

Standcatering

Messe Essen

Gültig ab 1. März 2021



Standcatering

Allgemeine Hinweise (Stand März 2021)

Lieferbedingungen

Dieser Katalog ist ausschließlich für die Belieferung an die Messestände gültig. Aramark ist direkt auf dem Messegelände ansässig. Wir liefern die bestellten Waren direkt an Ihren Messestand innerhalb des Geländes der MESSE ESSEN.

Preis und Artikeländerungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Pfand.

Die Belieferung erfolgt in der Zeit von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr. Die Anlieferung erfolgt zu den vereinbarten Zeiten. Bitte stellen Sie sicher, dass die Bestellung von Ihnen zum Bestellzeitpunkt entgegengenommen werden kann. Sollte unser Mitarbeiter zur vereinbarten Lieferzeit keinen Ansprechpartner vor Ort antreffen, verbleibt die Ware auf dem Stand und gilt als geliefert. Für Diebstahl oder Beschädigung der Ware auf Ihrem Stand übernehmen wir keine Haftung.

Wir bitten Ihre Nachbestellungen bis 14.00 Uhr am Vortag per E-Mail, Webshop oder Telefon zu tätigen.

Wir bemühen uns, auch kurzfristige Nachbestellungen schnellstmöglich auszuführen. Jedoch haben vorher gebuchte Bestellungen stets Vorrang.

Getränke werden auf Kommission geliefert und können nur in vollen Gebinden (keine Anbrüche, keine einzelnen Flaschen) zurückgenommen und gutgeschrieben werden. Sofern die zurückgenommene Menge an Getränken 50% des Getränke-Bestellwerts übersteigt, behalten wir uns vor, eine Aufwandspauschale in Höhe von 15,00 Euro in Rechnung gestellt.

Fehlendes Leergut (Flaschen, Getränkekästen) stellen wir Ihnen zum Pfandpreis in Rechnung. Beschädigte oder fehlende Mietprodukte stellen wir Ihnen zum Anschaffungspreis in Rechnung.

Stornierung von Standcateringleistungen

Getränkebestellungen können bis 48 Stunden vor Lieferung kostenfrei storniert werden, Lebensmittel und Equipment 72 Stunden vor Lieferung. Personalbuchungen können nur 14 Tage vor Auftragsausführung kostenfrei storniert werden. Danach erfolgt die Berechnung laut Bestellvorgang bzw. zur Mindesteinsatzzeit.

Sonderbestellungen, sowie Beauftragungen bei Hinzunahme von externen Dienstleistern wie DJ, Band, Barista-Service bedürfen einer Extrastornierungsvereinbarung, ansonsten erfolgt die Berechnung laut Bestellvorgang.

Kontakt

Aramark Restauraions GmbH
i. Hs. Messe Essen
Norbertstraße 2 – 56
45131 Essen
Telefon (0201) 7 22 88 25
Telefax (0201) 7 26 70 31
E-Mail MesseEssen@aramark.de

Bestellen per Internet unter

www.aramark-messe.de

Hotline während der Messe

+ 49 (0)201 7 22 88 25

Messeshop / Außengelände an Halle 2

Hier erhalten Sie Getränke in Kisten, Snacks und Einwegartikel.

Angeborene Artikel können auch auf bereits in unserem System erfasste von Ihnen vorab getätigte Bestellungen aufgebucht und mitgenommen werden.

Lieferpauschale

Bei einem Gesamtbestellwert pro Lieferung unter € 75 netto, erlauben wir uns eine Aufwandspauschale von € 25 netto für den Lieferauftrag in Rechnung zu stellen.

Vertragspartner

Aramark erbringt sämtliche angebotene Leistungen, sowie zusätzliche Bestellungen, die Sie auf der Grundlage der nachstehende Angebote gegenüber Aramark tätigen, im Namen und auf Rechnung der Messe Essen GmbH. Ergänzend zu den Konditionen der nachstehenden Angebote gelten die AGB (Service) der Messe Essen GmbH, auch wenn Aramark bei weiteren Bestellungen von Ihnen nicht nochmals ausdrücklich auf die AGB hinweist. Die AGB (Service) finden Sie im Anhang und können unter www.messe-essen.de eingesehen werden.

Standcatering

Speisen

Hinweis: Lieferung erfolgt im Catering-Karton. Mit der Anlieferung erhalten Sie eine Liste der enthaltenen Allergene & Zusatzstoffe.

Die angegebene Stückzahl ist die Mindestbestellmenge bzw. Einheitsgröße.

Backwaren natur	Einheit	Netto-Preis
Weizenbrötchen	10 Stück	7,80 €
Croissants	10 Stück	15,60 €
Laugenbrezel	10 Stück	17,60 €
Baguettestange 500 g	Stück	5,80 €
Laugenstange, quer halbiert, mit Butter bestrichen	10 Stück	22,00 €

Halbe belegte Brötchen – mit Margarine, gemischtes Sortiment*

Standard		
Kochschinken / Salami / Gouda	15 Stück	41,50 €
Vegetarisch		
Gouda / Tomate-Mozzarella / französischem Weichkäse	15 Stück	41,50 €
Rustikal		
Gouda / Putenbrust / Roastbeef	15 Stück	55,50 €

Halbe belegte Vital-Landbrötchen – mit Margarine, gemischtes Sortiment*

Standard		
Kochschinken / Salami / Gouda	15 Stück	57,50 €
Vegetarisch		
Gouda / Tomate-Mozzarella / französischem Weichkäse	15 Stück	57,50 €
Rustikal		
Gouda / Putenbrust / Roastbeef	15 Stück	67,50 €

Mini Sandwiches – gemischtes Sortiment

Kleine handliche Sandwiches mit Relish		
Sweet Chili Chicken / Salami / Tomate-Mozzarella / Bacon / Gouda-Schinken	20 Stück	39,50 €

Mini Wraps 50g – gemischtes Sortiment

Kleine handliche Wraps		
Tomate - Mozzarella / Thunfisch / Gouda-Schinken / Sweet-Chili-Chicken	20 Stück	41,50 €

Canapés (Weizen- und Roggenbaguettescheiben) – mit Margarine, gemischtes Sortiment*

Standard		
Kochschinken / Salami / Gouda / Tomate-Mozzarella	25 Stück	75,00 €
Royal		
Räucherlachs / Roastbeef / Putenbrust / französischem Weichkäse	25 Stück	90,00 €

* Diese belegten Backwaren werden mit Salatblatt, Ei-, Gurken- und Tomatenscheibe garniert.
** Keine Kommissionsware

Standcatering

Ganze Ciabatta & Laugenstange

	Einheit	Netto-Preis
Ciabatta Italia, ca. 300g		
Tomate-Mozzarella / Serrano-Schinken mit Rucola und Pesto-Topping	10 Stück	41,60 €
Laugenstange*, ca. 300g		
Kochschinken-Käse / Tomate-Mozzarella / Rohschinken-Rucola	10 Stück	43,60 €

Lunchbox

Frisches ganzes Weizenbrötchen, belegt mit holländischem Gouda oder geräuchertem Putenbrustfilet, garniert mit Salatblatt, Gurken-/Tomatenscheibe und Ei Mineralwasser, still, 0,5 l PET / Apfel oder Birne / Schokoriegel (Mars, TWIX etc.) / Erfrischungstuch, Strohalm, Servietten	10 Stück	75,00 €
---	----------	---------

Süßes & zum Knabbern

Mini-Croissant-Teilchen, süß gefüllt	20 Stück	34,50 €
Muffins, Schokolade & Blaubeere	20 Stück	34,50 €
Mini Schoko-Donuts	30 Stück	22,00 €
Mini Donuts, gezuckert	30 Stück	22,00 €
Petit fours – Auswahl an kleinen Obsttörtchen, Mini-Macarons und Pralinen	30 Stück	32,00 €
Gemischter Schnittkuchen, kleine Stücke	20 Stück	34,00 €
Saisonale Obstauswahl auf Einweg-Palmlattschale	ca. 2,5 kg	31,00 €
Äpfel, z. B. Elstar, in dekorativer Glasvase (Vase leihweise)	ca. 20 Stück	25,00 €
Fruchtspieße (z. B. mit Physalis, Honig- und Cantaloupemelone, Weintrauben, Ananas)	10 Stück x 50 g	18,00 €
Celebrations**	180 g	6,50 €
Ritter Sport Mini, Schokoladentafeln**	84 x 16,67 g	38,00 €
Café Musica, Gebäckdose**	ca. 50 Teile / Dose 1000 g	20,00 €
Bahlsen Süßes Dreierlei im Thekendispenser, Gebäckmischung, einzeln verpackt	Packung 150 Stück	34,00 €
Erdnüsse**	Beutel, 1000 g	16,00 €
Chio Chips**	175 g	6,00 €

Standcatering

Antipasti

	Einheit	Netto-Preis
Kleine pikante Florinis, gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse / schwarzer Olive Grüne Oliven, gefüllt mit Paprikapaste / Peppacaps mit Doppelrahmfrischkäse Balsamicozwiebeln / getrocknete Tomaten / grüne Oliven ohne Stein Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum Datteln und Pflaumen im Speckmantel Baguettebrotsscheiben	Platte, ca. 30 Teile	62,00 €

Suppen und Schöpfgerichte, Mindestabnahme 10 Portionen à 300 ml, inklusive Brotkorb, ohne Geschirr

Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben	300 ml	6,70 €
Ungarische Gulaschsuppe	300 ml	6,70 €
Chili con Carne mit Kartoffelwürfeln	300 ml	6,70 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Rinderhackfleisch	300 ml	6,70 €
<i>Vegan</i>		
Möhren-Chili-Suppe	300 ml	6,70 €
Cocos-Curry-Suppe	300 ml	6,70 €

Lieferung erfolgt im Elektro-Suppenchafing-Dish (230 V/16A) mit Schöpfkelle.

Warme Snacks, Mindestabnahme 10 Stück je Sorte, inklusive Brotkorb, Senf & Ketchup

Bockwurst	100 g	3,60 €
Frikadelle ½ & ½	100 g	3,60 €
Gemüsefrikadelle	70 g	2,50 €
Schweineschnitzel, paniert	160 g	5,00 €
Wiener Würstchen, paar	2 Stück á 50 g	3,60 €
Schöpfcurrywurst, geschnittene Bratwurst in würziger Currysauce	200 g	4,50 €

Lieferung erfolgt im Chafing-Dish mit Brennpaste und Zange bzw. Schöpfkelle.

Salate, Mindestabnahme 10 Portionen à 200 g bzw. 150 g

Frischer Salat der Saison (gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Karottenstreifen, dazu Balsamico und French Dressing)	150 g	2,80 €
Münsterländer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gurke	200 g	3,10 €
Griechischer Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Schafskäse und Oliven	200 g	3,10 €
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	200 g	3,10 €
Coleslaw – amerikanischer Krautsalat	200 g	3,10 €
Gemüsesticks von Karotten, Gurken, Paprika und Kohlrabi, dazu Sour Cream	150 g	2,80 €

Standcatering

Crewcatering ab 10 Portionen

	Einheit	Netto-Preis
Putengeschnetzeltes Züricher Art, mit Champignons und Knöpfle	Pro Portion	9,50 €
Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce, mit Wokgemüse und Asianudeln	Pro Portion	9,50 €
Rindergulasch ungarische Art, mit Penne Rigate	Pro Portion	9,50 €
Vegetarisch		
Penne Rigate mit Gemüsebolognese und mediterranem Grillgemüse	Pro Portion	8,50 €
Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Gemüserais	Pro Portion	8,50 €
Quiche Spinat-Feta oder Lauch-Käse	190g Stück	5,90 €

Anlieferung erfolgt im Chafing-Dish mit Brennpaste.

Fingerfood – Pakete

	Einheit	Netto-Preis
Collection Asia		
Marinierte Hähnchenbrust gefüllt mit Paprika am Bambusspieß Eingelegtes Hähnchenfilet am Bambusstick – „Sweet Chili“ Hähnchenfilets in Kokospanade Thailändische Mini-Teigtaschen, vegetarisch Rote Jalapeños gefüllt mit cremigem Frischkäse in Knusperpanade	Paket 5 Sorten, je 10 Stück	78,00 €
Collection Essen		
Mini-Schweineschnitzel Partyfrikadelle vom Rind Hähnchenbrustspieß mit Soja & Ingerwermarinade Flammkuchen (Kleiner Weizentortilla gefüllt mit Crème fraiche, Zwiebeln, Schinken und Kräutern) Mini Broccoli & cheese nuggets	Paket 5 Sorten, je 10 Stück	78,00 €
Collection Various		
Rinderröllchen traditionell Hähnchenbrustspieße mit Paprika-Zwiebel Mini Quiche Spinat-Feta Mini-Auberginenröllchen mit Mozzarella Gemüse-Täschchen	Paket 5 Sorten, je 10 Stück	81,00 €

Zu den Fingerfoodpaketen passend, liefern wir zwei verschiedene Dips.

Standcatering

Event-Pakete

Inklusive Equipment, buchbar für 20, 40, 60 und mehr Personen

Meeting @ Breakfast

Backwaren:

Auswahl an Mini Croissants, Mini Plunderteilchen

Kleine Laugenstangen mit Butter, Fruchtspießchen,
Muffins (Blaubeer & Schoko) und Mini Donuts (gezuckert & Schoko)

Getränke:

Kaffee

Frisch gepresster Orangensaft

Stiftsquelle Mineralwasser still / classic

Einheit

für 20 Personen

4 Kannen Kaffee ,1 l

4 Karaffen, 1l

6 Flaschen, 0,75 l

Netto-Preis

250,00 €

Get-Together „Classic“

Speisen:

Mini-Schweineschnitzel, Mini-Partyfrikadelle vom Rind, Mini-
Fleischkäse, Crispy Chicken Sticks mit süßem und scharfem Senf

Münsterländer Kartoffelsalat, Krautsalat,

Käsesticks mit Trauben und Oliven

Salzgebäck und Mixed Pickles

Getränke:

Stauder Pils

Weißwein / Rotwein je 0,75 l, Orangensaft, Apfelsaft je 1 l

Stiftsquelle Mineralwasser

für 20 Personen

1 Kiste, 24 x 0,33 l

je 1 Flasche

6 Flaschen, 0,75 l

370,00 €

Standparty „Asia“

Speisen:

Hähnchenfilets in Kokospanade, Hackfleischbällchen vom Rind

Mini-Frühlingsrollen, Thailändische Mini-Teigtaschen

Rote Jalapeños gefüllt mit cremigem Frischkäse in Knusperpanade

Dippsaucen

Getränke:

Stauder Pils

Weißwein / Rotwein je 0,75 l, Orangensaft, Apfelsaft je 1 l

Stiftsquelle Mineralwasser

für 20 Personen

1 Kiste, 24 x 0,33 l

je 1 Flasche

6 Flaschen, 0,75 l

370,00 €

Standcatering

Standparty „Networking“

Snacks:

Petits Crolines - kleine gefüllte Blätterteighäppchen mit Schnittlauch-Ziegenkäse, Ricotta-Spinat, Mediterranes Gemüse, Lachs

Mini-Laugengebäck

Erdnüsse, Chips, Salzstangen im Gläschen

Getränke:

Stauder Pils

Stiftsquelle Mineralwasser

für 20 Personen

250,00 €

2 Kisten, 24 x 0,33 l

6 Flaschen, 0,75 l

Standparty „Reception“

Speisen:

Canapés & Tramezzini von grünen Oliven und Basilikumpesto mit Kren-Frischkäse, gebeiztem Lachs, salame chianino und Ziegenkäse

Mini-Wraps, mit Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse, Sweet-Chili-Chick'n & Räucherlachs

Petit fours, kleine Törtchen und Gebäck aus der Patisserie

Getränke:

Prosecco Scavi & Ray D.O.C., Frizzante, 10,5 % vol

Orangen-/ Apfelsaft je 1 l, Stiftsquelle Mineralwasser still / classic je 0,75 l

für 20 Personen

440,00 €

6 Flaschen, 0,75 l

je 1 Flasche

Standparty „Happy Hour“

Speisen (in kleinen Schalen mit Wärmelampen)

Ragout aus der Rinderhüfte, sous vide gegart, in einem Rotweinjus mit Schalotten und Cornichons auf Knöpfe und Parmesanschaum

Auberginenröllchen, gefüllt mit Tomate-Mozzarella, auf Kartoffel-Selleriepüree mit kleinen mediterranem Grillgemüse

Antipasti und Salate in kleinen Gläschen mit Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven und Schafskäse

Creme Brûlée mit marinierten Waldbeeren und Mousse au Chocolate mit Mangokompott

Getränke:

Stauder Pils 24 x 0,33l

Weißwein / Rotwein je 0,75 l

Stiftsquelle Mineralwasser still/classic 0,75l

Personal:

Servicemitarbeiter und Küchenhilfe

für 20 Personen

560,00 €

2 Kisten

je 3 Flaschen

6 Flaschen

je eine Person 3h

Inklusive Equipment wie Stehtische, ggfs. Getränkekühlschrank, Buffettische, Gläser, Geschirr, Auf – Abbau.

Standcatering

Heißgetränke und Zubehör

Kaffee, frisch gebrüht, inkl. Milch/Zucker	2 x 1l-Kanne	20,00 €
Schwarzer Tee, inkl. Milch/Zucker (alternativ: Früchte-, Pfefferminz-, grüner Tee)	2 x 1l-Kanne	20,00 €
Kaffee und Tee Package to go:		
3 l Kaffee, 1 l Tee, schwarz, Milch/Zucker, Rührstäbchen, 20 Kaffeeinwegbecher	Package to go	42,00 €
Kaffee und Tee Package Porzellan:		
3 l Kaffee, 1 l Tee, schwarz, Milch/Zucker, 24er Kaffeegeschirrset inkl. Löffel	Package Geschirr	58,00 €
Kaffee, gemahlen, Eduscho	500 g	15,00 €
Kaffee, ganze Bohnen, Tchibo Crème Classique	500 g	17,00 €
Espressobohnen, Tchibo	500 g	19,00 €
Tee, Pure Tea selection , schwarz, Klassik	Packung, 25 Beutel	9,00 €
Tee, Pure Tea selection, Himbeere mit Hibiskus	Packung, 25 Beutel	9,00 €
Tee, Pure Tea selection, Grüner Tee mit Lemonmyrte	Packung, 25 Beutel	9,00 €
Tee, Pure Tea selection, Pfefferminztee	Packung, 25 Beutel	9,00 €
Tee, Pure Tea selection, Kamillentee	Packung, 25 Beutel	9,00 €
Zuckersticks à 4g**	Karton, 600 Stück	20,00 €
Zuckersticks à 4g**	Beutel, 100 Stück	4,50 €
Portionsmilch à 7,5g**	Karton, 240 Stück	21,00 €
Portionsmilch à 7,5g**	Beutel, 100 Stück	9,00 €
Süßstoff à 650 Stück	Spender	3,20 €
H-Milch, 1,5 % Fett	1-l-Tetrapack	2,50 €
Sojamilch / Mandelmilch, Alpro	1-l-Tetrapack	3,50 €

Weitere Kaffeartikel

Bonamat-Vario Kaffeemaschine mit 2,2 l Pumpkanne und 10 Korbfiltern	1 Stück	35,00 €
Haushaltskaffeemaschine (Kaufpreis)	1 Stück	30,00 €
Wasserkocher (Kaufpreis)	1 Stück	25,00 €
Filtertüten 1 x 4	25 Stück	4,00 €
Trinkwasser, z. B. zur Befüllung von Kaffeemaschinen	18,9 l	23,50 €

Eiswürfel & Crushed Ice, Mindestabnahme 6 kg

Eiswürfel	2 kg	8,50 €
Crushed Ice	2 kg	8,50 €
Eisbox, Styroporbox für Eiswürfel ca. 20 Liter, zur Miete	1 Stück	9,50 €

Standcatering

Alkoholfreie Getränke

(Kommissionsware, Rücknahme nur in geschlossenen Einheiten und kistenweise möglich, keine Einzelflaschenabrechnung)

	Einheit	Netto-Preis
Apfelsaft, klar	24 × 0,20 l	25,00 €
Orangensaft, ohne Fruchtfleisch	24 × 0,20 l	30,00 €
Apfelsaftschorle	24 × 0,33 l	23,00 €
Coca-Cola	24 × 0,20 l	23,00 €
Coca-Cola ZERO	24 × 0,20 l	23,00 €
Fanta	24 × 0,20 l	23,00 €
Schweppes Tonic Water	24 × 0,20 l	30,00 €
Schweppes Ginger Ale	24 × 0,20 l	30,00 €
Schweppes Bitter Lemon	24 × 0,20 l	30,00 €
Mineralwasser classic „Stiftsquelle“	24 × 0,25 l	19,00 €
Mineralwasser still „Stiftsquelle“	24 × 0,25 l	19,00 €
Apfelsaft, klar	6 × 1,0 l	19,00 €
Orangensaft, ohne Fruchtfleisch	6 × 1,0 l	24,00 €
Apfelsaftschorle	12 × 0,75 l	23,00 €
Coca-Cola	12 × 1,0 l	25,00 €
Coca-Cola ZERO	12 × 1,0 l	25,00 €
Fanta	12 × 1,0 l	25,00 €
Mineralwasser classic „Stiftsquelle“	12 × 0,75 l	19,00 €
Mineralwasser still „Stiftsquelle“	12 × 0,75 l	19,00 €

PepsiCo-Premixbehältnisse 20l & Premix-Anlage-Set

Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage.

Flaschenbier & Fassbier (Anlieferung erfolgt gekühlt)

Bitburger Pilsener, Stauder Pilsener, Stauder Radler	24 × 0,33 l	28,00 €
Bitburger Blue 0,0%, Stauder Alkoholfrei	24 × 0,33 l	28,00 €
Erdinger Weißbier, Erdinger Alkoholfrei	24 × 0,33 l	28,50 €
Bitburger Pilsener	30-l-Fass	130,00 €
Stauder Pilsener	30-l-Fass	150,00 €
Maße 30l Fass: Höhe + Durchmesser	37 cm + 41 cm	
Bitburger Pilsener	50-l-Fass	190,00 €
Stauder Pilsener	50-l-Fass	190,00 €
Maße 50l Fass: Höhe + Durchmesser	54 cm + 41 cm	

Weitere Biersorten auf Anfrage verfügbar.

Standcatering

Weine

Weißweine (Anlieferung erfolgt gekühlt)

Deutschland

Rivaner, trocken, 12,9 % vol., Winzergenossenschaft Hügelheim eG, Baden.
Frisch, klar und ansprechend. Knackige Frucht am Gaumen, vitale Säure.
Drehverschluss

0,75-l-Flasche 14,00 €
6 × 0,75-l-Flasche 81,00 €

Deutschland

Riesling, trocken, 12,0 % vol., Weingut Spiess, Rheinhessen.
Leichtfüßig und beschwingt mit einer belebenden Säure.
Drehverschluss

0,75-l-Flasche 19,00 €
6 × 0,75-l-Flasche 108,00 €

Frankreich

Chablis (AOC), trocken, 12,5 % vol., Lupé-Cholet, Burgund/Frankreich.
Duftet nach Zitrone, Ananas und grünem Apfel. Am Gaumen anspruchsvoll, mit einem feinen Spiel aus Frucht, Säure und mineralischer Würze. Klingt lang und facettenreich aus.

0,75-l-Flasche 27,00 €
6 × 0,75-l-Flasche 150,00 €

Rotweine

Frankreich

Cabernet Sauvignon Pays d'Oc, trocken, 13,0 % vol., Marcel Martin, Languedoc
Rote Früchte, schwarze Johannisbeere mit Gewürznoten.
Am Gaumen schöne Tanninstruktur. Drehverschluss.

0,75-l-Flasche 14,00 €
6 × 0,75-l-Flasche 81,00 €

Deutschland

Rhodter Kult Cuvée trocken, Barrique, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, 14,0 % Vol.
Leitrebsorte Cabernet Sauvignon.
Duftet nach dunklen Beerenfrüchten, Tabak und Schokolade.
Weicher Fruchtgeschmack mit guter Fülle und reifen Gerbstoffen. Drehverschluss.

0,75-l-Flasche 18,50 €
6 × 0,75-l-Flasche 105,00 €

Frankreich / Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Villages (AOC), trocken, 14 % vol., Robert Skalli.
Präsentiert sich beerenfruchtig und feinwürzig in der Nase. Gefälliger Rhône-Wein mit sanften Gerbstoffen im saftigen Fruchtkörper.

0,75-l-Flasche 25,00 €
6 × 0,75-l-Flasche 142,00 €

Sekt, Prosecco & Champagner (Anlieferung erfolgt gekühlt)

Sekt Mumm dry, cuvée, 11,5 % Vol.

0,75 l 15,00 €

Prosecco Scavi & Ray, Frizzante, D.O.C. 10,5 % Vol.

0,75 l 18,50 €

Hugo Scavi & Ray 4,3 % Vol., Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und Limette

0,75 l 15,00 €

Champagner Veuve Emille Brut, 12,5% Vol.

0,75 l 66,50 €

Champagner Moet & Chandon Brut Imperial, 12 % Vol.

0,75 l 86,00 €

Spirituosen & Liköre

Vodka Absolut Blue 40 % Vol

0,7-l-Flasche 36,00 €

Havana Club Rum, 3 Anejos, 40 % Vol.

0,7-l-Flasche 36,00 €

Grappa, Nonino, Vendemmia Millesimata 40 % Vol.

0,7-l-Flasche 34,00 €

Weitere Premium Vodka, Sake und Spirituosen auf Anfrage.


Standcatering

Zapfanlagen

Bierzapfanlage

	Einheit	Netto-Preis
Professionelle Bierzapfanlage Auf Tisch mit Durchlaufkühlung zur Miete (für 5 Tage), wahlweise als Untertischgerät mit Edelstahl-Schwanenhals zum Einbau durch Ihren Standbauer Inklusive Auf- und Abbau, 1 x Kohlensäure und Endreinigung	Set	200,00 €
Maße (Auf Tisch-Zapfeinheit):		
Höhe + Breite	45 cm + 60 cm	
Tiefe / mit Tropfblech	55 cm	
Bohrloch für Zapfsäule (Durchmesser)	4 cm	
Kohlensäure	Flasche, 10 kg, kurz	32,00 €
Nennspannung / Frequenz	230 V / 50 Hz	
Maße:		
Höhe + Durchmesser	70 cm + 18 cm	

„Premium DRAFT“-Zapfanlage

 „Premium DRAFT“- Zapfgerät für König Pilsener oder Bitburger Inklusive Auf- und Abbau, einfachste Bedienung, 10-l-Mehrweggebinde, platzsparend, dauerhaft, höchste Bierqualität, keine Schankverluste	Stück	100,00 €
Fass / Keg, König Pilsener, Bitburger oder Köstritzer Schwarzbier	10 l	55,00 €
Maße		
Höhe + Breite	515 mm + 350 mm	
Tiefe / mit Tropfschale	535 mm / 640 mm	
Gewicht	25 kg	
Zapftemperatur	auf 6° C voreingestellt	
Nennspannung / Frequenz	230 V / 50 Hz	
Leistungsaufnahme	150 W	

Wasserspender

Trinkwasserspender Classic zur Miete, inkl. 1 x 18,9 l Trinkwasser und 200 Stück Spitzbecher 0,1 l	Set	120,00 €
Nennspannung / Frequenz	230 V / 50 Hz	
Trinkwasser	18,9 l	23,50 €
Spitzbecher	100 Stück à 0,1 l	10,00 €

Standcatering

Mietgeschirr / -besteck / -gläser

Bei Mietartikeln gilt der angegebene Preis für max. 5 Tage.

Bitte bestellen Sie Mietartikel mindestens 5 Tage vor Messebeginn.

Wir vertreiben ausschließlich Geschirr und Gläser namhafter Hersteller

Porzellan wird in Hotelstandard weiß geliefert.

	Einheit	Netto-Preis
Weingläser	25 Stück à 0,20 l	40,00 €
Sektgläser	36 Stück à 0,10 l	40,00 €
Longdrinkgläser (Allzweckglas)	36 Stück à 0,20 l	40,00 €
Biergläser	25 Stück à 0,25 l	40,00 €
Cappuccinotasse, Unterteller, Löffel	24 Stück	40,00 €
Latte Macchiatoglas 0,25 l, Unterteller, Löffel	25 Stück	40,00 €
Kaffeetassen, Unterteller, Löffel	25 Stück	40,00 €
Kaffeetassen, Unterteller, Löffel	24 Stück	40,00 €
Espressotassen, Unterteller, Löffel	36 Stück	40,00 €
Menüteller	24 Stück	24,00 €
Dessert- / Kuchenteller	24 Stück	24,00 €
Menügabeln	24 Stück	24,00 €
Menümesser	24 Stück	24,00 €
Menülöffel	24 Stück	24,00 €
Kuchengabeln	24 Stück	24,00 €
Kaffeelöffel	24 Stück	24,00 €
Glasschälchen für Knabbergebäck	1 Stück	3,50 €
Sektkühler / Champagnerschale, Edelstahl	1 Stück	13,50 €
Serviertablett, schwarz, rutschfest	1 Stück	6,00 €
Küchenmesser, klein	1 Stück	6,50 €
Geschirrtücher	3er Set	8,50 €

Reinigung / Austausch Geschirr & Gläser

Aufwandspauschale

(Abholung gegen Messeende / Rückführung zu Messebeginn)

Austausch/Reinigung in mindestens 10er Gebinde oder komplettes Rack,
z. B. 36 Gläserack/ 24 Kaffeegeschirrset.

Wir bitten um vernünftige Vorsortierung!

pro Einheit / Rack

18,00 €

Verlust oder Beschädigung von Mietartikeln berechnen wir zum Wiederbeschaffungswert.

Es wird bei Abholung um sortenreine Rückgabe gebeten, bei erhöhtem Sortieraufwand sehen wir eine Extra-Reinigungspauschale zu erheben.

Standcatering

Equipment zur Miete (Mieteinheit für max. 5 Tage)	Einheit	Netto-Preis
Getränkekühlschrank 340l mit Glasfront, B 600 / T 610 / H 1800 mm, 230V	1 Stück	85,00 €
Getränkekühlschrank "unterbaufähig" 141l, B 600 / T 610 / H 830 mm, 230V	1 Stück	75,00 €
Mülleimer 20l	1 Stück	6,50 €
Chafing Dish mit Brennpaste	Set	13,50 €
Hot Dog- / Würstchenwärmer, 2 Auslagen, Edelstahl	1 Stück	81,00 €
Stehtisch, weiß 80 cm Ø	1 Stück	19,50 €
Stehtischhülle, stretch, weiß oder schwarz	1 Stück	16,50 €
Banketttisch 1600 x 900 mm	1 Stück	10,50 €
Tischdecke weiß 2200 x 1300 mm	1 Stück	6,50 €
Flaschenöffner	1 Stück	4,50 €
Korkenzieher / Kellnerbesteck (Kaufpreis)	1 Stück	10,00 €

Einwegartikel & Reinigungsutensilien

Bei Einwegartikeln setzen wir vorrangig auf natürliche und kompostierbare Produkte.


Müllbeutel zur täglichen Entsorgung beantragen Sie bitte bei der Messe Essen über das Formular D4 Abfallsentsorgung.

Servietten weiß	200 Stück	16,00 €
Glasreiniger	1 l	6,50 €
Geschirrspülmittel	1 l	6,50 €
Küchenrollen	2 Stück	4,70 €
Topfschwamm	1 Stück	3,20 €
Schwammtücher	5 Stück	5,20 €
Einweghandschuhe Nitril AQL weiß, puderfrei, Größe S, M, L, XL	100 Stück	12,50 €
Kehrschaufel und Handfeger (Kaufpreis)	Set	7,50 €


Gabeln, Plastik, CPLA, 165 mm, kompostierbar, schwarz	100 Stück	13,50 €
Messer, Plastik, CPLA, 165 mm, kompostierbar, schwarz	100 Stück	13,50 €
Suppenlöffel, naturesse, CPLA, kompostierbar, beige, 168 mm	50 Stück	11,50 €
Kaffeelöffel, naturesse, CPLA, kompostierbar, schwarz	50 Stück	11,50 €
Rührstäbchen, Holz 140 mm	1000 Stück	9,00 €
Einwegbecher, PLA, BioWare™	100 Stück à 200 ml	11,00 €
Kaffeebecher, PLA beschichtet, BioWare™	50 Stück à 200 ml	10,00 €
Weinglas Kunststoff, klar, 200 ml	10 Stück	7,50 €
Sektflöte Kunststoff, klar, 100 ml	20 Stück	9,50 €
Suppenbowl, Palmblatt <small>Nordic Ecolabeling Nr. 5047 009</small> , 155 x 50 mm	25 Stück à 400 ml	16,00 €
Teller Palmblatt <small>Nordic Ecolabeling Nr. 5047 009</small> , 180 x 180 mm	25 Stück	25,00 €

Standcatering

Kaffevollautomaten zur Miete (Mieteinheit für max. 5 Tage)

	Einheit	Netto-Preis
NESPRESSO Gemini, CS 220 PRO	Stück	180,00 €
1 x Spezialitätenmaschine NESPRESSO Gemini CS 220 PRO für NESPRESSO-PRO- Flachkapseln, für Kaffee, Espresso und Cappuccino, mit Heißwasserfunktion Doppelte Brüheinheit für die gleichzeitige Zubereitung von 2 Kaffees Zubereitung von Milchschaum mittels separater Düse		
Kapseln Nespresso Professional für Gemini		
Kaffee Lungo Leggero, Intensität Stufe 2	10 Stück	12,00 €
Espresso Leggero, Intensität Stufe 6	10 Stück	12,00 €
Technische Daten:		
Leistung (Watt)	2410 W	
Druck	16 bars	
Abmessungen (cm) B x H x T	56 x 39.2 x 37	
Abnehmbarer Wassertank, Fassungsvermögen	6	
Gewicht	18 kg	
Behälter für gebrauchte Kapseln, Fassungsvermögen	70	
Tassenvorwärmplatte, Einweg-Milchdüsen, Aufbewahrungsbehältnis für Milch		

WMF presto! / 1500 s Kaffeemaschine (presto! oder 1500s je nach Verfügbarkeit)

	Stück	Netto-Preis
1 x professionelle Kaffeemaschine für Espresso, Café crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato und Kakaospezialitäten Festwasseranschluss oder Wassertank möglich. Touchscreen-Display, Keramikmahlwerk, einfachste Bedienung Automatisches Reinigungsprogramm Getränkeregistrierung & Heißwasserausgabe		490,00 €
Technische Daten:		
Kapazität	ca. 100 Tassen	
Boilerkapazität	4,5 l	
Stromanschluss	230 V / 16 A / 1300 W	
Wasseranschluss	bauseitig 3/4", 1/1", 3/8"	
Wasserdruck	6 bar	
Gewicht	20 kg	
Maße (cm)	31 x 67 x 55	

Standcatering

Kaffeebar mit Barista-Service



	Einheit	Netto-Preis
Professioneller Barista mit Siebträgermaschine	Pauschale für 3 Tage	2600,00 €
Paket mit pro Tag 300 Kaffee, Tee oder Kaffeespezialitäten, z. B. Cappuccino, Latte macchiato, Espresso	Pauschale für 5 Tage	4000,00 €
Auch mit eigenem Wasserversorgungssystem möglich	Aufpreis	250,00 €
	jeder weitere Kaffee	1,50 €

Personal

Mindesteinsatzzeit 4h.

Koch / Köchin	Stunde	35,00 €
Servicemitarbeiter / Servicemitarbeiterin	Stunde	30,00 €
Host / Hostess mit Fremdsprachenkenntnissen Setcards auf Anfrage verfügbar.	Tag	290,00 €

Cocktailbar, Smoothies & Arrangements

Professionelle Barkeeper inkl. Equipment und Dekoration für Ihr Event.

Cocktailbar: 5 alkoholische Cocktails & 1 nicht alkoholischen Cocktail nach Wahl, z. B. Standparty, Veranstaltungszeitraum bis 5 h	50 Personen je weitere Person	1100,00 € 18,00 €
Smoothies: 4 verschiedene frisch gemixte Smoothies	180 Smoothie je weiterer Smoothie	730,00 € 4,00 €

DJ & Musik

Erfahrener professioneller DJ mit Musikanlage für Ihr Event.

Pauschale 6 Std., z. B. DJ mit einfacher Musikanlage, bestehend aus Mischpult, 2-CD-Player/ Laptop, Endstufe, Funkmikrofon und 4 Lautsprechern à 300 Watt.	An- und Abreise, Auf- und Abbaukosten	620,00 €
	Jede weitere Stunde pauschal	66,50 €

Erfahrene und professionelle Band mit Musik-Tonanlage.

z. B. Soul-Lounge-Musik im jazzigen Stil mit brasilianischem Latin und Einklängen von Soul/Pop. Bestens geeignet zur feinen, loungigen Untermalung für den Empfang, Get Together, Dinner oder Standparty. Bestehend bei Trio aus Gesang, Gitarre und Saxophon, bei Duo aus Gesang und Gitarre.	Band als Duo für 4h als Trio für 4h	1950,00 € 2550,00 €
	Verlängerungsstunde	270,00 €

Preisangaben für DJ und Band sind Richtpreise und können je nach Verfügbarkeit, sowie Veranstaltungsbedingungen variieren und bedürfen einer individuellen Anfrage.

Standcatering

ARAMARK Restauraions GmbH

Standbelieferung
i. Hs. Messe Essen
Herr Robert Noack
Norbertstraße 2 – 56
45131 Essen

Telefon (0201) 7 22 88 25
Telefax (0201) 7 26 70 31

MesseEssen@aramark.de
www.aramark-messe.de

Absender

Firmenstempel

Bestellschein

Artikelbezeichnung	Einheit	Netto-Preis	Bestellmenge
Lieferpauschale pro Anlieferung bei Bestellwert < 75,00 €		25,00 €	
Rechnungslegungspuschale bei Gesamtbestellwert < 300,00 € (entfällt bei Kreditkartenzahlung)		25,00 €	

Mietartikel bitte mindestens 5 Tage vor Messebeginn bestellen.
Bitte auch die Folgeseite mit Liefer- und Zahlungsangaben ausfüllen und zusenden!

Standcatering

Liefer- und Zahlungsangaben (Bitte in Blockschrift ausfüllen!)

Messe _____

Halle /Standnummer _____

Ausstellendes Unternehmen _____

Lieferdatum _____

Ansprechpartner vor Ort _____

Uhrzeit: von _____ bis _____

Telefonnummer _____

Bitte Lieferzeitraum von 1 – 2 Stunden angeben. Bei besonders hohem Bestellaufkommen kann es zu Lieferverzögerungen bis zu 30 Minuten kommen. Wir richten uns nach Ihrer Startzeit in der Auftragsbestätigung. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Rechnungsanschrift:

Firma _____

Straße _____

PLZ _____

Ort _____

Land _____

Telefon _____

Telefax _____

E-Mail _____

Zahlungsart:

Barzahlung

Kreditkarte (keine Amex)

Visa

MasterCard

Mindestgültigkeitsdauer 6 Monate.

Kartenummer _____

Gültig bis _____

Karteninhaber _____

Rechnung

Wir behalten uns vor, bei Zahlung auf Rechnung, ggfs. auch Kreditkartendetails anzufordern.

Allgemeine Hinweise, sowie allgemeine Geschäftsbedingungen (Service) der Messe Essen werden mit der Unterschrift akzeptiert.

Ort, Datum _____

Stempel, Unterschrift _____