



Messe Catering und Services



by Andreas Heine

Ihr Partner für einen perfekten Auftritt

Als Aussteller ist Ihr Messeauftritt die Gelegenheit, um Kunden zu gewinnen und zu binden. Bleiben Sie nicht nur mit einem beeindruckenden Messestand in bester Erinnerung – begeistern Sie auch auf kulinarischer Ebene. Indigo Events bietet Ihnen anspruchsvolles und perfekt abgestimmtes Catering, Personal und Equipment für Fach- und Publikumsmessen.

Wir lieben Kulinarik

Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Gastronomie ist Kulinarik unsere Leidenschaft. Unsere Catering-Partner sind bewährte Profis, die hohen Qualitätsansprüchen bei fairen Preisen gerecht werden und diesen hohen Anspruch auch auf Ihrem Messestand umsetzen können. Für Ihren Messeauftritt kombinieren wir geschmackvolle Backwaren-Klassiker, Fingerfoodkreationen und Snacks – alles in Abstimmung zu Ihrem Messekonzept. Selbstverständlich runden wir das Catering durch eine entsprechende Getränkeauswahl, Kaffeespezialitäten und eine Cocktailbar ab.

Alles aus einer Hand

Damit Ihrem gelungenen Messeauftritt nichts im Wege steht, begleiten wir Sie als zentraler Partner für die Ausstattung Ihres Messestands sowie in der Bereitstellung von kompetentem Service-Personal zur Seite. Auch in der Organisation der Aftershow-Party unterstützen wir Sie, von der Buchung einer exklusiven Location, über den DJ bis hin zum Shuttleservice.

Lassen Sie sich inspirieren

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unsere Köstlichkeiten und weitere Leistungen. Eine Änderung der Mengen und Ausweitung der Leistungen sind selbstverständlich möglich.



INHALTSVERZEICHNIS

7	Gebäck & Starter
11	Fingerfood
12	Suppen & Quiches
13	Mittagsgerichte
15	Snack-Klassiker
16	Kekse, Sweets, Salzgebäck
17	Kuchen & Co.
18	Alkoholfreie Getränke
19	Alkoholische Getränke
21	Heißgetränke
22	Equipment
23	Messekomplettpakete
24	Kaffeetechnik
25	Zapftechnik & Küchentechnik
26	Personal & Transport



MINI-SAUERTEIG-BRÖTCHEN MIT DECKEL €

Set 1 20 Stück 43

Mini-Sauerteigbrötchen mit Fenchelsalami und Rucola
 Mini-Sauerteig-Sesambrötchen mit Frischkäse, Rote Bete, Aprikose und Rucola
 Mini-Sauerteig-Mehrkornbrötchen mit Emmentaler, Tomate, Gurke und Feigensenf

Set 2 20 Stück 43

Mini-Sauerteigbrötchen mit Putenbrust und Currycrème
 Mini-Sauerteig-Sesambrötchen mit gegrilltem Gemüse, Baby-Romanasalat und Parmesan
 Mini-Sauerteig-Mehrkornbrötchen mit Bergkäse, Radieschen und Kresse

MINI-GOURMET-BRÖTCHEN MIT DECKEL €

Set 3 30 Stück 78

Körnerbrötchen mit Rosmarinschinken, Tomate, Olivenöl und Rucola
 Sonnenblumenkernbrötchen mit Ei, Senf, leichter Mayonnaise und Paprika
 Karottenbrötchen mit Räucherlachs, Meerrettichcrème und Gurke
 Rosinen-Walnussbrötchen mit Brie und Trauben
 Kürbiskernbrötchen mit Pastrami, Senf, Gewürzgurke und Cole Slaw

Set 4 30 Stück 84

Körnerbrötchen mit Mailänder Salami, Kirschtomate und Cornichon
 Sonnenblumenkernbrötchen mit Hummus, Karotte, Gurke und Sprossen
 Karottenbrötchen mit Thunfisch, Avocado, Gurken und Rucola
 Rosinen-Walnussbrötchen mit Emmentaler, Tomate, Gurke und Feigensenf
 Kürbiskernbrötchen mit Putenbrust, Cranberry, Paprika und Currycrème

MINI-LAUGENGEBÄCK MIT VERSCHIEDENEN DIPPS €

Set 3 30 Stück 52,5

Mini-Laugenbrezel mit Schnittlauch-Frischkäse
 Mini-Laugenstange mit Paprikafrischkäse
 Mini-Laugenknoten mit Tomatenfrischkäse

VITALBROT- UND ROGGENBROTSTULLEN IM BUTTERBROTPAPIER €

Set 1 20 Stück 59

Vitalbrotstulle mit Fenchelsalami und Rucola
Roggenbrotstulle mit Frischkäse, Rote Bete, Aprikose und Rucola
Vitalbrotstulle mit Emmentaler, Tomate, Gurke und Feigensenf
Roggenbrotstulle mit Putenbrust, Cranberry, Paprika und Currycrème

Set 2 20 Stück 59

Vitalbrotstulle mit Rosmarinschinken, Tomate, Olivenöl und Rucola
Roggenbrotstulle mit Ei, Senf, leichter Mayonnaise und Paprika
Vitalbrotstulle mit Bergkäse, Radieschen und Kresse
Roggenbrotstulle mit Landschinken, Senf und Cornichon

Set 3 20 Stück 59

Vitalbrotstulle mit gegrilltem Gemüse, Baby-Romanasalat und Parmesan
Roggenbrotstulle mit Räucherlachs, Meerrettichcrème und Gurke
Vitalbrotstulle mit Hummus, Karotte, Gurke und Sprossen
Roggenbrotstulle mit Pastrami, Senf, Gewürzgurke und Cole Slaw

WRAPS - 1/2 WRAP €

Set 4 15 Stück 42,5

Weizentortilla-Wrap mit Hühnchen, Romanasalat, Ceasars Dressing
Weizentortilla-Wrap mit Karotte, Rote Bete, Rucola und getrockneten Früchten
Weizentortilla-Wrap mit Tomate, Zucchini, Olive, Peperoni und Frischkäse

Set 5 15 Stück 42,5

Weizentortilla-Wrap mit Emmentaler, Kochschinken, Ei und Salat
Weizentortilla-Wrap mit Lachs, Spinat, Avocado und Frischkäse
Weizentortilla-Wrap mit Hoisin-Chicken, Lattuga und Sesam

Set 6 15 Stück 42,5

Weizentortilla-Wrap mit Rinderhack, Rotkohl, Hummus, Minze und Rosinen
Weizentortilla-Wrap mit Thunfisch, Radicchio, Dill und griechischem Joghurt
Weizentortilla-Wrap mit Falaffel, Minze, Kichererbsen und Guacamole

SCHNITTCHEN AUF FRANZÖSISCHEM SAUERTEIGBAGUETTE €

Set 1 30 Stück 69

Baguetteschnittchen mit Frischkäse, Rote Bete, Aprikose und Rucola
Baguetteschnittchen mit Emmentaler, Tomate, Gurke und Feigensenf
Baguetteschnittchen mit Putenbrust, Cranberry, Paprika und Currycrème
Baguetteschnittchen mit Räucherlachs, Meerrettichcrème und Gurke
Baguetteschnittchen mit Rosmarinschinken, Tomate, Olivenöl und Rucola

Set 2 30 Stück 69

Baguetteschnittchen mit Ei, Senf, leichter Mayonnaise und Paprika
Baguetteschnittchen mit Mozzarella, Kirschtomaten und Balsamicokaviar
Baguetteschnittchen mit Hummus, Karotte, Gurke und Sprossen
Baguetteschnittchen mit Thunfisch, Avocado, Gurken und Rucola
Baguetteschnittchen mit Pastrami, Senf, Gewürzgurke und Cole Slaw

FOCACCIA-PANINI, FRISCH AM MESSESTAND ZUBEREITET €

Set 30 Stück 117
zzgl. Kontaktgrill

Panini mit Baby-Spinat, Hirtenkäse und roten Zwiebeln
Panini mit Fenchel-Salami, Rucola und Mozzarella
Panini mit Käse & fränkischem Kochschinken



OBST & CO. – UNSERE VITAMINSPENDER €

Handobst , 3 KG	18,5
<i>Obstkorb mit Äpfeln, Birnen, Trauben, Bananen</i>	
Geschnittenes Obst für Meetingräume , Platte je ca. 1 KG	18,5
<i>Platte mit Äpfeln, Birnen, Trauben, Bananen</i>	
Salat von Zitrusfrüchten , 15 Portionen	39
<i>Ananas, Orange, Melone, Kiwi - im Weckglas mit Sesammarinade</i>	
Obstspieße , 15 Stück	43,5
<i>Premium-Obstspieße, handmade - auf der Platte serviert</i>	
Trockenfrüchte, Nüsse und Kerne , 2 KG	22,5
<i>Äpfel, Bananen, Aprikosen, Cranberries, Mandeln, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne</i>	

VINOISserie FÜR DEN TAG €

Set 1	30 Stück im Korb	43,5
Mini-Butter-Croissants		
Mini-Franzbrötchen		
Mini-Schokobrötchen		
Set 2	30 Stück im Korb	43,5
Mini-Kopenhagener		
Mini-Apfelkamm		
Mini-Zimtschnecke		
Set 3	30 Stück im Korb	43,5
Mini-Topfen-Plunder		
Mini-Sauerkirschtasche		
Mini-Nussschnecke		

FINGERFOOD – UNSERE HEIMLICHE LEIDENSCHAFT €

Kollektion #1 – 50 Teile	95
Wrap-Roll mit pikantem Asia-Gemüse	
Spieße mit pikantem Hühnchen und Ananas	
Blätterteigschnecken mit Oliventapenade	
Buletten mit getrockneter Tomate	
Falafel-Spieße mit Radieschensprossen	
Kollektion #2 – 50 Teile	95
Aprikosen im Speckmantel	
Bruschetta - Tomate/Salami/Spinat	
Nudel-Sticks - verschieden mariniert	
Rauchlachs-Konfekt	
Gefüllte Mini-Blätterteigtaschen	
Kollektion #3 – 50 Teile	115
Steinpilzravioli mit roten Zwiebeln	
Mini-Quiche von Kirschtomaten & Mozzarellaperlen mit Pesto und Balsamico	
Mini-Quiche von dreierlei Karotten mit salzigem Toffee und Karottengrün	
Lackierter Lachs im Blätterteig	
Yakitori vom Hühnchen mit Mango-Ingwer-Chutney	
Kollektion #4 – 50 Teile, im Glas	145
Falaffel-Spieße mit Kichererbsen und Minze	
Kartoffelknupser mit Kalbsbrisolette und Pommerysenf	
Thunfisch in zweierlei Sesam mit Wakame, Wasabicrème und Erdnuss	
Maishähnchen mit Wacholdergel und Zitronen-Rosmarin-Mayonnaise	
Mini Saltimbocca vom Kalb mit Salbei, Schinken und Zitronenmayonnaise	

SUPPEN

€

Geschmackvolle Klassiker, pro Liter (Mindestabnahme: 5 Liter)

18,5

- Karotten-Orangen-Süppchen

Tomaten-Basilikum-Süppchen

Süßkartoffel-Süppchen mit Ingwer

Rote-Bete-Apfel-Süppchen

Minestrone classico

Gehaltvolle Messeliebliche, pro Liter (Mindestabnahme: 5 Liter)

22,5

- Hausgemachte Gulaschsuppe

Linseneintopf mit Speck

Kartoffel-Lauchsuppe mit Hack

Chili con Carne

Gemüseeeintopf mit Rauchenden

OFENFRISCHE QUICHE

€

Set24 Stück

96

- Quiche Lorraine

Mangold-Quiche mit Lachs und Limetten-Crème fraîche

Quiche von bunten Möhren mit Bergkäse und Petersilienpesto

MITTAGSGERICHTE, AB 20 PORTIONEN

€

VEGETARISCH

8

- Gnocchi mit fruchtigem Tomaten-Sugo und Basilikum

Gemüsetopf von Paprika, Zucchini, Tomate mit Quinoa und Rosmarinkartoffeln

Rigatoni mit Olivenöl, Kirschtomaten und Parmesan

Asiatisches Wokgemüse mit Kokosmilch und Basmatireis

Grünes Thai-Curry mit knackigem Gemüse und frischem Koriander

KLASSIKER

9,5

- Nürnberger mit Kartoffelstampf und Apfelsauerkraut

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat

Spinat-Ricotta-Cannelloni - mit Mozzarella überbacken

Lasagne „Bolognese“

Hühnchengeschneltzeltes in Champignonrahm mit Gemüserieis

GESCHMACKSREISE

12,5

- Rinderbrust mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf und geräuchertem Wurzelwerk

Gebratene Hähnchenbrust mit Caponata und Rosmarinkartoffeln

Truthahnbrust mit Rigatoni, rosa-Pfeffer-Zitronensauce und Gemüsechips

Entenbrust mit Portweinsauce, Herzoginkartoffeln und Apfelrotkohl

Geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit Puy-Linsen und Selleriepüree



SNACK-KLASSIKER – ALLES WAS SPASS MACHT	€
--	---

Laugengebäck – 20 Teile Laugenz'n, ca. 90g gebutterte Laugenz'n, ca. 90g	4,6
Currywurst – Mindestbestellmenge 20 Portionen Currywurst mit spicy Currysauce und Kartoffelsticks	4,8
Frikadellen – Mindestbestellmenge 20 Portionen Hausgemachte Frikadellen (150 g) mit Kartoffelsalat	5,4
Würstchen – Mindestbestellmenge 20 Portionen ein Paar Wiener Würstchen mit Nudelsalat	4,5
Schnitzel – Mindestbestellmenge 20 Portionen Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder Putenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	5,2
Leberkäs' – Mindestbestellmenge 20 Portionen Leberkäs' mit süßem Senf und Kaisersemmel	4,5

WEITERE VORSCHLÄGE AUF ANFRAGE	€
---------------------------------------	---

Hot-Dog-Station
Burger-Station
Flammkuchen
Pizza

KEKSE, SWEETS, SALZGEBÄCK €

KEKSE	
Gruyters Buttergebäck, 2,5 kg	17,5
Danish Buttercookies, 1 kg	14,5
Kaffeegebäck, 2 kg	22,5
Bahlsen Coffeetime, 2 kg	35
Vanillewaffeln, einzeln verpackt, 100 Stück	21
Mini-Muffins – 3 Sorten, einzeln verpackt, 60 Stück	20,5

SWEETS	
Chupa Chups Lutscherrad, 200 Teile	39
Wrigley’s Airwaves, 30 Packungen à 12 Stück	27
Mars, Snickers, Twix. Display mit 100 Sticks	39
Mars, Snickers, Twix, Bounty Miniaturenmix, 3 kg	39
Corny Müsli-Riegel, verschiedene Sorten, 24 Stück	19,5
Dextro Energy Kirsche, 100 Portionspäckchen	19,5
Fisherman’s Friend, 24 Beutel	32

SALZGEBÄCK	
John & John Premium-Crisps, z.B. Chili-Red Pepper, Deep Blue Sea Salt, 24 Bt à 40g	44,4
Pringles, 12 Dosen à 40g	17,4
XOX bunte Kartoffelchips, 12 Bt à 90g	22,8
Erdnüsse, 1000g	12,5
Salzstangen von Lorenz, 24 Bt à 75g	24



KUCHEN & CO. €

MINI-MUFFINS	
Set 1	40 Stück 38
Mini-Muffin Vanille mit Hagelzucker	
Mini-Muffin Schokolade	

Set 2	30 Stück 57
Blaubeermuffin	
Vanille-Zitronen-Muffin	
Schokoladen-Muffin	

KUCHENHAPPEN VOM BLECH	
Set 1	45 Stück 57
Apfelstreuselkuchen	
Russischer Zupfkuchen	
Donauwelle	

KUCHENAUSWAHL VOM BLECH	
Set 2	36 Stück 52
halbe Käsekuchen	
halbe Schokoladenkuchen	
halbe Kirschkuchen	

PÂTISSERIE - DIE WELT DER SÜßEN KÖSTLICHKEITEN €

Kollektion #1 – 55 Teilchen	96
Birnen-Karamel-Mirlitons, Pistazienwürfel, Schokoladentörtchen	
Kirschtörtchen, Kaffee-Eclairs, Schoko-Eclairs	
Zitronentörtchen, Himbeertörtchen, Schokoladen-Kaffee-Würfel	

Kollektion #2 – 60 Teilchen	116
Lemon Pie mit Erdnuss	
Matcha mit Sesam	
Safran mit Madacao-Kako	

Kollektion #3 – 60 Teilchen	126
Mini-Sacher-Törtchen mit Kaffee	
Mini-Mandel-Baumkuchen mit Sherry	
Mini-Rüblküchlein mit Nusscrème	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	€
Mineralwasser mit Kohlensäure, 12/1l PET	12,5
Mineralwasser ohne Kohlensäure, 12/1l PET	12,5
Mineralwasser Gourmet mit Kohlensäure, 12/0,7l Glasflaschen	19,5
Mineralwasser Gourmet ohne Kohlensäure, 12/0,7l Glasflaschen	19,5
Mineralwasser Gourmet mit Kohlensäure, 24/0,25l Glasflaschen	19,5
Mineralwasser Gourmet ohne Kohlensäure, 24/0,25l Glasflaschen	19,5
Apfelsaft klar, 6/1l	11,5
Apfelsaft klar, 24/0,2l	15,5
Orangensaft, 6/1l	13,5
Orangensaft, 24/0,2l	17,5
Coca-Cola, 12/1l PET	19,5
Coca-Cola, 24/0,2l Glasflaschen	19,5
Coca-Cola light, 12/1l PET	19,5
Coca-Cola light, 24/0,2l Glasflaschen	19,5
Original Spezi, 24/0,33l Glasflaschen	19,5
LemonAid Bio-Limonaden, 20/0,33l Glasflaschen	39
Voelkel BioZisch-Limonaden, 24/0,33l Glasflaschen	39
Ai Laike Bio Iced Tea, 24/0,33 Glasflasche	39
Wostock Bio-Limonade, 24/0,33 Glasflasche	39
Premix von Sinalco (zzgl. Premix-Anlage und CO₂)	
Sinalco Tafelwasser, 20l-Container	45
Sinalco Zitronenlimonade, 20l-Container	45
Sinalco Cola/Cola light, 20l-Container	45
Kommissionsgebühr bei Rücknahme, pro Kiste/Container	2,5



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	€
BIERE	
Gilde Ratskeller Pils, 24/0,33l	19,5
Gilde FREE alkoholfrei, 24/0,33l	19,5
Gilde Radler, 24/0,33l	19,5
Rothaus Tannenzäpfle Pils, 24/0,33l	24,5
Beck's Pils, 24/0,33l	24,5
Paulaner Weizenbier, 20/0,5l	24,5
<i>Biere vom Fass gerne auf Anfrage</i>	
SCHAUMWEINE – Abgabe in Karton à 6 Flaschen	
Prosecco Frizzante, Fl. 0,75l	9,5
Prosecco Spumante, Fl. 0,75l	12,5
Ferrari Perle Spumante brut, Fl. 0,75l	16,5
Winzersekt trocken, Fl. 0,75l	12,5
Rieslingsekt trocken, Fl. 0,75l	16,5
Vin Frizzant „La Petit Bulle“, Bouvet Ladubay, Loire, Fl. 0,75l	9,5
Cremant de Loire brut, Bouvet Ladubay, Loire, Fl. 0,75l	16,5
Champagne „Ultradition“ Grand Brut, Laherte Frères, Fl. 0,75l	39
WEISSWEINE – Abgabe in Karton à 6 Flaschen	
Grauburgunder trocken, Fl. 0,75l	9
Kalkstein Cuvée trocken, Fl. 0,75l	10,5
Alleskönner Cuvée trocken, Fl. 0,75l	14
Pinot Blanc trocken, Fl. 0,75l	14
„Just Riesling“ trocken, Fl. 0,75l	14
„Sire“ Sauvignon trocken, Fl. 0,75l	10,5
Grüner Veltliner trocken, Fl. 0,75l	16
ROTWEINE – Abgabe in Karton à 6 Flaschen	
„Sire“ Syrah trocken Fl. 0,75l	10,5
Maestro Primitivo trocken, Fl. 0,75l	10,5
Solo Merlot trocken, Fl. 0,75l	14
Hacienda López de Haro Crianza trocken, Fl. 0,75l	14
Cabernet Sauvignon trocken, Fl. 0,75l	16
Kommissionsgebühr bei Rücknahme, pro Flasche	1,5



HEISSGETRÄNKE

€

KAFFEE

Kaffeepulver für Filterkaffee, 500g	10,5
Premium-Kaffee „Nicaragua“ für Filterkaffee, 500g	17,5

Universalbohnen (Kaffee/Espresso) für Vollautomaten, 1000g	22,5
Kaffeebohnen für Vollautomaten/Siebträger, 1000g	22,5
Espressobohnen für Vollautomaten/Siebträger, 1000g	22,5
Premium-Espressobohnen „24Grad“ für Vollautomaten/Siebträger, 1000g	39,5

NESPRESSO-Kapseln (Espresso/Lungo), Pack. à 50 Stck.	45
---	----

TEE

Darjeeling, Kräutertee, Roiboschtee, Pack. à 25 Bt.	5,9
Premium-Tee von Paulsen, verschiedene Sorten, Pack. à 15 Pyramidenbeutel	9,9
Lose Bio-Tees von „TREE OF TEA“, verschiedene Sorten, 120g.	19,5

WAS SONST NOCH DAZU GEHÖRT...

€

H-Milch, 1,5%, 12/1l	15,5
H-Vollmilch, 3,5%, 12/1l	17,5
H-Bio-Vollmilch „Gläserne Molkerei“, 12/1l	24,5
Frische Vollmilch von Hemme, 3,7%, 12/1l	21,5
Portionskaffeesahne 10%, 240/7,5g	14,5
Zuckersticks, 1000/4g	24,5

EQUIPMENT*	€
Geschirr „Basic“ – Mietdauer 3 Tage	
Brotteller/Latte Macchiato-Untertasse 16cm	0,3
Mittelteller/Kuchenteller/Frühstücksteller 20cm	0,3
Speisenteller 25cm	0,3
Mittelteller/Kuchenteller/Frühstücksteller	0,3
Suppentasse mit Untertasse	0,6
Kaffeetasse mit Untertasse	0,6
Espressotasse mit Untertasse	0,6
Milchkännchen	0,3
Zuckerdose	0,3
Besteck „Basic“ – Mietdauer 3 Tage	
Messer	0,3
Gabel	0,3
Suppenlöffel	0,3
Kuchengabel	0,3
Kaffeelöffel	0,3
Espressolöffel	0,3
Latte-Macchiato-Löffel	0,3
Vorlegelöffel	2,5
Salatzange	2,5
Suppenkelle	2,5
Schneidemesser/Brotmesser	2,5
Gläser „Basic“ – Mietdauer 3 Tage	
Universalglas/Softdrinkglas/Longdrinkglas	0,3
Bierglas	0,3
Weizenbierglas	0,4
Sektglas	0,4
Weinglas	0,4
Latte-Macchiato-Glas	0,4
Cocktailglas	0,4

* Das Equipment bieten wir in verschiedenen Verpackungseinheiten (10/20/25/36) an.

MESSEKOMPLETTPAKETE	€
SERVICEPAKET	40
5 × Serviertablett, rutschfest	
Kapselheber	
Weinflaschenöffner/Kellnermesser	
Schneidebrett und Messer	
Erste-Hilfe-Set	
Schere	
KÜCHENPAKET	50
2 × Schneidebrett	
1 × Messerblock	
1 × Schere	
2 × Einwegküchenhandschuhe (2 Größen)	
4 × Einwegküchenpapierrolle	
REINIGUNGSPAKET	60
1 × Abfalleimer mit Schwingdeckel	
10 × Müllsack	
1 × Spülmittel	
1 × Glasreiniger	
5 × Spültücher	
5 × Spülschwämme	
10 × Geschirrtücher	
1 × Kehrschaufel und Handfeger	
1 × Flüssighandseife	
1 × Handdesinfektion	
1 × Einweghandtücher	

KAFFEETECHNIK		€
BONAMAT		
<i>Empfehlung: Perfekte Ergebnisse mit Premium-Kaffee „Nicaragua“ für Filterkaffee!</i>		
Mietpreis pro Tag		15
MOCAMASTER		
<i>Empfehlung: Perfekte Ergebnisse mit Premium-Kaffee „Nicaragua“ für Filterkaffee!</i>		
Mietpreis pro Tag		15
NESPRESSO GEMINI CS 220		
<i>Empfehlung: Perfekte Maschine für kleine Messestände, einfaches Handling gleichbleibende Ergebnisse</i>		
Mietpreis pro Tag		35
Installation, Einweisung		25
KAFFEEVOLLAUTOMAT BREMER FRANKE „FLAIR“		
Die Maschine verfügt über 2 Bohnenbehälter, Stromanschluss 230 Volt, Wassertank 4,5 Liter und Tropfschale für das Abwasser.		
<i>Empfehlung: Perfekte Maschine für Messestände mit Tagesverbrauch von 100 Tassen</i>		
Mietpreis pro Tag		95
Installation, Einweisung		75
SIEBTRÄGERMASCHINE LA CIMBALI, 2-GRUPPIG, MIT KAFFEEMÜHLE		
Siebträgermaschine mit Frischwasser- und Abwasseranschluß, Starkstromanschluss 400V/16A (4,9KW). Kaffeeemühle 230V (separat abzusichern).		
<i>Empfehlung: Maschine für die Kaffeebar, unsere geschulten Mitarbeiter...</i>		
Mietpreis pro Tag		125
Installation, Einweisung		290
<i>Hinweis: Natürlich bieten wir Ihnen am Messestand auch FRENCH PRESS oder HANDAUFGUSS</i>		
<i>Highlight: Handhebel-Espressomaschine, Barista „Latte Art“ – Angebot auf Anfrage!</i>		
<i>Perfekte Maschine für eine Kaffeebar mit geschultem Personal</i>		



ZAPFTECHNIK		€
Zapfanlage, Durchlaufkühler, Auftischgerät, <i>Mietpreis pro Tag</i>		39
Installation, <i>einmalig</i>		25
CO-Flasche		55
Zapfanlage, Durchlaufkühler, Untertischgerät mit Zapfsäule, <i>Mietpreis pro Tag</i>		55
Installation, <i>einmalig</i>		35
CO-Flasche		55
PREMIXANLAGE		€
Premixanlage, Durchlaufkühler, Auftischgerät, <i>Mietpreis pro Tag</i>		45
Installation, <i>einmalig</i>		35
CO-Flasche		55
KÜCHENTECHNIK		<i>Mietpreise pro Tag</i>
Induktionskochfeld		15
Suppenchavi, elektrisch		10
Heißluftbackofen		50
Wasserkocher		5
Kühltruhe		20
Untertischkühlschrank		20
Flaschenkühlschrank		25
Gefriertruhe		25
Lebensmittelkühlschrank, Gastronorm		35
Geschirrspülmaschine		<i>Auf Anfrage</i>
MÖBEL		
<i>Gerne bieten wir Ihnen Möbel für den Messestand oder die Abendveranstaltung an.</i>		



PERSONAL €

Teamleiter, Tagessatz 9 Std. inkl. 30 Min. Pause	280
Mehrarbeit, pro Mitarbeiterstunde	30
Messeservicehostess, Tagessatz 9 Std. inkl. 30 Min. Pause	240
Mehrarbeit, pro Mitarbeiterstunde	27
Messekoch, Tagessatz 9 Std. inkl. 30 Min. Pause	260
Mehrarbeit, pro Mitarbeiterstunde	30
Küchenhilfe, Tagessatz 9 Std. inkl. 30 Min. Pause	220
Mehrarbeit, pro Mitarbeiterstunde	25

per Stundenabrechnung bei Veranstaltungen,
Mindesteinsatzdauer 4 Stunden:

Teamleiter, pro Mitarbeiterstunde	35
Servicekraft, pro Mitarbeiterstunde	26
Messekoch, pro Mitarbeiterstunde	33
Küchenhilfe, pro Mitarbeiterstunde	25
Logistiker, pro Mitarbeiterstunde	23

TRANSPORTKOSTEN €

Transportkosten Equipment, pro Anlieferung/Abholung	50
Transportkosten Möbel, pro Anlieferung/Abholung	50
Transportkosten Catering, pro Anlieferung/Abholung	35

ZUFAHRTSGENEHMIGUNG €

Bitte beachten Sie, dass wir als Fremdcaterer ggf. einen Einfahrtschein bei der Messe AG erwerben müssen. Sollten Sie uns keinen zur Verfügung stellen können, wird dieser anteilig an Sie weiterberechnet.

MINDESTBESTELLWERT €

Mindestbestellwert pro Anlieferung	200
------------------------------------	-----

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Ab einem Auftragswert von 2.000 € netto erlauben wir uns im Inland eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 75 % zu stellen. Die Endrechnung erhalten Sie nach Beendigung der Messe.

Bei Kunden mit Firmensitz außerhalb Deutschlands erlauben wir uns, 100 % Vorauskasse in Rechnung zu stellen. Diese ist per Überweisung zu begleichen.

ZUSATZDIENSTLEISTUNGEN

- Livecooking / Showcooking / Special Guests
- Hostessenservice
- Floristik
- Mietmöbel
- Küchentechnik
- Location
- Shuttle
- Technik & DJ
- Barrista
- Cocktailbar
- Künstler / Musiker

AGB

Alle Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie auf unserer Homepage www.indigo-events.de

REFERENZEN

- Trelleborg Sealing Solutions Germany GmbH
Ritz Instrument Transformers GmbH
Yuanda Robotics GmbH
Daimler Greater China Ltd. - Global Procurement Trucks and Buses
Alcatel Lucent Enterprise Deutschland GmbH
Mafell AG
Orderfox AG
Bayerische Kabelwerke AG
s.n.o.p. Systems GmbH
Voith GmbH & Co. KGaA
Liebherr-International Deutschland GmbH
heineking media GmbH
nine2one für INTEL
Hengst SE
G. Siempelkamp GmbH & Co. KG
CITROËN DEUTSCHLAND AG / PSA Services Deutschland GmbH
Volvo Car Germany GmbH

Kontakt:

Andreas Heine
+49 511 979 3334
info@indigo-events.de
www.indigo-events.de

