

EVENT[®] LABORATORY

STANDCATERING
STANDPARTY
KAFFEEERVICE
VEGGIE / VEGAN
SPECIALS
EQUIPMENT
PERSONAL



STANDCATERING MESSEN 2025 – IHR PARTNER FÜR KULINARISCHE EXZELLENZ

Seit 2007 sind wir Ihr Full-Service-Partner für Messe- und Event-Catering.
Wir bieten Ihnen alles aus einer Hand: erstklassige Speisen, professionelle Servicekräfte,
erlesene Getränke und hochwertiges Equipment – individuell abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.

Unsere Expertise reicht weit über Deutschland hinaus – mittlerweile begleiten wir unsere
Kunden in ganz Europa.

 WWW.EVENT-LABORATORY.COM

Unsere Leidenschaft für exzellenten Kaffee führte 2011 zur Eröffnung unserer ersten Rösterei
in London, Großbritannien. Seit 2013 rösten wir mit Hingabe auch in Schönaich, Deutschland.

 WWW.MISSION-COFFEE.COM

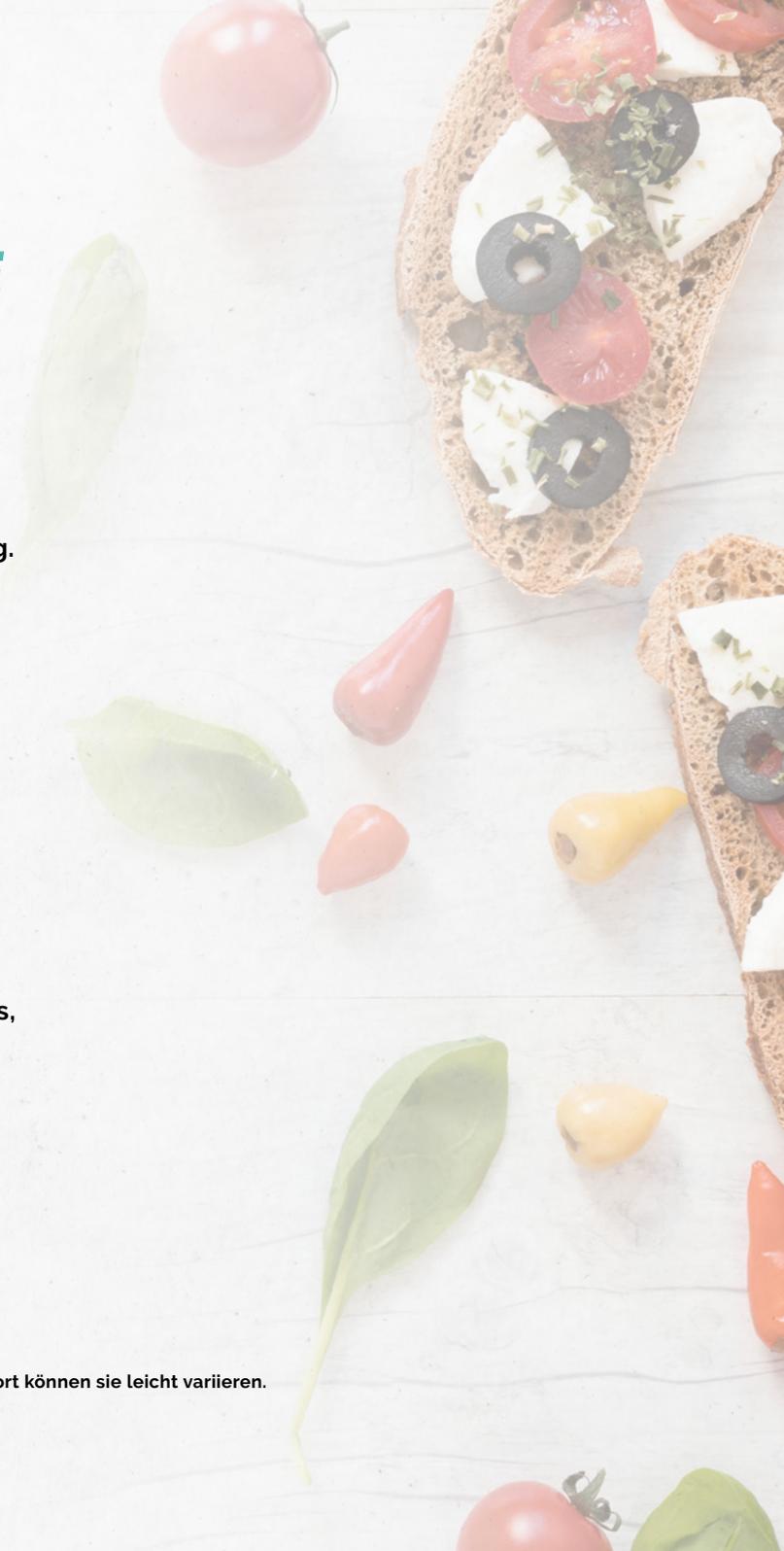
Die steigende Nachfrage nach Leihmaschinen und Baristas für Events und Messen inspirierte uns,
unseren Miet- und Verleihservice ins Leben zu rufen.

 WWW.KAFFEE-DIENSTLEISTUNGEN.DE

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser „Standartsortiment“.
Selbstverständlich bekommen Sie von uns auch das passende Team für Ihren Stand oder Event.

Haben Sie besondere Wünsche oder Ideen? Wir setzen sie gerne für Sie um!

 Alle angegebenen Preise verstehen sich als Nettopreise und gelten für unsere Homebase in Stuttgart. Je nach Messe- und Eventstandort können sie leicht variieren.



INHALT

Kaffee & More	1
Getränke – Alkoholfreie Getränke	2
Getränke – Alkoholische Getränke	3
Early Birds & Afternoon Snacks	4
Lunch	5
Salate & Bowls	6
Zuckerwerk	7
Veggie / Glutenfree / Vegan	8
Standparty	9
Equipment	10
Team & weitere Informationen	11

EVENT LABORATORY IST
IHR FULL-SERVICE-PARTNER
IN ALLEN FRAGEN RUND UM
IHRE VERANSTALTUNG

KONTAKT

+49 (0)711 99 70 28 97 

+49 (0)178 78 28 767 

info@event-laboratory.com 

www.event-laboratory.com 

KAFFEEBOHNEN & CO.

KAFFEE AUS DER EIGENEN LOKALEN RÖSTEREI : WWW.MISSION-COFFEE.COM

Espresso & Cafe Creme – Bohne „Romeo“ **23,90 € pro/KG**

Filterkaffee – Bohne „Tango“ **19,90 € pro/KG**

Verbrauchsgüterpaket „All-in“ **250,00 €**

(Milch 3,5 % Fett, Tee, Schokolade, Portionsmilch, Zuckersticks, To Go Becher (4 oz, 8 oz, 12 Oz), Kaffeegebäck, Hausgemachte Cantuccini)

✦ 3KG im „All-in-Paket“ inbegriffen, jedes weitere Kilo 29,90 €.

KAFFEEMASCHINEN AUS EIGENEM MASCHINENPARK : WWW.KAFFEE-DIENSTLEISTUNGEN.DE

✦ Suchen Sie sich hier, ihre passende Maschine aus. Wir beraten Sie gerne. Auf unserer Seite finden Sie neben Datenblättern auch viele weitere nützliche Informationen.

Einsteiger	Nespresso	Machen wir nicht, der Umwelt zur Liebe!
Vollautomaten	Franke A300 link	Klein, Kompakt, einfach in der Handhabung
Siebträger	Crem EX3	in Verbindung mit einem unserer Barsistas

KAFFEEMASCHINEN MESSEMIETPREISE

	Vollautomat	Siebträger	Preis
Kaffeemaschine Kategorie 1	Franke A300	Crem EX3	450,00 €
Kaffeemaschine Kategorie 2	Franke A600	Slayer V3	600,00 €

Filter (Bonamat inkl. 2,2 l Kanne, Einweisung inklusive) **90,00 €**

Filtertüten Packung **6,95 €**



**KAFFEE & MORE
– LOKAL & FAIR**

02.1

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE I

GROSSE FLASCHEN (zuzüglich Pfand)

Coca-Cola	(12 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	27,00 €
Coca-Cola light	(12 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	27,00 €
Coca-Cola zero	(12 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	27,00 €
Fanta Orange	(12 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	27,00 €
Sprite	(12 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	27,00 €
Orangensaft	(6 x 1 l, Glasflasche)	Kiste	20,50 €
Apfelsaft	(6 x 1 l, Glasflasche)	Kiste	19,50 €
Mineralwasser Classic	(9 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	13,00 €
Mineralwasser Medium	(9 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	13,00 €
Mineralwasser Naturell	(9 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	13,00 €
Apfelsaftschorle	(9 x 1 l, PET-Flasche)	Kiste	19,50 €

EIS

Crushed Ice	5 Liter	Beutel	13,90 €
Ice Cubes	5 Liter	Beutel	13,90 €

WASSERDISPENSER

auf Anfrage

✦ Alle Getränke werden auf Kommission geliefert, zurückgenommen werden nur volle Kisten.



GETRÄNKE

02.2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE II

KLEINE FLASCHEN (zuzüglich Pfand)

Mineralwasser Ensiger Gourmet

Naturell / Medium / Classic	(20 x 0,25 l, Flasche)	Kiste	17,50 €
Orangensaft	(24 x 0,2 l, Glasflasche)	Kiste	26,50 €
Apfelsaft	(24 x 0,2 l, Glasflasche)	Kiste	24,50 €
Coca-Cola	(24 x 0,2 l, Glasflasche)	Kiste	20,50 €
Coca-Cola light	(24 x 0,2 l, Glasflasche)	Kiste	20,50 €
Coca-Cola zero	(24 x 0,2 l, Glasflasche)	Kiste	20,50 €
Fanta Orange	(24 x 0,2 l, Glasflasche)	Kiste	20,50 €
Diez Bio Teaz			
Bio-Schwarztee Cranberry	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Bio-Grüner-Tee Zitrone-Ingwer	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Bio-Rooibostee Maracuja	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Bio-Matchatee Pfefferminze	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Diez Twice Schorlen			
Apfelsaftschorle	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Rote Johannesbeerschorle	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Rhabarberschorle	(20 x 0,33 l, Glasflasche)	Kiste	29,50 €
Red Bull Energy Drink	(24 x 0,25 l, Dose)	Pack	49,90 €



GETRÄNKE

03.1

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE I

WEISSWEIN

Diehl Grauburgunder „EINS ZU EINS“	Deutschland	(0,75 l, Flasche)	Flasche	14,50 €
Torre Zambra Madia, Incastro Bianco	Italien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	13,50 €
Bodegas Volver Paso a Paso Macabeo-Verdejo	Spanien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	16,00 €

ROTWEIN

Ramon Bilbao Crianza Rioja DOCA	Spanien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	18,00 €
Paso a Paso, Tempranillo Tinto	Spanien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	14,90 €
Terre di Montelusa Brindisi Riserva	Italien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	16,80 €

ROSÉ

Karl Haidle „Good Vibes“ Bio	Deutschland	(0,75 l, Flasche)	Flasche	15,50 €
Ca dei Frati DOC Italien	Italien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	16,50 €

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco	Italien	(0,75 l, Flasche)	Flasche	17,50 €
Sekt Kessler	Deutschland	(0,75 l, Flasche)	Flasche	15,50 €
Alkoholfrei Sekt	Deutschland	(0,75 l, Flasche)	Flasche	16,50 €
Champagne Moet & Chandon / Veuve	Frankreich	(0,75 l, Flasche)	Flasche	79,50 €

Weitere Weine
und Champagner
auf Anfrage.



WEIN & SEKT

03.2

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE II

BIER (ZUZÜGLICH PFAND)

Meckatzer Weiss-Gold	(24 x 0,33 l, Flasche)	Kiste	38,00 €
Meckatzer Weiss-Gold Alkoholfrei	(24 x 0,33 l, Flasche)	Kiste	38,00 €
Meckatzer Leichtes Hell	(20 x 0,5 l, Flasche)	Kiste	38,00 €
Meckatzer Natur-Radler	(24 x 0,33 l, Flasche)	Kiste	38,00 €
Meckatzer Weiss-Gold	(30-l-Fass)	Stück	155,00 €
Meckatzer Weiss-Gold Alkoholfrei	(30-l-Fass)	Stück	155,00 €
Rothaus Tannenzäpfle Pils	(24 x 0,33 l, Flasche)	Kiste	38,00 €
Rothaus Hefeweizen	(24 x 0,33 l, Flasche)	Kiste	38,00 €
Rothaus Radlerzäpfle	(24 x 0,33 l, Flasche)	Kiste	38,00 €

BIER-ZAPFANLAGEN UND ZUBEHÖR

Bier-Zapfanlage zweileitig Auftischgerät (zur Miete)	Stück	492,00 €*
Bier-Zapfanlage einleitig Auftischgerät (zur Miete)	Stück	482,00 €*
Bier-Zapfanlage Schwanenhals Untertischgerät (zur Miete)	Stück	517,00 €*
Kohlensäure (10 kg zzgl. Pfand)	Stück	54,50 €*

*inklusive Auf- und Abbau / Abnahme nach Schankanlagenverordnung

Wir arbeiten
mit regionalen
Brauereien -
Biergenuss aus
Süddeutschland



BIER

04.1

BELEGTE BASICS / HOLZOFENPANINI / WRAPS / KÖRNERSTANGEN / BELEGTE BRÖTCHEN

BASICS

Frisch gebackene Brezeln	1,20 €
Frisch gebackene Brezeln mit Butter	2,30 €
Frisch gebackene Brezeln mit Frischkäse	2,50 €
Frisch gebackene französische Croissants	1,70 €
Frisch gebackene französische Croissants mit Pistaziencreme	2,50 €
Frisch gebackene französische Croissants mit Nutella – das Original	2,50 €

HOLZOFENPANINI

4,90 €

- „New York Style“
Pastrami, Pickles & homemade Mustard Sauce
- „Spanisch“
Chorizo, getrocknete Tomaten & homemade Red Chilli Pepper
- „Italienisch“
Parmaschinken, Ruccola & homemade Green Pesto
- „Klassisch“
Putenschinken, Käse & homemade Relish

Gerne liefern
wir Ihnen noch
einen Panini-Grill
dazu!

WRAPS (halber Wrap 15 cm)

4,90 €

- „Veggie“
Tomate, Mozzarella & homemade Auberginen Chutney
- „Greek“
Fetakäse, Tomaten & Olivenpaste
- „Mare“
Lachs, Spinat & Frischkäse/Drill Relish
- „Chicken“
frisch gegrillter Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten
& homemade Caramelized Pepper

„EARLY BIRDS &
AFTERNOON
SNACKS“



04.2

KÖRNERSTANGEN / BELEGTE BRÖTCHEN

BELEGTE LAUGEN & KÖRNERSTANGEN

Natur	1,50 €
Butter	2,30 €
Frischkäse	2,50 €
Weichkäse	2,90 €
Mozzarella	3,50 €
Schinken	3,90 €
Kochschinken / Käse	4,50 €
Mailänder Salami	3,90 €
Mailänder Salami / Käse	4,50 €
Putenbrust	3,90 €
Puntenbrust / Käse	4,50 €

BELEGTE HOLZOFEN / LAUGEN & DUNKLE BRÖTCHEN

Natur	1,00 €
Butter	1,30 €
Frischkäse	1,50 €
Hartkäse	2,50 €
Mozzarella	3,00 €
Schinken	3,50 €
Kochschinken / Käse	4,00 €
Mailänder Salami	3,50 €
Mailänder Salami / Käse	4,00 €
Putenbrust	3,50 €
Puntenbrust / Käse	4,00 €



„EARLY BIRDS &
AFTERNOON
SNACKS“

05.1

LUNCH

EINFACH & UNKOMPLIZIERT

Hausgemachte Quiche (muss angeschnitten / Portioniert werden) 12 Stück **42,00 €**

- mit Zwiebeln und Speck
- mit Wirsing und Tomate
- mit Spinat und Hirtenkäse

„READY TO EAT“

Metzgerfrikadelle (Kalb oder Schwein) inkl. Kartoffel- oder Krautsalat **9,90 €**

Metzgermaultasche (auch vegetarisch) inkl. Kartoffel- oder Krautsalat **9,90 €**

Cordon-Bleu (Pute oder Schwein) inkl. Kartoffel- oder Krautsalat **9,90 €**

Schnitzel (Pute oder Schwein) inkl. Kartoffel- oder Krautsalat **9,90 €**

optional im Brötchen **6,90 €**

Senf / Ketchup / Mayo inklusive

HAUSGEMACHTE BEILAGEN

Preis pro KG **9,90 €**

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Klassischer Krautsalat
- Coleslaw
- Karottensalat
- Tomatensalat
- Bunter Nudelsalat (mit oder ohne Mayo)



LUNCH

05.2

„HOT BOWLS“

Linsen mit Spätzle

Preis pro Portion **9,90 €**

Linsen mit Spätzle & Saiten

Preis pro Portion **12,90 €**

Chilli con / sin Carne

Preis pro Portion **9,90 €**

Risotto mit Pilzen

Preis pro Portion **9,90 €**

✦ Mindestbestellmenge 10 Portionen

FRONTCOOKING

Tagliolini aus dem Parmesanlaib

Preis pro Portion **14,90 €**

gerne servieren wir die Tagliolini auch mit Trüffelhobeln

Rosa Roastbeef mit Marktgemüse

Preis pro Portion **19,90 €**

Riesengarnelen vom Grill mit Spinat

Preis pro Portion **19,90 €**

+ Chefkoch im Einsatz

Eventpauschale **490,00 €**

PLATTEN „TO SHARE“

Wurst- & Käseplatten

pro kg, auf Platte **39,00 €**

Gemischt oder getrennt,
inklusive Baguette und Feigensenf / Dips

Vegetarisches Antipastibrett

pro kg, auf Platte **45,00 €**

Veganes Antipastibrett

pro kg, auf Platte **49,00 €**

Weitere
Frontcooking /
Serving Optionen
wie Roastbeef etc.
auf Anfrage



LUNCH

SALATE & BOWLS

GEMISCHTER SALAT

- mit Feta Käse oder gegrilltem Halloumi Käse
- mit Chickebreast / Parmesanhobel / Croutons
- mit gekochtem Ei und Thunfisch

COUS-COUS-SALAT MIT FRISCHER MINZE

- mit Feta Käse oder gegrilltem Halloumi Käse

TOMATENSALAT

- mit Feta Käse oder gegrilltem Halloumi Käse
- mit gekochtem Ei und Thunfisch

OBSTALAT / OBSTKÖRBE

Obstsalat nach saisonalem Angebot

Saisonale Obstauswahl

Frische Smoothies und Gingershots

SONSTIGES

weitere Handelswaren auf Anfrage

Powerbars / Bio Feigen & Sesamriegel

Nussmischungen im Glas

BEILAGE

5,00 €

+ 2,50 €

+ 3,50 €

+ 3,50 €

6,00 €

+ 2,50 €

+ 2,50 €

+ 3,50 €

Portion

kg

pro Stück

pro Glas

HAUPTGERICHT

7,50 €

+ 3,50 €

+ 4,50 €

+ 4,50 €

9,00 €

+ 3,50 €

+ 3,50 €

+ 4,50 €

3,90 €

14,00 €

1,90 €

2,50 €

Salate & Bowls
servieren wir im
umweltfreundlichen
Cup nach saisonalem
Angebot.

SALATE & BOWLS

ZUCKERWERK / KONDITOREI

BLECHKUCHEN

(Schnitten im Blech angeliefert / 16 pro Blech)

pro Schnitte 2,70 €

- Double Chocolate
- Nusskuchen
- Mohnschnitte
- Apfelkuchen
- Zitronen-Schnitte
- Erdbeer Schnitte
- Waldfrucht Schnitte

HAUSGEMACHTE DESSERTS IM GLAS

Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig

pro Glas 3,90 €

Tiramisu

pro Glas 3,90 €

Mousse au Chocolat

pro Glas 3,90 €

Panna Cotta mit Waldfrüchten

pro Glas 3,90 €

Crema Catalana mit karamellisierten Zucker

pro Glas 3,90 €

Macarons in Wunschfarbe

48 Stück Einheit 75,00 €

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Hausgemachte Pasticcini

pro Stück 1,90 €

Hausgemachte Profiteroles mit versch. Füllungen

pro Stück 2,50 €

Konditor Zimtschnecken (auch vegan)

pro Stück 3,50 €

Wir arbeiten
ausschließlich mit
frischer Ware von
unserem Konditor –
TK Produkte nur auf
Anfrage!



ZUCKERWERK/ KONDITOREI

VEGGIE / VEGAN / GLUTENFREE

Asia Slider Veggie Mushroom *vegan*

handgeformter asiatisch-leichter Snack-Mini aus Uruchi-Reis mit einer Füllung aus Kräuterseitling und knackigem Gemüse mit würziger Sojasauce.

Asia Stick Thai Veggie *vegan*

krosse Mini-Teigtaschen am Bambusspieß, vegan gefüllt mit knackigen Gemüsestückchen, in einer pikanten Curry-Sauce.

Breaded Mozzarella Sticks

Mozzarella Sticks mit mediterranen Kräutern und unwiderstehlicher Knusperpanade.

Broccoli & Cheese Nuggets

Knackiger Broccoli in cremigem Käse gebacken in goldgelbem Mantel aus Backteig.

Cauli Wings *vegan*

Veggie Wings aus Blumenkohl mit pikantem BBQ-Knuspercoating.

Funky Falafel Edamame & Herbs *vegan*

Vegane Falafel-Balls aus trendiger Edamame, feinen Erbsen, frischer Kräuternote und crunchy Rote-Bete-Panade.

Funky Falafel Ginger & Beetroot *vegan*

Veganer Falafel-Snack aus proteinreichen Kichererbsen, Rote Bete und Ingwer, umhüllt von einer crunchy Karottenpanade mit Quinoapops.

Funky Falafel Harissa & Grilled Pepper *vegan*

Vegane Kichererbsen-Falafel mit gegrillter Paprika und traditionellem Harissa-Gewürz. Umhüllt von einer knusprigen Karottenpanade.

FVZ Gemüseschnitzel vorgebraten *vegan*

Das Gemüseschnitzel aus Brokkoli, Karotten, Erbsen und ganzen Dinkelkörnern ist umhüllt von einer knusprigen Panade.

FVZ Paprika Vital roh

Rote Paprikahälften, gefüllt mit einem pikant gewürzten Mix aus Gemüse, Getreide und Käse.

Weitere
Speisen und
Preise auf
Anfrage!

Wir erfüllen
auch individuelle
Wünsche!

Sprecht uns direkt
darauf an...

VEGGIE / VEGAN
GLUTENFREE

09.1

COCKTAILS & AFTERWORK CLASSICS

Aperol Spritz

Erfrischend und leicht – Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda ergeben diesen beliebten Drink.

Gin Tonic

Ein zeitloser Klassiker, der durch seine einfache Mischung aus Gin und Tonic besticht und oft mit einer Limetten- oder Zitronenscheibe garniert wird.

Mojito

Dieser kubanische Cocktail vereint Rum, frische Minze, Limette, Zucker und Soda zu einem erfrischenden Mix.

Caipirinha

Brasiliens Nationalgetränk: Hergestellt aus Cachaça, frischen Limetten und Zucker, bietet es einen intensiven, fruchtigen Geschmack.

Cuba Libre

Bekannt auch als „Rum and Coke“ – eine simple Kombination aus Rum, Cola und einem Spritzer Limettensaft.

Margarita

Erfrischender Mix aus Tequila, Triple Sec und Limettensaft – oft mit einem Salzrand serviert.

Whiskey Sour

Ein harmonischer Mix aus Whiskey, Zitronensaft und Zucker, manchmal verfeinert mit Eiweiß für eine samtige Konsistenz.

Moscow Mule

Dieser Drink kombiniert Vodka, Ginger Beer und Limettensaft und wird traditionell in einem Kupferbecher serviert.

Old Fashioned

Ein klassischer Cocktail, bei dem Whiskey mit Zucker, Bitter und einem Hauch Wasser gemischt wird, garniert mit einer Orangenschale.

Negroni

Ein intensiver Mix aus Gin, Campari und süßem Wermut, der durch seine bittere Note besticht und mit einer Orangenscheibe abgerundet wird.

Daiquiri

Ein erfrischender Cocktail aus Rum, Limettensaft und Zucker – klassisch oder gefroren.

Martini

Ein eleganter Mix aus Gin (oder Wodka) und trockenem Wermut, oft mit einer Olive oder einem Zitronentwist garniert.

Manhattan

Whiskey, süßer Wermut und Bitter ergeben zusammen diesen klassischen Cocktail, serviert mit einer Cocktailkirsche.

Cosmopolitan

Ein moderner Favorit, der Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft und Limettensaft stilvoll kombiniert.

Bloody Mary

Ein würziger Cocktail auf Tomatensaftbasis mit Wodka, Zitronensaft, Worcestersauce und einer Prise Gewürze.

Espresso Martini

Eine perfekte Mischung aus Wodka, Kaffeelikör und frisch gebrühtem Espresso – ideal für Kaffeeliebhaber, die einen extra Energieschub nach Feierabend schätzen.

Weitere
Drinks und
Preise auf
Anfrage!

Gerne kreiert
unser Barteam
mit Ihnen gemeinsam
einen Signature Drink
in „Ihren Farben“

GIN-Tasting
(auch alkoholfrei)
auf Anfrage!

STANDPARTY

09.2

MOCKTAILS & ALKOHOLFREIE DRINKS

Virgin Mojito

Frische Minze, Limettensaft, Zucker und Soda – der klassische Mojito ganz ohne Rum.

Virgin Pina Colada

Eine cremige Mischung aus Kokoscreme, Ananassaft und Eis – tropisches Urlaubsfeeling pur.

Virgin Mary

Ein würziger Tomatensaft-Cocktail mit Zitronensaft, Worcestersauce und Tabasco, garniert mit Sellerie.

Shirley Temple

Erfrischendes Ginger Ale oder Sprite, gemischt mit Grenadine und verziert mit einer Maraschino-Kirsche.

Arnold Palmer

Die perfekte Kombination aus Eistee und Zitronenlimonade für einen erfrischenden Genuss.

Virgin Daiquiri

Ob Erdbeer- oder Limettenvariante – ein fruchtiger Klassiker ohne Alkohol.

Virgin Margarita

Frischer Limettensaft, Agavensirup und ein salziger Rand machen diesen Drink zu einem spritzigen Genuss.

Roy Rogers

Cola trifft auf Grenadine, garniert mit einer Kirsche – ein simpler, aber beliebter Klassiker.

Cinderella

Ein fruchtiger Mix aus verschiedenen Säften (z. B. Orange, Ananas, Zitrone) und einem Hauch Grenadine.

Fruit Punch

Ein bunter Punsch, der aus einer Vielzahl von Fruchtsäften zusammengestellt wird – perfekt für jede Party.

Sparkling Apple Cider

Spritziger Apfelsaft mit Kohlensäure – ein erfrischender Drink, der an festliche Anlässe erinnert.

Basil Lemonade

Hausgemachte Limonade, verfeinert mit frischem Basilikum – eine ungewöhnliche, aber leckere Variante.

Cucumber Cooler

Gurkenlimonade, oft mit Minze kombiniert, sorgt für ein besonders frisches Geschmackserlebnis.

Blueberry Fizz

Blaubeeren, Zitronensaft und Mineralwasser vereint zu einem spritzigen und fruchtigen Drink.

Tropical Sunrise

Eine Mischung aus Ananas- und Orangensaft, abgerundet mit einem Schuss Grenadine, der an einen tropischen Sonnenaufgang erinnert.

Weitere
Drinks und
Preise auf
Anfrage!

Gerne kreiert
unser Barteam
mit Ihnen gemeinsam
einen Signature Drink
in „Ihren Farben“

GIN-Tasting
(auch alkoholfrei)
auf Anfrage!



STANDPARTY

09.3

BAR- & FINGERFOOD

AMERICAN STYLE

COLD Bagels mit verschieden Belägen, Chicken Wings

HOT Mini Club Sandwiches, Mini Burger

SWEET Muffins / Donuts oder Ben & Jerries Eiscreme

ITALIAN STYLE

COLD Diverse Antipastivariationen wie Mini Panini, Antipastogemüse, Artischockenherzen, Oliven, Tomate Mozzarella im Glas

HOT Tagliolini aus dem Parmesanlaib (optional mit Trüffelhobeln)

SWEET Hausgemachte Pasticcini / Desserts im Glas Tiramisu & Panna Cotta / Sorbet und Milcheis aus der Eistheke am Stand

SPANISH STYLE

COLD Diverse Tapasvariationen wie Montaditos hausgemachte Minibrötchen mit Chorizo, Serrano, Manchego, Gemüse garniert mit Oliven, getrockneten Tomaten

HOT Albondigas in Tomatensauce, hausgemachte Tortilla

SWEET Crema Catalana im Glas & Churros am Stand zubereitet

GERMAN STYLE

COLD Wurst und Käsebretter (auch schweinefleischfrei)

HOT Currywurst mit Brötchen

SWEET Apfelmüchle oder Schwarzwälder Kirsch im Glas

Preise
auf
Anfrage!

Weitere
Fingerfood
Varianten auf
Anfrage.

ASIAN STYLE

COLD Shrimp Sesam Wan-Tan – Gefüllte Sesamteigtasche mit saftigen Garnelenstückchen, verfeinert mit aromatischem Koriander

COLD Chik'n Money Bag – Ein echter Hingucker! Teigsäckchen, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen

COLD Duck Spring Roll – Gefülltes Teigröllchen mit Entenfleisch, Zwiebeln und Frühlingzwiebeln in asiatischer Hoisin-Sauce

COLD Vegetable Thai Samosa – Teigtäschchen aus Thailand mit feinen Glasnudeln, Gemüse und ein frischer Hauch Lemongras

HOT Pork Bellys Chunks mit koreanischem Gurkensalat, mit Sesamöl und Chilli

SWEET Mochis & Mangodessert im Glas



**BAR &
FINGERFOOD**

10.1

EQUIPMENT

TASSEN / GLÄSER / TELLER / BESTECK

KAFFEGEDECKE	(Gedecke jeweils 30 Stück)
Espressogedeck	Tasse Untertasse Kaffeelöffel
Kaffeegedecke	Tasse Untertasse Kaffeelöffel
Latteglas	Glas Untertasse Lattelöffel
Komplettset	100,00 €

GLÄSER

Wasser- Longdrinkgläser	(36 Stück) Rack
Sektgläser	(36 Stück) Rack
Weingläser	(25 Stück) Rack
Biertulpen	(25 Stück) Rack
Weißbiertgläser 0,3 l	(25 Stück) Rack
Komplettset	150,00 €

TELLER

Suppengedecke	12er Set
Kuchenteller	30er Box
Speiseteller	30er Box
Schalen	30er Box
Komplettset	150,00 €



EQUIPMENT

10.2

BESTECK (ZUR MIETE)

Messer	25er-Bundel	
Gabeln	25er-Bundel	
Löffel	25er-Bundel	
Kuchengabeln	25er-Bundel	
Espressolöffel	25er-Bundel	
Kaffeelöffel	25er-Bundel	
Bestecksortiment	Komplettsset	150,00 €

SERVIETTEN IN WUNSCHFARBE

klassisch 1/8 Falz | Bestecktaschen | Cocktailservietten

EINWEG (NACHHALTIG)

Einweg-Imbisssteller	(50 Stück) Packung	7,50 €
Einweg-Gabeln	(50 Stück) Packung	7,50 €
Einweg-Messer	(50 Stück) Packung	7,50 €
Einweg-Löffel	(50 Stück) Packung	7,50 €
Einweg-Suppenterrine 500 ml	(50 Stück) Packung	10,90 €



EQUIPMENT

10.3

WEITERES EQUIPMENT

Glasvitrine für Panini etc.	Stück	50,00 €
Champagernschale Groß inkl. Beleuchtung	Stück	9,50 €
Wurstwärmer 220 V inkl. Wurstzange	Stück	50,00 €
Chafing Dish K-Pot elektro Rieber inkl. Aufsatz	Stück	21,50 €
Stehische (ab 10 Tischen)	Stück	14,00 €
Spülmaschine Hobart inkl. Installation	Stück	400,00 €
Klarspüler und Salz (Reinigungsmittel werden extra berechnet)	Pauschal	100,00 €

SONSTIGES

Thermoskanne 1,0 l	Stück	4,00 €
Thermoskanne Bonamat 2,2 l Pump	Stück	9,90 €
Wasserkocher	Stück	15,00 €

PUTZ- & REINIGUNGSMITTEL Komplettsset 100,00 €

(Küchenrolle, Reinigungstücher, Spülmittel, Schwamm, Glasreiniger, Poliertücher, Müllsäcke)

- ✂ Die Müllentsorgung erfolgt direkt über den Messe-Anbieter / Organisator.
Hierfür fallen ggf. zusätzliche Kosten an.



EQUIPMENT

UNSERE PERSONALAUFSTELLUNG

FÜR PLANUNG UND ORGANISATION

- **Projektleiter**
(Messe-Komplett-Organisation – Messestandplanung inkl. Messebau und Umsetzung der Kundenwünsche vor Ort)
- **Standleiter**
(Messestandleitung, Personalplanung und Koordination am Stand)

AM MESSESTAND

- **Empfangshostess**
- **Modelhostess**
- **Produkthostess**
- **Servicehostess**
- **Nachtwache**

- **Barista** (Latte Art Skills für Siebträgerkaffeemaschinen)
- **Thekenkraft / Zapfer**

- **Koch**
- **Showkoch (Frontcooking)**
- **Küchenhilfe**
- **Spülkraft**

Wir stellen
unser Team
individuell und für
Ihre Bedürfnisse
zusammen!

TEAM & ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Liebe Kunden,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unser geschultes Personal jederzeit in der Lage ist, auch in stressigen Situationen professionell und sicher zu handeln.

Bei größeren Messeständen und Standparties empfehlen wir zusätzlich den Einsatz eines erfahrenen Standleiters, der die Koordination zwischen Gästen, Catering und Ihnen als Auftraggeber übernimmt.

Ein respektvoller Umgang miteinander bleibt dabei unser höchstes Gebot – auch wenn es auf Messen einmal hektisch zugehen kann.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

-  **Speisenbestellung:** Bestellungen sind täglich bis 12:00 Uhr für den Folgetag möglich .
-  **Pfand:** Pfand wird nur berechnet, sollte das Leergut nach Messeende nicht an uns zurückgegeben werden.
-  **Mehrfachlieferungen:** nach Absprache.



12

PFANDKOSTEN

Preise netto, zzgl. der gesetzl. MwSt.

GLASFLASCHEN	
Glasflasche	0,15 €
PET-Flasche	0,25 €
Bierflasche	0,08 €
Bierfass	40,00 €
Kohlensäureflasche	30,00 €

KISTEN	
20 Glasflaschen 0,25 l	4,50 €
24 Glasflaschen 0,20 l	5,10 €
24 Glasflaschen 0,33 l	3,42 €
20 Glasflaschen 0,5 l	3,10 €
6 Glasflaschen 1 l	2,40 €
6 PET-Flaschen 1,5 l	3,00 €
9 PET-Flaschen 1 l	3,75 €
12 PET-Flaschen 1 l	4,50 €

ZUSATZKOSTEN