



**EVENT·
GASTRONOMIE
STAIGER**



Übersicht der
verschiedenen
Festplaner- Varianten
für Ihre Veranstaltung
im Quadrium



**EVENT·
GASTRONOMIE
STAIGER**

Das Quadrium Ihre ideale Location

Wir organisieren Ihr Event mit unserer jahrzehntelangen, gastronomischen Erfahrung und sind Ihr meisterlicher Partner für alle Bereiche

- Tagungen
- Produktpräsentationen
- Kulturelle Veranstaltungen mit Pausenbewirtung
- Firmenversammlungen
- Bankettevents
- Hochzeiten und Familienfeiern
- Vereinsfeste
- Rahmenprogramm Ihres Events

Event Gastronomie Staiger Qualität die man schmeckt und fühlt

Bodenständige Qualität gepaart mit innovativer Meisterküche zu einem ehrlichen Preis-Leistungsverhältnis ist dabei unser Leitbild.
Durch unsere herzliche Gastfreundschaft wollen wir rundherum begeistern

Stilecht Feiern Tagen und Events zelebrieren

Unsere Festplanerübersicht soll einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten rund um eine Veranstaltung mit unserem Team bieten.
Bei der ausführlichen Menübesprechung gehen wir individuell auf Ihre persönlichen Vorstellungen, Vorlieben und Ihr Wunschbudget ein

[2]





**EVENT·
GASTRONOMIE
STAIGER**

Sie planen ein Fest- Wir kümmern uns um die Details

Ob es die reine Fingerfoodlieferung zu Ihrer standesamtlichen Trauung, die Tagung in einem technisch perfekt ausgestatteten Veranstaltungsraum, der Stehempfang im sonnendurchfluteten Lichthof, der Abschlussball im Foyer der Stadthalle, Ihre Hochzeit im festlich gedeckten großen Festsaal, oder einfach nur eine zünftige Grillparty auf unserer Terrasse mit begleitenden Wasserspielen sein darf -

Als Ihr exklusiver Catering- Gastgeber im Quadrium bieten wir Ihnen für jedes Fest immer den idealen Raum und die dazugehörige professionelle gastronomische Leistung an. Nutzen Sie unsere perfekte Infrastruktur sowie unsere Erfahrung und lassen sich und Ihre Gäste von unserem Catering - Team verwöhnen.

Stilicht Feiern im Quadrium - Unsere Cateringleistungen sind im Preis enthalten

- **Personal:** Kompetentes Veranstaltungs- und Küchenpersonal
- **Einrichtung:** Geschirr, Besteck und Gläser
- **Equipment:** Professionelle Kücheneinrichtung, Büffetaufbauten und Equipment
- **Ausstattung:** Hygienische Kühlvoraussetzungen und sanitäre Einrichtungen
- **Service:** Individuelle Beratung rund um Ihre Veranstaltung

Je nach Cateringveranstaltung sind diese aufgeführten Kosten bereits in unserem Angebotspreis inklusive und im Unterschied zu Catering Anbietern in anderen Locations kostenfrei.



Unsere unterschiedlichen Festplaner

- Für jede Veranstaltung das darauf zugeschnittene Angebot

Um Ihnen beim ersten Kontakt mit dem Quadrium gleich eine Vorstellung über unsere unterschiedlichen Leistungen aufzeigen zu können, haben wir eine Übersicht über unsere verschiedenen Festplaner mit den einzelnen Veranstaltungsarten zusammengestellt. Bitte geben Sie uns doch kurz Bescheid welche Art der Veranstaltung Sie planen damit wir Ihnen dazu unseren jeweils darauf zugeschnittenen Festplaner zur Übersicht zusenden können.

Für folgende Veranstaltungsarten haben wir individuelle Festplaner erstellt

1. Konferenzen, Tagungen und Workshops

Individuell zusammenstellbare Tagungsbausteine sowie attraktive All - Inklusive Angebote werden hier für Ihre Wünsche maßgeschneidert.
Für jede Tagung und für jedes Budget das passende Angebot.

2. Ball - und Theaterveranstaltungen jeglicher Art

Ob der Abschlussball, der Faschingsball, die öffentliche Theateraufführung oder die Jahresabschlussveranstaltung Ihres Vereines.
Wir präsentieren Ihnen viele Möglichkeiten um diese Events mit uns zu Feiern.

3. Stehempfänge mit Fingerfood und Flying Büffet

Diese Veranstaltungsform bietet sich für viele Anlässe von privaten Feiern bis zu geschäftlichen Veranstaltungen an.
Wir zeigen umfangreiche Vorschläge zur Gestaltung dieser Feier auf.

4. Familienfeiern, Hochzeiten und Firmenevents

Umfangreiche Menü- und Büffetvorschläge für alle Veranstaltungsformen und jedes gewünschte Budget.
Geht nicht - gibt's nicht / Wir finden für jeden Wunsch das geeignete Angebot



Der Ablauf

Anbei der beispielhafte Ablauf Ihrer Veranstaltungsanfrage

1. Kontaktaufnahme:

Ihre Anfrage im Veranstaltungsbüro der Stadt wird auf die Verfügbarkeit Ihres gewünschten Veranstaltungsraumes und Teilnehmerzahl geprüft. Sie bekommen unverbindlich Ihren gewünschten Veranstaltungsraum und Termin auf Option reserviert. Sie bekommen dabei automatisch einen allgemeinen Festplaner mit der Angebotsübersicht eines Caterings der Fa. Event-Gastronomie Staiger per E-Mail zugesendet.

2. Verbindliche Reservierung

Sie buchen Ihre Veranstaltung vertraglich bei der Stadt Wernau und bekommen von der Fa. Event-Gastronomie Staiger Ihren individuell von Ihnen gewünschten Festplaner zugesendet.

3. Detaillierte Menübesprechung

Gemeinsam besprechen wir Ihr Event in einer detaillierten Menübesprechung; persönlich, telefonisch oder per Mail; je nachdem was Ihnen am Liebsten ist

4. Individuelles Angebot

Sie bekommen auf der Grundlage der Menübesprechung Ihr individuelles Angebot, inklusive des vorläufigen, zeitlichen Ablaufplans und der jeweils gültigen Mehrwertsteuer, zugesendet.

5. Probeessen

Je nach Wunsch können Sie Ihr Menü vorab bei uns zu einem vergünstigten Preis Probeessen.

6. Verbindliche Reservierung durch Anzahlung

Sie bestätigen das individuelle Angebot im angebotenen Umfang schriftlich oder per Mail und leisten eine 25 % Anzahlung, welche bei der Rechnungsstellung komplett angerechnet wird.

7. Ihre Veranstaltung

Wir erfüllen Ihren Veranstaltungswunsch – getreu Ihres gewählten Angebotes. Sie können problemlos nach Ihrer Veranstaltung die vereinbarte Rechnungssumme begleichen



Unsere 5 Quadrium Genuss- Pakete

Um Ihre Catering - Veranstaltung zielgerichtet realisieren zu können, haben wir 5 individuell unterschiedliche Quadrium Genuss Pakete entwickelt.

Jedes dieser einzelnen Genuss- Pakete hat eine eigene thematische Ausrichtung. Diese sind auf den jeweiligen Anlass, das Budgets und die Abläufe Ihrer persönlichen Veranstaltung maßgeschneidert.

- (S) = Quadrium Standard Bodenständig und niemals Out
- (R) = Regional & Klassisch Klassische Rezepte regional interpretiert
- (V) = Vegetarisch & Leicht Zeitgemäß ohne Fleisch und Fisch
- (E) = Ethnisch International und ohne Schwein
- (B) = Bio und Exklusiv Außergewöhnlich, Biologisch und Exklusiv

- **(S) = Quadrium Standard**
Preisbewusst und unkompliziert
Unserer STANDARD GENUSS-PAKET bietet pfiffige Küche an, die mit ausgewählten, preisbewussten Zutaten vollen Geschmack garantieren. Unser Angebot bietet Gerichte ab 9,00 €/Person.
- **(R) = Klassisch & Regional**
Für unseren KLASSISCH & REGIONAL GENUSS-PAKET werden Rezepturen mit regionalen Zubereitungsarten zu leckeren Küchenimpressionen umgesetzt. Gerichte ab 10,00 €/Person
- **(V) = Vegetarisch und Leicht**
Unsere LEICHTER GENUSS PAKET basiert auf eine Nährstoff erhaltende, leichte Zubereitung der Lebensmittel ohne dass der Geschmack vernachlässigt wird. Unsere vegetarischen Produkte wählen wir mit Fachverstand je nach Jahreszeit aus und achten auf die Leichte Bekömmlichkeit. Gerichte ab 10,00 €/Person



- **(E) = Ethnisch und International**
Das ETHNISCH-PAKET bietet Ihnen vor allem Angebote für die verschiedenen Speisegewohnheiten anderer Kulturkreise an. Von internationalen Spezialitäten bis zu Speisen ohne Schweinefleisch oder Rindfleisch - für jeden Kulturkreis bieten sich hier Möglichkeiten Gerichte ab 11,00 €/Person
- **(B) = Bio und Exklusiv**
Das BIO - EXKLUSIV-PAKET umfasst sowohl fair gehandelte, außergewöhnliche Produkte regionaler Produzenten sowie Produkte von BIO- zertifizierten Zulieferern. Wir setzen hier kulinarische Emotionen individuell für Sie um. Der frische Genuss von saisonalen Produkten, individuell zubereitet bedeutet „Genießen mit gutem Gewissen“ Gerichte ab 14,00 €/Person

Da wir Ihre Veranstaltung so individuell wie möglich gestalten wollen, sollen nachfolgend aufgeführten Vorschläge Ihnen nur einen ersten Überblick für das jeweilige aufgeführte Speisen- Thema verschaffen.

Wir haben für jede beschriebene Angebotsform deshalb immer nur einige Beispiele aufgeführt, diese können individuell von Ihnen ausgetauscht werden. Gerne bekommen Sie natürlich von uns jederzeit weitere Angebote in der von Ihnen favorisierten Angebotsform zugesendet

**Je nach Cateringform hat der Gesetzgeber unterschiedliche Mehrwertsteuersätze festgelegt, deshalb sind alle aufgeführten Angebote Nettopreise
Folgende Mehrwertsteuersätze werden unterschieden:**

- 1. Speisenbelieferung ohne weitere Dienstleistung = Angebotspreis zuzügl. 7% Ust**
- 2. Komplett-Catering mit Dienstleistung = Angebotspreis zuzügl. 19 % Ust**



Kalkulationsbeispiele

Anbei haben wir für Sie zur Übersicht zwei beispielhafte Veranstaltungen kalkuliert

5.1.1. (S) Quadrium- STANDARD Genuss Paket-:

Veranstaltung für 30 Personen aus dem Quadrium –Standart Genuss Paket mit Menü und von uns geschätztem Getränkeverbrauch nach Erfahrungswerten

Speisen:	Menü „ (S) Quadrium Standart“ a 30 Personen a´11,50 €/netto (Hauptgang + Dessert)	345,00 €
Getränke:	Ca. Je 6 Flaschen Weiß- +Rotwein, Bier, alkoholfreie Getränke Wasser, Kaffeespezialitäten (Geschätzter Verbrauch)	275,00 €
Cateringleistungen:	Komplett Enthalten	
Sonstiges	Blumen und Menükarten wurden von Ihnen selbst besorgt	

Nettopreis: 620,00 €	19% UST: 117,80 €	Bruttopreis: <u>737,80 €</u>
-----------------------------	--------------------------	-------------------------------------

8.1.6 . Hochzeits – Genuss- Menüpaket All - Inclusive

All- Inclusive- Hochzeits – Genuss-Menü Paket für 75 Personen und 15 Kinder bis 12 Jahren von 17.00 -1.00 Uhr, danach mit von uns geschätztem Getränke und Personalverbrauch nach Erfahrungswerten bis zu dem geschätzten Veranstaltungsende um 3.00 Uhr

Kaffeebüffet:	Kuchen werden von Ihnen gebracht, alles andere von uns	
Auftakt:	Fingerfood , Sektempfang und Früchteboule	
Speisen:	Hochzeits – Menüpaket (4 - Gang Menü) inkl. Mitternachtsimbiss	
Getränke:	Im All- Inklusive- Getränke- Paket von 17.00- 1.00 Uhr enthalten (alkoholfreie Getränke, Sekt, Wein, Bier, Kaffee)	
Gesamt:	75x All- Inklusive – Paket a´49,90 €/netto	3742,50 €
	15x Kinder All – Inklusive Paket a´19,90 €/netto	298,50 €
Spirituosen:	Geschätzter Spirituosenverbrauch nach Erfahrungswerten	155,00 €
Nachtzuschlag:	3x2 Servicemitarbeiter a´35,00 € / Stunde	210,00 €
Getränke:	Verbrauch ab 1.00 Uhr auf Nachweis, Schätzwert	235,00 €

Nettopreis: 4641,00 €	19% UST: 881,79 €	Bruttopreis: <u>5522,79 €</u>
------------------------------	--------------------------	--------------------------------------



Unser Service

Einrichtung und Equipment

Im Gegensatz zu den meisten anderen Catering -Locations sind bei Ihrer Veranstaltung im Quadrium Geschirr, Besteck, Gläser, die professionelle Kücheneinrichtung, Büffet-aufbauten und Büffetequipment bereits in Ihrer Angebotssumme enthalten

Ausstattung und Service

Hygienische Kühlmöglichkeiten und sanitäre Einrichtungen sowie die Individuelle Beratung rund um Ihre Veranstaltung sind im Quadrium ebenfalls beinhaltetete Standartleistungen

Musik, Rahmenprogramm und Beschallung:

Wir stellen ihnen vielfältige Kontaktadressen für die musikalische Begleitung, Rahmenprogramm und deren technischer Umsetzung für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Personal:

Unser geschultes Personal unterstützt Sie gerne in allen Bereichen Ihrer Veranstaltung. Bis 1.00 Uhr sind unsere Service- Personalkosten im Preis enthalten, darüber hinaus erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 35,00 € pro Servicepersonal zu berechnen

Korkgeld:

Grundsätzlich dürfen aus haftungsrechtlichen Gründen keinerlei mitgebrachten Speisen oder Getränke konsumiert werden. Sollten wir diesem nach Absprache dennoch zustimmen erheben wir ein Korkgeld je nach unserem Eigenaufwand und Verdienstaussfall

Blumenschmuck:

Gerne organisieren wir die termingerechte Gestaltung, Bestellung, und Anlieferung des Blumenschmucks auf Kostennachweis.

Tischdekoration:

In Absprache mit Ihnen setzen wir Ihre gewünschte Tafelgestaltung, das Eindecken der Tische nach Ihrer erstellten Sitzordnung sowie die Menükarten auf Kostennachweis um.



**EVENT·
GASTRONOMIE
STAIGER**

Unsere Kontaktinformationen

Event-Gastronomie Staiger GmbH
Kirchheimer Str. 68-70
73249 Wernau
Telefon: 07153/ 9938290
Mobil: 0173 / 3440769
info@event-gastronomie-staiger.de
www.event-gastronomie-staiger.de

Amtsgericht Stuttgart HRB 748143
Bankverbindung: Volksbank Plochingen
Konto Nr. DE 21611913100812891007
BIC GENODES1VBP

Ihre Ansprechpartner:

Fr. Sabine Staiger
Hr. Uwe Staiger
Fr. Anja Lauber
Hr. Eric Schiller

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme,
telefonisch, per Mail, schriftlich oder persönlich

Bitte geben Sie uns das von Ihnen gewünschte Veranstaltungsdatum,
Veranstaltungsart und die Personenanzahl bei Ihrer Anfrage an.



Die Geschäftsbedingungen

1. Vertragsinhalte

1.1. Die Angebote der Event – Gastronomie Staiger sind unverbindlich und freibleibend. Der Catering - Vertrag tritt mit der Auftragsbestätigung von Event – Gastronomie Staiger an den Auftragsgeber in Kraft.

1.2. Die in Ihrem individuellen Angebot angegebenen Preise und Teilnehmeranzahlen sind Veranstaltungs- und Berechnungsgrundlage. Sie können diese Veranstaltungsinhalte bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich anpassen. Sollten vom Auftragsgeber nach dieser Frist Änderungswünsche bestehen, behält sich Event- Gastronomie Staiger vor, eventuell durch die Änderung entstandene Kosten geltend zu machen.

1.3. Das Einbringen von zusätzlichen Cateringdienstleistungen, Lebensmittel, Getränken oder sonstigen Cateringgehalten in die Veranstaltung sind ausgeschlossen.

1.4. Sonstige, diesen Vertrag nicht beinhaltenden Absprachen bedürfen für Ihre Gültigkeit der Schriftform und sind sonst ausgeschlossen.

2. Haftung

2.1. Alle Gegenstände die im Zusammenhang mit der Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden, sind lediglich geliehen und sind unmittelbar nach erfolgter Veranstaltung an uns zurück zu geben.

2.2. Bei Beschädigungen oder Verlust der für die Veranstaltung eingebrachten Gegenstände durch den Auftraggeber, seiner Gäste oder Angestellten werden die Wiederbeschaffungswerte beziehungsweise Reparaturkosten in Rechnung gestellt.

2.3. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter so haften beide als Gesamtschuldner.

3. Preise

3.1. Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise in Euro (€) zusätzlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei der Überschreitung von 4 Monaten zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsbeginn behält sich die Event- Gastronomie Staiger vor eine Preisangleichung vorzunehmen.

3.2. Bisher veröffentlichte Preise und Angebote der Event- Gastronomie Staiger verlieren mit erscheinen dieses Angebotes ihre Gültigkeit



4. Zahlungsbedingungen

4.1. Ab einem erwarteten Auftragsvolumen von 3000,- € sind 25 % der gesamten Vertragssumme spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu entrichten. Der verbleibende Restbetrag ist ohne Abzug innerhalb 14 Tage nach Erhalt der Endabrechnung zu entrichten.

4.2. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises behält sich Event- Gastronomie Staiger das Eigentumsrecht an bereitgestellten Waren vor.

4.3. Bei Zahlungsverzug werden branchenübliche Verzugszinsen in Rechnung gestellt.

5. Reklamationen

5.1. Offensichtliche Mängel der Leistung hat der Besteller spätestens eine Woche nach Erbringen der Leistung unter Nachweiserbringung schriftlich anzubringen. Nach Ablauf dieser Frist ist der Besteller mit der Mängelanzeige ausgeschlossen

6. Stornierungen

6.1. Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar.

Wird ein Auftrag dennoch innerhalb 30 Tagen vor Veranstaltungsbeginn storniert, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten und Verdienstaufschlag in Rechnung

7. Gerichtsstand, Teilnichtigkeit und Erfüllungsort

7.1. Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Event- Gastronomie Staiger und dem Besteller gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland

7.2. Soweit der Besteller Unternehmer im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechtes oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, ist Esslingen ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar ergebende Streitigkeiten.

7.3. Für den Fall der sachlichen Zuständigkeit des Amtsgerichtes, ist das Amtsgericht Esslingen örtlich zuständig

7.4. Sollte eine dieser im Vertrag aufgeführten Bestimmungen, oder sonstige zwischen den Vertragspartnern schriftlich geschlossene Bestimmungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen und Vereinbarungen nicht berührt.