



**BUFFETS**  
**FINGERFOOD**  
**MENÜS**  
**BARBECUE**  
**DESSERTS**  
**OFFICE-SERVICE**  
**GETRÄNKE**  
**EQUIPMENT**  
**PERSONAL**

U.V.M.

STAMMHAUS & VERANSTALTUNGSBÜRO:  
EGGERSCHIEDTER STR. 60 | 40883 RATINGEN  
02102-60 33 5 | CATERING@DROSTE-EVENT.DE  
WWW.DROSTE-EVENT.DE

AUSGABE 2022

# INHALTS- VERZEICHNIS



## SEITE

2

3 - 9

10 - 19

20

21

22 - 24

26

27

28 - 31

29

32

33 - 36

37 - 41

43

45 - 46

## INHALT

WIR ÜBER UNS

BELEGTE BRÖTCHEN - CANAPÉS - FINGERFOOD ETC.

BUFFET VORSCHLÄGE

BARBECUE

GARNIERTE PLATTEN

MENÜ VORSCHLÄGE

SUPPEN

SALATE

HAUPTGÄNGE | BEILAGEN | DESSERTS | ETC....

GÄNSEXPRESS

SHOWKÜCHE

GETRÄNKE | COCKTAILS | WEINE...

EQUIPMENT | TECHNIK | GESCHIRR ETC.

UNSERE VERANSTALTUNGSTEAMS

AGB'S | EU-DSGVO



## SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, VEREHRTE GÄSTE!

Droste ist Synonym für Tradition und Innovation in Backstube, Konditorei und Küche, welche zugleich Grundlage für den Life Style Catering Droste sind.

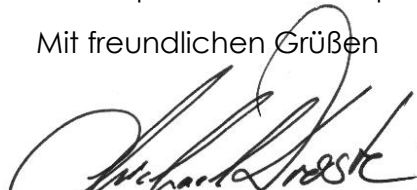
Das Haus Droste leistet sich den Luxus der handwerklichen Produktion von außergewöhnlichen und zeitgemäßen Genüssen. Die daraus resultierende, für den Feinschmecker im wahrsten Sinne des Wortes spürbare Einzigartigkeit unterscheidet Droste – Köstlichkeiten von Vielzahl und Vielfalt der Anbieter. Nur ausgesuchte erstklassige Rohstoffe werden zur natürlichen und schonenden Herstellung von Droste – Köstlichkeiten verwandt. Die gastronomische Kompetenz resultiert aus beinahe 70 Jahren Erfahrung mit der geschätzten Kundschaft in Bäckerei-Café-Conditorei-Restaurant- & Catering Betrieben.

Das Droste „Know-how“ steht Ihnen zu festlichen Anlässen im privaten („Dinner for two“, lauschige Gartenfeste, rauschende Hochzeitsfeiern) oder im geschäftlichen Rahmen (unnachahmliche Firmenjubiläen, Messe Catering „Walk & Dining“ etc.) bis hin zu Special Events – auch als Großveranstaltungen – jederzeit und gern zur Verfügung.

Der folgende Verkaufskatalog präsentiert einen Auszug aus dem breit gefächerten Catering Angebot. Mit Freude werden Ihnen Fragen zu weiteren Gourmet – Vorschlägen beantwortet und Informationen über Mobiliar, Dekoration, Unterhaltung oder Personal in einem individuellen Angebot gegeben. Ob Sie 2 oder 2000 Gäste erwarten: Fordern Sie die Kompetenz des Droste LifeStyle Catering. Überlassen Sie ihm die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung, damit Sie diese von Anfang an genießen können.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Konditormeister & Inhaber

### VERANSTALTUNGSBÜRO & TERMINRESERVIERUNG:

Eggerscheidter Straße 60 | 40883 Ratingen (Hösel) | Telefon: 0 21 02 - 6 03 35  
catering@droste-event.de | www.droste-event.de

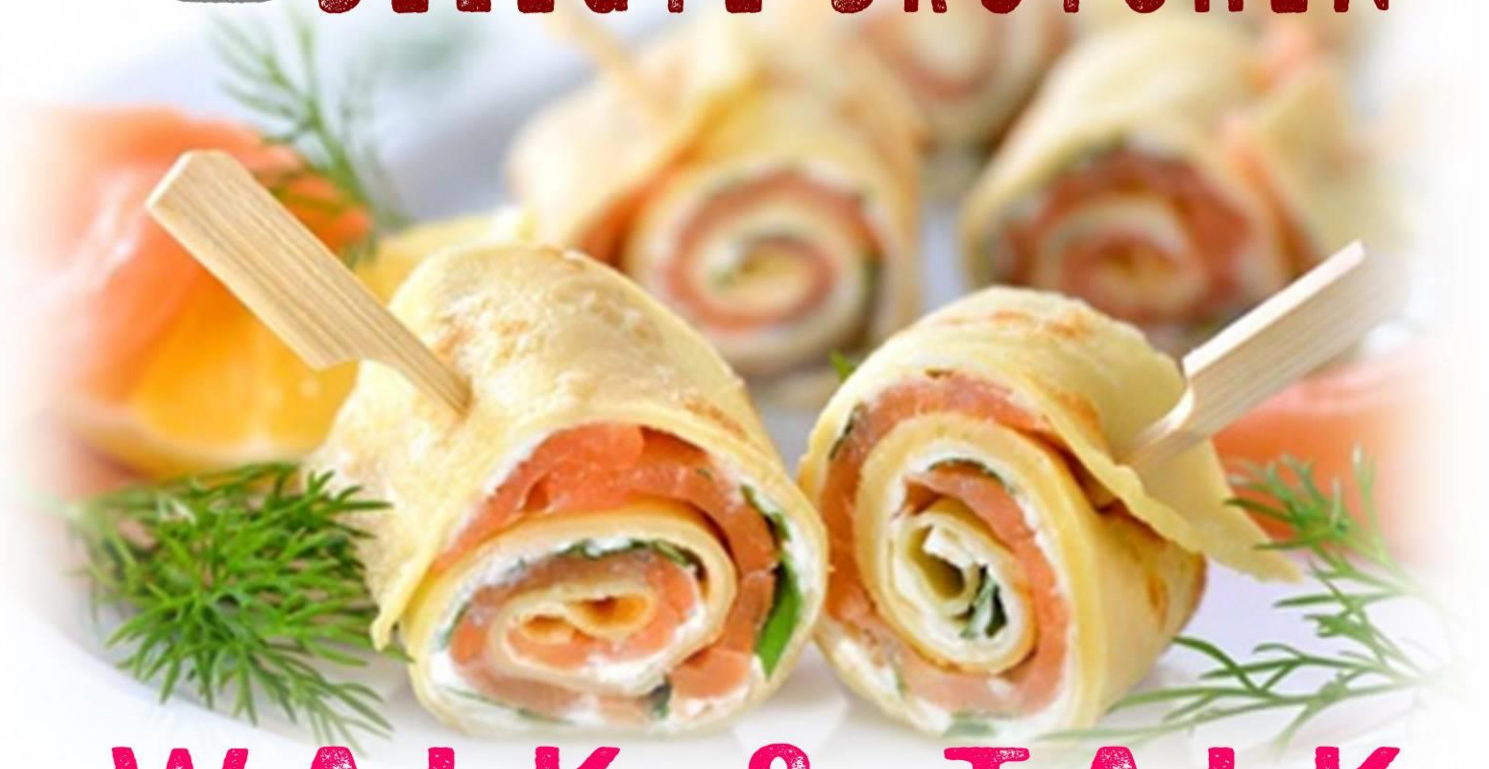
ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

**FINGERFOOD**

**CANAPÉS** **VEGETARISCHE**

**SANDWICHS** **SNACKS**

**BELEGTE BRÖTCHEN**



**WALK & TALK**

**DELIKATESSE-WRAPPS**

**SCHNITTCHEN SUSHI**

Bild [www.fotolia.com](http://www.fotolia.com) 1

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## BROTE & BRÖTCHEN:

### WEIZENBRÖTCHEN/BROT!

#### VOLLKORNBRÖTCHEN/BROT +€-,30

Delikatessschnittchen (½ Scheibe Roggen oder Toastbrot)	á € 1,85
Diverse ½ belegte Brötchen	á € 1,85
½ Mettbrötchen mit Zwiebeln	á € 1,85
½ Roastbeefbrötchen	á € 3,5
½ Lachsbrötchen	á € 4

## SANDWICHS:

### AB 16 STÜCK

#### DREIECKIG GESCHNITTENER WEIZENTOAST,

#### VOLLKORN + €-,30

Normale Größe	á € 2,8
Kleine Größe	á € 2,2

## CANAPÉS:

### AB 20 STÜCK GEMISCHT

## MIT FLEISCH:

á € 3,2

Geräucherte Putenbrust	
Edelsalami mit Paprikacreme	
Gekochter Schinken	
Lachsschinken	
Mett mit Zwiebelwürfeln	
Serranoschinken	á € 3,5
Schweinebraten mit Sauce Remoulade	
Roastbeef mit Sauce Remoulade	á € 3,5

## VEGETARISCHE & KÄSE:

á € 3

Tomate, Gurke, Ei	
Tomate – Mozzarella mit Pesto	
Kresse Quark auf Sechskornbrot	
Holländerkäse mit Salzgebäck	
Camembert	
Frischkäsecreme auf Schwarzbrot	

## MIT FISCH:

á € 3,5

Geräucherte Forelle oder Makrele	
Geräucherter oder gebeizter Lachs	
Lachstatar	

## SUSHI: AB 30 STÜCK

á € 3,3

Wir führen verschiedenes selbstgemachtes Sushi: Temaki, Nigri Sushi, Hoso-Maki-Sushi, Futo-Maki-Sushi, Inside-Out Roll u.a. mit Lachs, Thunfisch oder Gemüse



## LAUGENKONFEKT:

á € 2,2

### AB 6 STÜCK PRO SORTE

Laugenkonfekt mit Serranoschinken  
 Laugenkonfekt mit Zwiebelmett  
 Laugenkonfekt mit Leberkäse  
 Laugenkonfekt mit Obatzda  
 Laugenkonfekt mit Käse

## BRUSCHETTA:

á € 2,5

### AB 10 STÜCK PRO SORTE

Bruschetta mit Tomate & Zwiebeln  
 Bruschetta mit Tomate & Thunfisch  
 Bruschetta mit Tomate, Knoblauch & Mozzarella

## QUICHE ETC.:

### AB 15 STÜCK PRO SORTE

Quiche mit Spinat und Lachs á € 3  
 Quiche mit Spinat und Feta á € 2,25  
 Quiche Lorraine á € 2,25  
 Zwiebelkuchen ca. 5x3cm á € 2,25  
 Mini Pizzataler á € 2,2

## FINGER-FOOD:

WARM & KALT GENIEßEN, AB 15 STÜCK PRO SORTE

## BLÄTTERTEIG:

Blätterteigpralinen á € 2,25  
 (Speck/Lauch; Spinat/Feta; Thunfisch)  
 Rostbratwürstchen in Blätterteig á € 2,25  
 Schafskäsecreme gefüllte Blätterteigpraline

## FLEISCH-FOOD:

Mini Frikadellen á € 1,15  
 Pflaume, Dattel oder Würstchen  
 im Speckmantel Portion 2 Stück á € 2,5

## RINDFLEISCH:

Rindfleischbällchen á € 2,5  
 auf Hüttenkäsetaler  
 Hauchart Geschnetzeltes á € 3,95  
 vom Angus Rind auf roten Zwiebeln  
 Rinderhüfte á € 3,95  
 mit roter-Pfeffersauce auf Kräuter-Spätzle  
 Gekräutertes Roastbeef á € 3,95  
 mit und Rotwein-Rosinenjus  
 Frikassee vom Kalbsrücken á € 3,95  
 mit kleinen Butter-Kartoffeln und Babymöhren



## GEFLÜGEL:

Hähnchen-Lauch-Tarte mit Apfel und Cheddar-Käse	á € 2,85
Minischnitzel von der Pute auf Kartoffelwürfel mit Tomaten-Basilikum – Vinaigrette	á € 3,95
Pikante, fruchtige Geflügelfrikadelle auf Cranberry Chutney	á € 3,25
Zartes Hähnchen Saltimbocca	á € 3,95
mit Salbeisauce auf gebratenen Gnocchi	
Gebratene Geflügelbällchen	á € 3,25
mit Pak Choi und Koriander-Chillidip	
Roulade von der Poularden Brust	á € 3,95
mit Ananas-Ingwerfüllung	
Vichy-Karotten im Hähnchenfleisch- mantel mit Majoran-Schalotensauce	á € 3,95

## SCHWEINEFLEISCH:

Blume vom Parmaschinken auf Rucola Salat	á € 3,5
Feine Streifen vom Schwein mit knackigem Wok Gemüse,	á € 3,5
Mini Schnitzel	á € 1,95
Schweinefilet mariniert mit Sesamöl und chinesischem Bergpfeffer auf Zuckerschotensalat	á € 3,5

## KALBFLEISCH:

Mini Vitello mit Thunfischcreme	á € 3,5
Kalbfleischroulade auf Kartoffel-Gemüserösti mit feinen Nadelbohnen & einer leichten Sherryrahmsauce	á € 3,95

## SPIEBE:

Chorizo-Spieß mit Oliven	á € 3
Tomate/Mozzarellaspieß	á € 2,5
Mini Spieß mit Salami, Mozzarella & getrockneter Tomate	á € 3,2
Käse-Trauben-Spieß	á € 2,55
Geflügel-Frucht-Spieß	á € 2,95
Gemüsespieß mit Basilikumsauce auf Safranreis	á € 2,95
Frikadellenspieß mit original Düsseldorferr Senf	á € 3,20

## WRAPS:

AB 10 STÜCK PRO SORTE	Mini	á € 3
	Normale	á € 4,5:
Wrap mit Parmaschinken, Rucola & getrockneter Tomate		
Wrap Curryhähnchen mit Früchten		
Wrap mit gegrilltem Anti-Pasti-Gemüse		



## FISCHFOOD:

Mini – Baked Potatoes mit Flusskrebse	á € 3,3
Mini - Baked Potatoes mit Creme Fraiche & Kaviar	á € 3,3
Gegrillte Riesengarnelen auf grünem Spargelsalat mit Kräutervinaigrette	á € 3,95
Garnele im Knuspermantel	á € 2,25
Gebratene Scampi in Speck mit Chilisauce	á € 2,25
Piccata vom Victoriabarsch	á € 3,5
auf Reismudeln mit Tomaten, Papaya und Curry	
Lachs-Crêpes-Roulade	á € 2,95
Butterfischwürfel	á € 3,3
in Sesamkruste an Rosmarinspieß	
Cannelloni gefüllt mit Lachstatar	á € 3,3
an Kräuter Creme Fraiche	
Gegrilltes Seelachsfilet	á € 3,95
auf Zucchini Salat mit feinem Kerbel und Estragon	
Seeteufel Medaillon	á € 4,2
mit Limetten-Senf-Chutney	
Gebratenes Kabeljaufilet	á € 3,95
auf warmen Linsensalat & Dijonsenf Schaum	
Kross gebratener Zander	á € 4,2
mit geschmorten Kirschtomaten auf Zuckerschotensalat	
Sesam Scampi auf Reismudelsalat	á € 3,3



## VEGETARISCH & KÄSE-FOOD:



Crostini mit Tomaten & Schafskäse	á € 2,5
Crostini mit mediterran. Frischkäse	á € 2,5
Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse	á € 2,25
Noodle Sticks	á € 2,25
Tomatentarte	á € 3,2
mit Ziegenkäse & Rucola	
Tomatentörtchen	á € 2,25
mit Zucchini, Kartoffeln und frischen Kräutern	
Lauwarme Paprika-Tartelettes	á € 2,25
mit Kräutercreme	
Parpadelle	á € 2,25
mit geschmolzenen Tomaten, Basilikum – Knoblauchöl & gehobeltem Grana Padano	
Pumpnickeltürmchen mit zweierlei Käsecremes	á € 2,85
Tatar von getrockneten Tomaten auf Pumpnickeltaler	á € 3,25
mit Basilikum – Frischkäse	
Feigenkonfit mit Ziegenkäsecreme	á € 3,25





Schafskäse mit Peperoni und schwarzer Olive	á € 3,25
Parmesanplätzchen mit Ziegenkäse & Pesto	á € 2,85
Hausgemachte Edel-Teigtaschen mit gehobeltem Grana Padano & Pesto	á € 3,25
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Ricotta und Kerbelschaum	á € 3,25
Marinierter Tofu mit Baby-Spinat, Frühlingszwiebel,	á € 3,25
Feurige Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni	á € 3,25
Auberginenröllchen mit mildem Kräuter-Frischkäse gefüllt	á € 2,85
Gefüllte Weinblätter mit Feta und Crémé fraîche	á € 2,85



### **SÜPPCHEN:** á € 3,5

AB 20 STÜCK PRO SORTE | PRÄSENTIERT IM GLAS

Tomatensüppchen  
Möhren-Orangensüppchen  
Erbsenschaumsüppchen  
Curry-Kokossüppchen  
Kürbis-Ingwersüppchen  
Schaumsüppchen vom Flusskreb



WEITER SUPPEN UND EINTÖPFE FINDEN SIE AUF SEITE 26

### **TRENDIGE SALATE:** á € 4,5

AB 15 STÜCK PRO SORTE  
AUS WECKGLÄSERN, SCHÄLCHEN ODER DEKOTELLERN

Cous-Coussalat mit  
scharfem Vanille Hühnchen  
Rapunzelsalat in Kürbiskernöl  
mit karamellisierten Walnüssen und Mango  
Ceasar´s Salad  
mit Hähnchenstreifen und Parmesan  
Bulgursalat mit Kräutern,  
Kirschtomaten und Limetten  
Antipastisalat mit frittiertem Rucola  
und Pecorinospänen  
Spinatsalat mit Pienenkernen  
und gelben Cherrytomaten  
Glasnudelsalat und Scampi  
mit asiatischer Currycreme  
Melonensalat mit Serranoschinken &  
Parmesan  
Endiviensalat mit Kartoffel-Speckdressing  
und gebratener Geflüggelleber



WEITERE SALATE FINDEN SIE AUF SEITE 27



## DESSERTS:

á € 4

PRÄSENTIERT IN MINI-GLÄSERN  
ODER ACRYL SCHÄLCHEN

Blutorangencreme  
Konfit von Mangos mit Mohnsauce  
Tiramisucreme mit Espresso und Marsala  
Limettenmousse mit Ananas-Crossies  
Weiße Feigencreme mit Honigschaum  
Walnussmousse mit Ahornsirup  
Leicht aufgeschlagener Joghurtmousse mit  
Aprikosenmark und Limetten Zesten  
Cappuccino Creme mit Krokant Schaum  
Panna Cotta mit Aprikosensauce  
Biskuittörtchen gefüllt mit Amaretto creme  
und marinierten Amarena Kirschen  
Melonen-Grütze mit Himbeerschaum  
Heimische Früchte und Beerenvariationen  
auf leichter Yoghurtcreme mit Himbeerdip  
Bananencreme mit Karamelschaum  
Stachelbeertörtchen mit Mandelsirup  
Schokoladencreme mit Birnenschaum  
Rote Grütze mit Vanillesahne  
Kirsch-Grütze mit Mandeln & Vanillesauce  
Schokoladentörtchen mit Baiser & frischer Minze  
Birnenmousse mit einem Apfelzimtragout  
Jogurtcreme mit Mangosauce  
Mousse von der Kuvertüre mit Beeren  
Grißstrudel mit Marzipan & Vanilleschaum  
Karamellisiertes Saison Obst der Mohnplätzchen  
Crepéröllchen mit Kokoscreme & Ananasgelee  
Apfel - Zimttartelettes  
Feines Milchreismousse mit  
Aprikosenkompott, Pistazien

WEITERE DESSERTS FINDEN SIE AUF SEITE 31



## SÜßE FINGERSNACKS:

Mini- Plunderteilchen, Mini - Blätterteiggebäck  
Mini-Croissant mit und ohne Schokolade  
Mini-Muffins,  
Mini - Windbeutel á € 1,25  
Quarkbällchen á € 1  
Frische Fruchtspieße ab 10 Stück á € 4,9  
mit Kuvertüre überzogen á € 6,5  
DER PREIS KANN SAISON BEDINGT ABWEICHEN

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

# BUFFETS

WARM & KALT



GARNIERTE PLATTEN

THEMEN BUFFETS

VEGETARISCHE

BARBECUE BUFFETS WILD

BAYRISCH SPANISCH

FISCH-DELIKATESSEN

Bild [www.fotolia.de](http://www.fotolia.de)

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

BUFFETS SERVIEREN WIR IHNEN AB 10 PERSONEN

### FRÜHSTÜCKS BUFFET

#### KALTE SPEISEN

Konfitüre, Honig & Nutella  
Frisch- und Dauerwurst im Aufschnitt  
Saffiger Metzger-Kochschinken  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce  
Käseauswahl  
Frühstücksbrötchen, Mini-Croissants  
Butterteller

#### WARME SPEISEN

Rührei & Grillspeck (Bacon)  
Nürnberger Rostbratwürstchen

#### DESSERT

Frischer Obstsalat mit Joghurtcreme  
pro Person € 22,5

### „BREAKFAST CLUB“

Süße Pastries mit Vanille-Schoko-Erdbeer  
Hausgemachtes Bircher Müsli mit  
Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Ananas -  
und Blaubeeren  
Obstsalat  
Naturjoghurt mit Blütenhonig  
Mini-Laugenstangen mit Frischkäse  
und Paprikawürfeln gefüllt  
Quiche von der Tomate mit Pesto und  
Parmesan

Mini Nürnberger im Blätterteigmantel,  
gebratener Speck,  
Rührei -wahlweise mit frischen Kräutern,  
Shrimps, Käse, Champignons, Tomaten oder  
geräucherter Putenbrust  
Schinkenhütchen - Kleine  
Blätterteigpäckchen gefüllt  
Scharfes Lachstatar mit geröstetem Sesam  
auf Avocado  
Shrimpscocktail mit Dillschaum im Glas  
serviert  
Französische Rohmilchkäse-Auswahl mit  
Zwirbelbrot und Walnußbaguette,  
gesalzene Butter

pro Person € 33



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

### **KLEINES MEDAILLON BUFFET**

Auswahl von edlen Medaillons,  
Vegetarischer Kartoffelsalat  
Griechischer Bauernsalat  
Butterteller & Bankettbrötchen  
pro Person **€ 22,5**

### **KLEINES FLEISCH BUFFET**

„Dumeklemmer“, Schwarzwälder Schinken,  
Mini-Frikadellen, panierte Minischnitzel,  
Pellkartoffelsalat  
Weißkrautsalat in Sahnedressing  
pro Person **€ 18,5**

### **KLEINES FISCH BUFFET**

Stremel Lachs, Filet von der Bachforelle  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Hausgebeizter Graved Lachs  
mit Senf-Dillsauce  
Gesalzene Butterrosen & Bankettbrötchen  
pro Person **€ 26,5**

### **KALTES BUFFET**

Mini Schnitzel, Mini „Frikos“  
Schweinemedallions mit Früchten  
Westfälischer Schinken  
Mini-Hähnchenbrust in Mandelpanade  
Spargelröllchen, Hähnchenschenkel  
Weißkrautsalat mit Paprika, Bunter  
Nudelsalat, Kartoffelsalat (wahlweise  
Essig/Öl oder Mayonnaise)

#### **Dessert & Käse**

Rote Grützen mit Vanille Sauce  
Käseauswahl  
Butterteller & Partybrötchen  
pro Person **€ 24,5**

### **BUFFET „HAXEL“**

Mini-Schweinshaxen, Leberkäs  
Weißwürstchen mit süßem Senf  
Warmer Kartoffelsalat  
Sauerkraut  
Leberknödelsuppe

Laugenbrezel  
Schmalz, Käseauswahl mit Radi  
Bayrische Creme  
pro Person **€ 23,5**

### **BUFFET „SPANFERKEL“ BUFFET FÜR 20 PERSONEN**

#### **WARME SPEISEN**

Warmer Kartoffelsalat, Sauerkraut  
Knuspriges Spanferkel (ca. 12 Kg)

#### **DESSERT & KÄSE**

Partybrötchen, Schmalz, Obazter  
Bayrische Creme

Buffet Preis **€ 420**



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

### **BUFFET „BAYRISCHE SCHMANKERLN“**

#### **KALTE SPEISEN**

Mini-Schnitzel paniert mit Dipp  
Hähnchenkeule, Käse-Wurstsalat mit  
Vinaigrette, Weißkrautsalat,  
Bunter Nudelsalat

#### **WARME SPEISEN**

Kassler Braten auf Sauerkraut  
Bratkartoffeln  
Warmer bayrischer Leberkäse mit süßem  
Senf  
Warmer Speck-Kartoffelsalat

#### **DESSERT & KÄSE**

Bayrische Creme mit Himbeermark  
Käseauswahl, Butterteller & Laugenkonfekt

pro Person **€ 26,5**

### **BUFFET „RHEINLAND“**

#### **KALTE SPEISEN**

Kassler Rippenspeer auf Essiggemüse  
„Mett Igel“ mit frischen Zwiebeln  
Schweinerücken mit Backobst,  
Mini-Frikadelle mit Senf, Krautsalat mit Speck,  
Bayrischer Kartoffelsalat (warm)  
Heringsalat-Rote Beete & Walnüssen

#### **WARME SPEISEN**

wahlweise Burgunder Braten, Kassler Braten  
oder Prager Schinken auf geschmortem  
Sauerkraut, Kartoffelpüree

#### **DESSERT & KÄSE**

gemischte Käsespieße, Brotkorb, Butterteller  
Bayrische Creme, Rote Grütze

pro Person **€ 29,5**

### **BUFFET „AN DER NORDSEE...!“**

#### **KALTE SPEISEN**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Forellenfilet, Krabbensalat, Matjes Salat,  
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-  
Dressing

#### **WARME SPEISEN**

Norweger Lachssteak in rosa Pfeffersauce  
Wild-Patna-Reis  
Bandnudeln mit Champignons in  
Sahnesauce  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
auf Marsalasauce  
Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit  
Hollandaise

#### **DESSERT & KÄSE**

Mousse au Chocolat,  
„Sylter“ Rote Grütze mit Vanillesauce  
Käseauswahl, Butterteller & Partybrötchen

pro Person **€ 35,5**



### **BUFFET „NIEDERRHEIN“**

#### **KALTE SPEISEN**

Heringssalat mit Rote Beete, Makrele  
Räucherlachsrollchen mit Preiselbeer-  
Meerrettich,  
Gemischter Gartensalat mit Rucola,  
Wurstsalat mit Zwiebelchen, Petersilie,  
Radieschen und Essig & Öl  
Erdäpfelsalat mit Gürkchen und Ei

#### **SUPPE**

Linsenrahmsüppchen mit gebratenen  
Flönzwürfeln

#### **WARME SPEISEN**

Schweinefiletmedaillons  
mit Backpflaumen und Rübenkrautsauce  
kleinen Knödel und Apfelrotkohl  
Rheinischer Sauerbraten vom Rind  
mit Rosinen und Mandeln  
Endiviensalat mit gebratener Blutwurst und  
Kartoffeldressing

#### **DESSERT & KÄSE**

Apfelkrautcreme & karamellisiertem  
Pumpernickel  
Süßer Milchreis mit Sauerkirschen  
und Zimt und Zucker  
Limburger, Harzer und Butterkäse vom Brett  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 33

### **BUFFET „AUFGEHENDE SONNE“**

#### **KALTE SPEISEN**

Glasnudelsalat mit Tiefseegarnelen  
Filet vom Salm asiatisch gewürzt  
mit Wasabi  
Samosas mit Asia-Chilidipp  
Krabbenbrot

#### **SUPPE**

Curry- Kokossuppe mit Koriandercroûtons

#### **WARME SPEISEN**

Frühlingsrolle  
Streifen von der Rinderhüfte mit  
Knoblauchsauce  
Hähnchen süß-sauer mit Ananas  
auf Asia-Wok Gemüse  
Knusprige Ente  
Basmati-Duftreis  
Mie-Nudeln mit Sojasprossen

#### **DESSERT**

Exotische Früchtevariationen  
in Ingwerhonig  
Gebratene Banane in Kokosmilch  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 39



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

### BUFFET „ROMA“

#### KALTE SPEISEN

Vitello Tonnato, Gebratene Gambas,  
Marinierte Auberginen, Tomate Mozzarella,  
Melonen mit Parmaschinken  
Zuccinialat mit Oregano, Bunter Salat

SUPPE Minestrone

#### WARME SPEISE:

Piccata Milanese und Bandnudeln

#### DESSERT & KÄSE

Tiramisu, Panna Cotta

italienische Käseauswahl

Ciabatta, Kräuterbutter

Kräuter - Knoblauch – Quarkdipp

pro Person € 35,5



### BUFFET „BELLA ITALIA“

#### KALTE SPEISEN

Antipasti Platte

Honigmelone mit Parmaschinken

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Rucola Salat mit Balsamico und

gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato vom Kalb mit frischen Kapern

#### WARME SPEISEN

Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate  
und Mozzarella überbacken und Farfalle  
Schweinefilet-Involtini gefüllt mit  
Parmaschinken

und Rucola

Rosmarinkartoffeln,

Mediterranes Goldbrassen Filet in

Limettenbutter

Oliven-Tomaten-Paprika-Ratatouille

#### DESSERT & KÄSE

Mascarponecreme

mit Beerenfrüchten

Hausgemachte Tiramisu

Italienische Käseauswahl

Ciabatta Brot & Butterteller

pro Person € 49,5



### BUFFET „AMERIKA“

#### KALTE SPEISEN

Salat Auswahl mit American-Dressing

Putenbrust mit Cranberry-Frischkäsedipp

Cole-Slaw-Krautsalat mit Möhren und

Buttermilch - Tortilla Chips mit Salsa

#### WARME SPEISEN

Chicken Wings, Pulled Pork, Butterreis,

kleine Maiskolben mit Kräuterbutter

#### DESSERT

Obstsalat mit Vanillecreme, Mini-Muffins &

Brownies

Käseauswahl

Mini -„Hot Dog“-Brötchen & Hamburger

pro Person € 37



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



### **BUFFET „VIVA ESPANA“**

#### **KALTE SPEISEN**

Honigmelone mit Serranoschinken  
Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo  
Meeresfrüchtesalat  
Gefüllte marinierte Champignons  
Andalusischer Peperoninsalat,  
Grüne und schwarze Oliven

#### **SUPPE**

Spanische Knoblauchsuppe

**oder** Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

#### **WARME SPEISEN**

Scampis in Olivenöl gebraten mit Aioli  
Paella „Valencia“ mit Huhn, Bohnen, Kaninchen  
Kaninchen in Knoblauchsauce  
Geschmorte Drillinge mit roter Mojasauce  
Spanische Gemüsepfanne

#### **DESSERT & KÄSE**

Crema Catalana,  
Melonensalat,  
Manchego-, Ziegen- und Schafskäse  
Olivenbrot mit Kräuterdipp

pro Person **€ 40,5**

### **BUFFET „MEXICO“**

#### **KALTE SPEISEN**

Tomato Salsa, Sauerrahm, Guacamole, Taco Chips

#### **WARME SPEISEN**

Chicken Wings, Chili con Carne  
Überback. Tacos gefüllt mit  
Rindergehacktem  
Burritos gefüllt mit Geflügel  
Enchiladas gefüllt mit Thunfisch

#### **DESSERT**

Exotischer Obstsalat

pro Person **€ 37**

### **BUFFET „FRANKREICH“**

#### **KALTE SPEISEN**

Gegrillter Fenchel und Gemüsesticks mit  
Kräuterdipp  
diverse feine Paté

#### **SUPPE**

Bouillabaise

#### **WARME SPEISEN**

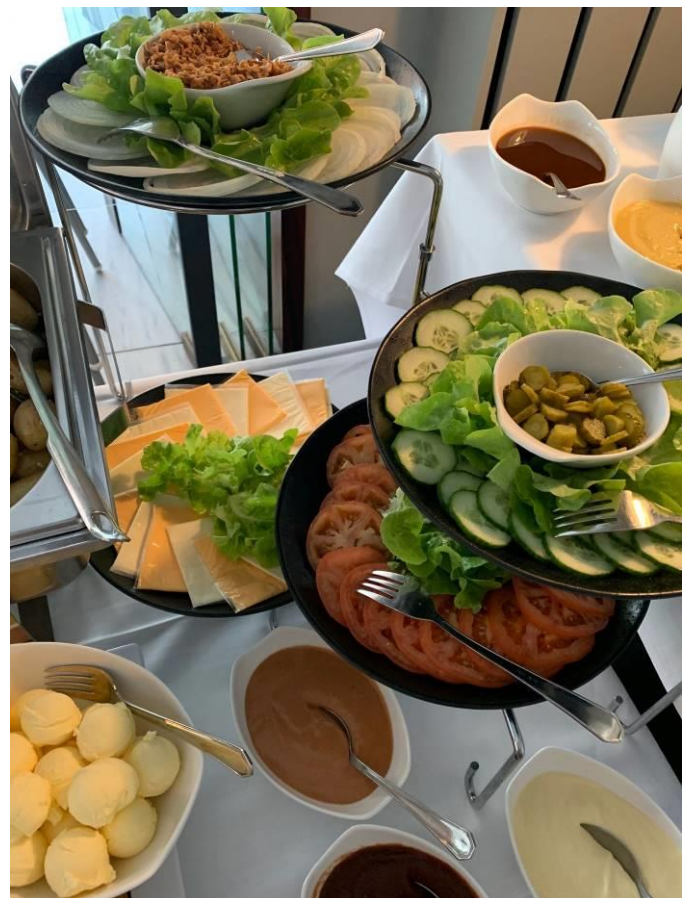
Coq au vin  
Boeuf Bourguignon  
Ratatouille Gemüse, Rosmarin Kartoffeln

#### **DESSERT & KÄSE**

Apfeltarte, Aprikosentarte  
Französischer Rohmilchkäse  
Französisches Baguette, dunkle  
Roggenstange  
Butterteller

pro Person **€ 34,5**

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



### **BUFFET „GRIECHENLAND“**

#### **KALTE SPEISEN**

Griechischer Bauernsalat  
Krautsalat  
Zaziki, Taramas, Oliven  
geröstet Weißbrotscheiben

#### **WARME SPEISEN**

Pfannen-Gyros mit Zwiebeln  
Schweinefiletmedaillons mit Metaxasauce  
griechische Bohnen  
Röstkartoffeln mit Käse überbacken  
Tomatenreis

#### **DESSERT & ...**

Joghurtcreme mit Walnüssen und Honig  
Wassermelonen Schiffchen (nach Saison)  
Frischer Obstsalat

pro Person **€ 29,5**



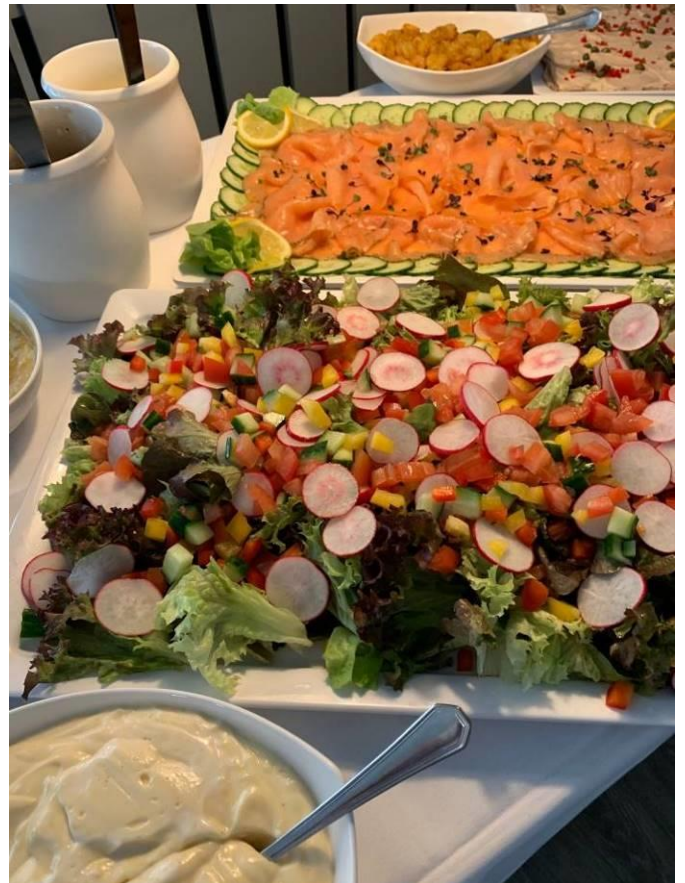
### **BUFFET 70ER JAHRE**

#### **KALTE SPEISEN**

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Eiersalat  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Käseigel, Fliegenpilz Eier  
Krabbenscocktail, Mini-Frikadellen  
Cocktailwürstchen, Eier mit Mayonnaise  
Mett Igel,

#### **DESSERT**

Wackelpudding, Schoko- & Vanillepudding  
pro Person **€ 24**



### **VEGETARISCHES BUFFET**

#### **SUPPE**

Gemüsecremesuppe (nach Saison)

#### **KALTE SPEISEN**

Gegrillte und marinierte Antipasti  
Auswahl an Oliven,  
Avocadomousse mit Topinamburchips  
kleine gefüllte Paprika mit Frischkäse,  
Kräutertörtchen mit Basilikum und  
getrockneten Tomaten aus  
Frischkäsemousse  
Bulgur-Linsen-Köfte orientalisch gewürzt  
Salate der Saison

#### **WARME SPEISEN**

Zuccinischiffchen mit vegetarischer Füllung  
und Käse aus dem Ofen  
Buchweizenrisotto mit Gemüse und Pilzen  
Spinatstrudel mit Feta  
Wirsingroulade mit Reisfüllung  
Pilzragout in Rahmsauce  
kleine gebratene Kartoffeln & Saisongemüse

#### **DESSERT & ...**

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Obstsalat von frischen Früchten

pro Person **€ 35**



### BUFFET „KLASSIK NR. I.“

#### KALTE SPEISEN

Mini-Frikadellen, Spargelröllchen  
Bunte Markt- und Rohkostsalate  
mit Joghurt Dressing  
Salat von Geflügel

#### WARME SPEISEN

Schweinegeschnetzeltes in  
Champignonsauce  
Putenbrustfilet in Kräuterrahm  
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,  
Butterreis, Salzkartoffeln

#### DESSERT & KÄSE

Herrencreme  
Käseauswahl  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 25

### BUFFET „KLASSIK NR. II.“

#### KALTE SPEISEN

Fischplatte mit Makrelen, Matjes und  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Schweinerücken gegrillt auf Gemüsesalat,  
Spargelröllchen  
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt  
Dressing

#### WARME SPEISEN

Schweinefilet kurz gebraten mit gerösteten  
Zwiebeln,  
Kochschinken und Käse überbacken mit  
Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin  
Hähnchenbrust „Peperonata“ mit ital.  
Gemüse

Butterreis, Blattspinatauflauf

#### DESSERT & KÄSE

Rote Grütze mit Vanille Sauce  
Käseauswahl, Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 30,5

### BUFFET „KLASSIK NR. III.“

#### KALTE SPEISEN

Bunte Markt- und Rohkostsalate  
mit Joghurt Dressing  
Reissalat mit Mango und Hähnchenfleisch  
Mini-Schnitzel mit feurigem Dipp  
Mini-Frikadellen paniert mit Senf

#### WARME SPEISEN

Hähnchenfilet „Hawaii“ überbacken  
mit Ananas und Schinkenstreifen, Risi-Bisi,  
Dumeklemmer  
Zwiebelbraten (aus der Rindersteakhülfe)  
Kartoffelgratin

#### DESSERT & KÄSE

Joghurtcreme mit Waldfrüchtchen  
Käseauswahl  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 32



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

### BUFFET „KLASSIK NR. IV.“

#### KALTE SPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce  
Italienischer Rindfleischsalat  
Bunter Farfallesalat  
Tomate-Mozzarella mit Pesto

#### WARME SPEISEN

„Schinken-Sahneschnitzel“  
-zartes Lummer Schnitzel mit Kochschinken in Sahnesauce  
Poulardenfilet „Florentiner Art“  
mit Blattspinat und Gouda überbacken  
Gemüseplatte mit Hollandaise  
Butterspätzle, Schupfnudeln

#### DESSERT & KÄSE

Vanille-Frucht-Quark  
Käseauswahl, Butterteller & Partybrötchen  
pro Person € 35

### BUFFET KLASSIK NR. V.

#### KALTE SPEISEN

div. Räucherfische mit Sahne-Meerrettich  
Roastbeef "Englisch" auf mariniertem Gemüse  
Putenmedaillons mit Früchten  
Waldorfsalat mit Walnüssen  
Salat von Geflügel, italienischer Salat

#### SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Flädle

#### WARME SPEISEN

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons  
und handgeschabten Spätzle

#### DESSERT & KÄSE

gemischte Käseplatte,  
Brotkorb & Butterteller  
Moccacreme , Mandelmousse  
pro Person € 36,5

### BUFFET KLASSIK NR. VI.

#### KALTE SPEISEN

Norwegischer ganzer Lachs "en belle vue"  
Forellenmousse im Räucherfischmantel  
Kalbsrücken "Gärtnerinnen Art"  
Tomatenparfait  
mit gebratenen Riesengarnelen  
Schweinefiletmedaillons mit Früchten  
Tomate Mozzarella  
Grüner Nudelsalat in Sahnesauce

#### SUPPE

Klare Ochsenschwanzsuppe

#### WARME SPEISEN

Rehrücken "Rosa"

Kartoffelgratin

#### DESSERT & KÄSE

Blaubeercreme  
frische Früchte der Saison  
Französische Käseauswahl,  
Brotkorb, Butterteller

pro Person € 52,5

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



## BARBECUE

### AB 20 PERSONEN

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für ein Grillbuffet und machen aus Ihrem Garten einen kulinarischen Treffpunkt. Selbstverständlich können Sie aus unserem reichhaltigen Angebot Ihre Wünsche zusammenstellen. Auch vegetarische und vegane Angebote können hierbei berücksichtigt werden. Zu Ihren Veranstaltungen können wir unsere Grillstation mitbringen oder wir verwenden Ihre. Ein Koch/Köchin übernimmt auf Wunsch die Zubereitung der Speisen vor Ort, damit Sie eine entspannte Veranstaltung genießen können. Hier ein paar Beispiele für Ihre Veranstaltung:



### BARBECUE I.:

Bauernsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat  
Kräuter-Nackensteaks, Grillwürstchen  
Kräuter Bauchscheiben, Puten Medaillons  
verschiedene Grillsaucen, Senf  
gemischte Partybrötchen, Butterteller  
Mousse au Choolat

pro Person € 35

### BARBECUE II.:

Frische Salate mit zweierlei Dressing  
Spaghetti Salat mit Tomate und Rucola  
Tomaten/Gurkensalat  
Mediterrane Gemüsepfanne  
Rosmarinkartoffeln  
Schweinfilet im Speckmantel  
Lachssteak  
Hüftsteak, Grillwürstchen,  
verschiedene Grillsaucen, Düsseldorfer Senf  
hausgemachte Ajoli  
gemischter Brotkorb, Butterteller  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

pro Person € 40

### BARBECUE III.:

Rucolaslat mit Pinienkernen und Parmesan  
Italienischer Kartoffelsalat mit Pesto  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Anti-Pasti Platten  
Grillkartoffeln mit Kräuterschmand  
Thymian Steak vom Schwein  
Lammkottletts , Rinderfiletsteak, Käse-Griller  
Scampispieß mit Ajoil  
verschiedene Grillsaucen, Düsseldorfer Senf  
gemischter Brotkorb, Butterteller  
Rote Grütze, Bayrische Creme

pro Person € 55



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## GARNIERTE PLATTEN

AB 15 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

### FLEISCH:

Gemischtes Käsebrett	ca. 200g	á € 9,5
Schlemmerplatte	ca. 200g	á € 105
Königsbraten, Medaillons, geräucherte Putenbrust,		
Roastbeef platte	ca. 200g	á € 12,5
Braten/ Schinkenplatte	ca. 200g	á € 10,5
Rustikale Wurstplatte	ca. 200g	á € 9
Deftige Würstlinge	ca. 200g	á € 6,5
Blut-, Fleisch-, Mett-, Zervelatwurst		
Mett „Igel“	ca. 100g	á € 5,5



### FISCH

Gemischte Fischplatte	ca. 300g	á € 22,5
Lachs, Forelle, Makrele, Garnelen,		
Geräucherte Forellenfilets	ca. 100g	á € 6,5
Geräucherte Makrele	ca. 100g	á € 10,2
Geräucherter Lachs	ca. 100g	á € 10
Gebeizter Lachs	ca. 100g	á € 10
Lachstatar	ca. 100g	á € 12
Gebratene Gambas	ca. 100g	á € 12
Garnelen im Krusperteig Portion		á € 2,5
Ganzer Hummer		<b>Tagespreis</b>
Frische Austern		<b>Tagespreis</b>
Kaviar		<b>Tagespreis</b>



## DELIKATESS- PLATTEN

Putenmedaillons mit Früchten	á € 4,5
Schweinefilets mit Früchten	á € 4,5
Schinkenröllchen mit Spargel	á € 3,5
Roastbeef Röllchen mit Waldorfsalat	á € 5
Geflügelkeulen	á € 3
Dumeklemmer incl. Senf	á € 1,5
Melone mit Schinken	á € 4,5
Birne mit Kirschwassercreme	á € 4
Pfirsiche m. Gänselebermousse	á € 5
Eier mit Mayonnaise u. Kaviar	á € 3

## BROT/BUTTER/DIP'S

Gemischter Brotkorb sortiert	á € 3,5
Partybrötchen gemischt	á € 0,4
Stangenbrote diverse	á € 3,5
Laugenbrezel	á € 1,5
Laugenkonfekt	á € 0,5
Butterteller nach Wahl Kräuter –, Knoblauch-gesalzene-natur	á € 1,5
Schmalztopf	á € 1,5
Kräuter Knoblauch Quark Dip	á € 2,5
Senf/ Salsa/Ketchup/ Mayonnaise	á € 1
Aioli	á € 2



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

# MENÜS

THEMEN - REGIONAL - EXQUISIT

DESSERTS  
SALATE  
DIPS | SAUCEN | TOPPINGS  
SUPPEN - EINTÖPFE



WILD SAISONALE  
GEMÜSE  
HAUPTGÄNGE

SCHWEIN | KALB | RIND | GEFLÜGEL | FISCH - DELIKATESSEN

*Bild: www.droste-event.de*

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## DIVERSE MENUES

AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

### MENÜ NR. 1

Kressecremesuppe  
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit  
Bouillonkartoffeln  
Mandelgrießcreme auf Fruchtsauce  
pro Person **€ 21**

### MENÜ NR. 2

Feldsalat mit gebratener Rotbarbe  
Kohlrabicremesuppe  
Pochierter Kalbsrücken in Gemüsebutter  
auf Grünen Nudeln  
Topfenparfait mit Himbeerern  
pro Person **€ 29,5**

### MENÜ NR. 3

Hausgebeizter Lachs mit kleinem Salat  
Riesling- Senfrahm-Süppchen  
Roastbeef in Rotweinsauce  
Ratouillegemüse und Kartoffelplätzchen  
Gratin von Früchten der Saison  
mit Walnußeis  
pro Person **€ 35**

### MENÜ NR. 4

Lachstatar an Reibekuchen mit Creme  
Fraiche  
Sauerkrautsuppe  
Barbarie Entenbrust in Orangensauce  
Macaire Kartoffeln & Mandelbroccoli  
Weincreme auf Himbeermark  
mit frischen Früchten  
pro Person **€ 37,5**

### MENÜ NR. 5

Gedämpfte Poulardenbrustrolade mit  
Safranvinaigrette auf Wildkräutersalat  
Gebratenes Kabeljaufilet mit dicken  
Bohnen-Ragout & Kartoffel-Majoransabajone  
Geeistes Kirschmousse mit fruchtigen  
Melonenkugeln  
pro Person **€ 31**

### MENÜ NR. 6

Basilikum-Panna Cotta in kalter  
Strauchtomatenessenz  
Tranchen vom gekräturten Roastbeef auf  
Steinpilzrisotto und glacierten Vanillemöhren  
Turm aus Schokoladenmousse mit  
knusprigem Blätterteig und einer fruchtig-  
herben Grenadine Sauce  
pro Person **€ 39**



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



### MENUE NR. 7 „DELUXE“

Schaumsüppchen von der grünen Erbse mit gebratener Garnele auf Zitronengrashalm  
Kalbsfleischroulade gefüllt mit mild geräucherter Entenbrust, dazu Zuckerschotten-Shitakepilzgemüse, Kartoffel-Kräutergratin & Baroloschalotten  
Mousse von der Kaiserbirne mit „Brandy Schnaps und Ananas – Honigspalten  
pro Person **€ 45,5**



### MENUE NR. 8 „GALAMENÜ“

Scampi mit Spargel und Avocado-Mangovinaigrette  
Süppchen aus französischem Ziegenweichkäse mit frittiertem Ruccola  
Zweierlei vom Rind im Kürbiskern-Bisquitmantel auf Pommery - Ingwerschaum mit glacierten Gemüseperlen  
Irish Coffeecreme mit Wiskyschaum und Kaffeelinsen  
pro Person **€ 52**



### MENUE NR. 9 „ROYALMENÜ“

Mousse von der Entenleber mit karamellisiertem Kartoffelbuchteln  
Saltim Bocca vom Seeteufel mit Kaviar-Linsenschaum auf Sellerielauchpüree  
Pochierte Scheiben vom Kalbsfilet mit Basilikumpesto mariniert auf einem Ragout von Scampis in Hummersahne und Orangerisotto  
Filoteigtüte gefüllt mit Quittencreme und Walnusskrokant an Champangersabayone  
pro Person **€ 63**



### MENUE NR. 10 „FIRST-CLASS“

Lammkotellet mit Bärlauch Cous-Cous und gebackener Zucchini mit Gorgonzolamousse  
Geschmorte Seeteufel Medaillons mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten, gebratenen Bohnen-Olivengemüse & schwarzen Tagliatelle  
Sorbet aus Tamarillo mit Zitronenmelisse & Champagner am Tisch aufgegossen  
Gebratenes Kalbsfilet im Schalottenmantel mit Pfeffersud, dazu Polenta- Trüffelpüree und mit Pfifferlingen gefüllte Mini-Patisson  
Erdbeer-Zitronen-Basilikumsalat mit Trauben-Feigenschaum im Blätterteig – Körbchen  
pro Person **€ 68,5**





*Prosto*

## **SUPPEN**

AB 10 PERSONEN PRO TASSE 0,2 LITER A.D. HAUS

### **KLARE SUPPEN:**

Rindfleischsuppe	€ 4
Hühnersuppe	€ 4
Gemüsekräftbrühe	€ 4
Zwiebelsuppe	€ 4
Oxtail	€ 5,5
Tomatensenz	€ 5,5

### **CREME SUPPEN:**

Broccolicreme	€ 5
Tomatencreme á la Michaela	€ 5
"Gerümpel Suppe"	
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	€ 5
"Rheinische Kartoffelcreme"	
mit Speckwürfel oder Mettwurst	€ 4,5
"Nordische Kartoffelcreme mit	
Shrimps oder Lachsstreifen	€ 6,5
Bärlauchcreme	€ 5
Spinatcreme	€ 5
Sauerkrautcreme	€ 5
Spargelcreme (Saison)	€ 5
Kürbiscreme (Saison)	€ 5
Pilzcreme (Saison)	€ 5
Ochsenschwanzcreme	€ 5,5

### **KALTE SUPPEN**

Gurkencreme mit Lachs	€ 5,5
Gazpacho (spanische Gemüsesuppe)	€ 5,5

### **EINTÖPFE:**

Ungarische Gulaschsuppe	€ 5,5
Chili Con Carne	€ 5,85
Grüne Bohnen	€ 4,5
Weißer Bohnen	€ 4,5
Serbische Bohnen	€ 4,5
Linteneintopf mit Wursteinlage	€ 4,5
Erbsen mit Kasslerwürfel	€ 4,5
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	€ 5,5
Bouillabaisse Fischsuppe	€ 7

### **GEMÜSEEINTOPF**

Grünkohl mit Mettwurst	€ 8,5
zzgl. Kassler	€ 9,5
Kartoffel-/Möhreneintopf	€ 7,5
zzgl. Mettwurst oder Bockwurst	€ 9,5
Bohngemüse mit Rindfleisch	€ 9,5



ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



## SALATE

PRO PORTION MIND. MENGE 10 PORTIONEN AUßER HAUS

Markt- und Rohkostsalate	
Dressing nach Wahl	€ 2
zusätzliches Dressing	€ 0,5
Rucola Salat, Pinienkernen & Parmesan	€ 4,5
Tomate-Mozzarella Salat	€ 5,5
JE 100G MIND. MENGE 1KG, AUßER HAUS	
Bohnensalat mit Thunfisch	€ 3,5
Französischer Salat	€ 3,5
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten & Feta	€ 5,5
Schichtsalat	€ 3,5
Krautsalat Essig/Oel	€ 3,5
Krautsalat Sahne	€ 4
Porree-Apfelsalat	€ 4
Kartoffelsalat Mayonnaise	€ 3,5
Bayrischer Kartoffelsalat	€ 3,5
Italienischer Kartoffelsalat mit Pesto	€ 4
Waldorfsalat mit Walnuss	€ 3,5
Eiersalat	€ 3,5
Nudelsalat „Muttis Art“	€ 3
Asiatischer Glasnudelsalat	€ 4
Italienischer Nudelsalat	€ 3,5
Spaghetti Salat	€ 4
mit Tomaten & Rucola	
Reis-Paprikasalat	€ 4,5
mit Thunfisch oder Putenstreifen	

## FLEISCH/GEFLÜGELSALATE:

Geflügelsalat mit Früchten	€ 4
Wurstsalat	€ 3,5
Wurstsalat mit Käse	€ 4
Wurstsalat mit Käse & Basilikum	€ 4
Rindfleischsalat	€ 4,5

## FISCHSALATE:

Krabbensalat	€ 5
Meeresfuchtesalat	€ 7
Roter Heringssalat	€ 3,5
Heringstipp	€ 3,5
Salat Nicoise	€ 3,5



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## HAUPTGÄNGE

AB 10 PORTIONEN, EVT. MIT SOBE, OHNE BEILAGEN

### RINDFLEISCH

Rinderfilet "Wellington"	€ 22
Rinderschmorbraten	€ 10,5
Rinderspießbraten	€ 10,5
Roastbeef (Englisch)	€ 22
Rinderroulade	€ 10,5
Geschnetzeltes "Stroganoff"	€ 12,5
Osso Bucco	€ 12,5
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	€ 12
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	€ 14



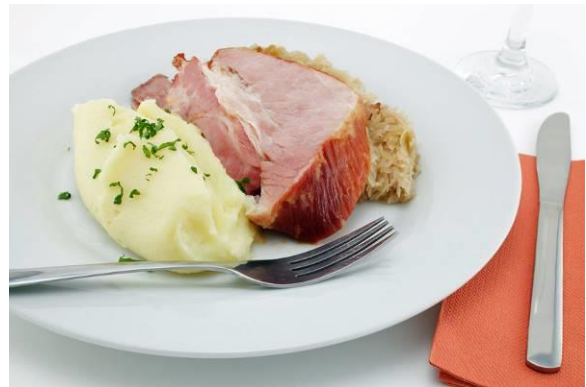
### KALBFLEISCH

Kalbsbraten	€ 16
Kalbschnitzel mit/ohne Panade	€ 9
Geschnetzeltes "Züricher Art"	€ 14,5



### SCHWEINEFLEISCH Stück oder Portion

Gekochter Kassler im Blätterteigmantel	€ 9
Schweinerollbraten	€ 9,5
Schweinekotelett	€ 6
Schweineschnitzel mit / ohne Panade	€ 6
Schweinefiletmedaillon „Schweizer“ mit Kochschinken, Zwiebeln & Käse überbacken	€ 12,5
Schweinegeschnetz. mit Champignons	€ 12
Schweinegeschnetzeltes „Indien“ mit Currysauce & Früchten	€ 12
Lummerschnitzel	Stck. € 9
Schinkenkrustenbraten	€ 9
Prager Schinken mind. 5Kg	€ 7
Spanferkel ca.12.Kg	<b>Tagespreis</b>
Gegrillte Schweinshaxe	Stck. € 7
Mini Schweinshaxen	Stck. € 5,5
Schweinefilets in Pilzsauce	€ 12
Bockwurst oder Wiener	€ 3
Frikadelle	€ 3



### LAMMGERICHTE

Lammbraten mit Thymiansauce	€ 14,5
Kleine Lammkotelettes gegrillt	€ 7,5

### WILDGERICHTE

Rehrücken mit Sauce Cumberland	€ 18
Wildschweinbraten + Preiselbeeren	€ 16,5
Hasenpfeffer	€ 16,5
Hasenrückenfilet	€ 16



### LASAGNE

Lasagne „Bolognese“	€ 10,5
Lasagne „Vegetarisch“	€ 10,5
Lasagne „Lachs“ mit Spinat	€ 14,5

ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

# GAN(S) KÖSTLICH!

## — DER GÄNSE EXPRESS —



SEIT VIELEN JAHREN LIEFERN WIR VOM 01.11. BIS ZUM 24.12. UNSERE KÖSTLICHEN GÄNSE ZU IHNEN NACH HAUSE ODER Z. B. INS BÜRO!

UNSER GÄNSEMENÜ IST FÜR 4 PERSONEN UND UMFASST:

EINE GANS (CA. 4,8 KG), SAUCE, KLÖBEN, APFELROTKOHL UND BRATÄPFELN.

DAZU LIEFERN WIR NOCH EINE FLASCHE ROTWEIN.

ALLES FIX UND FERTIG ZUBEREITET UND SERVIERBEREIT.

AUF WUNSCH MIT EINER EINFACHEN ANLEITUNG

ZUM SELBST ERWÄRMEN,



*Droste*  
Seit 1954

**LifeStyle**  
*Catering*

Café & Conditorei

IMMER EINE  
**IDEE**  
frischer  
DAMIT AUS  
**FEIERN**  
*Feste*  
WERDEN

INFO'S: TEL.: 02102-60335 | [CATERING@DROSTE-EVENT.DE](mailto:catering@droste-event.de)

## GEFLÜGEL

Gänsekeule	Saison
Gänsebrust	Saison
Ganze Gans	Saison
Putengeschnetzeltes mit Curry & Ananas	€ 12,5
Gebratene Putenbrust in Pilzsauce	€ 12,5
Putenbraten in Kräutersauce	€ 12,5
Poulardenbrust „Florentiner Art“ mit Spinat & Käse Überbacken	€ 14,5
Barbarie Entenbrust in Orangensauce	€ 16,5
Hühnerfrikassee	€ 9,5



## FISCH

Lachs mit Spinat im Blätterteig	€ 14,5
Lachssteak in Pfeffersauce	€ 14
Dorschfilet in Weißweinsauce	€ 14
Pangasius Filets in Kräutersauce	€ 14
Paniertes Seelachsfilet	€ 12,5
Pochiertes Rotbarschfilet mit Garnelen-Dillsauce	€ 12,5
Seeteufel in Riesling Sauce	€ 15,5
Edel – Fischragout	€ 15,5
Forelle "Müllerin"	€ 12,5
Riesengarnelen mit Schale	<b>Tagespreis</b>
Frittierte Tintenfischringe 10 Stck. mit Aioli	€ 9,5



## BEILAGEN AB 10 PORTIONEN

### NUDELN/REIS

Butter-Spätzle	€ 4,5
Bandnudeln	€ 4,5
Schupfnudeln	€ 5,5
Butterreis	€ 4,5
Basmatireis od Wild-Patna-Reis	€ 5,5

### KARTOFFELN

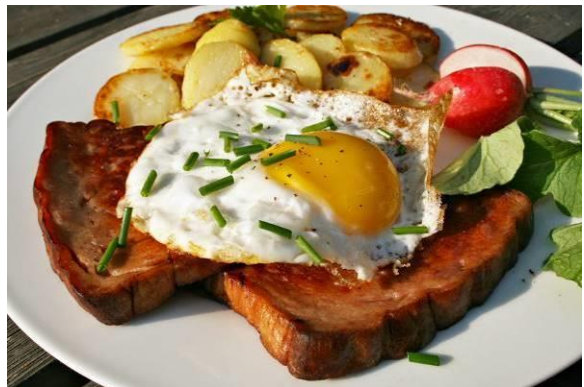
Kartoffelgraten "Dauphinoise"	€ 6,5
Kartoffel – Gemüsegratin	€ 7
Drillingskartoffeln in der Schale mit Meersalz & Rosmarin	€ 5,5
Salzkartoffeln	€ 4,5
Bratkartoffeln	€ 5
Warmer Kartoffelsalat	€ 5,5
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 6,5
Kartoffelklöße 1/2 u. 1/2 2 Stck.	€ 4,5
Semmelklöße	€ 5
Pommes Risolette	€ 5
Kroketten 4 Stck.	€ 4,5
Pommes Frites	€ 4
Kartoffelpüree	€ 4,5
Kartoffelrösti	€ 5
Bouillonkartoffeln	€ 5,5



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## GEMÜSE

Mandel - Broccoli	€ 5
Blumenkohl	€ 5
Rosenkohl mit Speckwürfel	€ 5
Auflauf vom Blattspinat mit Käse und Knoblauch	€ 5,5
Asia – Wokgemüse	€ 5,5
Wirsinggemüse in Sahnesauce	€ 6,5
Speckbohnenbündchen	€ 6,5
Apfelrotkohl	€ 4,5
Weinsauerkraut	€ 4,5
Leipziger Allerlei	€ 4,5
Kohlrabigemüse	€ 4,5
Zucchini-gemüse	€ 4,5
Ratatouille	€ 6,5
Frischer Spargel 6 Stangen	<b>Tagespreis</b>
Frische Pilze mit Kräutern	<b>Tagespreis</b>



## DIPS

Diverse Grillsaucen	€ 1
Knoblauch Dipp - Aijoli	€ 1,5
Italienischer Dipp	€ 1,5
Butterteller diverse	€ 1

## DESSERTS AB 10 PORTIONEN

Bayrische Creme	€ 5
Cappucino Mousse	€ 5
Creme Caramel	€ 5,5
Erdbeercreme	€ 5
Griessflammerie	€ 6,5
Himbeermousse	€ 5
Lebkuchenmousse	€ 5,5
Mandelcreme	€ 5,5
Mascarponecreme	€ 5,5
Moccacreme	€ 5,5
Mousse au Chocolat	€ 5,5
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€ 5,5
Tiramisu	€ 5,5
Weincremedessert	€ 5,5
Joghurtspeise Pfirsich/Maracuja	€ 5
Joghurt-Limettencreme	€ 5
Topfenparfait	€ 6,5
Rote Grütze "Sylter Art" mit Vanille Sauce	€ 6
Frischer Obstsalat (Saison)	€ 6
Gemischter Obstkorb (Saison)	€ 6,5
Frische Erdbeeren (Saison) mit Mascarponecreme	€ 5,5
Eisbombe ab 6 Personen	€ 30
Heiße Kirschen mit Vanille Eis	€ 6,5
Pfirsich "Melba"	€ 6,5
Coupe "Dänemark" Vanilleeis mit Schokoladensauce	€ 6,5



WEITERE DESSERTS FINDEN SIE AUCH IN  
UNSEREM FINGERFOOD ANGEBOT, SEITE 9

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.





### BESONDERE DESSERTHIGHLIGHTS

Durch mobile Eventtheken und Maschinen/Kochgeräte zur Produktion direkt vorm Gast (Event Cooking) wird Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Highlight. Diese können auch einzeln bestellt werden.

#### SCHOKOLADENBRUNNEN (GROß UND KLEIN)

mit Vollmilch oder Zartbitterkuvertüre

Kleiner Brunnen	€ 30
Großer Brunnen	auf Anfrage
Verzehrfertige Fruchtstücke pro Portion	€ 7

#### FETTBACKSTATION

In unserer Fettpfanne werden die Backwaren frisch frittiert.

Fettpfanne klein	€ 50
Fettpfanne incl. Gärschrank	€ 100
Berliner Ballen	€ 1,5
Berliner Männchen/Herzen	€ 3
Quarkbützchen	€ 1
Krapfen/Spritzringe	€ 2

#### EISTHEKEN

für In- und Outdoor, form- und farb-schöne Eistheken zum portionieren in Eiswaffeln oder im Becher

Eistheke incl. Wasserbecken	€ 100
Eiskugeln nach Wahl	€ 1,5
Diverse Toppings	€ 1
Portion Frische Sahne	€ 104

#### FRISCHE BERGISCHE WAFFELN

Waffeleisen	€ 30
Frische Waffel	€ 3
Kugel Eis	€ 1,5
Portion Kirschen	€ 1,5
Portion Frische Sahne	€ 1,5



#### BAUMKUCHENBACKSTATION

Baumkuchen Maschine	€ 70
pro KG gebackenen Baumkuchen	€ 30
<i>Der Baumkuchen ca. 1 Meter wird frisch vor Ihren Gästen gebacken und anschließend aufgeschnitten und angeboten.</i>	
Zur Bedienung der verschiedenen Geräte bieten wir Ihnen unser Fachpersonal an.	
Konditor/in je angefangene Stunde	€ 35
Baumkuchenstücke	€ 4,5

#### CREPÉSSTATION

Die Crepés werden frisch vor Ihren Gästen gebacken und nach Wunsch gefüllt.

Crepés Eisen	€ 30
Crepé Natur	€ 3
Crepé Konfitüre oder Nutella	€ 4,5
Crepé Cointreau oder Eierlikör	€ 5,5

#### SHOWKOCHEN AB 25 PERSONEN.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für ein Front-Cooking-Bufferet.

Anbei ein Vorschlag:

Personalkosten werden separat berechnet!

#### KALTE VORSPEISEN

Tomate - Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Markt- & Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

#### WARME VORSPEISEN...VON DER GRILLPLATTE

Frisch gebratene Reibepätzchen wahlweise mit Räucherlachs oder Flönz, Rübenkraut, Schwarzbrot, Butter und Apfelmus

#### WARME SPEISEN...VON DER GRILLPLATTE

Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel  
Gegrillte Putensteaks mit frischen Kräutern  
Scampi-Spieße mit Aioli, Gebratene Kartoffelsteaks

#### BEILAGEN

Asiatisches Wokgemüse mit Bambussprossen  
Duffreis, Nudelvariation mit Tomaten-Mozarellasauce und Rucolapesto

#### DESSERT & KÄSE

Frische Waffeln mit Sauerkirschen & Schlagsahne  
Orangensalat mit Zitronenmelisse  
Quarknocken und Himbeersauce  
Internationale Käseauswahl

Partybrotkorb & Butterteller pro Person € 42,5

# ALKOHOL- & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE COCKTAILS



BIER SPEZIALITÄTEN  
PROSECCO - SEKT - CHAMPAGNER  
ERLESENE WEINE  
SOFTGETRÄNKE  
KAFFEE-TEE-SCHOKOLADE

Bild [www.droste-event.de](http://www.droste-event.de)

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## COCKTAIL

Die Zeiten von Sekt, Sekt-Orange, Sherry und Portwein zum Empfang sind vorbei.

Im Trend sind alkoholfreie Cocktails aus Joghurt, Gemüse und frischen Säften und Drinks mit leichtem Alkoholgehalt wie Daiquiri's, Margaritas und Coladas.

Bei den Amerikanern schon lange ein Klassiker, wird bei uns jetzt endlich „In“: Die Bar mit professionellen Cocktailmixern wird zum zentralen Anlaufpunkt Ihrer Veranstaltung. Lustige Cocktails können auch schon Mal das Dessert ersetzen, wenn Sie sich z. B. aus Zeitmangel für das Eine oder andere entscheiden müssen. Aber einfach nur zusammenschütten geht nicht - und wollen wir auch nicht! Denn unsere Kreationen sind keine Zufallsprodukte, sondern gelernte und geübte Rezepturen. In unseren Cocktailpreisen ist sämtliches Zubehör enthalten. Sparen Sie sich die lästigen Zubehörberechnungen. Eine ausreichende Menge an amerikanischen Bargläsern ist immer mit dabei, so dass vor Ort nicht mehr gespült werden muss. Mixer, Strohhalm, Stirrer, Arbeitsgeräte, Serviettes, Eiswürfel, Crushed Ice, Coaster, etc. – all inclusive!

### NON-ALCOHOLIC-DRINKS

#### Fruit Punch

fruchtig – saftig  
Erdbeersirup, Zitrone, Fruitmix

#### Laguna

herb, frisch  
Limette, Blue Curacao Sirup, Soda

#### Strawberry Dream

himmlisch Joghurt leicht  
Joghurt, Erdbeersirup, Zitrone, Maracuja

#### Virgin Strawberry Colada

fruchtig-süß Coconutcream, Ananassaft,  
Sahne, Erdbeermark

#### Vita Fit

fruchtig frisch  
Möhrensaft, Mangosaft, Zitrone,  
Rohrzucker

#### Honeymoon cremig süß

Joghurt, Sauerampfer, Honig, Apfelsaft  
naturtrüb

PRO COCKTAIL € 6,5



### LIGHT-SUMMER-DRINKS

#### Himbeer Prosecco

Gin, Himbeermark, Prosecco

#### Pimm's No. 1 Cup

Pimm's, 7Up, Früchte

#### Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

#### Pina Colada

White Rum, Coconutcream, Ananassaft

#### Himbeer Colada

White Rum, Coconutcream, Ananassaft,  
Himbeermark

#### Aperol Spritz

#### Strawberry Colada

White Rum, Coconutcream, Ananassaft,  
Erdbeermark

#### Swimming Pool

White Rum, Coconutcream, Ananassaft,  
Blue Curacao

PRO COCKTAIL € 6,8

### RUM-SPECIALS-DRINKS

#### Droste Summer Special

Golden Jamaica Rum, Apricot Brandy,  
Zitrone Fruit Mix

#### Planter's Punch

Myer's Jamaica Rum, Zitrone, Grenadine,  
Ananas- und Orangensaft

#### Mai Tai

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Erdbeermark

PRO COCKTAIL € 7,5

## CUBAN-SPECIALS-DRINKS

### Mojito

White Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

### Frozen oder Strawberry Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Erdbeermark

### Peach Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Pfirsichmark

### Himbeer Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Himbeermark

### Bananen Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Bananenmark



Bild Fotolia

**Cuba Libre** White Rum, Pepsi Cola, Limette

PRO COCKTAIL € 7,5

## HOT-STUFF-DRINKS

### Strawberry Caipirinha

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark

**Caipirinha** Cachaca, Limette, Rohrzucker

**Frozen Margarita** Tequila, Zitrone, Triple Sec

### Strawberry Margarita

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Erdbeermark

### Himbeer Margarita

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Himbeermark

### Bananen Margarita

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Bananenmark

### Long Island Iced Tea

White Rum, Gin, Vodka, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola

### Sex on the Beach

Vodka, Peachtree, Himbeermark, Orangensaft, Preiselbeersaft

**Whiskey Sour** Bourbon, Zitrone, Zucker

### Mandarinen Cocktail

Mandarinen-saft, Minze, Orangenlikör, Sekt

PRO COCKTAIL € 7,5

## WEITERE GETRÄNKE

UNSERE GETRÄNKE WERDEN GEKÜHLT ANGELIEFERT UND NACH VERBRAUCH JE ANGEFANGENE EINHEIT BERECHNET.  
SOFTS

Stilles Wasser	0,25 l	€ 2	0,75 l	€ 5,5
Mineralwasserer	0,25 l	€ 2	0,75 l	€ 5,5
Coca Cola/Sprite/Fanta			0,2 l	€ 2
Coca Cola/Sprite/Fanta			1 l	€ 4,5
Granini Säfte & Nektare			0,2 l	€ 2,5
Granini Säfte & Nektare			1 l	€ 5
Red Bull			0,25 l	€ 2,9
Schweppes nach Wahl			1 l	€ 6,5



## FABBIERE PRO-LITER

Alt nach Wahl  
Pils nach Wahl

Tagespreis  
Tagespreis

## FLASCHENBIERE

Alt nach Wahl  
Pils nach  
Erdinger Weißbier naturtrüb,  
christall, dunkel  
alkoholfrei

0,33 l € 3  
0,33 l € 3,2  
0,5 l € 4,5  
0,33 l € 3,3

## ANDERE SORTEN AUF NACHFRAGE

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft  
Grapefruitsaft  
Möhrensaft

1 l € 10,5  
1 l € 10,5  
1 l € 11,5

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee  
Glas Tee  
Espresso  
Cappuccino  
Espresso Macchiato  
Milchkaffee

€ 1,8  
€ 1,8  
€ 1,8  
€ 2,8  
€ 1,8  
€ 2,8



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

Jahrgangssekt	0,75l   € 14,5
Prosecco Martini	0,75l   € 14,5
Prosecco di Valdobriade	0,75l   € 18,6
Champagner Moët & Chandon	
Ice Imperial	0,75l   Anfrage
Champagner Veuve Clicquot	0,75l   Anfrage



### VARIATIONEN MIT PROSECCO

mit Mangonektar	0,1l   € 3,15
mit frischem Orangens.	0,1l   € 3,15
mit Aperol	0,1l   € 4
mit Himbeermark & Gin	0,2l   € 4,15
mit rotem Traubensaft und weißen Trauben	0,1l   € 3,15
<b>als Bellini:</b> mit Mark von weißen Pfirsichen	0,1l   € 3,95
<b>als Longdrink auf Eis:</b> Maracujasaft & Pitahaya	0,2l   € 4,25
mit Blutorangensaft	0,2l   € 4,85
<b>als Prosecco Julep:</b> mit Minze und Zucker	0,2l   € 4,25
<b>CHAMPAGNER</b>	
mit Mangonektar	0,1l   € 4,85
mit frischem Orangens.	0,1l   € 5,4
mit Aperol	0,1l   € 5,6

mit Himbeermark & Gin	0,2l   € 6,3
mit rotem Traubensaft und weißen Trauben	0,1l   € 6,1
<b>als „Hugo“:</b> mit Minze Holundersirup	0,1l   € 4,5
<b>als Longdrink auf Eis:</b> mit Maracujasaft und Pitahaya	0,2l   € 6,3
mit Blutorangensaft	0,2l   € 6,3
<b>als Prosecco Julep:</b> mit Minze und Zucker	0,2l   € 6,3

Eine Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechende erlesene Auswahl an Champagner, Prosecco und Sekt senden wir Ihnen gerne zu.

## WEINE

Unsere Weine werden gekühlt angeliefert und nach Verbrauch berechnet.

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Wir halten für Sie ein weiteres breites Spektrum an Jahrgängen, Ländern, Anbaugebieten und Geschmacksrichtungen vorrätig.

Bei den Weißweinen geht es z. B. vom Weingut Schloss Reinhartshausen im Rheingau mit einem Riesling, über einen Chardonnay aus Südtirol bis zu einem südafrikanischen Sauvignon Blanc mit schönen Fruchtaromen. Ob klassischer Riesling oder exzellente Trockenbeerenauslese, wir halten jeglichen Weißwein für Sie bereit.

Ebenso bieten wir Ihnen unseren exzellenten Riesling aus eigener Herstellung des schönen Weinanbaugebietes Mosel- Saar- Ruwer an. Die Palette unserer Rotweine reicht von Frankreich, Italien und Spanien bis hin zur USA und die so genannte „neue Welt“, wie Chile, Argentinien, Australien u. v.a.m. Aber auch deutsche Rotweine sind bei uns zu haben, wie beispielsweise der trockene Dornfelder.

Riesling- Trocken 0,75l | € 14,5

Dornfelder- Trocken 0,75l | € 18,5

Mosel- Saar- Ruwer

Die Weinmacher 0,75l | € 18,5

BREE Designer Wein 0,75l | € 18,5

Eine kleinere, aber ebenso feine Auswahl an Roséweinen können wir Ihnen gleichfalls anbieten. Eine Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechende Auswahl an Weinen senden wir Ihnen gerne zu.

Wenn Sie zu den Veranstaltungen Ihre eigenen Weine oder Sekt/Champagner etc. mitbringen möchten berechnen wir ein KORKGELD pro Flasche. Dies wir pro Veranstaltung individuell vereinbart

# EQUIPMENT



SERVICETEAM

KÜNSTLER | BARKEEPER

GESCHIRR- & GLÄSER

AUF- & ABBAUCREW

TECHNIK  
WÄSCHE

TISCHE

ZELTE & PAVILLIONS

Bild [www.droste-event.de](http://www.droste-event.de)

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## EQUIPMENT RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

### GESCHIRR, BESTECK UND GLÄSER

Sämtliche Gläser, Teller und Besteck sowie Papierservietten, was für unsere Speisen und Getränke benötigt wird, liefern wir Ihnen gerne. Die Reinigung des Equipments übernehmen wir für Sie. Sollten Sie anderes Porzellan, Besteck und Gläser als angeboten wünschen, berechnen wir den Mehrpreis.

### WAS SONST NOCH AUF DEN TISCH GEHÖRT

Wie Weinkühler, Platzteller, Kerzenhalter etc.: Den Bedarf ermitteln wir vor Ort und in Absprache mit Ihnen. Die Berechnung erfolgt fair und absolut bedarfsgerecht.

### AUSSTATTUNG FÜR DEN GASTBEREICH

Ob Garderobe oder die Stehtische zum Empfang, runde Tische oder Tafeln, exklusive Tischwäsche und individuelle Sitzmöbel, für jede Veranstaltung organisieren wir die passende Ausstattung. Dabei gehören ungewöhnliche und überraschende Lösung zu unserem Repertoire.

### AUSSTATTUNG KÜCHENBEREICH

Der Umfang der Küchenausstattung richtet sich nach Art und Personenzahl Ihrer Veranstaltung und der vorhandenen Infrastruktur. Kriterien sind hier Effektivität, Hygiene und faire Bedarfsermittlung.

### THEMENABENDE

Mit seinen Programmen setzt der Bankett Service Droste besondere Akzente in der Gruppe der exklusiven Events. Von der „Karibischen Nacht“ bis hin zur „Mafia Party“. Wir bieten individuelle Gesamtlösungen für Speisen, Getränke, Dekorationen.

### DEKORATIONEN

Entsprechend Ihren Vorgaben, örtlichen und jahreszeitlichen Gegebenheiten, setzen unsere Floristen und Dekorateur Ihre Vorstellungen und Fantasien in Szene.

### BÜHNENTECHNIK, LICHT UND BESCHALLUNG

Im Bereich der Bühnen-, Licht- und Beschallungstechnik arbeiten wir seit Jahren mit kompetenten Partnern zusammen, die uns bei der teils sehr komplizierten Umsetzung der multimedialen Anforderungen unserer Kunden unterstützt.

### KÜNSTLER, BAND UND DJ'S

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden künstlerischen Begleitung Ihrer Veranstaltung. Wir bieten funktionale Komplettlösungen, die allen Anforderungen gerecht werden.

### VERANSTALTUNGS- ZELTE

Auch hier arbeiten wir mit renommierten Partnerfirmen zusammen. Eine große Auswahl verschiedenster Zelte lassen individuelle Lösungen zu. Die Preise richten sich hier nach Art, Größe und Ausstattung des Zeltes, sowie der örtlichen Gegebenheiten.

### STROM UND TRINKWASSERVERSORGUNG

Der Veranstalter garantiert für die Strom- und Trinkwasserver- bzw. -entsorgung und trägt die entstehenden Kosten.

### LOGISTIK UND TRANSPORT

Die Kosten für den Cateringtransport richten sich nach Menge des Transportgutes, der Anzahl der notwendigen Anlieferungen und nach der Größe des einzusetzenden Fahrzeugs.

### LIEFERKOSTEN:

Speisanlieferung und Leergutabholung  
in Ratingen Pauschal € 25

Speisanlieferung und Leergutabholung  
in Kreis Mettmann Pauschal € 35

### AUSLIEFERUNGEN AN FEIERTAGEN:

Ostersonntag: Auslieferung bis 18.00 Uhr

Ostermontag: Auslieferung bis 18.00 Uhr

Heiligabend: Auslieferung bis 15.00 Uhr

Sylvester: Auslieferung bis 18.00 Uhr

An diesen Tagen nehmen wir einen Aufschlag von 10% auf alle angebotenen Speisen, Getränke, Equipment und Dienstleistungen. Wir bitten um Ihr Verständnis

**EIN GENAUES UND INDIVIDUELLES ANFORDERUNGSPROFIL WIRD BEI IHNEN VOR ORT ERSTELLT!**



**GLÄSER:**

**PRO STCK. AUS BESTAND LIFESTYLE CATERING**

Wasser Gerolsteiner am Stiel:	€ 0,3
Alt und Pils 0,25l:	€ 0,3
Schnapsglas 2cl:	€ 0,25
Weinglas:	€ 0,6
Champagner-/Sektglas:	€ 0,6

**GESCHIRR:**

**PRO STCK. AUS BESTAND LIFESTYLE CATERING**

Kaffee- incl. Untertasse:	€ 0,6
Teller 29cm Ø:	€ 0,6
Teller 21cm Ø:	€ 0,6
Butterteller:	€ 0,6
Suppentasse incl. Untertasse:	€ 0,6
Aschenbecher:	€ 0,8
Thermokanne:	€ 2,5

**BESTECK:**

**PRO STCK. AUS BESTAND LIFESTYLE CATERING**

Buttermesser:	€ 0,3
Speisemesser:	€ 0,3
Speisegabel:	€ 0,3
Suppenlöffel:	€ 0,3
Kaffeelöffel:	€ 0,3
Kuchengabel:	€ 0,3
Vorlegebesteck:	€ 0,8

**SPEZIELLE GESCHIRR UND BESTECKTEILE WIE Z.B. AUS SILBER AUF ANFRAGE!**  
**UNSER GESCHIRR, BESTECK UND GLÄSER ÜBERLASSEN WIR IHNEN SAUBER UND HOLEN ES SCHMUTZIG WIEDER AB! ES ENTSTEHEN KEINE ZUSÄTZLICHEN REINIGUNGSKOSTEN!**

**PAUSCHALEN:**

**PRO STCK. AUS BESTAND LIFESTYLE CATERING**

<b>PAKET 1.- HAUPTGANG</b> (1 Speiseteller, 1 Messer, 1 Gabel)	<b>€ 1,3</b>
<b>PAKET 2.- FÜR VORSPEISE UND HAUPTGANG</b> (1 Vorspeiseteller, 1 Speiseteller, 2 Messer, 2 Gabeln)	<b>€ 2,3</b>
<b>PAKET 3.- SUPPE</b> (1 Suppentasse, 1 -untertasse, 1 -löffel)	<b>€ 1,2</b>
<b>PAKET 4. -DESSERT</b> (1 Dessertschale, 1 Dessertlöffel)	<b>€ 1</b>
<b>PAKET 5. - FÜR KAFFEE &amp; KUCHEN</b> (1 Kaffeetasse, 1 Kaffeeuntertasse, 1 Teller 21 cm, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel)	<b>€ 2,1</b>
<b>PAKET 6.- GLÄSER</b> (1 Rotweinglas, 1 Weißweinglas, 1 Wasserglas, 1 Bierglas, 1 Allzweckglas, 1 Sektglas)	<b>€ 2,6</b>

**WEITERE PAUSCHALEN AUF ANFRAGE!**

**MENUEKARTEN: PRO STCK.**

*incl. extra Eindruck nach Ihren Angaben im Außen- & Innenteil* ab **€ 5,5**

**TISCHE/BESTUHLUNG: PRO STCK. UND TAG AUF ANFRAGE**

Marktstand:	
Bistrostehentisch:	
Holzklapptisch (z.B. für Buffet):	
Bierzeltgarnitur:	
Runde Tische:	



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

Weißer Gartentisch:

Stuhl innen:

Stuhl außen:

Garderoben:

**TECHNIK:**

**WIRD NACH AUFWAND BERECHNET**

Heizstrahler Außen /incl. Gas:

Eis Theke:

Grill /incl. Gas:

Getränke Theken ca. 2m:

Cocktailtheke mit Regal

Getränke Kühlung:

Kühltruhe:

Kühlhänger:

Garderobe:

Kaffeemaschine (Tropf):

Profikaffeemaschine:

Wasserkocher:

Glühweintherme:

Microwelle:

Backofen:

Sahnemaschine

Kochplatte

Vario-Kochstation mit Abluft

**ZELTE/PAVILLONS: PRO STCK., TAG, AUFBAU AUF ANFRAGE:**

Pavillon 3 x 4,5 m: € 100

Sonnenschirme Ø3 m: € 20

Weitere Zelte mit und ohne Böden,

Decken, Beleuchtung etc.: **Anfrage**

**BLUMEN/DEKO:**

WERDEN NACH WUNSCH UND AUFWAND BERECHNET,  
LAUT RECHNUNGEN DES LIEFERANTEN

Kerzenleuchter 5 ca. 77cm: € 35

Glashauben für Leuchter: € 3,5

Stumpen Kerze: € 2,5

Kerzen div. Farben 50 Stck.: € 15

**TISCH-, BUFFET- & STUHLWÄSCHE:**

WERDEN INDIVIDUELL ANGEBOTEN:

Tischdecke incl. Reinigung:

Steh Tischdecke incl. Reinigung:

Steh Tisch Stretch Husse

Buffetdecke incl. Reinigung: ab

Skirting für Buffet 3m:

Husse für Festzeltgarnitur (3 Teile)

Papier Tischrolle:

Lack Tischrolle:

Stuhl Hussen:

Stoff Servierten: pro Stck. ab

Papierservierten div. Farben 50 Stck.:



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



*Proste*



## UNSER TEAM:

### PARTY-CHEF/IN

Ich übernehme die Gesamtleitung bei Großveranstaltungen und kümmere mich um den Service sowie die Küche. Ich koordiniere alle Teams, also den Auf- und Abbau, Dekorationen, Künstler, Fahrer und sonstiges. Ich bin vom Aufbau bis zum Abbau für Sie da.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 45

### SERVICEMITARBEITER/INNEN

Hallo, ich bin Ihr Service und das gerne. Ich darf für Sie arbeiten, weil ich besonders freundlich, geschult und gerne bei Gästen bin.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 30

### KÜCHEN-CHEF:IN

Ich bin für die Gesamtleitung der Küche verantwortlich. Dies ist bei größeren Veranstaltungen notwendig. Ich plane und organisiere die Küchenleistung.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 40

### KOCH/KÖCHIN

Ich bin dafür da, die Speisen bei Ihnen vor Ort zu zubereiten. Dies kann auch z.B. ein Barbecue sein.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 35

### BARKEEPER/BARMAID

Ich leite den Aufbau der Bar und mixe Cocktails. Und zwar solche, welche authentisch schmecken. Meine Kreationen sind keine Zufallsprodukte, sondern gelernte und geübte Rezepturen.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 40

### THEKENKRAFT/STEWARDS

Ich bin der Zapfer – nein, Cocktails mixen kann ich nicht, aber ich zapfe gutes Bier und schenke alle Soft's, Säfte, Weine und Heißgetränke aus. Ich unterstütze die Barkeeper, ich baue auf und ab, putze, verräume, trage und mache alles, was Sie an guten Geistern mögen.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 35

### HOSTESS

Ich bin freundlich, zuvorkommend und habe eine positive Ausstrahlung. Ihr Auftrag ist nicht mein Erster. Ich empfangen, platziere und führe die Gästeliste.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 35

### MITARBEITER:INNEN DER AUF- UND ABBAUCREW

Wir sorgen dafür, dass alles da steht, wo es hingehört und benötigt wird und auch wieder wegkann.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 45

### VERANSTALTUNGSTECHNIKER:

Manche Events benötigen besondere Beleuchtung, Beschallung oder sonstige Effekte. Hier arbeiten wir mit besonderen Firmen zusammen. Gerne kümmern wir uns auch darum.

### INDIVIDUELLES ANGEBOT

FÜR GROßVERANSTALTUNGEN BIETEN WIR IHNEN INTERESSANTE TAGESPAUSCHALEN FÜR UNSERE LEISTUNGEN. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH PRO STUNDE, AB UND BIS STAMMHAUS RAT-HÖSEL.



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGS- UND BEWIRTUNGSLEISTUNGEN DER FIRMA DROSTE

### -LIEFER- UND LEISTUNGSBEDINGUNGEN-

#### I. VERTRAGSRUNDLAGEN

- Allen der Firma Droste erteilten Aufträge liegen in folgender Reihenfolge zugrunde:
  - der Inhalt eines zwischen den Parteien schriftlich geschlossenen Vertrages
  - die Auftragsbestätigung
  - das Angebot
  - diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen
  - die gesetzlichen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches
- Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung.



#### II. VERTRAGSINHALT

- Die Firma Droste erbringt Catering- Dienstleistungen und betreibt Event- Locations.
- In den von der Firma Droste betriebenen Locations sowie vermittelten Partner- Locations erfolgen die Catering-Dienstleistungen exklusiv durch die Firma Droste
- Für alle Lieferungen und Leistungen sind nachstehende Bedingungen maßgebend. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen der Firma Droste und dem Auftraggeber. Vertragsbedingungen des Auftraggebers werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von der Firma Droste schriftlich anerkannt werden.
- Die Abnahme der Leistungen des Auftragnehmers gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

#### III. ANGEBOT UND ANGEBOTUNTERLAGEN / VERTRAGSSCHLUSS

- Soweit sich aus dem Angebot nichts anderes ergibt, ist es freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung.
- Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt die Firma Droste keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen, es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit wird vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.
- Die Einhaltung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei Lieferungen ins Ausland.
- Angebote, Planungen, Beschreibungen von Konzepten usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nichts anderes vereinbart ist, mit allen Rechten Eigentum der Firma Droste. Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung und die Weitergabe an Dritte sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung der Firma Droste. Bei Zuwiderhandlungen wird eine vom zuständigen Gericht zu bestimmende Vertragsstrafe fällig.
- Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Auftragsbestätigung der Firma Droste zustande.

#### IV. MIETWEISE ÜBERLASSUNG

- Alle von der Firma Droste angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Firma Droste und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.
- Solchermaßen leih- bzw. mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und dergleichen), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Für beschädigte, zerstörte oder verloren gegangene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigungen) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.
- Rückgabebestätigungen der Firma Droste erfolgen stets mit unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung.
- Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übernahme, als Mietende der Tag der Rückgabe der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.
- Die Firma Droste ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinst.

#### V. PREISE

- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und ohne sonstige, eventuell anfallende öffentlich- rechtlichen Nebenabgaben.
- Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- Die Angebotspreise gelten vier Monate ab Vertragsschluss. Nach Ablauf dieser vier Monate ist die Firma Droste berechtigt, die Preiserhöhung der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10% über dem Preis bei Vertragsschluss liegt.
- Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von der Firma Droste zu vertreten sind, so ist sie berechtigt den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen. Maßgebend sind dann die am Tage der Ausführung gültigen Berechnungssätze der Firma Droste.
- Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistungen des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen der Firma Droste sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere auch für Kosten und Gebühren der Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen, als auch für anfallende Kosten und Gebühren bei der Leistungserbringung im Ausland.
- Dienstleistungen und Besorgungen, die für den Auftraggeber auf dessen Verlangen im Rahmen der Planung und Durchführung des Vertrages ausgeführt werden, sind gesondert zu Vergüten. Für insoweit vorauslagte Beträge ist die Firma Droste berechtigt, eine Vorlageprovision zu berechnen. Die Firma Droste ist weiter berechtigt, im Namen des Auftraggebers derartige Leistungen an Drittunternehmen zu vergeben.

#### VI. LIEFERUNG / TRANSPORT

- Genannte Termine für die Erbringung der Leistungen gelten grundsätzlich nur annähernd, es sei denn, es werden schriftlich feste Termine vereinbart.
- Mit vom Auftraggeber nach Vertragsschluss vorgebrachten Änderungen oder Umstellungen der Ausführung verlieren auch fest vereinbarte Ausführungs- / Lieferungstermine die Verbindlichkeit. Gleiches gilt für von der Firma Droste nicht zu vertretende Behinderungen, insbesondere für die nicht rechtzeitige Zurverfügungstellung von Unterlagen, erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Materialien des Auftraggebers.
- Treten von der Firma Droste oder deren Vorlieferanten bzw. Subunternehmern nicht zu vertretende Störungen im Geschäftsbetrieb auf, insbesondere Arbeitsaußenstände, Streik und Aussperrung sowie Fälle höherer Gewalt, die auf einem unvorhergesehenen und unverschuldeten Ereignis beruhen und zu schweren Betriebsstörungen führen, so verlängert sich die Lieferungs- / Fertigungsstellungsfrist entsprechend. Wird aufgrund der genannten Störungen die Vertragserfüllung unmöglich, so sind beide Parteien zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Die Firma Droste hat in diesem Falle Anspruch auf die Vergütung der bis dahin erbrachte Leistungen, wobei zu den erbrachten Leistungen neben Kosten für die Angebotserstellung auch Ansprüche Dritter zählen, die die Firma Droste im Vertrauen auf die Durchführung des Vertrages beauftragt hat. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind beiderseits ausgeschlossen.
- Die Erzeugnisse der Firma Droste reisen stets auf Kosten und Gefahr des Auftraggebers, wenn nichts anderes vereinbart ist. Gewünschte und von der Firma Droste für erforderlich gehaltene Verpackung wird gesondert in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für Versandgüter des Auftraggebers.
- Gegenstände des Auftraggebers, die im Rahmen der Leistungserbringung Verwendung finden sollen, müssen von diesem zum vereinbarten Termin frei Versendungsstelle angeliefert werden. Die Firma Droste ist zur Rücklieferung solcher Gegenstände nicht verpflichtet. Wird sie vom Auftraggeber nicht mit der Rücklieferung beauftragt, so erfolgt diese unfrei ab Verwendungsort auf Gefahr des Auftraggebers.
- Kann die versandbereite Ware aus Gründen, die der Auftraggeber zu vertreten hat, nicht zur Auslieferung gebracht werden, geht die Gefahr am Tage der Versandbereitschaft auf den Auftraggeber über. Die Leistungen der Firma Droste gelten nach Zustellung der Versandbereitschaftsanzeige an den Auftraggeber als erfüllt.

#### VII. ABNAHME / ÜBERGABE

- Die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/ Anlieferung. Der Auftraggeber verpflichtet sich, am Abnahmetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Abnahmetermin kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist.
  - eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigen sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.
- Hat der Auftraggeber die Leistung oder einen Teil der Leistung ohne vorhergehende förmliche Abnahme in Benutzung genommen, insbesondere mit dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränke begonnen, so gilt die Abnahme mit der Benutzungshandlung als erfolgt.

ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

#### VIII. GEWÄHRLEISTUNG

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Lieferungen und Leistungen der Droste GbR bei Nachlieferungen bzw. Abnahme zu prüfen und etwa festgestellte Mängel unverzüglich, gegebenenfalls mündlich am Einsatzort oder fermündlich mitzuteilen und der Firma Droste Gelegenheit zu geben, die entsprechenden Feststellungen zu treffen.

- Als Gewährleistung kann der Auftraggeber grundsätzlich nur Nacherfüllung verlangen. Die Art und Weise der sachgerechten Nacherfüllung richtet sich nach dem Ermessen der Firma Droste. Ihr steht die Ersatzlieferung jederzeit offen. Weitergehende Ansprüche kann der Auftraggeber nur dann geltend machen, wenn zwei Nachbesserungsversuche wegen desselben Mangels fehlgeschlagen sind.
- Soweit nicht ausdrücklich schriftlich erklärt, stellen Produktbeschreibungen, Muster oder Präsentationen keine Garantieverklärung oder Eigenschaftszusicherung dar.
- Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack oder sonstige Beschaffenheit der Waren, insbesondere der Lebensmittel.
- Erfolgt die Mängelrüge verspätet oder wurden bei Abnahme Vorbehalte wegen bekannte Mängel nicht gemacht, so erlöschen die Gewährleistungsansprüche gänzlich. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt oder der Firma Droste die Feststellung und Nachbesserung der Mängel erschwert, bzw. unmöglich macht, was in der Regel bei einer Mängelrüge bezüglich nicht versteckter Mängel erst nach Beendigung der Veranstaltung der Fall ist.

#### IX. HAFTUNG

- Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die die Firma Droste im Auftrag des Kunden eingeschaltet hat, wird keine Haftung übernommen, sofern der Firma Droste nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird. Der Auftraggeber kann gegebenenfalls die Abtretung der Ansprüche der Firma Droste gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen.
- Sind lediglich Planung bzw. Erstellung einer Konzeption Vertragsgegenstand, so ist keinerlei Haftung der Firma Droste begründet. Sie steht insoweit nur dafür ein, dass sie in der Lage ist, Planungen bzw. Konzepte entsprechend zu realisieren.
- Ansprüche auf Ersatz von Schäden irgendwelcher Art, auch von solchen Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, beispielsweise aus Verzug, Pflichtverletzung oder Delikt, sind ausgeschlossen, soweit der Schaden nicht durch vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln verursacht wurde und soweit durch den Ausschluss der Ersatzansprüche die Vertragserfüllung nicht vereitelt oder gefährdet wird. Die Beschränkung der Haftung gilt in gleichem Umfang für das Erfüllungs- und Produkthaftungsgesetz sowie bei einer Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haftet die Firma Droste nach den gesetzlichen Vorschriften.
- Bedient der Auftraggeber sich der Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen der Firma Droste, um seinen Räumen auf eigenen Wunsch und ohne Veranlassung der Firma Droste Veränderungen vorzunehmen, indem z.B. Mobiliar aus- oder umgeräumt wird, so ist die Haftung der Firma Droste ausgeschlossen.
- Alle gegen die Firma Droste gerichteten Ansprüche aus vertraglicher Pflichtverletzung verjähren in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn, sofern sie nicht auf vorsätzlichem Verhalten beruhen.

#### X. KREDITGRUNDLAGE

Voraussetzung der Leistungspflichten der Firma Droste ist die Kreditwürdigkeit des Auftraggebers. Hat der Auftraggeber über seine Person oder über die seine Kreditwürdigkeit bedingten Tatdachen unrichtige oder unvollständige Angaben gemacht oder seine Zahlungen eingestellt, oder ist über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren beantragt oder eröffnet worden, so ist die Firma Droste zur Leistungsbringung nicht verpflichtet. Die Firma Droste kann in diesen Fällen Vorkasse oder anderweit geeignete Sicherstellung des Vergütungsanspruchs verlangen.

#### XI. Schutzrechte, Entwürfe, Konzeptionen

- Planungen, Entwürfe, Zeichnungen, Konzeptbeschreibungen usw. bleiben mit allen Rechten im Eigentum der Firma Droste und zwar auch dann, wenn sie dem Auftraggeber übergeben worden sind. Die Übertragung von Eigentums- und Nutzungsrechten bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung.
- Sofern schriftlich anderes nicht vereinbart ist, dürfen Änderungen von Planungen, Entwürfen, Konzepten usw. nur von der Firma Droste vorgenommen werden. Dies gilt auch dann, wenn diese Unterlagen in den Besitz bzw. in das Eigentum des Auftraggebers gelangt sind.
- Werden vom Auftraggeber Materialien oder Unterlagen zur Erbringung der Leistungen übergeben, so übernimmt der Auftraggeber die Gewähr dafür, dass durch die Herstellung und Lieferung der nach seinen Unterlagen erbrachten Leistungen Schutzrechte Dritter nicht verletzt werden. Die Firma Droste ist nicht verpflichtet, nachzuprüfen, ob die vom Auftraggeber ausgehenden Angaben und Unterlagen Schutzrechte Dritter verletzen.

#### XII. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- Die Firma Droste ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach Erbringung in Rechnung zu stellen.
- Rechnungsbeträge sind, soweit nichts anderes vereinbart wird, zehn Tage nach Rechnungsstellung fällig.
- Der Auftraggeber teilt der Firma Droste 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn die definitive Personenzahl mit.
- Die Firma Droste stellt dem Auftraggeber eine à conto- Rechnung in Höhe von 75% der vereinbarten Leistungen zuzüglich der geltenden Mehrwertsteuer aus, die 10 Tage vor der Veranstaltung fällig ist.
- Abzüge irgendwelcher Art sind ausgeschlossen. Anzahlungen werden nicht verzinst.
- Bei Zahlungsverzug ist die Firma Droste berechtigt, unbeschadet weitergehender Ansprüche Verzugsschadenersatz in Höhe der üblichen Mindestsollzinsen und Provisionen der Großbanken zu verlangen (mindestens jedoch 8% über dem Basiszinssatz der EZB). Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens unbenommen.
- Die Firma Droste ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen. Für die Höhe des Schadenersatzes gilt die Regelung unter Ziffer 7.3 dieser Bedingung.

#### XIII. AUFRECHNUNG UND ABTRETUNG

- Eine Aufrechnung mit bestrittenen und nicht rechtskräftigen anerkannten Gegenforderungen ist für den Auftraggeber ausgeschlossen. Gleiches gilt für die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten.
- Die Rechte des Auftraggebers aus diesem Vertragsverhältnis sind nur mit vorheriger Zustimmung der Firma Droste übertragbar.

#### XIV. KÜNDIGUNG / STORNIERUNG

- Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt.
  - Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass die Firma Droste hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat die Firma Droste Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Firma Droste sich die Geltendmachung einer Entschädigung von 10 % der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gelten:
- |                                      |                   |                                     |                    |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|--------------------|
| bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn | 25% der Vergütung | bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn | 50% der Vergütung  |
| bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn  | 75% der Vergütung | danach                              | 100% der Vergütung |
- Befinden sich die Parteien in einem vorvertraglichen Verhältnis und bricht der Auftraggeber dieses, gleich aus welchem Grund, ab, so behält sich die Firma Droste die Geltendmachung eines angemessenen Schadenersatzes bis zu einer Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor.
  - Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.
  - Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch die Firma Droste oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Regelung des Absatzes 1 entsprechend. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

#### XV. DATENSCHUTZ

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogenen Daten, gleich ob sie von der Firma Droste selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

#### XVI. ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Ratingen, soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Über das Vertragsverhältnis entscheidet deutsches Recht unter Ausschuss des UN- Kaufrechts.

#### XVII. SCHLUSSEBESTIMMUNG

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. An deren Stelle treten die gesetzlichen Regelungen.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR DATENVERARBEITUNG GEMÄß ARTIKEL 13 DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG (EU-DSGVO)

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unser Unternehmen nimmt den Schutz der Kundendaten ernst. Der Schutz der individuellen Privatsphäre bei der Verarbeitung persönlicher Daten ist für uns ein wichtiges Anliegen, das wir bei unseren Geschäftsprozessen mit hoher Aufmerksamkeit berücksichtigen. Deshalb möchten wir Ihnen nachfolgend einige Informationen diesbezüglich geben:

### 1. ZWECK DER DATENERHEBUNG - VERARBEITUNG - ODER NUTZUNG

Hauptzweck ist die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von Daten im Auftrag zur Erfüllung der Kundenaufträge. Nebenzweck ist die Betreuung der Lieferanten sowie die Interessentenbetreuung. Hierzu gehören konkret die Kundenverwaltung und Akquise, die Terminverwaltung, die Vertragsabwicklung, die Fakturierung, der Wareneinkauf und der Zahlungsverkehr.

### 2. RECHTSGRUNDLAGE

Rechtsgrundlage für die Bearbeitung personenbezogener Daten unserer Kunden ist Artikel 6 Abs. 1b EU-DSGVO, wonach die Verarbeitung zur Erfüllung eines Vertrages mit den Betroffenen zulässig ist. Ebenso ist hiernach die Datennutzung zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen zulässig. Weiter ist die Datennutzung zulässig, wenn sie zur Wahrung berechtigter Interessen unserer Firma oder eines Dritten erforderlich ist und Ihre Interessen dieses Interesse jeweils nicht überwiegen.

### 3. EMPFÄNGER ODER KATEGORIEN VON EMPFÄNGERN, DENEN DIE DATEN MITGETEILT WERDEN

Grundsätzlich geben wir keine personenbezogenen Daten von Ihnen an Dritte weiter, es sei denn, eine Weitergabe ist aufgrund gesetzlicher Vorschriften oder zur Auftragsbefreiung zwingend erforderlich. In diesem Fall werden Betroffene von uns hierüber informiert, sofern sie nicht bereits Kenntnis hierüber haben.

### 4. DATENÜBERMITTLUNG IN DRITTSTAATEN

Eine Übermittlung der Daten an Staaten außerhalb der Europäischen Union bzw. der EWR (Drittstaaten) ist unsererseits nicht geplant.

### 5. DAUER DER AUFBEWAHRUNG

Grundsätzlich löschen wir Daten, wenn der Zweck, für die die Daten erhoben wurden, entfallen ist, z. B. bei Beendigung eines Vertragsverhältnisses, sofern keine gesetzlichen Aufbewahrungsfristen einer Löschung entgegenstehen.

Ist eine Löschung nicht möglich, z. B. bei Daten, die in einem elektronischen Archivsystem gespeichert sind, werden diese für eine Weiterverarbeitung gesperrt.

Die Aufbewahrungsdauer bzw. die Löschrfrist von Kundendaten hängt insofern von der jeweiligen Daten-Art ab. Eine genaue Auflistung der von uns verarbeiteten

Datenkategorien und Datenarten führen wir in einem elektronischen Verzeichnis der Verarbeitungstätigkeiten gemäß Artikel 30 EU-DSGVO, dass wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung stellen.

Daten, die wir zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen, löschen wir gemäß Artikel 17 Abs. 3e EU-DSGVO nicht.

### 6. RECHT AUF AUSKUNFT, BERICHTIGUNG, LÖSCHUNG UND EINSCHRÄNKUNG DER VERARBEITUNG

Sie haben das Recht, jederzeit Auskunft über Ihre bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu erhalten. Ebenso haben Sie das Recht auf Berichtigung, Sperrung oder -abgesehen von der vorgeschriebenen Datenspeicherung zur Geschäftsabwicklung- Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Damit eine Sperre von Daten jederzeit berücksichtigt werden kann, müssen diese Daten zu Kontrollzwecken in einer Sperrdatei vorgehalten werden. Sie können auch die Löschung der Daten verlangen, soweit keine gesetzliche Aufbewahrungsverpflichtung besteht. Soweit eine solche Verpflichtung besteht, sperren wir Ihre Daten auf Wunsch.

### 7. EINWILLIGUNG

Sie können Änderungen oder den Widerruf einer Einwilligung durch entsprechende Mitteilung an uns mit Wirkung für die Zukunft jederzeit vornehmen.

### 8. BEREITSTELLUNG PERSONENBEZOGENER DATEN

Zur Auftragsbefreiung ist der Auftraggeber bzw. der Betroffene verpflichtet, personenbezogene Daten in dem Umfang zur Verfügung zu stellen, wie es für die Auftragsbefreiung notwendig ist. Dabei liegt es in der Verantwortung des Auftraggebers, dem Auftragnehmer bzw. der verantwortlichen Stelle nur die Daten zur Verfügung zu stellen, die zur Vertragserfüllung erforderlich sind (Minimalprinzip).

### 9. BESCHWERDERECHT

Sie haben das Recht, die Datenschutzaufsichtsbehörde anzurufen und dort Informationen über Ihre Rechte aufgrund des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und sonstiger Vorschriften über den Datenschutz, einschließlich der Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) zu erfahren. Darüber hinaus ist die Aufsichtsbehörde Anlaufstelle für Beschwerden bei der Verarbeitung personenbezogener Daten.

Die zuständige Aufsichtsbehörde für Nordrhein-Westfalen erreichen Sie wie folgt: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Postfach 200444

40102 Düsseldorf Telefon: 0211/38424-0 Telefax: 0211/38424-10 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de

### 10. VERANTWÖRTLICHE STELLE

Verantwortliche Stelle im Sinne der EU-DSGVO ist unsere Firma:

**DROSTE LIFESTYLE CATERING**  
CAFÉ & CONDITOREI

INHABER MICHAEL DROSTE  
ST.NR.:147/5991/0090-USTIDN:DE 310133542

EGGERSCHIEDTER STR.60 • D 40883 RATINGEN  
TEL.: 02102-60335 • FAX: 02102-67327  
CATERING@DROSTE-EVENT.DE  
WWW.DROSTE-EVENT.DE

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

DAMIT AUS  
**FEIERN**  
*Feste*  
WERDEN

