

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

Catering & Eventplaner

Standcatering –
Full Service für Sie und Ihre Gäste



*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck den
er zurücklässt ist bleibend.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

Für welchen Anlass auch immer, wir liefern Ihnen Speisen und Getränke direkt auf Ihren Messestand.

Das professionelle Equipment wie Geschirr, Besteck, Servietten, Gläser oder Küchen- und Thekeninventar liefern wir gleich mit, wenn Sie es wünschen.

Unser freundliches Servicepersonal bewirtet Ihre Gäste professionell und zuvorkommend.

Inhalt

Serviceleistungen.....	4
Belegte Backwaren.....	5
Snacks.....	8
Finger Food Variationen.....	9
Suppen, Eintöpfe und vegane Suppen.....	12
Mittagessen.....	13
Vegane Speisen.....	15
Desserts und Obst.....	16
Alkoholfreie Getränke.....	17
Alkoholische Getränke.....	19
Kaffee, Tee und Co.....	20
Equipment.....	22
Personal.....	23
Allgemeine Informationen.....	24
AGB's.....	25

Unsere Serviceleistungen – auf einen Blick

Standcatering

Speisen und Getränke:	Anlieferung von Speisen und Getränken direkt an Ihren Messestand.
Equipment:	Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten oder Küchen- und Thekeninventar kann zusätzlich angefragt werden.
Personal:	Servicepersonal kann zusätzlich angefragt werden.
Bestellung:	Adi's Küche, Adi Gjemaili, Telefon: 0175/6007791 adiskueche@gmail.com

Lieferservice:

Speisen und Getränke:	Die Ware kann nur in den vorgegebenen Mindesteinheiten angeliefert werden. Die Ware wird ohne Inventar geliefert.
Equipment:	Mietgeräte.
Lieferung:	Die Ware wird nur angeliefert. Kein Auf- und Abbau oder Einsammeln der Artikel.
Bestellung:	Adi's Küche, Adi Gjemaili, Telefon: 0175/6007791 adiskueche@gmail.com

Es handelt sich hier um einen nicht abschließenden Auszug von Speisevorschlägen, die nach Ihren Wünschen erweitert werden können. Wir weisen darauf hin, dass ein Teil der Speisenzubereitung bzw. Erwärmung nur am Stand erfolgen kann, sowie eine Bestellung teilweise nur auf Vorbestellung von 5 Arbeitstagen möglich ist. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Belegte Backwaren

Halbe belegte Brötchen „BASIC“

- mit Tomate, Gurke, Ei
- mit Aufschnitt-Variationen
- mit Schwarzwälder-Schinken
- mit Salami
- mit Gouda
- mit Emmentaler

garniert mit Salat, Tomate, Gurke, Remoulade oder Kresse

Ganze belegte Brötchen „EXKLUSIV“

- mit Roastbeef
- mit hausgebeiztem Lachs an Orangen-Senf
- mit Serrano-Schinken
- mit Tomate-Mozzarella + Pesto
- mit Tortenbrie
- mit Parmaschinken
- mit Mortadella
- mit geräucherter Putenwurst
- mit Tête de Moine
- mit Räucherforelle

garniert mit Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Meerrettich, Kresse, Butter

Bei Mehrkornbrötchen erhöht sich der Stückpreis um

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Belegte Backwaren

Bunt belegte Sandwiches

Belegt mit einer Auswahl an verschiedenen Wurst- und Käsesorten (z.B. Salami, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Gouda, Emmentaler) garniert mit Salat, Tomate, Gurke, Remoulade
je Stück

Lunchpaket „CLASSIC“ beinhaltet:

1 x bunt belegte Sandwiches mit einer Auswahl an Verschiedenen Wurst- und Käsesorten (z.B. Salami, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Gouda, Emmentaler) garniert mit Salat, Tomate, Gurke, Remoulade
1 Stück Handobst
1 Softdrink mit Drehverschluss
1 Müsliriegel
Papiertüten können gestellt werden, oder Sie geben uns Ihre Individuellen Papiertüten

Backwaren

Brötchen

- Brötchen, natur St.
- Mehrkornbrötchen

Brot

- Brot geschnitten je kg
- Hausgemachtes Peperoni-Ciabatta 280 g
- Baguette ganz 240 g

Brezel

- Laugenbrezel
- Butterbrezel

Croissant

- Croissant groß Stück
- Schoko

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Belegte Backwaren – als Fingerfood

Gemischte belegte Baguette-Schnittchen

Unsere Canapés und Fingerfood Spezialitäten werden mundgerecht portioniert, ggf. mit kleinen Spießchen versehen und sind aus der Hand zu essen. Pro Person sollten Sie mit 6 – 8 Teilen rechnen.

- mit Tomate-Mozzarella + Pesto
- mit Tortenbrie und Weintraube
- mit Frischkäse und Schnittlauch
- mit Gorgonzola Käse und Walnuss
- mit Serrano Schinken
- mit Parmaschinken und Honigmelone
- mit Roastbeef an Sauce Remoulade

Auf Wunsch gegen Aufpreis auch auf Roggenbrot erhältlich.

- mit geräucherter Forelle und Forellenkaviar
- mit geräuchertem Lachs an Orangen-Senf
- mit Hähnchenbrust

Tramezzini „italienisches Sandwich“

- mit Tomate-Mozzarella
- mit Mortadella
- mit Thunfisch Creme

Pinsa ¼ Stück

- mit Tomate-Mozzarella
- mit Thunfisch Creme
- mit Gemüse

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Snacks

Für Zwischendurch

- Frikadellenbällchen (VE 50 St.)
- Wienerle (1 Paar), Senf, Baguette
- Weißwurst (1 Paar) mit Brezel, süßem Senf

Knabbereien

- Salzstangen 250 g
- Erdnüsse kg
- Wasabi-Nüsse kg
- Kekse (z.B. Delacre) gemischt kg
- Mini-Sweets gemischt kg
(z.B. Bounty, Mars, Knoppers, Schoko-Bons, etc.)

Süße Verführung

- Blechkuchen, gemischt (VE 25 St.)
- Mini-Gebäck (VE 25 St.)

Kleine mediterrane Snacks – Antipasti

Auf dem Teller angerichtet und garniert. Dazu reichen wir Baguette-Schnittchen.

Mix aus:

- eingelegten Auberginen
 - eingelegten Zucchini
 - eingelegten Tomaten
 - eingelegten Pilzen
 - eingelegten Oliven grün, mariniert
 - eingelegten Oliven schwarz, mariniert
 - eingelegten Peperoni (mild eingelegt)
 - eingelegten Cornichons
 - eingelegten Paprika
-
- Krabbencocktail

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Fingerfood Variationen

Diese Fingerfood Variationen werden in kleinen Gläsern oder auf Glasteller mit einer angelegten Dessertgabel arrangiert und serviert. Bei größeren Mengen werden die Speisen auf Platten serviert. Pro Person sollten Sie mit 6 – 8 Teilen rechnen.

Kaltes Fingerfood

- Mini-Tomate-Mozzarella-Sticks mit Basilikum Balsamico und Olivenöl
- Gemüsesticks mit Hummus
- Mini-Käse-Traubenspieß
- Mini-Feta-Olivenspieß
- Melonenspieße mit luftgetrocknetem Schinken
- Vitello Tonnato Röllchen
- Tafelspitzröllchen mit Kren-Senfsauce
- Marinierte Ananaswürfel im Speckmantel
- Crissini mit Parmaschinken umwickelt
- Mini-Tarteletts gefüllt mit angemachtem Frischkäse
- Krabbenspieße mit Sauerrahm-Kräuterdip

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Gänseleberpralinen mit Pistazien oder Pumpernickel Preis Auf Anfrage.

Tagespreisabhängig Mindestabnahme 50 Stück.

Warmes Fingerfood

- Mini-Pizzen
- Mini-Frühlingsrolle mit Asiadip
- Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Schinken oder Käse oder Champignon
- Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Lachs
- Frikadellenbällchen, bunt gespickt
- Garnele im Teigmantel gebacken mit Sweet-Chili-Sauce

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Hummer Preis auf Anfrage

Tagespreisabhängig Mindestabnahme 6 Stück.

Gegrillte Austern Preis auf Anfrage.

Tagespreisabhängig Mindestabnahme 50 Stück.

Fingerfood Variationen

Diese Fingerfood Variationen werden in kleinen Gläsern oder auf Glasteller mit einer angelegten Dessertgabel arrangiert und serviert. Bei größeren Mengen werden die Speisen auf Platten serviert. Pro Person sollten Sie mit 6 – 8 Teilen rechnen.

Süßes Fingerfood ohne Alkohol

- Obstspieße mit Chilisalz und Zucker
- Salat von frischen Früchten
- Salat von frischen Früchten mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce
- Erdbeerquark hausgemacht
- Pfannkuchen oder Crêpes mit Erdbeer-Minz-Sauce
- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce
- Panna Cotta mit Aprikosenmark

Mini-Kuchenstücke

- Käse-Kirschkuchen
- Mango-Käsekuchen
- Erdbeerkuchen

Preis pro Stück

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Fingerfood Variationen

Der Verkauf erfolgt in kompletten Tablett für 7-8 Personen. Hierfür benötigen wir die Bestellung mind. 3 Tage im Voraus.
Gerne bieten wir Ihnen auch Alternativen an.

Herzhafte Vorspeisen

- Tatar vom Rind „klassisch“
- Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauchsalat
- Lachsrollchen mit Meerrettich auf Ratatouille-Salat
- Mousse von Avocado mit Limone und Koriander
- Vitello Tonnato „klassisch“

5 Sorten á 7 Stück gemischt (35 St.) pro Tablett

Warme Schmankerl

- Gewürzfrikadelle auf Meerrettich-Rahmlinsen
- Fisch-Ragout in roter Thai-Curry-Sauce
- Gemüse-Couscous mit Oliven „**VEGAN**“
- Safran-Risotto mit Garnelen in Tomaten-Pesto
- Geflügelbraten mit Mini-Rösti

5 Sorten á 7 Stück gemischt (35 St.) pro Tablett

Süße und fruchtige Desserts

- weißes Schokoladenmousse mit Avocado
- dunkles Schokoladenmousse mit Himbeersauce
- Tiramisu
- Quarkstrudel mit Vanillesauce
- Windbeutel gefüllt mit Creme

5 Sorten á 7 Stück gemischt (35 St.) pro Tablett

Die Mindestabnahme beträgt 3 Stück pro Einheit.

Suppen und Eintöpfe

Suppen pro Person 0,25 l

- Badische Kartoffelsuppe mit Parmaschinken
- Gemüsebrühe mit Kräuterflädle
- Lauchcremesüppchen mit Shrimps
- Indische Reissuppe mit Sherry
- Spinatsüppchen mit Lachsstreifen
- Zwiebelsuppe mit Croutons
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
- Gulaschsuppe

Suppen **VEGAN** pro Person 0,2 l

- Kichererbsen-Suppe mit Tofu
- Quinoa-Kokos-Suppe mit Edamame
- Lauchsuppe mit roten Linsen
- Beluga Linsensuppe
- Kürbissuppe mit Grünkohlchips
- Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer
- Pikante Thaisuppe mit Glasnudeln
- Süßkartoffelsuppe mit roten Linsen
- Gelbe Currysuppe mit gebackenen Kichererbsen
- Rote Bete-Suppe mit Sojabohnen

1 Liter

Eintöpfe pro Person 0,25 l

1 Liter

- Karotteneintopf mit Poulardenbruststreifen
- Pichelsteiner-Eintopf
- Vegetarischer Gemüseintopf quer durch den Garten
- Gemüseintopf mit Hühnerfleisch und Kräutern
- Kräftiger Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch
- Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst

Alle Suppen werden täglich frisch von uns selbst zubereitet.
Die veganen Suppen werden alle mit Kokosmilch zubereitet.

Preis pro Liter incl. Baguettescheiben.

Die Mindestabnahme beträgt 5 Liter pro Einheit.

Mittagessen

Schwein

- Schweinegeschnetzeltes mit Brokkoli und Spätzle
- Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln
- Schweinefilet mit Röstis und Rahmsauce
- Kasseler mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
- Leberkäs fein mit Kartoffelsalat

Rind

- Grüne Nudeln mit Rinderfiletstreifen an Tomaten-Barolo-Sauce
- Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Karotten-Erbсен-Gemüse
- Rumpsteak 200 g mit Folienkartoffel, Kräuterquark und Salat
- Lasagne Bolognese

Geflügel

- Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce und Reis
- Putensteak in Thymiansauce und Kartoffel-Lauch-Gratin
- Hähnchenbrust „Caprese“, Kräuter-Tagliatelle

Fisch

- pochierter Lachs an Senfsauce und Bandnudeln
- Fischlasagne mit Spinat
- grüne Nudeln mit Lachs, Spinat und Tomaten

Preis pro Person

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Vegetarisch

- Penne mit Gorgonzolasauce, Rucola und Tomaten
- Semmelknödel mit Champignonrahm
- Spinat-Tortellini an Kräutern, Parmesan und Kurkuma-Chili-Sahnesauce
- Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Schafskäse und Rosmarin
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat
- Gemüselasagne mit Sauerrahmdip
- Spaghetti mit Pesto und Pinienkernen
- Bandnudeln mit Tomaten-Rucola-Sauce und Ricotta
- Chinesische Gemüsepfanne mit gebratenem Tofu
- Gefüllte Zucchinischiffchen mit Reis und Zitronen-Soja-Sauce
- Gemüsegulasch mit Kartoffelrösti u. Kräuterquark
- Rigatoni mit Petersilien-Nuss-Sauce
- Quiche Lorraine ohne Speck mit einem Gläschen Tomatensaft
- Spaghetti mit Tomaten-Zucchini-Ragout, Rosmarin
- Indischer Kartoffel Pilaw
- Käse-Spätzle mit Zwiebelschmelze

Salate

- Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Honig-Jus
- kleiner Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan
- Bunt gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Artischocken, Oliven, Schafskäse an Essig-Öl-Dressing
- Tomate-Mozzarella an Balsamico
- Salat „Flower“ mit Kapuzinerkresseblüte, Aromenschnitzelchen und Champignondressing

Preis pro Person

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Vegane Speisen

- Dumplings, Kokossauce, Gemüsejulienne
- Frikadelle aus Kidneybohnen mit Couscous und Dip
- Risotto ai Funghi
- Bulgur mit Zucchini und Mandeln, vegane Majo
- Linsen-Curry, Kokosmilch, Rotkohl + Glasnudeln
- Tikka Masala ind. Reisgericht, Tofu, Paprika, Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
- Blumenkohl-Spitzkohl-Pfanne mit Reis
- Pasta mit veganer Bolognese, Weißkohl
- Quinoa-Frikadellen mit Erbsenpüree + Möhrengemüse
- Blumenkohl-Curry mit Kräuterreis
- Polentacreme mit gebratenen Champignons und Gorgonzolasauce
- Süßkartoffel gebacken mit Rote-Bete-Salat
- Süßkartoffelpüree auf gebratenem Spitzkohl, Rotweinchalotten, schwarze Linsen, Soja Dip
- hausgemachter Quinoa-Burger mit Hanfsamen, Chiasamen, Rote Bete Hummus, gebackene Süßkartoffel
- Tortellini in Zitronen-Kokos-Sauce
- Bulgurpfanne mit gebratenem Tofu und Edamame
- Frikadelle vom Chinakohl, Linsen und Kichererbsen, Walnussrahmsauce, Salzkartoffeln
- frische Rote Bete Risotto
- frische Rote Bete gefüllt mit Couscous auf Polentataler und Koriandersauce

Preis pro Person

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Dessert

- Weiße Mousse von Kaffee mit Pfirsichsauce
- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren auf Schokoladensauce
- Törtchen von Passionsfrucht und Himbeeren auf weißer Schokoladensauce
- Schokoladen-Mille-Feuilles mit Whisky-Kaffeecreme aus Ananassauce
- Duo von Mousse au Chocolat auf Mangosauce

Nüsse

- Erdnüsse kg
- Wasabi kg

Obst

- Obstspieß
- Obstplatte für 10 – 15 Personen
Variation von saisonalem Obst
- Obst gemischt, frisch nach Jahreszeit kg

Preis pro Person.

Die Mindestabnahme beträgt 25 Stück pro Einheit.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Kiste

Stilles Wasser	(6 x 1,5 l)
Volvic Stilles Wasser	(6 x 1,5 l)
Appolinaris Classic	(24 x 0,25 l)
Appolinaris Still	(24 x 0,25 l)

Klassiker

Coca Cola	(12 x 1 l)
Coca Cola Light	(12 x 1 l)
Fanta	(12 x 1 l)
Sprite	(12 x 1 l)
Apfelschorle	(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)
Apfelschorle	(24 x 0,2 l)

Zapfen

Bonaqua Mineralwasser	(20 l)
Pepsi Cola	(20 l)
Pepsi Cola Light	(20 l)
Fanta	(20 l)
Sprite	(20 l)
Apfelschorle	(20 l)

Zapfsäule

Gebühr für Abnahme der Zapfanlage	
Kohlensäure	(10 kg)

Alkoholfreie Getränke

Säfte

Apfelsaft	(6 x 1 l)
Orangensaft	(6 x 1 l)
Multivitaminsaft	(6 x 1 l)

True Fruits Smoothies

Yellow	(6 x 0,75 l)
Purple	(6 x 0,75 l)

Tischzapfanlage

mit sechs Zapfstellen

(Mietpreis für die Dauer der Veranstaltung)

Pythonleitung 1 m =

inkl. Montage + Abnahme

Eis

Würfel-Eis	5 kg
Crushed-Eis	5 kg

Bei weiteren Equipmentwünschen sind wir gerne behilflich. Bitte sprechen Sie uns an.

Alkoholische Getränke

Aperitif

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

Digestif

Ramazzotti	4 cl
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl
Grappa	2 cl
Williams Birne	2 cl
Haselnuss	2 cl
Marille	2 cl
Killepitsch	2 cl

Bier

Flaschenbier

Füchsen Alt	(20 x 0,33 l)	Tagespreis
Füchsen Alt	(16 x 0,5 l)	Tagespreis
Rothaus Tannenzäpfle	(24 x 0,33 l)	
König Ludwig Hefeweizen	(20 x 0,5 l)	
König Ludwig alkoholfrei	(20 x 0,5 l)	
Erdinger	(20 x 0,5 l)	
Warsteiner alkoholfrei	(24 x 0,33 l)	

Fassbier

Warsteiner/Krombacher Pils	50 l
Altbier	20 l
Altbier	10 l
weitere Biere auf Anfrage	

Bierzapfanlage

Bierzapfanlage	Mietpreis pro Tag
Gebühr für die Abnahme der Zapfanlage	
Kohlensäure	10 kg

Bei weiteren Getränkewünschen sind wir gerne behilflich. Bitte sprechen Sie uns an.

Kaffee, Tee & Co.

Kaffee

Kaffee gemahlen	(500 g)
Kaffeebohnen	(1.000 g)
Espresso – Cappuccino	
Portionskaffeemilch	(120 Port.)
Portionszucker – Tüten	(1.000 Port.)
Süßstoff	(500 Port.)
H-Vollmilch 1,5% Fett	(12 x 1 l)
VEGAN	
Hafermilch	(12 x 1 l)
Hafermilch mit Soja	(12 x 1 l)
Lactosefreie Milch	(10 x 10 g)

Kaffeemaschine

Kaffeemaschine Bonamat inkl. Glaskanne	
Stundenleistung 18 l = 144 Tassen	
Mietgebühr pro Tag	
Glaskanne Bonamat extra	
Mietgebühr pro Tag	
Filtertüten Bonamat	(VE/50 St.)
Milchaufschäumer für vegane Milch	

Espressomaschine Jura Impressa X 9

Tagesleistung: bis 300 Tassen Stundenleistung

Zubereitungszeiten:

- 1 Espresso 60 ml ca. 30 Sek.
- 2 Espresso ca. 45 Sek.
- 1 Kaffee 120 ml ca. 45 Sek.
- 2 Kaffee ca. 65 Sek.
- 1 Cappuccino 60 ml ca. 40 Sek.
- 1 Milchkaffee 100 ml ca. 35 Sek.
- 1 Latte Macchiato 35 ml ca. 35 Sek.

Ausstattung: Latte Macchiato und Cappuccino auf Knopfdruck, insg. 12 versch. Produkte auf Knopfdruck, Kännchen Kaffee in Espressoqualität, Auto-Cappuccino, Milchschaum und warme Milch, separater Heißwasserdampfauslauf, Grafikdisplay, zwei Heizsysteme etc. Wassertank 5 l, **Strom 650 Watt**

Mietgebühr pro Veranstaltung

Wasserkocher

Mietgebühr pro Tag

Kaffee, Tee & Co.

Tee

Samowar chic

„BIO“ Ronnefeldt Teebeutel

Rooibos Cream Orange 15 St/Karton

English Breakfast 15 St/Karton

Earl Grey 15 St/Karton

Sweet Berrie 15 St/Karton

Minze 15 St/Karton

Kamille 15 St/Karton

Grüner Tee „Green Dragon“ 15 St/Karton

Grüner Tee lose 500 g

Equipment im 6er Gebinde

Gläser

Universalglas	0,2 l
Wasserglas Esp.	4 cl
Saftglas	0,2 l
Pilsglas	0,2 l
Weizenglas	0,5 l
Altglas	0,2 l
Weissweinglas	0,2 l
Rotweinglas	0,2 l
Sektglas	0,1 l

Kaffeetassen

Kaffeebecher	0,2 l
Kaffeetasse mit Untertasse	
Latte Macchiatoglas	
Espressotasse mit Untertasse	

Besteck

Speiselöffel
Speisegabel
Speisemesser
Latte Macchiatolöffel
Kaffeelöffel
Espresselöffel
Kuchengabel
Besteckkorb

Geschirr

Dessertteller
Speiseteller
Suppenteller
Glasteller
Löwenkopfterrine
Etagere

Tabletts

kl. Silberservicetabletts für
Espressotasse mit Wasserglas
Serviertablett, rund oder eckig

Servietten

Servietten klein Cocktail,
einlagig (VE 50 St.)
Servietten einlagig weiss
(VE 250 St.)

Selbstverständlich können wir Ihnen auch Ihre Hausfarbe anbieten.
Als Special auch mit Ihrem individuellen Logoeindruck.

Theken, Service und Küchenausstattung

Ob Sie einen Kühlschrank oder einen Flaschenöffner benötigen.
Wir sind gerne für Sie da.

Bei weiteren Equipmentwünschen sind wir gern
Behilflich. Bitte sprechen Sie uns an.

Personal

Zur Bewirtung Ihrer Gäste kann unser freundliches Servicepersonal zusätzlich angefragt werden.

Veranstaltungsleiter	pro Stunde	Auf Anfrage	Unser Servicemitarbeiter erscheinen in schwarzer Hose/schwarzem Rock, weißem Hemd/weißer Bluse und Bistroschürze.
Serviceleiter/Oberkellner	pro Stunde	Auf Anfrage	
Barkeeper/Barmaid	pro Stunde	Auf Anfrage	
Koch	pro Stunde	Auf Anfrage	Unsere Köche präsentieren sich Ihren Gästen in einer klassischen Kochuniform.
Chefhostess/Chefhost	pro Stunde	Auf Anfrage	
Hostess/Host	pro Stunde	Auf Anfrage	
Barista	pro Stunde	Auf Anfrage	
Servicemitarbeiter	pro Stunde	Auf Anfrage	
Küchenhilfe	pro Stunde	Auf Anfrage	
Spülkraft	pro Stunde	Auf Anfrage	

Die Mindestarbeitszeit pro Mitarbeiter beträgt 8 Stunden.

Gerne berücksichtigen wir bei der Kleidung Ihre individuellen Wünsche (Firmenfarben, themenorientiert etc.)
Sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen.

Allgemeine Informationen

Allgemein

Änderungen möglich.

Kontaktdaten

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

Bestellung und Anlieferung

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 21 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- oder Speisewunsch mit.
Wir berechnen bei Auftragserteilung ein Deposit in Höhe von 80% der kalkulierten Nettogesamtsumme.
Nachbestellungen oder kurzfristige Anfragen werden schnellstmöglich ausgeführt.
Die Bereitstellung mitgebrachter oder die Rückgabe von Speisen ist nicht möglich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei Mindermengenlieferungen erheben wir einen Aufschlag von 30,00 Euro pro Einheit. Bei 60% Fehlkalkulationen Ihrer Bestellung, berechnen wir Ihnen für die angelieferte Ware eine Pauschale von 80% der Preisliste, für die erbrachten Leistungen. Nicht zurückgeführtes Leergut wird nachberechnet. Bestellte und nicht verbrauchte alkoholische Getränke werden nicht zurückgenommen. Softgetränke werden nur in ganzen Einheiten (nicht gemischt) zurückgenommen und gutgeschrieben. Die hier angegebenen Preise verstehen sich vorbehaltlich allgemeiner Preiserhöhungen.

Es handelt sich hier um einen nicht abschließenden Auszug von Speisenvorschlägen, die nach Ihren Wünschen erweitert werden können. Wir weisen darauf hin, dass ein Teil der Speisezubereitung bzw. Erwärmung nur am Stand erfolgen kann, sowie eine Lieferung teilweise nur auf Vorbestellung von 5 Arbeitstagen möglich ist.

Alle Preise verstehen sich rein Netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Wir berechnen bei Auftragserteilung ein Deposit in Höhe von 80% der kalkulierten Nettogesamtsumme.

Pro Anlieferung wird eine Pauschale von 30,00 Euro fällig. Sollte ein Auf- und Abbau bei Buffets erwünscht sein, ist dieser unfrei. Die Vermietung der Waren ist für eine Basis Mietzeit von 3 Kalendertagen, einschließlich Empfangs- und Rückgabetag. Erweiterte Mietzeiten können vereinbart werden. Für ungereinigte, zurückgegebene Ware, berechnen wir einen Mietgebühraufschlag in Höhe von 100 %. Für fehlende oder beschädigte Teile wird der Wiederbeschaffungswert und 20% Handlingkosten berechnet.

Eine schriftliche Auftragsbestätigung/Bestellung muss mindestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn vorliegen.

Entsorgung von Nass- und Trockenmüll sowie Strom und Wassergebühren erfolgen durch den Standbetreiber (Veranstalter).

Anlieferungen erfolgen bis zur ersten Tür oder Treppe. Auf Wunsch sind weitere Leistungen wie Auf- und Abbau, Veranstaltungsschluss der Ware gegen Aufpreis im Stundenlohn möglich. Dieses muss allerdings bei der Bestellung mitgeteilt werden.

Es gelten unsere vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Stand: 01.08.2024