



Weihnachtsmarkt - Catering

Sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Weihnachtsmarkt - Catering. Dieses ist nicht nur ein optischer Hingucker,
sondern bei Weihnachtsfeiern sorgt es für ein schönes Weihnachtsmarkt - Budenfeeling .

Zur Information:

Wir bieten auch den winterlichen Volservice inklusive Festzelt, Heizung, Bierbänke, Stehtische, Dekoration, Eventspele, Musik & Show und das alles aus erster Hand !!!



Beispiel - Kalkulation für 150 Gäste



“Süße Leckereien“

90 Tüten gebrannte Mandeln
20 Weintrauben-Spieße mit weißer Schokolade
40 Bananen am Stil mit Schokolade
30 kleine Lebkuchenherzen

50 Belgische Waffeln mit Kirsch- & Schokosauce + Sahne

Catering - Preis:

675,00 €*

+ 1 x Personal

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

je weitere Weintrauben oder Bananen 2,00 €, je weitere Belgische Waffel 3,00 €,
je weitere Tüte Mandeln 2,00 €, je weiteres Lebkuchenherz 2,50 €

optional:

Es ist nicht nur eine schöne Dekoration sondern auch ein tolles Give away:

100 Lebkuchenherzen (86 kleine bunt (je 2,50 €*) + 4 große mit Spruch (je 10,00 €* + 10 mittlere mit Spruch (je 5,00 €*)) 305,00 €*

Immer wieder schön: Zuckerwatte (100 Portionen) 135,00 €*

Kandierte: 20 kandierte Äpfel + 20 kandierte Weintrauben 120,00 €*

Für Leckermäulchen:

30 heiße Bratäpfel (mit Marzipanfüllung und Vanillesoße) 200,00 €*
jeder weitere 10 Bratäpfel 30,00 €*

Strombedarf: 1 x 220V / 16A Stromanschluss

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



“Aus der Riesenpfanne“

75 Portionen Champignon Pfanne mit Knoblauch- und Kräutersoße

75 Portionen Grünkohl mit Pinkel

...auch nur als Champignon oder Grünkohlpfanne

...andere Pfannen sind auch möglich z.B. Currywurstpfanne

Catering - Preis:

600,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

Jede weitere Portion: 3,00 €*

Strombedarf: 1 x 220 V /10 A Stromanschluss

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung . Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



“Crepes & Waffelstand“

100 frische Crepes mit Zucker & Zimt und Nutella

50 frische Waffeln am Stil mit Puderzucker

Catering - Preis:

450,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

mehr Waffeln oder Crepes: 2,00 €/ Stück

optional

Herzhafte Crepes (bis 50% Anteil):

Lachs & Frischkäse Aufschlag je Crepes

1,00 €

Tomaten & Ruccola Aufschlag je Crepes

0,50 €

Mozarella & Tomaten Aufschlag je Crepes

0,50 €

Strombedarf: 16A Kraft-Stromanschluss

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



“Glühweinstand“

250 Tassen echt gutschmeckender Glühwein

60 Tassen alkoholfreier Früchte – Punsch

120 Becher Softgetränke (Cola, Sprite, Wasser)

Amaretto für Glühwein

Catering - Preis:

800,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

Zusätzlich sind folgende Getränke möglich:

Flaschen Bier | mehr Glühwein | jeweils 2,00 €*

Tee | heiße Schokolade mit Sahne | Grog mit Rum | jeweils 3,00 €*

Mindestabnahme je Sorte: 30

Strombedarf: 1 x 16 A Kraftstromanschluss

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



“Grillstand“

140 Rostbratwürste im Brötchen

50 Paprikamarinierte Schweine – Nackensteaks im Brötchen

Catering - Preis:

580,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

optional:

30 vegetarische Gemüsespieße mit Halloumi Grillkäse

90,00 €*

Zusätzlich sind folgende Grillvariationen möglich:

Schaschlik-Spieß 4,00 €* / Stück | Satespieß 2,50 €* / Stück | Rindersteak 6,00 / Stück |

Thüringer Rostbratwurst 2,00 € / Stück | Nackensteak, Gemüsespieß 3,00 € / Stück |

Strombedarf: 1 x 220V / 10A Stromanschluss

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



Ergänzend und beliebt:

“Kartoffel Haus“

50 x Rosmarin Kartoffeln auch mit Putenbrust

50 x Backkartoffeln mit Käse und Speck überbacken

50 x Frische Kartoffelpuffer mit Zucker & Apfelmus & herzhaft Lachs mit Meerrettichcreme

Catering - Preis:

600,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

Optional bieten wir folgendes im Kartoffelhaus an:

Pommes Frites 50 Portionen / 150,00 €* | Kartoffelecken mit Sour Cream 50 Portionen / 200,00 €*

jede weitere Portion 3,00 €*

Strombedarf: 1 x 16 A / 220V (Kraftstromanschluss 16A bei Pommes oder Kartoffelecken)

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



Ergänzend und sehr beliebt:

“Flammkuchen & Pizza frisch aus dem Ofen“

90 Portionen original Elsässer Flammkuchen

60 Portionen vegetarischer Flammkuchen mit Creme Fraiche optional auch

Pizza: Margherita, Salami, Hawaii

Catering - Preis:

450,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

Weitere Pizzasorten sind möglich:

Pizza Speziale, Pizza Tonno, Pizza Schinken je 30 Portionen 60 €*

Strombedarf: 1 x 16 A Kraftstromanschluss

Der Personalpreis ist inclusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.



Ergänzend und beliebt:

“Heiße Suppe aus der kleinen Holzofen Gulaschkanone“

50 Portionen vegetarische Erbsensuppe (0,3l)

50 Portionen herzhaftes Gulaschsuppe (0,3l)

(nur mit Pavillon möglich)

Catering - Preis:

450,00 €*

+ 1 x Personal:

Berechnung:

Die ersten 3 Stunden 150,00 €* jede weitere Stunde 20,00 €*

Jede weitere Portion 3,00 €*

Über 150 Portionen bieten wir Ihnen gern unsere große Gulaschkanone an.

Strombedarf: nicht erforderlich

Der Personalpreis ist inklusive Catering - Vorbereitung, Auf- und Abbau & Bedienung. Der Cateringpreis ist inklusive aller benötigten Geräte, Materialien und Einweggeschirr. Der angezeigte Preis ist der Mindestpreis auch wenn die Menge nach unten korrigiert wird.

Buchen Sie zu unseren Catering – Angeboten die passende Weihnachtshütte:



“Weihnachts - Markthütte“ (6 verfügbar)

Tages - Mietpreis:

350,00 €*

Weihnachtsdeko:

40,00 €*

bei Bedarf Zubehör:

1 Tisch 2,20m x 0,50m + 2 x 1,22m x 0,60m

30,00 €*

Heizung (Katalyofen inkl. Gas)

40,00 €*

Spuckschutz + Abzugshaube + Ventilator)

30,00 €*

Stromkabel 220V 15m

10,00 €*

Aufbaupreis 1. Hütte:137,50 €* jede weitere

52,50 €*



“Rustikale Weihnachts - Marktbude“ (2 verfügbar)

Tages - Mietpreis:

450,00 €*

Weihnachtsdeko:

40,00 €*

bei Bedarf Zubehör:

Tischflächen bereits enthalten

40,00 €*

Heizung (Katalyofen inkl. Gas)

40,00 €*

Stromkabel 220V 15m

10,00 €*

Aufbaupreis 1. Hütte:152,50 €* beide Hütten:

220,00 €*

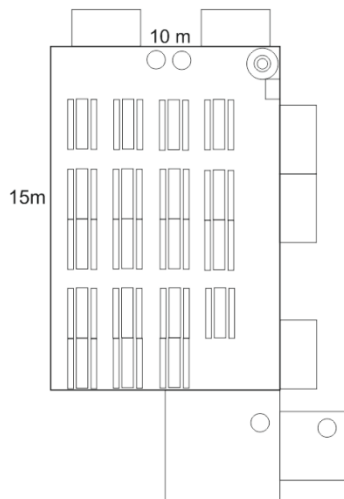
Es sind bis zu 2 Catering-Angebote in 1 Bude möglich.

z.B. Glühwein + Crepes & Waffeln

Unsere Empfehlung für Ihre Weihnachtsfeier:
Kombinieren Sie unsere Hütten mit Weihnachtsmarkttypischen Leckereien mit einem kuschelwarmen Festzelt.



Beispielkalkulation für eine Weihnachtsfeier für 150 Personen:



Weihnachts - Festzelt 15m x 10m ohne Boden	1.325,00 €
Eingangszelt / Windfang	90,00 €
Weihnachtliche Dekoration & Licht	250,00 €
19 Festzeltgarnituren	285,00 €
19 x Weihnachtstischdeko mit Jute + bunte Teller	475,00 €
4 Stehtische inklusive Jute-Hussen	80,00 €
Kleine Tonanlage inkl. Weihnachtsmusik & Mikrofon	25,00 €
Weihnachtsbaum inkl. Schmuck	50,00 €
Raucherzelt 3m x 3m inkl. Heizpilz	105,00 €
Zeltheizung inklusive Diesel	300,00 €
Lieferkosten	517,75 €
Aufbau/ Abbau	527,85 €
Gesamt	4.030,60 €

Bis zu 5 Weihnachtsmarktbuden sind möglich.
Das komplette Weihnachtscatering ist möglich.
Alle Preise berechnen sich zzgl. MwSt.

Extraberechnung
Extraberechnung



Eisstockschießen
395,00 €



Almhutwerfen
150,00 €



Penaltyschießen
120,00 €



Weihnachtspartymusik
120,00 €



Schwedenfeuer
45,00 €



Samantha Comedy Show
350,00 €



Kettenkarussell
400,00 €



Leitergolf
50,00 €



Christmas Kindershow
800,00 €

Bitte ergänzen Sie noch folgende Angaben und senden Sie uns das Formular per per E-Mail info@mailberlin.de zu. Dann erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Preisangebot.

Firma:
Name:
Adresse:
Telefonnummer:
Faxnummer:
E-Mailadresse:
Veranstaltungsort:
Veranstaltungszeitraum:
Geplante Personenanzahl:
Gewünschte Aktionen:

☐ inkl. Marktstand

☐ ohne Marktstand

Fragen / Wünsche:

* Alle Preise berechnen sich netto zzgl. MwSt. und sind Mindestpreise für die wir das Catering anbieten.