

**Ihr Erfolg ...**

**... Globana Catering**

2013

## Die Klassiker

Stück/netto

### *Halbe belegte Brötchen*

delikat belegt mit z.B.:	€ 1,60
... Delikatess-Kochschinken	
... Landrauchschinken	
... Salami	
... Allgäuer Schnittkäse	
... Kräuterfrischkäse	

Bitte beachten Sie – die Mindestabnahmemenge beträgt 30 Stück/Tag.

### *Minibaguettes/Canapés*

delikat belegt mit z.B.:	€ 1,90
... Auberginen, Salami, Nüssen	
... Zucchini, Ofenpaprika, Parmesan	
... Brie, Feige, Walnuss	
... Parmaschinken	
... Landrauchschinken	
... Tomate - Mozzarella	
... Frischkäse	
... Wurst – und Käsevariationen	

Bitte beachten Sie – die Mindestabnahmemenge beträgt 30 Stück/Tag.

### *Süße Varianten*

Verschiedene Croissants	€ 1,70
Mini-Plunderteilchen	€ 1,50
Verschiedene Muffins	€ 1,50
Mini-Windbeutel	€ 1,00

Bitte beachten Sie – die Mindestabnahmemenge beträgt 30 Stück pro Sorte/Tag.

### *Obstvariationen*

Salat von frischen Früchten im Gläschen	€ 2,50
Obstkorb	pro kg € 11,90

Bitte beachten Sie – die Mindestabnahmemenge des Obstsalats beträgt 30 Stück/Tag.

# GLOBANA Catering

## *Fingerfood*

### – Der beliebte und variantenreiche Snack

	Stück/netto
<i>Vegetarisch</i>	
Frühlingsröllchen, Pilze und Glasnudeln	€ 1,10
Weinblätter gefüllt mit Fetakäse	€ 1,60
Antipasti - Spieß in Pesto Marinade	€ 2,60
Peppers Cream Cheese	€ 1,90
<i>Aus See, Fluss und Meer</i>	
Pumpnickeltaler mit Gurken- Lachstartar	€ 2,20
Antipastispieß mit Scampi & Zucchini	€ 2,50
Shrimps im knusprigen Kartoffelmantel	€ 2,30
Fishstick Lemon	€ 1,70
<i>Frisch von der Weide</i>	
Minibulette mit Nizzaolive & Ofentomate	€ 1,60
Serranoschinken und Honigmelone	€ 2,10
Miniburger	€ 2,50
Chicken Double Stick	€ 1,90
Hähnchenspieß Yakitori mit Chili	€ 1,90
<i>Trendkollektion</i>	
Schwarzbrottaler mit Graved Lachs	€ 2,20
Rösti mit Räucherlachs, Crème Fraîche / Honig-Senf-Soße	€ 2,30
Kleines Olivenbrot mit geräuchertem Schweinefilet	€ 2,20
Allgäuer Käse mit Feigensenf	€ 2,00
Feigencrostini mit Gewürzente & Orangenmarmelade	€ 3,30
Polarbröd mit Räucherlachs & Meerrettich	€ 2,70
<i>Wraps mit:</i>	
Huhn	€ 3,50
Räucherlachs	€ 3,50
Thunfisch	€ 3,50
Fitness - mit knackigen Gemüsestreifen	€ 3,50

Bitte beachten Sie – die Mindestabnahmemenge beträgt 35 Stück pro Sorte/Tag

Wir empfehlen Ihnen je nach geplantem Veranstaltungsumfang mit mindestens 7 Teilen pro Person zu rechnen. Fingerfood bietet sich ideal als Flying Buffet an – fragen Sie uns nach den Möglichkeiten.

## Buffetvorschläge – für Ihre Veranstaltung

Bitte beachten Sie – die einzelnen Buffetvorschläge sind nicht kombinierbar  
und gelten ab 30 Personen.  
Gerne erstellen wir Ihnen weitere Buffetvorschläge.

*Buffet 1* netto/Person  
€ 16,60

### **Vorspeisen und Salate**

Schkeuditzer Tafelspitzsalat  
mit süß-saurem Gartengemüse und Kapernkirsche  
Scharfe hausgemachte Fleischbällchen auf Rucolasprossen  
mit würzigem Aprikosensenf  
Sonnengereifte Tomaten mit Zwiebel und Frühlingslauch  
Gurkenraute in gepfeffertem Dillrahm und rosa Pfefferbeeren  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings

### **Brot- & Brötchenkorb**

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

### **Suppe**

Toskanische Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne  
und Buttercroûtons

### **Warme Speisen**

„Saltimbocca“ von der heimischen Truthahnbrust  
Semmelknödel nach hauseigenem Rezept zubereitet  
Tagliarini „verde“ a la „Arrabiata“

### **Desserts**

„Panna Cotta“ – das italienische Sahnedessert mit fruchtiger Beerensauce  
Früchte der Saison mit Orangenlikör mariniert

# GLOBANA Catering

## *Buffet 2*

netto/Person

€ 18,50

### **Vorspeisen und Salate**

Chick`n Sweet Pepper Stick auf orientalischem Couscous-Salat  
mit Frühlingslauch

Knackige Pfefferbeißer mit Original Leipziger Käsesalat  
Korsischer Gemüsesalat mit Schafskäse in Kräuter-Balsamico  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings

### **Brot- & Brötchenkorb**

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

### **Suppe**

Ungarische Kesselgulaschsuppe  
mit einem Hauch von Chili

### **Warme Speisen**

„Piccata-Milanese“  
Medaillons von der weiblichen Putenbrust  
in Kräutereihülle gebacken mit viel Parmesan  
Fettuccine hausgemacht, mit italienischen Kräutern  
und einer Sauce von Strauchtomaten und Basilikum  
Zwergwelsröllchen aus heimischen Flüssen auf  
Baby-Blattspinat in Ricotta-Rahm  
Duett von Langkorn- und rotem Reis aus der französischen Camargue

### **Desserts**

Dänische Kirschgrütze mit Rotwein und Bourbon-Vanillesauce  
Mango-Mousse mit gehobelten Pistazien und Feigen aus dem Orient

# GLOBANA Catering

**Buffet 3**

netto/Person

€ 19,60

## **Vorspeisen und Salate**

„Serranoschinken“, ein luftgetrockneter Schinken aus Spanien  
mit Galiamelonen-Salat und Minze  
Salat „Caprese“  
Sonnengereifte Tomaten mit Büffel-Mozzarella  
in hausgemachtem Basilikumpesto  
Griechischer Hirtensalat mit schwarzen Oliven  
und Feta-Käse im Weinblatt  
Hackfleischbällchen nach alter überlieferter Rezeptur  
mit sächsischem Kartoffelsalat  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings

## **Brot- & Brötchenkorb**

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

## **Suppe**

Kräuterrahmsüppchen mit Steinchampignons, Austernpilzen  
und Kräuter-Crôutons

## **Warme Speisen**

Schweinekrustenbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce  
mit Schinken-Sauerkraut aus der Region  
Semmelknödel, hausgemacht in Butter geschwenkt  
Nordsee-Dorschfilet sautiert in Weißwein-Dijonsenfauce  
mit geschmorten Gurkenruten  
La Ratte-Kartoffel mit vielen Dillspitzen

## **Desserts**

Grießflammerie mit fruchtiger Beerensauce  
Zweierlei Schokoladenmousse mit Baileys-Crème

# GLOBANA Catering

## Buffet 4

netto/Person  
€ 21,50

### Vorspeisen und Salate

In Sojasauce marinierte Hähnchenbrust mit Sprossen-Gemüse,  
Muer-Pilzen und Glasnudeln  
„Arctic rose“ – Lachs, ein mit Buchenholz geräuchertes Lachsfilet  
mit norwegischem Dill-Senf an Rucolasalat  
Cherry-Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Balsamico-Glace auf Rucola  
Toskanischer Pastasalat mit Artischockenherzen und Pinienkernen  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings

### Brot- & Brötchenkorb

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

### Suppe

Tafelspitz-Bouillon mit Fleischklößchen,  
Wurzelgemüse und feinem Weinbrand verfeinert

### Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Ricotta  
in Rosmarinjus  
Hausgemachte Schupfnudeln in Butter gebraten  
mit Kräuter-Saitlingen  
Rotes Meerbarbenfilet aus dem Mittelmeer  
auf geschmorten Paprikaschoten mit Fenchel  
Tomatisierte Calypso Bohnen

### Desserts

Crème Chantilly mit Orangenfilets und Walnusskernen  
Leipziger Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt sowie Apfelmus

# GLOBANA Catering

**Buffet 5**

netto/Person

€ 21,50

## **Vorspeisen und Salate**

Zartes Schweinefilet aus dem Rauch mit pikantem Käse-Lauchsalat  
Rigatoni-Salat mit Honigschinken, Sherrytomaten und Rucola  
Strauchtomaten mit Baby-Mozzarella  
in hausgemachten Basilikum-Pesto  
Calamaris mit Oliven, Pomodori Secchi in Kräuterolivenöl  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings  
„Antipasti misto“  
Gegrilltes Gemüse mit mediterranen Gewürzen in Olivenöl mariniert

## **Brot- & Brötchenkorb**

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

## **Suppe**

„Minestrone“  
Original italienische Gemüsesuppe

## **Warme Speisen**

Truthahnsteak „Caprese“  
Ein Steak aus der Truthahnbrust  
mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegt  
und in der Backröhre mit italienischen Kräutern gratiniert  
Tagliarini „Verde“ mit Ricotta-Kräutersauce  
Norwegisches Lachsfilet mit Pfeffer-Estragonsauce  
an asiatischem Pak Choi-Gemüse  
Risolee-Kartoffeln mit violetten Zwiebeln und Lauchröllchen

## **Desserts**

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto und Erdbeeren  
Beerengrütze mit Glühwein zubereitet und Bourbon-Vanillesauce



# GLOBANA Catering

## Buffet 6

netto/Person  
€ 24,50

### Vorspeisen und Salate

Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel auf Käse-Lauchsalat  
Schwarzwälder Schinken auf Netzmelone gespießt  
Farfalle-Salat mit Sherry-Tomaten und grünem Spargel  
mit marinierten Garnelen garniert  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings  
„Antipasti misto“  
Gegrilltes Gemüse mit mediterranen Gewürzen in Olivenöl mariniert

### Brot- & Brötchenkorb

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

### Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe mit viel Majoran  
Würstchenigel und Croûtons

### Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Weiderind mit Steinchampignons in Burgundersauce  
Kleine Rosmarin-Country-Kartoffeln aus dem Ofenrohr  
Steinbeißerfilet aus dem Pazifik auf Fenchel-Tomaten-Ratatouille  
Grüne Berglinsen aus der Auvergne  
Gnocchi, hausgemacht mit mediterranem Gemüse und Champignonköpfen  
in der Pfanne zubereitet

### Desserts

Kokos-Mousse „Batida de Coco“ mit Schokoladensauce  
Warmer Apfelkrapfen mit Zucker und Zimt und Bourbon - Vanillesauce  
Gespießte Früchte auf der Wassermelone

# GLOBANA Catering

*Buffet 7*

netto/Person

€27,10

## **Vorspeisen und Salate**

Barbarie-Entenbrust aus dem Rauch  
auf Preiselbeer-Orangensalat mit englischem Senf  
Scampi im Kartoffelmantel gebacken auf Sesam-Meeresalgen-Salat  
Gebackene Mini-Frühlingsröllchen  
auf Soja-Sprossengemüse mit Palmenherzen und Pak Choi  
Spanischer Pastasalat mit Chorizo, Zucchini, Stangensellerie  
und Sherry-Tomaten  
Salat „Caprese“ - Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto  
Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten  
mit Balsamico- und Joghurt-Dressings  
„Antipasti misto“  
Gegrilltes Gemüse mit mediterranen Gewürzen in Olivenöl mariniert

## **Brot- & Brötchenkorb**

Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette  
und Kartoffel-Steinofenbrot

## **Suppe**

Krebsrahmsüppchen mit Dillspitzen und Nordsee-Krabben

## **Warme Speisen**

Gegrillte Hüftsteaks vom Angus-Rind mit Kräuterbutter und Portweinjus  
Gepfeffertes Champignon-Paprikaschoten-Böhnchen-Gemüse  
Kleine Rosmarin-Kartoffeln aus dem Backofen  
Havel-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Brokkoliröschen  
in Mandelbutter geschwenkt  
Kleine hausgemachte Kartoffel-Reibeküchle  
in der Butterpfanne gebraten  
Penne an einer Limonensauce  
mit Meeresfrüchten und Kräuter der Provence

## **Desserts**

Kleine Crêpes mit heißen Amaretto-Schattenmorellen  
Mousse „Latte macchiato“  
Sächsische Käsespezialitäten  
mit hausgemachtem Apfel-Griebenschmalz

# GLOBANA Catering

## Buffet 8

netto/Person  
€ 29,00

### Vorspeisen und Salate

- In Knoblauchöl marinierte Garnelen auf buntem Couscous-Salat
- Delikates Arrangement an Räucherfisch-Pralinen vom Heilbutt, Norwegischem Lachs und Schillerlocken
- Rosa gebratenes amerikanisches Roastbeef mit Apfel-Sahneemerrrettich und Mixed Pickles
- Marinierte Putenbrust in herzhafter Vitello Tonnato-Sauce mit Kapernäpfel aus der Toskana
- Perl-Mozzarella-Bällchen mit Tomaten-Concasse in Basilikumpesto im Glas serviert garniert mit Mamutolive  
„GLOBANA Salat“
- Ein pikanter Salat vom Hinterkochschinken, Paprikaschoten, Spreewaldgurken, violetter Zwiebel und Cocktailsauce
- Charentais-Melonensalat mit Gurkenrauten und Granatapfel mit Himbeeressig und Minze
- Ein „Allerlei“ von Blatt- und Kräutersalaten mit Balsamico- und Joghurt-Dressings  
„Antipasti misto“
- Gegrilltes Gemüse mit mediterranen Gewürzen in Olivenöl mariniert

### Brot- & Brötchenkorb

- Ofenfrische Mini-Brötchen, Knusper-Baguette und Kartoffel-Steinofenbrot

### Suppe

- Steckrübchen-Schaumsuppe mit kalifornischen Flußkrebsschwänzen

### Warme Speisen

- Neuseeländisches Lammrückenfilet in der Kräuterkruste mit Rosmarinjus
- Zarte Kenia-Böhnchen mit knusprigem Schinken
- Kartoffel-Lauchaufguss unter dem Salamander gold-gelb gratiniert
- Norwegisches Lachsfilet in Orangenschaum mit Paprikastreifen und Chili
- Tagliatelle in Trüffelrahm und Parmesan
- Basmatireis mit Shrimps, Grünschal-Muscheln und rotem Curry

### Desserts

- Österreichische Topfenknödel warm aus dem Ofen mit Bourbon-Vanille-Sauce
- Himbeer-Crème mit Schokoladenröllchen und Krokant
- GLOBANAs „Käseallerlei“
- Variationen aus Rohmilch- und Hartkäse

# GLOBANA Catering

## Kaffeepausen-Arrangements

Die nachstehenden Preise für Kaffee- und Kaffeepausenarrangements gelten im Zusammenhang mit weiteren gastronomischen Leistungen.

	netto/Person
<b>„Classic“</b> Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne und Teegebäckauswahl	€ 3,90
<b>„Kaffeekränzchen“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne dazu eine Kuchenauswahl mit Schlagsahne	€ 5,60
<b>„Fit for Meetings“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne sowie frischem Obst, Müsliriegeln und einer Auswahl an Gemüsesticks mit Dip	€ 6,70
<b>„Classic-Gesund“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne mit frischem Obst, Joghurt, Müsli und einer Auswahl an warmen und kalten Snacks	€ 6,70
<b>„Business“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne, Auswahl von verschieden belegten halben Brötchen (2 Stück pro Person)	€ 7,00
<b>„Süßes aus dem Ofen“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne, ofenfrische Variation von Mini-Plundergebäck und Muffins	€ 7,00
<b>„Sächsisch-Regional“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne, Körnerbrötchen mit Zwiebelmett, Roggenbrot mit Apfel-Zwiebelschmalz und Gelbschimmelkäse, kleine Buletten mit Kartoffelsalat, Pfefferbeißer auf Kresse-Krautsalat	€ 9,00
<b>„Liebhaber“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne, gespießte Früchte, hausgemachter Fruchtjoghurt, Olivenbrötchen mit Tomate-Mozzarella und Chick`n Pepper-Spieß mit Salsa Sauce	€ 9,00
<b>„Raffinesse“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne, Variation von Käsecrème- und Kräuterquarkschnittchen, Gurken-Shake mit rosa Pfefferbeeren und Gemüse-Samosas auf Tomate mit Kräuterdip	€ 10,00
<b>„Gourmet“</b> Frisch gebrühter Kaffee, reichhaltige Teeauswahl aus dem Samowar, Kandis, Sahne, Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft sowie Lachstatar auf Dinkelbrot, Olivenspieß mit Tomatenragout, Cheese Pepper auf Gurke, Twistergarnele auf Rucola, Ananasschiffchen mit Erdbeere	€ 14,00

Bitte beachten Sie – die angegebenen Preise gelten für eine Kaffeepausendauer von 30 Minuten.

# LOBANA Catering

		netto
<b>Kaffeegenuss pur</b>		
Kaffee	Tasse	€ 1,60
Kaffee	Liter	€ 10,00
Teeauswahl – Tasse	Tasse	€ 1,60

## **Kaffeespezialitäten – Barista-Service** auf Anfrage

Für Kaffeespezialitäten stellen wir Ihnen gerne eine Kaffeemaschine, Milch, Kaffeebohnen sowie auf Wunsch einen *Barista* der Ihnen Spezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso und ähnliches frisch und individuell zubereitet.

## **Kuchen, Gebäck & Co.**

Blechkuchensortiment, diverse Sorten	Stück	€ 1,80
Gebäckmischung	kg	€ 15,00

## GETRÄNKE (Auszug)

		netto
<b>Wasser &amp; Limonaden</b>		
Lichtenauer Mineralwasser – spritzig oder pur	Fl. 0,25 l	€ 1,90
Lichtenauer Mineralwasser – spritzig oder pur	Fl. 0,75 l	€ 4,30
Coca Cola <sup>3</sup> , Fanta <sup>4</sup> , Sprite	Fl. 0,20 l	€ 2,10
Coca Cola, Fanta, Sprite	Fl. 1,50 l	€ 10,20
Bitter Lemon <sup>2</sup> , Tonic Water <sup>1</sup> , Ginger Ale	Fl. 1,00 l	€ 7,10

<sup>1</sup> chininhaltig, <sup>2</sup> ingwerhaltig, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>4</sup> mit Farbstoff

## **Säfte - Sachsenobst**

Apfel-, Orangensaft	Fl. 0,20 l	€ 2,20
Apfel-, Orangensaft	Fl. 1,00 l	€ 7,10

## **Bier**

Pils vom Fass	Liter	€ 7,10
---------------	-------	--------

*wahlweise 30 l oder 50 l - die Abrechnung erfolgt pro angebrochenem Fass*

Wir stellen gerne eine Zapfanlage zur individuellen Bewirtung zur Verfügung.  
(inkl. Zapfbesteck, Kohlensäure, etc.) pro Tag € 90,00

Pils	Fl. 0,33 l	€ 2,20
Schwarzbier	Fl. 0,33 l	€ 2,20
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	€ 2,20

# LOBANA Catering

netto

## *Etwas Prickelndes – Sekt & Champagner*

Sekt – LOBANA Hausmarke	Gl. 0,1 l	€ 2,40
Sekt – LOBANA Hausmarke	Fl. 0,75 l	€ 15,20
Sekt – Rotkäppchen (trocken oder halbtrocken)	Fl. 0,75 l	€ 20,50
Champagner - Veuve Clicquot	Fl. 0,75 l	€ 46,50

## *Weine*

### *Rotwein*

<b>12'er Merlot, „Rafale“</b> , trocken Vin de Pays d'Oc, Frankreich samtig und rund, zarte Vanille und Pfeffertöne Aromen von Zeder und reifen Waldbeeren	Fl. 0,75 l	€ 17,70
<b>11'er Blauer Zweigelt</b> , QbA, trocken Winzervereinigung Freyburg, Saale Unstrut gute Struktur mit feiner Säure und pikanter Duft Aromen von Schattenmorellen	Fl. 0,75 l	€ 23,50
<b>12'er Cabernet Sauvignon</b> , Petit Verdot, trocken OutBack Chase, Australien voller Körper, würzig mit komplexen Aromen Aromen von roten Beeren, leicht rauchiger Abgang	Fl. 0,75 l	€ 16,00

### *Weißwein*

<b>11'er Pinot Grigio del Veneto</b> , trocken frisch und fein, harmonisch mit aromatischer Länge ausgeprägte Duftnoten von exotischen Früchten	Fl. 0,75 l	€ 16,90
<b>12'er Chardonnay, „Rafale“</b> , trocken Vin de Pays d'Oc, Frankreich vollmundig, zart nach Honig und Nuss schmeckend komplexes Bukett mit Butter- und Birnenaromen	Fl. 0,75 l	€ 16,00
<b>11'er Müller Thurgau, Qualitätswein b. A.</b> , trocken Winzervereinigung Freyburg, Saale Unstrut erinnert an Äpfel, Aprikosen und Walnüsse leichte Muskatnote	Fl. 0,75 l	€ 20,30

## **COCKTAILBAR**

Unsere professionellen Cocktailmixer bereiten auf Wunsch Ihren Gäste Cocktails vor Ihren Augen zu. Auf Wunsch erstellen wir auch einen individuell auf Ihr Unternehmen zugeschnittenen Cocktail - fragen Sie uns danach.

Barkeeper/Cocktailmixer - je 75 Personen wird ein Mixer benötigt (Mindestengagement = 5 Stunden   je Stunde)	€ 43,20
Auf- und Abbau, Anlieferung, Abholung nach Distanz und Aufwand Pauschalpaket Equipment (Gläser, Barzubehör, etc.) - pro Person	€ 4,00

### **Auszug aus der Cocktailkarte**

Caipirinha – Cachaca, Limette, Rohrzucker	€ 5,00
Piña Colada – Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	€ 5,00
Tequila Sunrise – Tequila, Orangensaft, Grenadine	€ 5,00
Sportsman (alkoholfrei) – Orangen-, Maracuja- und Ananassaft, Grenadine	€ 3,40

# GLOBANA Catering

Die Abrechnung der Cocktails erfolgt transparent nach individuellem Verbrauch.

## *GESCHIRR, GLÄSER, BESTECK, EQUIPMENT, PERSONAL*

netto

Das komplette Geschirr, incl. Menagen, Besteck, Servietten, Gläser wird von uns nach Wunsch geliefert.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

Tischwäsche

nach Verbrauch

Personal

Zu einem perfekten Catering gehört ein perfekt geschultes und aufeinander abgestimmtes Personal. Ohne diese freundlichen und kompetenten Kräfte wäre Ihre Veranstaltung gar nicht denkbar.

Unser Servicepersonal trägt im Rahmen eines einheitlichen und neutralen Auftritts schwarze Hosen, weiße oder schwarze Hemden / Blusen, dunkle Schürzen sowie schwarze Schuhe.

Bitte beachten Sie, dass unsere Servicekräfte ausschließlich für allgemeine Cateringleistungen zuständig sind.

Bei Veranstaltungen mit höheren Zeit- und Personalaufwand können Sie mit dem nachstehenden Personal pro Stunde (als Planungsgrundlage) kalkulieren.

Küchenleiter	€ 32,40
Koch	€ 21,00
Serviceleiter	€ 27,00
Servicekraft	€ 18,00
Logistiker (Auf- und Abbau, Anlieferung, Küchentätigkeiten, etc.)	€ 18,00

Die Kosten für den Auf- und Abbau richten sich nach den geleisteten Arbeitsstunden. Die Abrechnung des Personals erfolgt unter Berücksichtigung der tatsächlichen Arbeitsstunden. Bitte beachten Sie, dass 4 Stunden als Mindesteinsatzzeit generell berechnet werden.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

# GLOBANA Catering

## *MOBILIAR & DEKORATION*

Sie benötigen Tische, Stühle, Stehtische (auch gedeckte und dekorierte Tische), Thekensegmente oder Barhocker? Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot dazu.

## *EXTERNER CATERINGSERVICE*

Selbstverständlich steht Ihnen unser Cateringservice auch an anderen Standorten zur Verfügung.

## *TRANSPORT*

Pro Strecke berechnen wir eine Anlieferungspauschale von € 10,00 pro Fahrt bis 10 km, pro weiter gefahrenen Kilometer werden € 0,70 pro Kilometer berechnet.

## *SONSTIGES*

Die aufgeführten Leistungen sind nur ein Auszug aus unserem Leistungsspektrum, welches wir anbieten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen, Anregungen und Fragen.

Bitte teilen Sie uns bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn mit, welche Leistungen Sie in Anspruch nehmen möchten. Bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl sowie den genauen Veranstaltungsablauf.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese Angebotsmappe ist gültig bis zum 31. Dezember 2013. Änderungen vorbehalten.

GLOBANA Catering GmbH  
Frankfurter Str. 4  
04435 Schkeuditz  
Tel.: 034204 33333  
Fax: 034204 33444  
E-Mail: [catering@globana.com](mailto:catering@globana.com)  
Internet: [www.globana.com](http://www.globana.com)