen, müssen uns eine Sondereinfahrtsgenehmigung über die Messe AG besorgen, welche den Zutritt für das Abbaupersonal sowie die erforderlichen Fahrzeuge beinhaltet.

Abbau-Eintrittskarten (nur für Personen, nicht für Fahrzeuge gültig)

Das Personal, welches die Übergabe direkt nach Messeschluss macht, ist bis zur endgültigen Abholung des Equipments durch unsere Fahrzeuge als Abbaupersonal zu bezahlen. Gleiches gilt auch für Rücknahmen der Kommissionswaren oder Leergut. Eine Abholung spätestens am Folgetag der Messe sichern wir zu.

Hinweis

Sollte es bei Aufträgen durch die allgegenwärtige Personalknappheit zu Kapazitätsengpässe kommen, sind wir berechtigt, Kooperationspartner einzubinden bzw. mit der Durchführung zu beauftragen.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt bis hinter die erste ebenerdige Tür per Rollwagen. Sollte die Lieferung in ein oberes Stockwerk erfolgen und kein geeigneter Fahrstuhl zur Verfügung stehen, benötigen wir einen zweiten Fahrer. Daher erfolgt in diesem Fall die Berechnung der Lieferkosten nach Aufwand. Bitte unbedingt vorher angeben!

Anlieferung/Messeregelung

Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, stellen Sie uns bitte vor Messebeginn genügend Ausstellerausweise oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt zum Messegelände berechtigen, für Fahrer, Beifahrer und Servicepersonal (Hostess/en) zur Verfügung.

Messe-Personal

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Personalbereich können wir Ihnen qualifiziertes Personal für Ihren Messestand für die Bereiche Service und Produktdemonstration anbieten. Köche auf Anfrage. Das Personal erhält pro Tag zweimal eine halbe Stunde Pause inkl. kostenloser Verpflegung. Bitte planen Sie genügend Personal auf den Ständen ein. Bei dauerhaft großem Andrang ist ein Personalnachschub ratsam. Bitte denken Sie frühzeitig daran, für das gesamte benötigte Personal Ausstellerausweise, Eintrittskarten oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt auf das Messegelände berechtigen, bereitzustellen.

Sonn- und Feiertagsregelung

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir Anfahrtskosten mit 100 % Aufschlag. Personalkosten an Sonntagen werden mit 50 % Aufschlag berechnet. An gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 100 % für das Personal.

Allgemeine Datenschutzhinweise 1/3

Datenschutzhinweise der
Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover

Inhalt

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle
2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung
3. Weitergabe von Daten an Dritte
4. Ihre Rechte als betroffene Person
5. Ihr Recht auf Widerspruch
6. Datenverarbeitung über unsere Website

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle

Diese Datenschutzhinweise gelten für uns

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

als verantwortliche Stelle.

2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung

Wenn Sie uns beauftragen, werden folgende Informationen erhoben:

- Anrede, Titel, Vorname, Nachname
- Anschrift
- E-Mail-Adresse
- Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)
- ggf. Faxnummer (wenn vorhanden & gewünscht)
- ggf. Kontodaten
- ggf. Geburtsdatum

Außerdem werden alle Informationen erhoben, die für die Erfüllung des Vertrages mit Ihnen notwendig sind.

Die Erhebung der personenbezogenen Daten erfolgt,

- um Sie als Kunden identifizieren zu können;
- um Sie angemessen beraten zu können;
- um unsere vertraglichen Pflichten Ihnen gegenüber erfüllen zu können;
- um unseren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen zu können:
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungsstellung bzw. ggf. im Rahmen des Mahnwesens;
- zu Zwecken der zulässigen Direktwerbung;
- zur Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten erfolgt anlässlich Ihrer Anfrage bei uns und ist zu den genannten Zwecken für die Bearbeitung Ihres Auftrags und für die Erfüllung von Verpflichtungen aus dem zugrundeliegenden Vertrag erforderlich. Die erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht für Kaufleute (6, 8 oder 10 Jahre nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem das Vertragsverhältnis beendet wurde,) gespeichert und danach gelöscht. Dies gilt ausnahmsweise nicht, wenn wir aufgrund von steuer- oder handelsrechtlichen Aufbewahrungspflichten (gemäß HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder wenn Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung eingewilligt haben.

Allgemeine Datenschutzhinweise 2/3

3. Weitergabe von Daten an Dritte

Eine Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nicht statt. Ausnahmen hiervon gelten nur, soweit dies für die Abwicklung von Vertragsverhältnissen mit Ihnen erforderlich ist. Hierzu zählt insbesondere die Weitergabe an von uns beauftragte Dienstleister (sog. Auftragsverarbeiter) oder sonstige Dritte, deren Tätigkeit für die Vertragsdurchführung erforderlich ist (z.B. Versandunternehmen oder Banken). Die weitergegebenen Daten dürfen von den Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden. Für den Fall, das wir für Ihren Auftrag keine entsprechenden Kapazitäten mehr haben, bieten wir Ihnen an, Ihren Auftrag an ein befreundetes Catering-Unternehmen weiterzuleiten. Hierzu würden wir im Vorfeld selbstverständlich Ihre Einwilligung einholen oder einer entsprechenden Bitte von Ihnen Folge leisten. Mit der Weiterleitung gehen dann alle Datenschutz-Verpflichtungen im vollen Umfang an den Folgebetrieb über. Da wir auf deren Datenschutzrichtlinien keinen Einfluss haben, informieren Sie sich bei Bedarf bitte selber.

4. Ihre Rechte als betroffene Person

Ihnen - als von der Datenverarbeitung betroffene Person - stehen verschiedene Rechte zu:

- **Widerrufsrecht:** Von Ihnen erteilte Einwilligungen können Sie jederzeit uns gegenüber widerrufen. Die Datenverarbeitung, die auf der widerrufenen Einwilligung beruht, darf dann für die Zukunft nicht mehr fortgeführt werden.
- **Auskunftsrecht:** Sie können Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten verlangen. Dies gilt insbesondere für die Zwecke der Datenverarbeitungen, die Kategorien der personenbezogenen Daten, ggf. die Kategorien von Empfängern, die Speicherdauer, ggf. die Herkunft Ihrer Daten sowie ggf. für das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Details.
- **Berichtigungsrecht:** Sie können die Berichtigung unrichtiger oder die Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen.
- **Löschungsrecht:** Sie können die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen, soweit deren Verarbeitung nicht zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist.
- **Recht auf Einschränkung der Verarbeitung:** Sie können die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen. Außerdem steht Ihnen dieses Recht zu, wenn wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie diese jedoch zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen. Darüber hinaus haben Sie dieses Recht, wenn Sie Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten eingelegt haben.
- **Recht auf Datenübertragbarkeit:** Sie können verlangen, dass wir Ihnen Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermitteln. Alternativ können Sie die direkte Übermittlung der von Ihnen uns bereitgestellten personenbezogenen Daten an einen anderen Verantwortlichen verlangen, soweit dies möglich ist.
- **Beschwerderecht:** Sie können sich bei jeder Aufsichtsbehörde in Deutschland beschweren, wenn Sie z.B. der Ansicht sind, dass wir Ihre personenbezogenen Daten in unrechtmäßiger Weise verarbeiten. Die Behörde in Niedersachsen ist beispielsweise:

Die Landesbeauftragte für den Datenschutz Niedersachsen:

Barbara Thiel

Postfach 2 21
30002 Hannover
oder
Prinzenstraße 5
30159 Hannover

Tel: 0511 / 120 45 00

Fax: 0511 / 120 45 99

E-Mail: poststelle@lfd.niedersachsen.de

Allgemeine Datenschutzhinweise 3/3

5. Ihr Recht auf Widerspruch

Sofern wir Ihre personenbezogenen Daten auf Basis eines berechtigten Interesses verarbeiten, haben Sie das Recht, Widerspruch gegen diese Verarbeitung einzulegen.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine Mitteilung in Textform. Sie können uns also gerne anrufen, ein Fax schicken oder sich per E-Mail an uns wenden.

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

6. Datenverarbeitung online

Auch über unsere Internetseite unter www.allerbest-catering.de erfolgt die Verarbeitung bestimmter personenbezogener Daten, u.a. der IP-Adresse der Website-Besucher. Ergänzende Datenschutzhinweise finden Sie daher online unter www.allerbest-catering.de/datenschutz.