



Catering für Ihre Veranstaltung 2019

Bamboo Bay auf dem EUREF-Campus

EUREF Campus 12

Torgauer Str. 12-15, 10829 Berlin

Fon +49 30 7895 0590

Fax +49 30 7895 0592

mail@bamboobay.berlin



*Zeigen Sie
Ihren Gästen,
dass Sie mit
uns an Ihrer
Seite der
perfekte
Gastgeber
sind.*

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Catering-Angebot. Von der kleinen persönlichen Feier, über große Firmenveranstaltungen bis hin zu anspruchsvollen Teezeremonien.

Wir setzen Ihre Events professionell und maßgeschneidert um, von der Konzeptentwicklung, über die Planung und Vorbereitung bis zum Personal und der Umsetzung vor Ort.

Das Bamboo Bay legt großen Wert auf höchste Qualität der Ware, so können Sie sich sicher sein, dass sowohl unser Sushi-Meister als auch unsere Köche die Ware selbst auswählen und somit für ein besonderes Geschmackserlebnis auf Ihrer Feier sorgen.

Das Auge isst bekanntlich mit, daher legen wir großen Wert auf die Gestaltung des Buffet-Designs und passen dies auch gern ihren persönlichen Wünschen und Anlässen an.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick geben, welche Arrangements wir Ihnen für ihre Veranstaltung anbieten können. Wir haben für Sie eine exemplarische Auflistung erstellt, beraten Sie aber gern persönlich und individuell bei konkreten Wünschen und Vorstellungen.

SPEISEN

Unser Frühstücksangebot

Da ein ausgiebiges Frühstück stets zu kurz kommt, bieten wir Ihnen hier die Möglichkeit, mit unseren Frühstückspaketen dem Tag den richtigen Kickstarter zu geben.

Stellen Sie sich ihr Frühstücksbuffet zusammen

Eine große Auswahl an belegten Vollkornschnitten, Vollkornstullen, halbe belegte Brötchen, Sandwiches oder Wraps.

Joghurt, Milchreis oder Gries im Glas mit Obstsalat, Müsli oder Fruchtkompott

Geschnittene Obstplatte, Obstsalate im Glas oder Obstkörbe

Croissants mit und ohne Füllung

Brezeln mit und ohne Butter und Laugenstangen

Hausgemachte Aufstriche und Dips

Für das besondere Erlebnis können Sie auch frische Eierspeisen wie Omelettes und Rühreier mit frischem Gemüse an unserer Live-Koch-Station buchen.



SPEISEN

Unser Angebot für Ihre Mittagspause

It's lunch time. Bei Ihnen in den Konferenzräumen oder bei uns in unseren Räumen. Stärken Sie sich in Ihrer Mittagspause mit unserem Lunch - Wählen Sie dabei aus den verschiedenen Angeboten. Ob exotisch asiatisch, nachhaltig lokal und saisonal, rustikale Grill-Stationen oder auch mediterran leichte Küche - lassen Sie uns einfach wissen, was Sie sich wünschen.

Stellen Sie sich Ihr Business-Lunch-Buffet zusammen

Eine große Auswahl an Suppen als Vorspeise oder als Imbiss

Fingerfood und kleine Häppchen für zwischendrin

Warmes Buffet mit veganer oder vegetarischer Variante

Desserts im Glas und Kuchen

Hausgemachte Salate mit Dressings

Zum Beispiel: pro Person 15 EUR

Vorspeise: Knusprige vegane japanische Teigtaschen und herzhafte Hühnerspieße

Hauptgericht: Wahlweise Großgarnelen oder Tofu in karamellisierter Sojasoße und frischem Gemüse, serviert mit Jasmin Duftreis verfeinert mit Kokosmilch

Dessert: Panna-Cotta mit Jasminblüten verfeinert und Mangonus



Unser unkompliziertes Fingerfood

Für Ihre schnelle Pause haben wir unser Fingerfood Paketsystem entwickelt. Unkompliziert und auch während der Besprechung einfach zu genießen.

Stellen Sie sich Ihr Fingerfood Paket zusammen

Zum Beispiel aus dem kleinem Auszug unserer Auswahl:

Mini-Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat

Berliner Currywurst mit Brot (auch vegetarisch)

Hühchen-, Garnelen-, Rindfleisch- oder Gemüsespieße mit verschiedenen Soßen

Gnocchi in Basilikumpesto gebraten mit Cherrytomaten, Ruccola und Parmesansplitter

Couscoussalat mit Schafskäse

Humus mit Gurkenjoghurt und Kichererbsenbällchen

Japanische Spinat-Gyoza-Teigtaschen

Rinderfilet Avokado Gurkensalat im Glas

Mini-Mozarella mit Cherrytomaten und Trüffelpesto

Wakame-Salat mit Würfeln aus frischem rohen norwegischen Lachs

Paketpreise*

2 Teile pro Person	- 6 EUR
3 Teile pro Person	- 8,5 EUR
4 Teile pro Person	- 11 EUR
- jedes weitere Teil 2,5 EUR	

* Fingerfood mit besonders hochwertigen Zutaten wie zum Beispiel Rinderfilet, Jakobsmuscheln oder Großgarnelen können mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden.



Besprechungen und Konferenzen

Bei Konferenzen und Besprechungen werden oft vereinfachte Bestellprozesse benötigt. Sie haben oft ähnliche Bestellungen für Ihre Meetings und müssen kurzfristig Ihren Kollegen verpflegen? Wir haben für Sie ein Konferenzbestellbogen entwickelt. Die Produkte sind stets vorrätig und können sogar bis spätestens am Vortag inkl. Geschirr und Eindecken preisstabil und transparent bestellt werden.

Stellen Sie sich Ihr Konferenz Paket zusammen

Zum Beispiel aus dem kleinem Auszug unserer Auswahl:

Filterkaffee in praktischen Thermokannen

Mineralwasser Medium und Still

Verschiedene Säfte

Verschiedene Limonaden

Feines Kaffeegebäck

Obstkorb oder frisches geschnittenes Obst

Belegte halbe Brötchen, Croissants oder Brezeln

Blechkuchenvariation

Sprechen Sie uns einfach an und wir können für Sie individuell einen unkomplizierten Konferenzbestellvordruck erstellen.



Unser Angebot für Ihren perfekten Abend

In unseren Räumen können Sie im modernen Ambiente eine vielseitige Abendveranstaltung planen. Im Gastraum können wir 70 Gäste und im Sommer auf der Terrasse weitere 100 Gäste bedienen. Natürlich kommen wir auch gerne in Ihre Räume und bringen alles mit, um auch bei Ihren Räumen ein perfekten Abend durchzuführen.

Eine Auswahl aus unserem Angebot

Sektempfang im festlichem Ambiente

Leckeres Buffet oder auch gedeckte Menüs mit vollem Service

Live-Kochen, Grills oder Sushi-Stationen

Koch und Sushi-Kurse für ein unvergessliches Team-Building

Barkeeper für tolle Cocktails

Beispiel: pro Person 18 Euro

Kürbiscremesuppe
mit Kräuter-Croutons

—

Gebackener Lachs mit Himbeer-
Hollandaise dazu
Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Waldpilz-Rahmpfanne
mit Spätzle

Vegane-Quinoa-Bolognese
mit Gnocchi

—

Crème Brûlée mit Knisterkruste

Cheesecake mit Matcha



GETRÄNKE

Unser Angebot für die stets passende Getränkebegleitung

Sie haben ein Mittagessen, ein Workshop, eine Abendveranstaltung oder ein Meeting?

Wir haben für jede Anlass die passende Getränkebegleitung

Filterkaffee oder Kaffeespezialitäten

Teevariationen und hausgemachte Eistees

Smoothies und frisch gepresste Säfte

Hausgemachte Limonaden

Viele verschiedene Biere und hochwertige Weine

Live oder fertige Cocktails von unseren tollen Barkeepern

... und natürlich die klassische Verpflegung bei Meetings

Wir berechnen je nach Wunsch risikofrei nach Verbrauch oder bequem pauschal.

Lassen Sie sich von uns beraten.



WEITERE KOSTEN

Transparenz in allen Bereichen, das gilt auch für die Kosten und Preise.

Für Ihre Veranstaltung können je nach Art, Dauer und Größe weitere Kosten entstehen. Deshalb finden Sie hier eine Hilfe zu deren Berechnung.

Personalkosten

Veranstaltungsleitung	50 € pro Stunde
Küchenchef	40 € pro Stunde
Sushi Meister	45 € pro Stunde
Koch	30 € pro Stunde
Servicekräfte	19 € pro Stunde

Transportpauschalen

Bei Veranstaltungen außerhalb des Campus werden je nach Aufwand pauschalen für die Anlieferung berechnet.

Ausstattung

Diese Pauschale kann anfallen, wenn zum Beispiel Ausstattung zur Qualitätssicherung bei Ihrer Veranstaltung angemietet werden muss. Die Höhe hängt von der benötigten Ausstattung ab.

Geschirr-, Glas- und Buffetpauschale

Ebenfalls zur Qualitätssicherung bei Ihrer Veranstaltung können je nach Anzahl der Gäste und Darreichungsform der Speisen weitere Kosten anfallen.



Der Auftraggeber erkennt folgende Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers durch und bei Beauftragung an:

1. Geltungsbereich:

Diese Geschäftsbedingungen gelten für die von der Kieu + Tran GbR angebotenen Leistungen, insbesondere die Lieferung von Speisen sowie Getränken und/oder Erbringung von Dienstleistungen, z.B. Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, Verleih von Zubehör im Zusammenhang mit der Vermietung von Räumlichkeiten im Bamboo Bay (EUREF-Campus 12, Torgauer Str. 12-15, 10829 Berlin)

2. Personenzahl:

Die genaue Personenzahl muss dem Auftragnehmer schriftlich (per E-Mail ausreichend) spätestens fünf Kalendertage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Dies dient als Abrechnungsgrundlage. Eine nachträgliche oder weitere Minimierung der Personenzahl hat keine preislichen Auswirkungen. Mehrpersonen werden entsprechend nachberechnet.

3. Lieferung:

Die Angebote des Auftragnehmers sind unverbindlich. Abweichungen und Änderungen gegenüber den Beschreibungen sind möglich, da die angebotenen Speisen teilweise saisonalen Marktschwankungen unterliegen. Der Auftragnehmer behält sich daher vor, Teile der Bestellung, die solchen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisanpassung und Ankündigung zu ersetzen. Der Auftragnehmer nimmt die Bestellung innerhalb von 14 Tagen an. Der Vertrag kommt mit Zugang der Bestellbestätigung beim Auftraggeber zustande.

4. Preise und Kalkulation:

Die im Angebot genannten Preise sind Nettopreise und gelten zuzüglich der jeweils gültigen Umsatzsteuer (derzeit 19% USt.). Der Auftragnehmer erstellt einen Kostenvoranschlag. Die Kalkulation des Auftragnehmers basiert auf der genannten Personenzahl und den Vorgaben seitens des Auftraggebers. Veränderungen der Personenzahlen und / oder der inhaltlichen Bestandteile des Caterings, soweit vom Auftraggeber veranlasst, können zu einer Neukalkulation führen, welche eine preisliche Anpassung auch noch nach Veranstaltungsbeginn mit sich führen kann.

5. Zahlungsmodalitäten:

Der Auftraggeber zahlt nach Rechnungslegung durch den Auftragnehmer. Rechnungen sind nach Erhalt sofort und ohne jeglichen Abzug fällig und auszugleichen, spätestens 14 Kalendertage nach dem Empfang der Rechnung.

In besonderen Fällen behält sich der Auftragnehmer vor, eine Vorauszahlung zu verlangen. Nach der Veranstaltung erhält der Auftraggeber eine Abschlussrechnung, in welcher die Vorauszahlung berücksichtigt wird. Die Abschlussrechnung ist nach Erhalt sofort und ohne jeglichen Abzug fällig und auszugleichen.

6. Stornierungsbedingungen:

Nach Beauftragung durch den Auftraggeber ist eine Stornierung bis 60 Kalendertage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Danach gelten folgende Stornierungsbedingungen:

Bis 30 Kalendertage vor der Veranstaltung: 15% Stornierungsgebühr,
29 - 15 Kalendertage vor der Veranstaltung: 30% Stornierungsgebühr,
14 - 08 Kalendertage vor der Veranstaltung: 60% Stornierungsgebühr,
07 - 04 Kalendertage vor der Veranstaltung: 80% Stornierungsgebühr,
ab 03 Kalendertage vor der Veranstaltung: 100% Stornierungsgebühr.

Die Stornierungsgebühr richtet sich nach der Höhe des Kostenvoranschlags netto, ggf. zuzüglich Umsatzsteuer. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis offen, dass ein geringerer oder überhaupt kein Schaden entstanden ist.



h o n e s t a t i s f a c i l i s i

Company

Work Street Work City,

Work State Work ZIP

T: Work Phone, F: Work Fax Phone,

M: Mobile Phone;

Work Email, Work URL