



# SPEISEKAMMER

„Glück |  
Seligkeit“



# „Glück & Seligkeit“ [ Kleinigkeiten zum Empfang ]

## Köstliche Bruschetta

Duo köstlicher Bruschetta vom „Anderthalb-Meter-Brett“

Bitte wählen Sie aus:

Bruschetta Parma

Parmaschinken | Dattel-Crème | Wildkräutersalat | Olive |  
Parmesan | Kresse

*oder*

Bruschetta Milano

Tranchen von der Hähnchenbrust | hausgemachtes Pesto |  
Pflücksalat | Tomatenwürfel | Kresse

Bitte wählen Sie aus:

Bruschetta Pienza

Peccorino | Hagebutten-Apfel-Chutney | Feldsalat | Kresse [vegi]

*oder*

Bruschetta Verona

Crème von süßer Paprika | getrocknete Tomate | Pflücksalat |  
Kresse [vegi]



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur

# „Glück & Seligkeit“ [ Vorschlag „Mediterran“ ]

## Kaltes

Salat Niçoise im Glas präsentiert  
Thunfisch | junge Kartoffel | Bohne | Ei

„Vitello Tonnato“

Rosa gebratenes Kalbfleisch | Thunfischsauce |  
Kapernapfel

Zackenbarsch | Tomaten-Olivenragout |  
Focaccia-Crouton

Caprese

Babymozzarella | konfierte Kirschtomate | Basilikumpesto  
| Limone

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

## Warmes

Coq au Vin Manufaktur-Style

Brust und Keule vom Freilandhuhn |  
geröstetes Wurzelgemüse | Burgunderjus |  
sautierte Traube | Steinchampignon | Kräuterreis

Saltimbocca vom Kalb |

Kirsch-Pfeffersauce | Romanesco | Rahm-Gnocchi

Meeresfisch der Saison im Ofen gegart |

Ofen-Gemüse | Pernodsauce | Rosmarinkartoffel

Penne al Arrabiata

Feurige Penne | Paprika | Zwiebel | Tomatensugo

## Süßes

Zitronengras-Panna Cotta |  
Mangokonfit

Latte Macchiato Crème |  
Schokoladenstücke

Katalanische Vanillecrème |  
Sherry-Feige



## SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

# „Glück & Seligkeit“ [ Vorschlag „Mediterran II“ ]

## Kaltes

Aragoneser Salat | Eisbergsalat | Tomate | Olive |  
Paprika | Streifen vom Parmaschinken

Flusskrebsschwänze | Honig-Senf-Sauce

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Salat von San Marzano Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

## Warmes

Involtini von der Hähnchenbrust | Parmesanschaumsauce |  
Zucchini-Paprikagemüse | Kartoffelgnocchi

Rinderrücken unter einer mediterranen Kräuter-Meersalzkruste gegart |  
Barolosauce | Landkartoffel-Olivenragout

Gebratenes St. Pierrefilet | Garnele | Muschel |  
Safranschaumsauce | Blattspinat | Wildreis

## Front Cooking

Pasta aus dem Parmesanlaib |  
Basilikum-Pesto | Kirschtomate

## Süßes

Dessertvariation  
à la cateringmanufaktur im Minigläschen



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur

# „Glück & Seligkeit“ [ Vorschlag „Mediterran III“ ]

## Kaltes

Mediterranes Grillgemüse |  
Zitronen-Pesto Dressing | Knoblauch-Joghurt  
Gepfeffertes Mozzarella | Traubenragout | Balsamico  
Aubergine | Tomatenpüree | frittiertes Salbei  
Vitello Tonnato | Kapernbeere  
Manchegokäse  
Serranoschinken  
Bunter Marktsalat des Südens |  
Basilikum-Limettdressing | Feigen-Nuss Dressing  
Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

## Warmes

Saltimbocca vom Schwein | Schmelztomate |  
Meersalz-Butter | Linguine  
Hähnchenfilet | Feigen-Ricotta Topping |  
Ofenpaprika | Gnocchi  
Doradenfilet | getrüffeltes Kartoffelstampf | Rucola  
Gelbe Bandnudeln |  
Ratatouille-Gemüse | Tomaten-Olivensugo | frischer  
Basilikum | Ricottakäse

## Süßes

Rosmarin Panna Cotta | Apfelkompott  
Latte Macchiato Crème | Chilizucker  
Tiramisu



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur

# Getränke + Cocktails

## Alkoholfreie Getränke 0,25 l:

Coca Cola | Coca Cola light | Fanta | Sprite |  
Orangensaft | Apfelschorle | Trauben  
Maracujasaftschorle

## Alkoholfreie Getränke 0,75 l:

Herzog LIFE | Herzog Naturelle Mineralwasser

## Bier vom Fass | aus der Flasche 0,33 l:

Brinkhoff's No. 1 | Brinkhoff's Radler |  
Brinkhoff's alkoholfrei

## Sekt:

Geldermann brut trocken

## Weißwein:

Grauburgunder  
QbA, trocken  
Weingut Lergenmüller / Pfalz

## Rotwein:

Pinot Noir  
QbA, trocken  
Weingut Lergenmüller / Pfalz

## Heißgetränke

Kaffee Crème | Espresso

Die Pauschale ist gültig für 6 Stunden.

Im Anschluss wird je weitere Stunde € 7,14 / Person  
berechnet.

## Cocktails mit Alkohol:

Caipirinha  
Mojito  
Sex on the Beach  
Tequila Sunrise  
Mai Tai  
Prince  
Moscow Mule / Gin Mule  
Pina Colada

## Cocktails ohne Alkohol:

Ipanema  
Fruit Punch  
Virgin Colada

## Longdrinks:

Gin Tonic (Thomas Henry)  
Havana Club Cola (Cuba Libre)  
Jameson Whiskey Cola

## Special:

Lillet Wild Berry  
Aperol Spritz



# SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur



# Mitternachtsimbiss

## Snacks

Dortmunder Currywurst inkl. Mini-Brötchen  
à € 3,50 / Portion

Parmaschinken und Peccorinostifte  
aus der Streetfood-Tüte  
à € 5,50 / Portion

Käse und Schinken –  
frisch geschnitten von der Berkelmaschine  
à € 8,50 / Person

Vesperbrett mit Laugenbrezeln, Rohkost und Dipps  
€ 5,50 / Portion

OPTIONAL



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur



# Personal

## Event-Servicekräfte

Die perfekten Servicebegleiter Ihrer Veranstaltung!  
Ob Menü, Buffet oder Flying Fingerfood – keine  
Service-Herausforderung  
ist zu groß.

**€ 45,00 / h bei Verlängerung der  
Veranstaltung nach Ablauf der Pauschale.  
Es werden mindestens 2 Servicekräfte pro  
Stunde bei der Abrechnung berücksichtigt!**



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur



# „Glück | Seligkeit“ im Überblick

- Pauschalabrechnung unserer Leistungen -

Raubereitstellung inkl. Nebenkosten

Inkl. Duo köstlicher Bruschetta – serviert auf langen Holzbrettern zum Aperitif

Inkl. Buffetvarianten gem. „Glück & Seeligkeit“

Inkl. Getränkepauschale für 6 Std. inkl. Cocktails

Personal für 6 Std. Veranstaltungsdauer, danach pro h + € 107,10

Mobiliar, Equipment, Dekoration wie vorhanden

**Gesamt netto pro Person:**

**€ 134,45\***

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl inkl. Cocktails

**\*Preis ab 40 Personen und exklusive der gültigen MwSt.!**



# Bedingungen

- § Alle im Angebot genannten Preise verstehen sich, sofern nicht anders deklariert, exkl. der gesetzlichen MwSt..
- § Bitte berücksichtigen Sie, dass das Angebot auf Grundlage der angegebenen Personen- / Portionszahlen erstellt worden ist.
- § Bei Abweichungen der Personen- / Portionszahlen um mehr als - 5,00 % kann es zu Preisanpassungen kommen.
- § Aufgrund von unvorhergesehenen Preissteigerungen kann es zu Preis-  
anpassungen kommen.
- § Aufgrund von Lieferengpässen kann es zu Abweichungen und inhaltlichen  
Anpassungen im Speisenangebot kommen.
- § Die endgültige Teilnehmerzahl wird der Kongress Dortmund GmbH spätestens  
14 Tage vor Veranstaltungstermin mitgeteilt und bildet die spätere  
Abrechnungsgrundlage.
- § Sollte die **Rechnungsadresse NICHT** der **Angebotsadresse** entsprechen, ist  
dies VOR der Veranstaltung mitzuteilen. Eine nachträgliche Rechnungsänderung  
wird mit € 25,00 in Rechnung gestellt!
- § Bruch und Verlust von Geschirr, Gläsern und Besteck ist nicht Bestandteil dieser  
Vereinbarung. Im Bedarfsfall erfolgt eine gesonderte Abrechnung.
- § Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kongress Dortmund GmbH.
- § Mit Annahme des vorliegenden Angebotes erklären Sie sich mit dem Speichern  
Ihrer Daten zur internen Verwendung einverstanden.



# Bedingungen Speisekammer

- § Die Anmeldung und Gebührenzahlung bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) ist ausschließlich durch Sie vorzunehmen. Auf Verlangen ist ein entsprechender Nachweis über die Entrichtung der GEMA-Gebühren vorzulegen.
- § Für Wertsachen, Bargeld, Garderobe und andere Gegenstände wird keine Haftung übernommen. Etwas anderes gilt nur, sofern unsererseits ein Fall der groben Fahrlässigkeit oder Vorsatz gegeben ist. Unsere Haftung ist auf solche Schäden begrenzt, die durch grob fahrlässiges oder vorsätzliches Handeln unsererseits entstanden sind.
- § Wird die Location in einer über das übliche Maß hinaus oder in einer atypischen Weise verschmutzt oder gar beschädigt, tragen Sie die zusätzlichen Kosten hierfür, die durch die Reinigungs- und / oder Reparaturarbeiten entstehen.
- § Spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungstermin ist eine Anzahlung von 50 % des prognostizierten Rechnungsbetrages fällig. Die Kongress Dortmund GmbH sendet dem Auftragsgeber vorab eine entsprechende Akontorechnung zu.
- § Sollte 7 Tage vor Veranstaltungsdatum noch kein Zahlungseingang verbucht worden sein, behält sich die Kongress Dortmund GmbH den Rücktritt vom Vertrag vor.



# Datenschutz

## Hinweise zum Datenschutz

Die Westfalahallen Unternehmensgruppe GmbH mit den Unternehmenstöchtern Messe Dortmund GmbH, Westfalahalle GmbH sowie Kongress Dortmund GmbH, Strobelallee 45, 44139 Dortmund, verarbeiten zum Zweck der Erbringung vertraglicher Leistungen, der Information über unsere Dienstleistungen und zur Geschäftsanbahnung personenbezogene Daten.

Zu diesem Zweck haben wir gem. Art. 6 Abs. 1 Satz 1 lit. f) DS-GVO folgende personenbezogene Daten von Ihnen (vgl. Art. 4 Satz 1 Nr. 2 DS-GVO) gespeichert:

- Bestandsdaten (z.B., Namen, Adressen).
- Kontaktdaten (z.B., E-Mail, Telefonnummern).
- Ggf. Inhaltsdaten (z.B., Texteingaben, Fotografien, Videos).
- Ggf. Vertragsdaten (z.B., Vertragsgegenstand, Laufzeit, Kundenkategorie).
- Ggf. Zahlungsdaten (z.B., Bankverbindung, Zahlungshistorie).

Den Schutz Ihrer Daten nehmen wir sehr ernst. Weitere Hinweise zum Datenschutz sowie zu Ihren Rechten in Bezug auf die Datenverarbeitung und Ihre Daten entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung:

<https://www.westfalahallen.de/datenschutzerklaerung.html>

