

Adi's Küche

Adi's Küche
Adi Gjemaili
Haeselerstr. 33
40470 Düsseldorf
Monica casu
T: 0151/18365612

monicacasu.mcf@gmail.com

Organizzatore di catering ed eventi

Ristorazione in stand -

Servizio completo per voi e i vostri ospiti



*Nessun piacere è temporaneo, perché l'impressione che
lascia è duratura.* (Johann Wolfgang von Goethe)

Qualunque sia l'occasione, consegniamo cibo e bevande direttamente al vostro stand.

Se lo desiderate, possiamo anche fornire attrezzature professionali come stoviglie, posate, tovaglioli, bicchieri o inventario da cucina e da banco.

Il nostro cordiale personale di servizio si occuperà dei vostri ospiti con professionalità e cortesia.

Contenuti

Servizi.....	4
Panini e pasticcini.....	5
Spuntini.....	8
Variazioni di finger food.....	9
Zuppe, stufati e minestre vegane.....	12
Pranzo.....	13
Piatti vegani.....	15
Dolci e frutta.....	16
Bevande analcoliche.....	17
Bevande alcoliche.....	19
Caffè, tè e altro.....	20
Attrezzatura.....	22
Personale.....	23
Informazioni generali.....	24
AGB.....	25

I nostri servizi - in breve

Ristorazione in stand

Cibo e bevande:	consegna di cibo e bevande direttamente al vostro stand.
Attrezzatura:	Possono essere richiesti anche stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli o inventario da cucina e da banco.
Personale:	È possibile richiedere anche personale di servizio.
Ordinazione:	Adi's Küche, Adi Gjemaili, Monica Casu Telefon: 0151/18365612 monicacasu.mcf@gmail.com

Servizio di consegna:

Cibo e bevande:	La merce può essere consegnata solo nelle unità minime specificate. La merce viene consegnata senza inventario.
Attrezzatura:	Attrezzature a noleggio.
Consegna:	La merce viene solo consegnata. Non è previsto il montaggio, lo smontaggio o il ritiro degli articoli.
Ordine:	Adi's Küche, Adi Gjemaili, Monica Casu Telefon: 0151/18365612 monicacasu.mcf@gmail.com

Si tratta di un elenco non esaustivo di proposte di menu, che possono essere ampliate in base ai vostri desideri. Desideriamo sottolineare che alcune pietanze possono essere preparate o riscaldate solo nello stand e che alcuni ordini possono essere effettuati solo con 5 giorni lavorativi di anticipo. Si applicano le nostre condizioni generali.

Panini

Metà panino "BASIC"

- con pomodoro, cetriolo, uovo
- con variazioni di affettato
- con prosciutto della Foresta Nera
- con salame
- con Gouda
- con Emmentaler

guarniti con lattuga, pomodoro, cetriolo, remoulade o crescione

Panini interi „EXKLUSIV“

- con Roastbeef
- con salmone marinato alla senape e arancia
- con prosciutto Serrano
- con pomodoro-mozzarella+pesto
- con brie
- con prosciutto di Parma
- con mortadella
- con affettato di tacchino affumicato
- con Tête de Moine
- con trota affumicata

guarniti con lattuga, pomodoro, cetriolo, remoulade, rafano, crescione, burro

Il prezzo unitario per i panini multicereali è di

Prezzo al pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Panini e pasticcini

Panini colorati

Con una selezione di affettati e diversi formaggi (ad es. salame, prosciutto cotto, prosciutto crudo della Foresta Nera, Gouda, Emmentaler) guarnito con insalata, pomodoro, cetriolo, salsa tartara per pezzo

Il pranzo al sacco "CLASSIC" comprende:

1 panino colorato con una selezione di vari salumi e formaggi
(es: salame, prosciutto cotto, prosciutto della Foresta Nera, Gouda, Emmentaler) guarnito con insalata, pomodoro, cetriolo, salsa tartara
1 pezzo di frutta a mano
1 bevanda analcolica con tappo a vite
1 barretta al muesli

I sacchetti di carta possono essere forniti, oppure si può dare il proprio Sacchetto di carta personalizzato.

al pezzo

Prodotti da forno

Panini

- normali
- Panini cereali

Pane

- Pane a fette per kg
- Ciabatta al salame piccante fatta in casa 280 g
- Baguette intera 240 g

Pretzel

- Pretzel
- Pretzel al burro

Croissant

- Croissant pezzo grande
- cioccolato

Prezzo per pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Sandwich - come finger food

Fette di baquette miste

Le nostre tartine e le nostre specialità finger food sono porzionate a bocconcini, possono essere servite con piccoli spiedini e possono essere mangiate dalla mano.

Si prevedono 6-8 pezzi a persona.

- con pomodoro-mozzarella+pesto
- con brie e uva
- con crema di formaggio e erba cipollina
- con gorgonzola e noci
- con prosciutto Serrano
- con prosciutto di Parma e melone
- con roast beef e salsa remoulade

Su richiesta disponibile anche su pane di segale
con supplemento

- con trota affumicata e caviale di trota
- con salmone affumicato e senape all'arancia
- con petto di pollo

Tramezzini "Panino italiano"

- con pomodoro e mozzarella
- con mortadella
- con crema al tonno

Pinsa 1/4 di pezzo

- con pomodoro e mozzarella
- con crema al tonno
- con verdure

Prezzo al pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Spuntini

Tra i pasti

- polpettine di carne (PU 50 pz.)
- Würstel (1 coppia), senape, baguette
- Würstel di vitello bavarese (1 coppia)
- con pretzel, senape dolce

Stuzzichini

- Bastoncini di sale 250 g
- Arachidi kg
- Noci di Wasabi kg
- Biscotti (es. Delacre) misti kg
- Dolciumi misti kg
(es, Bounty, Mars, Knoppers, caramelle al cioccolato, ecc)

Dolce seduzione

- Tortine miste (confezione da 25)
- Pasticcini di pasta sfoglia
(confezione da 25)

Piccoli spuntini mediterranei - antipasti

Servito su un piatto e guarnito. Il tutto con fette di baguette.

Misto di:

- melanzane marinate
- zucchine marinate
- pomodori sott'olio
- funghi trifolati
- olive verdi in salamoia, marinate
- olive nere in salamoia, marinate
- peperoncini sott'aceto (leggermente sott'aceto)
- cetriolini sott'aceto
- peperoni sott'olio

- Cocktail di gamberetti

Prezzo al pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Variazioni di finger food

Queste varianti di finger food vengono disposte e servite in piccoli bicchieri o su piatti di vetro con una forchetta da dessert. Per quantità maggiori, questi vengono serviti su vassoi. Si consiglia di calcolare 6-8 pezzi a persona.

Finger food freddi

- Mini bastoncini di pomodoro e mozzarella al basilico, aceto balsamico e olio d'oliva
- Bastoncini di verdure con hummus
- Mini spiedino di formaggio e uva
- Mini spiedino di feta e olive
- Spiedini di melone con prosciutto crudo
- Involtino di Vitello Tonnato
- Involtino di manzo bollito con salsa al rafano e senape
- Dadini di ananas marinato avvolti nella pancetta
- Grissini avvolti nel prosciutto di Parma
- Mini tartellette ripiene di formaggio fresco
- Spiedino di gamberi con salsa di panna acida e erbe aromatiche

Prezzo al pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Praline di fegato d'oca con pistacchi o pumpernickel. Prezzo su richiesta.

In base al prezzo giornaliero. Ordine minimo 50 pezzi.

Finger food caldi

- Mini pizze
- Mini involtini primavera con salsa asiatica
- Mini tasche di pasta sfoglia ripiene di prosciutto o formaggio o funghi
- Mini tasche di pasta sfoglia ripiene con salmone
- polpettine di carne colorate
- Gamberi in pastella fritti con salsa al peperoncino dolce

Prezzo al pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Aragosta. Prezzo su richiesta

In base al prezzo giornaliero. Acquisto minimo 6 pezzi.

Ostriche grigliate. Prezzo su richiesta.

In base al prezzo giornaliero. Ordine minimo 50 pezzi.

Variazioni di finger food

Queste varianti di finger food vengono disposte e servite in piccoli bicchieri o su piatti di vetro con una forchetta da dessert. Per quantità maggiori, questi vengono serviti su vassoi. Si consiglia di calcolare 6-8 pezzi a persona.

Finger food dolce senza alcol

- Spiedino di frutta con sale al peperoncino e zucchero
- Macedonia di frutta fresca
- Macedonia di frutta fresca con mandorle tostate e salsa alla vaniglia
- Fragole con crema di ricotta
- Pancake o crêpes con salsa di fragole e menta
- Gelatina di frutti di bosco con salsa alla vaniglia
- Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia
- Panna cotta con purea di albicocche

Mini fette di torta

- formaggio e ciliegie
- formaggio e mango
- fragole
- Mousse al cioccolato

Prezzo a pezzo

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Variazioni di finger food

La vendita avviene in vassoi completi per 7-8 persone. Per questo è necessario ordinare con almeno 3 giorni di anticipo. Siamo lieti di offrirvi anche delle alternative.

Antipasti gustosi

- Tartare di manzo "classico"
- Petto d'anatra in agrodolce su insalata di riso e porri
- Involtini di salmone con rafano su insalata di ratatouille
- Mousse di avocado con limone e coriandolo
- Vitello Tonnato „classico“

5 varietà di 7 pezzi misti (35 pezzi) per vassoio

Prelibatezze calde

- Polpetta di carne speziata su crema di lenticchie al rafano
- Ragù di pesce in salsa di curry rosso thailandese
- Couscous di verdure con olive "VEGAN"
- Risotto allo zafferano con gamberetti al pesto di pomodoro
- Pollame arrosto con mini tortine di patate

5 varietà di 7 pezzi misti (35 pezzi) per vassoio

Dessert dolci e fruttati

- Mousse al cioccolato bianco con avocado
- Mousse al cioccolato fondente con salsa di lamponi
- Tiramisù
- Strudel di ricotta con salsa alla vaniglia
- Bigné ripieni di crema

5 varietà di 7 pezzi misti (35 pezzi) per vassoio

La quantità minima ordinabile è di 3 pezzi per unità.

Minestre e stufati

Minestre a persona 0,25 l

- Minestra di patate alla badese con prosciutto di Parma
- Brodo di verdure con strisce di frittata alle erbe
- Crema di porri con gamberi
- Minestra di riso all'indiana con sherry
- Minestra di spinaci con strisce di salmone
- Minestra di cipolle con crostini
- Brodo di manzo con gnocchi di semolino
- Minestra con carne di manzo

Minestre vegane per persona 0,2 litri

- Minestra di ceci con tofu
- Minestra di quinoa e cocco con edamame
- Minestra di porri con lenticchie rosse
- Minestra di lenticchie Beluga
- Minestra di zucca con chips di cavolo nero
- Minestra di carote e arance con zenzero
- Minestra thailandese saporita con spaghetti di riso
- Minestra di patate dolci con lenticchie rosse
- Minestra di curry giallo con ceci al forno

1 litro

Stufato a persona 0,25 l

- Stufato di carote con filetti di petto di pollo
- Stufato à la Pichelsteiner
- Stufato di verdure vegetariano
- Stufato di verdure con pollo ed erbe aromatiche
- Stufato di patate con carne affumicata
- Stufato di piselli con wüstel

1 litro

1 litro

Tutte le minestre sono preparate al momento da noi ogni giorno.
Le minestre vegane sono tutte a base di latte di cocco.

Prezzo al litro, comprese fette di baguette.

L'acquisto minimo è di 5 litri per unità.

Pranzo

Maiale

- Affettato di maiale con broccoli e spaetzle
- Bistecca di lonza di maiale con patate in padella
- Filetto di maiale con tortine di patate e salsa alla panna
- Maiale affumicato con purè di patate e crauti
- Polpettone con insalata di patate

Manzo

- Tagliatelle verdi con strisce di filetto di manzo in salsa di pomodoro e Barolo
- Involtino di manzo con purea di patate e verdure a base di carote e piselli
- Bistecca di fesa da 200 g con patate al cartoccio formaggio fresco alle erbe e insalata
- Lasagna bolognese

Pollame

- Spezzatino di tacchino in salsa al curry e riso
- Bistecca di tacchino in salsa al timo con patate e porri gratinati
- Petto di pollo alla caprese, tagliatelle alle erbe

Pesce

- pochierter Lachs an Senfsauce und Bandnudeln
- Lasagna di pesce con spinaci
- Pasta verde con salmone, spinaci e pomodori

Prezzo a persona

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Vegetariano

- Penne con salsa alla gorgonzola, rucola e pomodori
 - Gnocchi di pane con crema di funghi
 - Tortellini di spinaci con erbe, parmigiano e salsa di curcuma e peperoncino
 - Verdure e patate in padella con formaggio feta e rosmarino
 - Patata al cartoccio con formaggio fresco alle erbe e insalata
 - Lasagne di verdure con salsa alla panna acida
 - Spaghetti al pesto e pinoli
 - Tagliatelle con salsa di pomodoro e rucola e ricotta
 - Padella di verdure alla cinese con tofu fritto
 - Barchette di zucchine ripiene con riso e salsa di soia al limone
 - Gulasch di verdure con tortino di patate e ricotta
 - Rigatoni con salsa al prezzemolo e noci
 - Frittata di verdure con un bicchierino di succo di pomodoro
 - Spaghetti con ragù di pomodori e zucchine, rosmarino
 - Pilaf di patate all'indiana
 - Spaetzle al formaggio con cipolla fusa
-

Insalate

- Strisce di petto di pollo, aglio, succo al miele
- Insalatina di rucola con prosciutto di Parma e parmigiano
- Insalata mista con pomodori e cetrioli, carciofi, olive, formaggio feta con condimento all'aceto e all'olio
- Pomodoro e mozzarella con aceto balsamico
- Insalata con fiori di nasturzio, bocconcini di carne impanati e condimento ai funghi

Prezzo a persona

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Piatti vegani

- Fagottini, salsa al cocco, julienne di verdure
- Polpetta di fagioli rossi con couscous e dip alla menta
- Risotto ai Funghi
- Bulgur con zucchine e mandorle, maionese vegana
- Lenticchie al curry, latte di cocco, cavolo rosso + tagliatelle di riso
- Tikka Masala specialità indiana a base di riso, tofu, paprika, zenzero, pomodori, cipolle, aglio
- Padellata di cavolfiore e cavolo a punta con riso
- Pasta alla bolognese vegana con cavolo bianco
- Polpette di quinoa con purea di piselli + verdure di carote
- Cavolfiore al curry con riso alle erbe
- Crema di polenta con funghi fritti e salsa alla gorgonzola
- Patate dolci al forno con insalata di barbabietole rosse
- Purea di patate dolci su cavolo a punta arrostito, scalogno al vino rosso, lenticchie nere, dip di soia
- Burger di quinoa fatto in casa con semi di canapa, semi di chia, hummus di barbabietola rossa, patate dolci al forno
- Tortellini in salsa al limone e cocco
- Padellata di bulgur con tofu fritto ed edamame
- Polpetta di cavolo cinese, lenticchie e ceci, salsa alla crema di noci, patate lesse
- Risotto con barbabietola rossa fresca
- Barbabietola rossa fresca ripiena di couscous su una tortina di polenta con salsa al coriandolo

Prezzo a persona

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Dessert

- Panna cotta con fragole fresche
su salsa al cioccolato
- Crostatine al frutto della passione e lamponi
su salsa al cioccolato bianco
- Millefoglie al cioccolato con crema al whisky
- Duetto di mousse al cioccolato su salsa di mango

Noci

- Arachidi kg

Frutta

- Spiedino di frutta
- Vassoio di frutta per 10 - 15 persone
varietà di frutta di stagione
- Frutta mista, fresca secondo la stagione kg

Prezzo a persona

La quantità minima ordinabile è di 25 pezzi per unità.

Bevande analcoliche

Acqua minerale

Cassetta

Acqua naturale	(6 x 1,5 l)
Acqua naturale Volvic	(6 x 1,5 l)
Appolinaris classica	(24 x 0,25 l)
Appolinaris naturale	(24 x 0,25 l)

I classici

Coca Cola	(12 x 1 l)
Coca Cola Light	(12 x 1 l)
Fanta	(12 x 1 l)
Sprite	(12 x 1 l)
Spritz alla mela	(12 x 1 l)
Coca Cola	(24 x 0,2 l)
Coca Cola Light	(24 x 0,2 l)
Fanta	(24 x 0,2 l)
Sprite	(24 x 0,2 l)
Spritz alla mela	(24 x 0,2 l)

Bevande alla spina

Acqua minerale Bonaqua	(20 l)
Pepsi Cola	(20 l)
Pepsi Cola Light	(20 l)
Fanta	(20 l)
Sprite	(20 l)
Spritz alla mela	(20 l)

Stazione di distribuzione alla spina

- Costo per l'approvazione del sistema di distribuzione
- Anidride carbonica (10 kg)

Bevande analcoliche

Succhi di frutta

Succo di mela	(6 x 1 l)
Succo d'arancia	(6 x 1 l)

Distributore da tavolo

con sei rubinetti

(Prezzo di noleggio per la durata dell'evento)

Tubo pitone 1 m =
compreso montaggio + accettazione

Ghiaccio

Ghiaccio a cubetti	5 kg
Ghiaccio sbriciolato	5 kg

Siamo lieti di aiutarvi con qualsiasi altra richiesta di attrezzatura. Non esitate a contattarci.

Bevande alcoliche

Aperitivo

Campari arancia	4 cl
Niepoorts Tawny Port	6 cl
Martini Rosso	5 cl
Martini Bianco	5 cl
Gin Tonic	2 cl
Aperol Spritz	0,2 l
Olivello spinoso Spritz	0,2 l
Balis Spritz	0,2 l

Digestivi

Ramazzotti	4 cl
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl
Grappa	2 cl
Williams pere	2 cl
Nocciola	2 cl
Albicocca	2 cl
Killepitsch specialità Düsseldorf	2 cl
Krumme specialità Düsseldorf	2 cl

Saremo lieti di aiutarvi per qualsiasi altra richiesta di bevande. Contattateci.

Birra

Birra in bottiglia

Füchsen birra scura	(20 x 0,33 l)	Prezzo giornaliero
Füchsen birra scura	(16 x 0,5 l)	Prezzo giornaliero
Rothaus Tannenzäpfle	(24 x 0,33 l)	
König Ludwig birra al frumento	(20 x 0,5 l)	
König Ludwig analcolica	(20 x 0,5 l)	
Erdinger	(20 x 0,5 l)	
Warsteiner analcolica	(24 x 0,33 l)	

Birra alla spina

Warsteiner/Krombacher chiara	50 l
Birra scura	20 l
Birra scura	10 l
Altre birre su richiesta	

Distributore di birra

Prezzo del noleggio del distributore di birra al giorno	
Costo per l'accettazione del sistema di distribuzione	
Anidride carbonica	10 kg

Caffè, tè e altro

Caffè

Caffè in grani (1.000 g)
Caffè in grani (1.000 g)
Espresso – Cappuccino
Zucchero porzionato – bustine (1.000 Port.)
Dolcificante (500 Port.)
Latte intero UHT 1,5% di grassi (12 x 1 l)

VEGANO

Latte d'avena (12 x 1 l)
Latte d'avena con soia (12 x 1 l)
Latte senza lattosio (10 x 10 g)

Prezzo di noleggio al giorno

Macchina per caffè espresso Jura Impressa X 9

Produzione giornaliera: fino a 300 tazze all'ora

Tempo di preparazione:

1 Espresso 60 ml ca. 30 sec.

2 Espresso ca. 45 sec.

1 Cappuccino 60 ml ca. 40 sec.

1 Caffelatte 100 ml ca. 35 sec.

1 Latte Macchiato 35 ml ca. 35 sec.

Funzioni: Latte macchiato e cappuccino con la semplice pressione di un pulsante. Un totale di 12 prodotti diversi con la semplice pressione di un pulsante, caffettiera in qualità dell'espresso, cappuccino automatico, schiuma di latte e latte caldo, uscita separata per il vapore dell'acqua calda, display grafico, due sistemi di riscaldamento ecc. Serbatoio dell'acqua 5 litri, **energia 650 watt**

Prezzo di noleggio per evento

Bollitore

Caffè, tè e altro.

Tè

Samowar chic

„BIO“ Ronnefeldt bustine di tè

Rooibos Cream arancia 15 bust/scatola

English Breakfast tè classico 15 bust/scatola

Earl Grey tè classico 15 bust/scatola

Bacche dolci 15 bust/scatola

Menta 15 bust/scatola

Camomilla 15 bust/scatola

Tè verde „Green Dragon“ 15 bust/scatola

Tè verde sfuso 500 g

Attrezzatura in confezioni da 6 pezzi

Bicchieri

Bicchiere universale	0,2 l
Bicchiere d'acqua Esp.	4 cl
Bicchiere per succo	0,2 l
Bicchiere birra chiara	0,2 l
Bicchiere Weizen	0,5 l
Bicchiere birra scura	0,2 l
Bicchiere vino bianco	0,2 l
Bicchiere vino rosso	0,2 l
Bicchiere spumante	0,1 l

Tazze da caffè

Tazza da capp. con piattino
Bicchiere latte macchiato
Tazza da espresso con piattino

Posate

Cucchiaino
Forchetta
Coltello
Cucchiaino latte macchiato
Cucchiaino cappuccino
Cucchiaino espresso
Forchetta per il dolce
Cestino per posate

Piatti

Piatto da dessert
Piatto piano
Piatto fondo
Etagere

Vassoi

piccoli vassoi per tazza da espresso con bicchiere d' acqua Vassoio da portata
--

Tovaglioli

Tovaglioli da cocktail piccoli, strato singolo (PU 50 pz.) Tovaglioli a uno strato bianchi (PU 250 pz.)
--

Banconi, attrezzature di servizio e cucina

Che abbiate bisogno di un frigorifero o di un apribottiglie, saremo felici di essere a vostra disposizione.

Saremo lieti di aiutarvi per qualsiasi altra richiesta di Attrezzatura. Mettetevi in contatto con noi.

Personale

Il nostro gentile personale di servizio può anche essere richiesto per prendersi cura dei vostri ospiti.

Event manager	all'ora	Su richiesta
Responsabile del servizio/cameriere	all'ora	Su richiesta
Barista/barlady	all'ora	Su richiesta
Cuoco/cuoca	all'ora	Su richiesta
Chef hostess/chef host	all'ora	Su richiesta
Hostess/host	all'ora	Su richiesta
Barista	all'ora	Su richiesta
Personale di servizio	all'ora	Su richiesta
Aiuto cucina	all'ora	Su richiesta
Lavapiatti	all'ora	Su richiesta

Il nostro personale di servizio si presenta in pantaloni neri/gonna nera, camicia bianca/camicetta bianca e grembiule da bistrot.

I nostri cuochi si presentano ai vostri ospiti con la classica uniforme da cuoco

L'orario lavorativo minimo per ogni dipendente è di 8 ore.

Siamo lieti di prendere in considerazione i vostri desideri individuali per quanto riguarda l'abbigliamento (colori aziendali, temi ecc.)
Comunicateci le vostre idee.

Informazioni generali

In generale

Possibili modifiche.

Dati di contatto

Adi's Küche
Adi Gjemaili
Haeselerstr. 33
40470 Düsseldorf
T. 0175/6007791
adiskueche@gmail.com

Ordinazione e consegna

Vi preghiamo di comunicarci le vostre richieste di bevande o cibo almeno 21 giorni lavorativi prima dell'inizio dell'evento.

Al momento dell'ordine viene richiesto un deposito pari all'80% del totale netto calcolato.

Gli ordini ripetuti o le richieste con breve preavviso saranno eseguiti il più rapidamente possibile.

Non è possibile distribuire o restituire il cibo che avete portato con voi.

Condizioni generali di contratto

Per le consegne di piccole quantità applichiamo un sovrapprezzo di 30,00 euro per unità. In caso di errore di calcolo del 60% del vostro ordine, vi addebiteremo un importo forfettario pari all'80% del prezzo di listino della merce consegnata, per i servizi resi. I vuoti che non vengono restituiti saranno addebitati come supplemento. Le bevande alcoliche ordinate e non utilizzate non verranno ritirate. Le bevande analcoliche verranno ritirate e accreditate solo in unità intere (non miste). I prezzi qui indicati sono soggetti ad aumenti generali.

Si tratta di un elenco non esaustivo di piatti proposti, che può essere ampliato in base ai vostri desideri. Desideriamo sottolineare che alcune pietanze possono essere preparate o riscaldate solo nello stand e che la consegna è talvolta possibile solo se ordinata con 5 giorni lavorativi di anticipo.

Tutti i prezzi si intendono al netto dell'IVA.

Al momento dell'ordine viene richiesto un acconto pari all'80% del totale netto calcolato.

Per ogni consegna è previsto un importo forfettario di 30,00 euro. Se per i buffet è necessario l'allestimento e lo smontaggio, questo non è gratuito. Il noleggio della merce ha una durata base di 3 giorni di calendario, compreso il giorno di ricevimento e di restituzione. È possibile concordare periodi di noleggio più lunghi. In caso di restituzione di merce non pulita, viene addebitato un supplemento per il noleggio pari al 100 %. In caso di parti mancanti o danneggiate, verrà addebitato il valore di sostituzione e il 20% di spese di gestione.

La conferma/ordine scritto deve pervenire almeno 6 settimane prima dell'inizio dell'evento.

Lo smaltimento dei rifiuti umidi e secchi e le spese di elettricità e acqua sono a carico del gestore dello stand (organizzatore).

Le consegne vengono effettuate fino alla prima porta o alle scale. Su richiesta, sono possibili ulteriori servizi come il montaggio e lo smontaggio, la chiusura dell'evento per un costo orario aggiuntivo. Tuttavia, questo deve essere comunicato al momento dell'ordine. Si applicano i nostri termini e condizioni generali.

Stato: 01.08.2024