



ALLERBEST(E) TAGUNGEN UND KONGRESSE



0511 - 600 48 48
AllerBest
Creatives Catering.
www.allerbest-catering.de



Sehr geehrte Interessenten/Innen,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Unternehmen. Mit diesem Katalog halten Sie bereits das Herzstück eines erfolgreichen Kongresses bzw. einer erfolgreichen Tagung in den Händen.

Wir wollen Ihren Erfolg.

Unsere langjährige Erfahrung im Cateringbereich hat uns gezeigt, dass komplett vorgegebene Tagungspauschalen immer ein heikler Punkt bei der Planung eines Events sind.

Die unterschiedlichsten Ansprüche, Geschmäcker und Vorstellungen sowie die erwarteten Wertigkeitsstufen in den verschiedensten Budgetrahmen verlangen geradezu nach Anpassungsmöglichkeiten.

Deswegen haben wir uns für Sie eine andere, flexiblere Lösung ausgedacht.

Unser Baukastensystem

Das Baukastensystem gibt Ihnen die Möglichkeit Ihre individuellen Vorstellungen für Ihre anstehende Veranstaltung eigenständig, kreativ und nach Ihrem persönlichen Gusto zu gestalten. Hierbei haben Sie jederzeit alle Kosten im Blick und können das Angebot Ihrem eigenen Budget anpassen.

Von der Begrüßung über Kaffeepausen, Snacks bis zu kompletten Lunch-Buffets stehen Ihnen verschiedene vorgefertigte Module zur Auswahl. Erweiterungsmöglichkeiten wie z.B. Suppen, Eintöpfe oder komplette Fingerfood-Buffets erhalten Sie auf Wunsch in separaten Anlagen.

Die Pausenpauschalen verstehen sich nur für den Zeitraum der Pause. Bei einer Komplettverpflegung mit Getränken in den Tagungsräumen erstellen wir Ihnen nach Vorabsprache ein gesondertes Angebot - oder Sie bestellen diese bei den Einzelkomponenten am Ende des Kataloges gleich mit.

Alle angegebenen Sonderpreise sind Nettopreise und haben nur Gültigkeit bei einem Gesamtauftrag für Ihren Kongress bzw. Ihre Tagung. Einzelbestellungen werden gesondert berechnet.

Selbstverständlich können wir Ihre besonderen Wünsche wie eine Welcome-Party oder eine Abendveranstaltung gerne miteinbinden. Gerne stellen wir auch das benötigte Personal und/oder Equipment zur Verfügung.

Wir kümmern uns auch um Give Aways oder Lunchpakete für die Heimreise.

Sprechen Sie uns dazu gerne an.

Alles aus einer Hand - überschaubar, flexibel und transparent.

Ihr Wolfgang Richter
Geschäftsführer

AllerBest
Creatives Catering.

INHALTSVERZEICHNIS | /2

BEGRÜSSUNGSKAFFEE-VARIATIONEN	1
KAFFEIPAUSEN-VARIATIONEN	2
SNACKPAUSEN-VORSCHLÄGE	3
TAGUNGSLUNCH-BUFFETS	4
BUFFET 1	4
BUFFET 2	5
BUFFET 3	6
BUFFET 4	7
BUFFET 5	8
BUFFET 6	9
BUFFET 7	10
BUFFET 8	11
BUFFET 9	12
BUFFET 10	13
BUFFET 11	14
BAUKASTENPRINZIP	15
KALTE VORSPEISEN UND SALATE	15
FLEISCH UND GEFLÜGEL	16
VEGETARISCH	18
FISCH	19
DESSERT	20

INHALTSVERZEICHNIS 2/2

TAGUNGSSPEISEN	21
CROISSANTS	21
BRÖTCHEN & SCHNITTCHEN	22
TRAMEZZINI & FOCACCIA	23
BAGUETTES	24
SANDWICHES	25
BAGELS	26
WRAPS	27
ALLERBEST(E) HÄPPCHEN	28
SALATE IM GLAS	29
FINGERFOOD-DESSERT	30
GEBÄCK & KUCHEN I	31
GEBÄCK & KUCHEN II	32
BREZEL	33
OBST	34
TEE- UND KNABBERGEBÄCK	35
SÜSSIGKEITEN	36
SUPPEN	37
WÜRSTCHEN	38
TAGUNGSGETRÄNKE	39
EQUIPMENTVERLEIH	40
AGB	41
DATENSCHUTZERKLÄRUNG	42



BEGRÜSSUNGSKAFFEE

varianten

Alle Begrüßungskaffeepauschalen beinhalten folgende Getränke ohne Mengenbegrenzung:
Kaffee/Tee, Apfelsaft, Orangensaft, Wasser mit Co² und stilles Wasser
(kleine Flaschen - Tagungsgetränke)

Variante 1

Oben genannte Getränke mit
feiner Keksauswahl „Delacre
Tea Time“

Variante 2

Oben genannte Getränke mit
süßen Fingerfoodteilchen
(Viennoiserie)
(Wir kalkulieren zwei süße
Teilchen pro Person)

Hier empfehlen wir Ihnen
unsere kurz vor der
Auslieferung aus dem
Backofen gekommenen
Fingerfood-Gebäckteile.
Beispiele:

Vanillerolle, Nussschnecken,
Quarktaschen und
Apfelkörnchen

Variante 3

Oben genannte Getränke mit
zwei halben belegten
Brötchen (verschieden belegt
und hochwertig aus garniert)

+

Ein süßes Fingerfood-Teilchen
(siehe Variante 2)



KAFFEPAUSEN

varianten

Zusätzlich zu unseren Begrüßungskaffee-Varianten bieten wir verschiedene Pausen-Varianten an:

Alle Pauschalen beinhalten folgende Getränke ohne Mengenbegrenzung:

Kaffee/Tee, Apfelsaft, Orangensaft, Wasser mit Co², stilles Wasser
(kleine Flaschen - Tagungsgetränke)

Variante 1

Oben genannte Getränke mit
Kuchen vom Blech:

Mandel-Bienenstich,
Zuckerbrot, Butterbrot,
Streuselbrot

(Wir kalkulieren zwei Stücke
pro Person)

Variante 2

Oben genannte Getränke
mit Schnitten:

Wahlweise vom Schwarzbrot
oder von der Baguettstange,
gemischt belegt und
hochwertig ausgarniert

(Wir kalkulieren drei
Schnitten pro Person)

Variante 3

Oben genannte Getränke mit
Schnitten und Bagel:

Wahlweise vom Schwarzbrot
oder von der Baguettstange,
gemischt belegt und
hochwertig ausgarniert

(Wir kalkulieren zwei Teile pro
Person)

+

AllerBest(e) Bagel mit Deckel

(Wir kalkulieren einen Bagel
pro Person)



SNACKPAUSEN

Vorschläge

Für Ihre Snackpausen empfehlen wir Ihnen unsere umfangreiche Fingerfood-Auswahl, die Sie hier finden können: www.allerbest-catering.de/fingerfood-hannover/



Auch ein Süppchen kommt gut an.

Unsere große Suppenauswahl finden Sie hier:

www.allerbest-catering.de/party-service-hannover.de/suppen





TAGUNGSLUNCH

Buffet 1

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Gebatene Hähnchenbrust in Estragon-Senfauce

oder

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln im Ackermantel

Buntes Gemüse

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 2

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Rindersaftbraten mit kräftiger Rotweinsauce

oder

Schweinerücken aus dem Ofen mit Porree gefüllt

Beilagen

Salzkartoffeln

Rahmwirsing

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung
einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 3

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Suppe

Kartoffelrahmsuppe

Hauptspeisen

Rindersaftbraten mit kräftiger Rotweinsauce
oder
Schweinerücken aus dem Ofen mit Porree gefüllt

Beilagen

Salzkartoffeln
Rahmwirsing

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 4

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Ricotta-Spinat-Tortellini in Gorgonzolarahm (als vegetarische Variante)

Lachsfilet in Limonensauce

oder

„Manzo Brasato“

(italienisch geschmorter Rinderbraten
in Tomatenjus)

Beilagen

Blattspinat

Thymiankartoffeln

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung
einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 5

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Vorspeisen

Verschiedene Dips mit Brotauswahl
Strauchtomatenscheiben mit Mozzarella
und Basilikumpesto

Hauptspeisen

Gebratene Hähnchenbrust in Estragon-Senfsauce

oder

Ungarisches Rindergulasch

Kartoffel-Blumenkohlgratin mit
Sauce Hollandaise überbacken (als vegetarische Variante)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln im Ackermantel

Buntes Gemüse

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung
einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 6

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Vorspeisen

Verschiedene Dips mit Brotauswahl
Partyfrikadellen mit Chilidip
Strauchtomatenscheiben mit Mozzarella
und Basilikumpesto

Hauptspeisen

Gebratene Hähnchenbrust in Estragon-Senfsauce
Pennnudeln mit mediterranem Gemüse
in Kräuterrahmsauce (als vegetarische Variante)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln im Ackermantel
Buntes Gemüse

Dessert im Weckglas angerichtet

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung
einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 7

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Klößchen, Spargel und Nudeln

Hauptspeisen

Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce

oder

Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce

Poschierte Tranche vom Norweger Lachs
in leichter Senfsauce

Beilagen

Glasierte Karotten
Rahmiger Blattspinat
Petersilienkartoffeln
Pennennudeln

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung
einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 8

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Krautsalat

Käse-Wurst-Salat

Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen

Vorspeisen

Kalter Tafelspitz mit pikantem Sauergemüse

Kleine Laugenbrezeln

Großer Brotkorb mit Semmeln und Griebenschmalz

Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangen

Suppe

Flädlesuppe oder nach Wahl

Hauptspeisen

Schweinsbraten mit Malzbiersauce

Kleine gegrillte Haxen

Bayerischer Leberkäse

Beilagen

Sauerkraut

Wirsinggemüse

Lauwarmer Speck-Kartoffelsalat

Dessert

Bayerische Creme mit Erdbeersauce

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten und Radi

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 9

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Ricotta-Spinat-Tortellini in Gorgonzolarahm

Lachsfilet in Limonensauce

„Osso Bucco“

(Geschmorte Kalbsbeinscheiben
in Tomaten-Knoblauchjus)

Beilagen

Blattspinat

Thymiankartoffeln

ZucchiniGemüse

Rotweinsrisotto

Dessert im Miniaturglas angerichtet

Panna Cotta mit Pfirsichmark

Tiramisu

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung
einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 10

Salate

Gurken-Schmandsalat mit Dill

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings,
Tomate, Gurke, Paprika und Champignons

Vorspeisen

Pumpnickeltaler mit Petersilienbutter und Forelle

Mettbällchen mit Kräuterquark

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen und Hausfrauen

Sauce

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Klößchen, Spargel und Nudeln

Hauptspeisen

Eier in Senfsauce

Schweinerückenbraten mit Zwiebel-Senfsauce

Geschmorte Heide-Lammkeule

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Buntes Gemüse

Speck-Bohnen, Kartoffel-Gratin

Dessert im Miniaturglas angerichtet

Hannoversche Welfenspeise

Kirsch-Sago-Kaltschale

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Buffet 11

Salatbar

Verschiedene Blattsalate mit Gartengemüse,
Rohkost und zwei verschiedenen Dressings
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumdressing

Hauptspeisen

Amsterdamer Fleischtopf
Spieße vom Hähnchenbrustfilet mit Curry-Kokossauce
Lachsfilet in Zitronengrassauce

Vorspeisen

Antipastiplatte
Bruschetta-Canapés
Serranoschinken an Melonenschiffchen

Beilagen

Zucchini-Kartoffelgratin, Penne in Pesto
Rosmarinkartoffeln, Sommergemüse

Suppe

nach Wahl

Dessert

Obst mit Schokoladentrüffeln am Spieß auf Ananas
Fruchtsalat auf Proto-Joghurt mit gerösteten Nüssen

Mindestpersonenanzahl: 30 Personen

Alle oben genannten Buffets sind Vorschläge und können unter Berücksichtigung einer eventuellen Neukalkulation nach Ihren Wünschen abgewandelt werden.



TAGUNGSLUNCH

Kalte Vorspeisen und Salate

Sie möchten das Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können sie gerne auch nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot.

Vorspeisen

Antipastiplatte bestehend aus:

Gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Marinierten Paprikaschoten mit Rosmarin in Balsamico

Süß-sauren Champignons und eingelegten Oliven

Marinierten weißen Bohnen und Möhrenscheiben

Angeröstete Zwiebeln in Balsamico-Dressing

Prosciuttoschinken auf Melonenschiffchen

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich

„Vitello-Tonato“: Dünne Kalbsfleischscheiben mit

Thunfisch-Kapernsauce

Tafelspitz mit pikantem Sauergemüse und „Grüner Sauce“

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen und Sauce nach Hausfrauen Art

Roastbeefröllchen mit Spargel

Krabbencocktail mit Ananas

Carpaccio vom Rind in Zitronenöl mariniert mit Grana

Padano und Rucola

Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Früchten und

Curry-Mayonnaise

Salate

Rotkohlsalat mit Mandarinssegmenten und gerösteten

Mandelblättern

Speck-Kartoffelsalat

Rohkostsalat „Tricolor“

Waldorfsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Sellerie

Blattsalat mit Radieschen und Gurke

Linsensalat

„Bauernsalat“: Blattsalate mit Oliven, Feta, Paprika,

Tomate und Gurke

Rucolasalat mit Cocktailtomaten in italienischer

Kräuter marinade

weitere Salate auf Anfrage



TAGUNGSLUNCH

Fleisch & Geflügel

Sie möchten das Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können sie gerne auch nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot.

- Rinderschmorbraten "Toskana" mit Butterbohnen und Rosmarinkartoffeln im Ackermantel
- Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsahnesauce, Speck-Bohnen und Salzkartoffeln
- Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Estragon-Senfauce mit Butterreis und Marktgemüse
- Ungarisches Rindergulasch mit Spiralnudeln
- Schweineroulade mit Rotkohl und Kartoffeln
- Mettklößchen mit Schwarzwurzeln in Rahm mit Risoileekartoffeln
- Hühnerfrikassee mit Reis
- Paniertes Kotelett mit Lauchgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln
- Hackbraten mit frischem Karottengemüse in Petersilienbutter und Kartoffeln
- Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Paniertes Schnitzel mit Champignonrahm und Kroketten
- Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsauce und Basmatireis
- Spanferkelbraten aus dem Rohr mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
- Frikadellen mit Zwiebelsauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
- Grünkohl mit Bregenwurst und Salzkartoffeln
- Kohlroulade mit Speckkohlsauce und Salzkartoffeln
- Geschnetzeltes vom Schweinerücken „Zürcher Art“ mit Butterspätzle
- Bratwurst mit Rieslingkraut und Kartoffel-Sahnepüree
- Königsberger Klopse mit Rote Beete und Salzkartoffeln
- Kasselerbraten mit Burgundersauce, Sauerkraut und Kartoffeln
- Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen



TAGUNGSLUNCH

Fleisch & Geflügel

Sie möchten das Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können sie gerne auch nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot.

Kräuterbraten vom Schweinenacken mit gedünsteten Zwiebeln und Folienkartoffel mit Sauerrahm
Mini-Haxen mit Ananaskraut und Wedges (gewürzte Kartoffelspalten)

Holzfällersteak vom Schweinenacken mit gedünsteten Zwiebeln und Folienkartoffel mit Sauerrahm
Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Sauce Bernaise, buntem Gemüse und Risoleekartoffeln
Hirschkalbsbraten mit Wacholderjus, Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln

Rindergeschnetzeltes in roter Chili-Kokoscreme mit buntem Gemüse und asiatischen Nudeln
Szegediner Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln

Hähnchenkeule mit Orangen-Pfeffersauce und Gemüse Couscous
Brauergulasch vom Rind mit Semmelknödel

Wiener Schnitzel mit buntem Kartoffelsalat

Appenzeller Käserahmschnitzel mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
Leberkäse mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf

Rinderhuftplätzchen in „Café de Paris“-Sauce mit Bohnen und Risoleekartoffeln
Putensteak in Erdnuss-Chilisauce mit Pilawreis und Brokkoli

Rinderschmorbraten „klassisch“ mit Butterbohnen und Kartoffeln
Lammcurry mit Kräuterreis und Bohnen

Geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Schweinerückensteak in der Eihülle gebraten mit Tomaten-Kräutersauce und Gemüsenudeln



TAGUNGSLUNCH

vegetarisch

Sie möchten das Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können sie gerne auch nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot.

- Ricotta-Spinat-Tortellini in Käserahmsauce
- Bunte Nudelpfanne „Florenz“ an Gemüsesauce
- Asiatische Reispfanne
- Gemüselasagne an Tomatensauce
- Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Sauce Hollandaise überbacken
- Rahmwirsing mit Butterspätzle
- Penne Rigate mit Spinat in Gorgonzolasauce
- Gemüsebratling mit Kartoffelbrei und Karotten
- Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln
- Penne in Kräutersauce und Parmesan
- Folienkartoffel mit Sauerrahm und gebratenen Champignons
- Kartoffel-Gemüseauflauf
- Möhrencurry mit Reis und Tofu-Würstchen
- Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Kartoffeln
- Waldpilz-Lasagne mit Gemüse bedeckt mit würzigem Bärlauch-Topping und Käse
- Röhrennudelaufwurf an Tomatensauce
- Ravioli mit Käsefüllung in Bärlauchsauce
- Sellerieschnitzel an Tomaten-Kräutersauce und Pennenudeln



TAGUNGSLUNCH

Fisch

Sie möchten das Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern?
Dann können sie gerne auch nach unserem „Baukastenprinzip“ die Komponenten auf den folgenden Seiten selbst zusammenstellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot.

Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und „Oma’s Kartoffelsalat“

Pangasiusfilet an leichter Weißweinsauce auf Blattspinat mit Kartoffelgratin

Paniertes Seelachsfilet mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Gebratenes Welsfilet an Dillsauce auf Schmorgurkengemüse mit Salzkartoffeln

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf, Kräutersauce und Erbsen mit Fingermöhren

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel und roten Zwiebelringen mit Petersilienkartoffeln

Gebratenes Schollenfilet mit weißer Specksauce und buntem Kartoffelsalat

In Weißwein pochiertes Buntbarschfilet mit Rahmwirsing und Paprikakartoffeln

Gebratenes Rotbarschfilet mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Olivenkartoffeln

Lachsfilet im Wurzelsud gegart mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Dillkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersauce an Pesto-Gnocchi und Gemüsestreifen



TAGUNGSLUNCH

Dessert

Panna Cotta mit Pfirsichmark

Crème brûlée

Frischer Obstsalat mit Protojoghurt und karamellisierten Nüssen

Ofenschlupfer

Himbeer-Gratin auf Biskuit

Grießflammeri

Vanillepudding

Mousse au Chocolat

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mohnmousse mit marinierten Beeren

Zitronencreme

Tiramisu

Cappuccinocreme

Quarkspeise mit Kirschgrütze

Crème Caramel

Bayerische Creme mit Himbeersauce



TAGUNGSSPEISEN

Croissants

Wir halten eine große Auswahl an Croissant-Variationen für ein süßes Frühstück bereit.

3er-Mischung
(Mini-Buttercroissant, Mini-Kornhörnchen, Mini-Buttercroissant mit Saaten)

4er-Mischung
(Aprikose, Himbeere, Nuss-Nougat, Quark-Zitrone)

Verschieden gefüllte Mini-Croissants

Laugencroissant

Buttercroissant

Schinken-Käse-Croissant

Mindestbestellmengen:
Position 1: 30 Stk. pro Mischung
Position 2: 20 Stk. pro Mischung
Positionen 3-5: jeweils 20 Stk. pro Sorte



TAGUNGSSPEISEN

Brötchen & Schnittchen

Unsere Auswahl in diesem Segment ist sehr umfangreich. Halbe belegte Brötchen (Weizen, Roggen, Dinkel, Mehrkorn, Partybrötchenmix oder Laugenstange sowie -gebäck) mit folgenden Belägen:

Schwarzwälder Schinken

Gekochtes Ei
Bierschinken
Jagdwurst
Kasseler
Gouda
Salami
Pute

Tomate-Mozzarella

Kräuterfrischkäse
Kochschinken
Zwiebelmett
Emmentaler
Camembert
Fleischsalat
Frikadelle

Serranoschinken

Lachsschinken
Waldorfsalat
Gorgonzola
Roquefort
Forelle
Lachs
uvm.

Alle angebotenen belegten Brötchen sind auch als Schnittchen von der Baguettstange oder als Schnittchen vom Grau- oder Schwarzbrot zum gleichen Preis erhältlich.

Alle Produkte mit Salatunterlage und ansprechender Garnitur auch als ganze Brötchen sowie als Partybrötchen-Mix erhältlich.

Mindestbestellmenge pro Sorte und Belag: 15 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Tramezzini & Focaccia

Tramezzini tricolore

Geschichtete dreistöckige Dreiecke vom Tramezzini-Brot, in drei verschiedenen Farben und belegt mit:

BRIE

Brie, Trauben, Salat

ITALIAN

Tomate, Mozzarella, Basilikum

PUTENBRUST

Putenbrust, Tomate, Waldorfsalat

SCHINKEN

Schinken, Blattsalat, Tomate, Honigmelone

THUNFISCH

Thunfisch, Tomate, Paprika, Mais

LACHS

Lachs, Sahnemeerrettich, Zitrone

Focaccia rustico

Rundes rustikales Focaccia-Brot, belegt mit:

SCHINKEN

Schinken, Käse, Salat, Tomate und Gurke

KÄSE

Salat, Tomate und Gurke

TOMATE-MOZZARELLA

Tomate, Mozzarella mit Basilikumpesto und Salat

oder Belag nach Absprache

Mindestbestellmenge pro Belag: 15 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Baguettes

Ca. 20 cm lange Baguettestange mit Deckel, reichhaltig belegt mit:

SALAMI

Salami, Salat, Tomate, Gurke und Käse

KOCHSCHINKEN

Kochschinken, Salat, Tomate, Gurke und Käse

THUNFISCH

Thunfisch, Salat, Tomate, Gurke und Käse

ITALIAN

Tomate, Mozzarella mit Basilikumpesto und Salat

Mindestbestellmenge pro Belag: 15 Stück



TAGUNGSSPEISEN

sandwiches

Amerikanische Weißbrotscheiben - diagonal halbiert und dreistöckig angerichtet - reichlich belegt mit:

BRIE	ITALIAN	PUTENBRUST	SCHINKEN	THUNFISCH	LACHS
Trauben Salat Brie	Mozzarella Basilikum Tomate	Waldorfsalat Putenbrust Tomate	Honigmelone Blattsalat Schinken	Thunfisch Tomate Paprika Mais	Sahne- meerrettich Zitrone Lachs

Mindestbestellmenge pro Sorte: 15 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Bagels

Klassische Bagels mit Deckel, Salat und Garnitur (Sesam oder Laugen) - beispielsweise belegt mit:

Putenbrust
mit
Dijon-
Senfsoße

Kasseler
mit
Mango-
Mousse

Camembert
mit
Preisel-
beeren

Tomate-
Mozzarella
mit
Mandelpesto

Land-
Rauchschinken
mit
Honigmelone

Mailänder
Salami
mit
Frischkäse

Mindestbestellmenge pro Sorte und Belag: 15 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Wraps

Wraps mit 11 verschiedenen Füllungen

Mozzarella, Rucola und
Cocktailtomaten mit
Basilikumdressing

Pfannengyros mit Crème fraîche,
roten Zwiebeln
und Coleslaw

Würstchen mit Salat, Paprika,
Tomaten, Gurken
und Sauerrahm

Hähnchenbrust mit
Thainudelsalat

Putensteakstreifen mit Salat,
Tomaten, Gurken und Zucchini

Serrano, Ei, Salat,
Honigmelone und Käse

Pangasiusfilet mit Fingermöhrrchen
und Eisbergsalat

Thunfisch, Mais, Zwiebeln,
Tomaten und Gurken

Kochschinken, Salat, Tomaten,
Gurken und Ei mit Vinaigrette

Salami, Eisbergsalat und Tomaten
mit Joghurtdressing

Mexicana mit Kidneybohnen, Mais,
gelber Paprika und Zwiebeln

Der Wrappteig ist auch glutenfrei erhältlich.

Mindestbestellmenge pro Sorte: 15 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Allerbest(e) Häppchen

Französisches Weißbrot mit Kräuterremoulade als Untergrund - reichlich und hochwertig ausgarniert

Gruppe I

Frischkäsecreme mit Pesto
 Geräucherte Putenbrust
 Auswahl an Schnittkäse
 Kasslerscheiben
 Kräuter-Quark
 mit Kirschtomaten

Gruppe II

Geräucherter
 Landschinken
 Feine Leberpastete
 Gekochter Schinken
 Tomate-Mozzarella und
 Mandelpesto
 Brie und Tomate

Gruppe III

Geräuchertes Forellenfilet
 Edelsalami im Pfefferrand
 Blauschimmelkäse
 Roquefort

Gruppe IV

Medaillons vom Schweinefilet
 Norwegischer Räucherlachs
 Krabben in Dillsahne
 Serranoschinken
 Parmaschinken

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Salate im kleinen Glas

Hausgemachter Geflügelsalat mit Mandarinen

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

Italian Salat mit Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum

Kartoffelsalat klassisch mit oder ohne Speck

Gurkensalat mit Joghurtdressing

Hausgemachter Nudelsalat mit Fleischwurst

Original Schweizer Wurstsalat

Eisbergsalat mit Schinken, Käse, Ei und Dressing

Eisbergsalat mit Thunfisch und Dressing

oder nach Absprache

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Fingerfood-Dessert

Sündige Verführungen im kleinen Glas oder auf dem Fingerfood-Geschirr.

Tiramisu
Schwarzwälder Kirsch mal anders
Crème brûlée
Crème catalan
Panna cotta auf Pfirsichmark
Panna cotta mit Himbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronencreme
und vieles mehr

Unseren Fingerfood-Katalog finden Sie unter
www.allerbest-catering.de/fingerfood-hannover

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Gebäck & Kuchen I

Kuchen vom Blech

Mandel-Bienenstich
Zuckerkuchen
Butterkuchen
Streuselkuchen

Obstkuchen (evtl. saisonal)

Kirschkuchen
Pflaumenkuchen
Erdbeerkuchen
Apfelkuchen
Mandarinen-Sahne-Schnitte
Donauwelle

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Gebäck & Kuchen II

Wir empfehlen Ihnen unsere kurz vor der Auslieferung frisch aus dem Backofen kommenden Fingerfood-Gebäckteile.
Wir bieten Ihnen folgende Auswahl an:

- Mini-Muffins, 3er-Mix
- Muffins groß, diverse Sorten
- Mini-Donuts, 4er-Mix
- Donuts groß diverse Sorten
- Mini-Brownies
- Verschieden gefüllte Mini-Croissants
- Mini-Rosinenschnecken
- Mini-Apfelschnecke
- Mini-Puddingschnecke
- Mini-Nussschnecke
- Macarons, verschiedene Füllungen
- Süße Fingerfoodteilchen (Viennoiserie), gemischt

Unseren Fingerfood-Katalog für den süßen Zahn finden Sie unter
www.allerbest-catering.de/fingerfood-hannover

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Brezel

Wir halten eine große Auswahl an verschiedenen frischen Brezeln für Sie bereit.

Bayerische Laugenbrezel, 100 g

Große bayerische Laugenbrezel, 160 g

Schwäbische Brezel mit Salzbestreuung, 100 g

Partybrezel, 45 g

Party-Käsebrezel, 45 g

Käsebrezel, 70 g

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück



TAGUNGSSPEISEN

Obst

Früchteauswahl (20 Teile) im Korb

z.B. Traube hell, Traube dunkel, Äpfel, Birnen, Bananen, Mandarinen, Kiwis, usw.
(Auswahl ist auch saisonabhängig)



TAGUNGSSPEISEN

Tee- und Knabbergebäck

Delacre Tea Time Box, 1000 g

Bahlsen Selection, 500 g

Knabbermischung, 250 g

Salzstangen, 250 g

Erdnüsse, 200 g

Cantuccini, 1000 g

Amarettini, 1000 g



TAGUNGSSPEISEN

süßigkeiten

Einzel hygienisch verpackte Artikel:

Miniatures Mix, 3 kg

Celebrations Mini Mix, 1,5 kg

Mentos, 1 kg

Ültje Erdnüsse Minitüten

Haribo Gummibären Minitüte

Rittersport Quadretties, 5 g

Milka Naps

Schokocrispis, 1,1 g

Mandeln in Kakaohülle, 2,9 g

Amaretti, 750 g



TAGUNGSSPEISEN

Suppen

Unsere Suppenkreationen und Eintöpfe sind hausgemacht und können nach Wunsch mit weiteren Zutaten erweitert werden. Einige Beispiele sind:

Tomatensuppe
Gulaschsuppe
Hühnersuppe
Minestrone
Spargelcremesuppe (saisonal)
Linsensuppe

Chili con carne
Steinpilzrahmsuppe
Kürbiscremesuppe (saisonal)
Hochzeitssuppe
Erbseneintopf
Steckrübeneintopf (saisonal)

Sie finden unsere große Suppenauswahl unter: www.allerbest-catering.de/party-service-hannover/suppen

Alle Suppen werden inklusive einem Brötchen oder einer Baguettestange,
aus Frischegründen zum Selberschneiden, geliefert.

Mindestbestellmenge pro Sorte: 30 Portionen



TAGUNGSSPEISEN

Würstchen

Für den schnellen Imbiss zwischendurch hat die gute alte Wurst in letzter Zeit eine unglaubliche Renaissance erlebt. Gerade auf Messen erfreut sich die Wurst - in verschiedenen Varianten - als kleine Zwischenmahlzeit wieder großer Beliebtheit.

Kleines Paar Wiener Würstchen (Wienerle)

Unsere dickere sehr geschmackvolle Gastrobockwurst

Schinkenwurst

Mettenden

Original Münchner Weißwurst von Vincenz Murr

Currywurstpfanne

Wir liefern die Würstchen inklusive Portionssenf und -ketchup sowie einem Toastbrot, einem Brötchen oder einer Baguettestange, aus Frischegründen zum Selberschneiden.

Gerne leihen wir Ihnen einen Würstchenwärmer. Wir haben zwei Varianten zur Auswahl:
Herkömmlicher Würstchenwärmer mit Wasserbad

Moderner Würstchenwärmer mit Wasserdampf
(Kein Aufplatzen der Wurst bei sachgerechter Bedienung und längere knackige Standzeit)

Mindestbestellmenge pro Sorte: 40 Stück



TAGUNGSGETRÄNKE

Wasser, Softdrinks & Bier

Einzelpreise

(Kommission möglich)

Mineralwasser mit Kohlensäure, 1 l
Mineralwasser ohne Kohlensäure, 1 l
Apfelsaft 100 %, 1 l
Orangensaft 100 %, 1 l
Cola/Fanta/Sprite, 1 l

Flaschenbier, 0,33 l
Alkoholfreies Flaschenbier, 0,33 l
Sorten nach Absprache

Kleine Portionsflaschen

Mineralwasser mit Kohlensäure, 0,25 l
Mineralwasser ohne Kohlensäure, 0,25 l
Apfelsaft 100 %, 0,2 l
Orangensaft 100 %, 0,2 l
Cola/Fanta/Sprite, 0,2 l

Eiswürfel, 1 kg
Crushed Ice, 1 kg
Mindestabnahme: 10 kg



EQUIPMENTVERLEIH

Equipment & Mobiliar

Wir führen über 4.000 Leihartikel:

Geschirrspülmaschine
Kaffeemaschinen in verschiedenen Ausführungen
hochwertige Vollautomaten
komplette Messeküchen
benötigte Geräte

Gläser
Geschirr
Besteck
Messemobiliar
und vieles mehr

Bei Interesse finden Sie unseren Mietwarenkatalog online unter
www.allerbest-catering.de/listings/mietwarenkatalog-von-a-z/

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Zahlungsbedingungen

Falls nicht anders lautend angegeben, sind alle genannten Preise Nettopreise und verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Auftragserteilung erbitten wir eine Anzahlung von 20 % für die Reservierung, die wir für kurzfristige Stornierungen einbehalten. Eine weitere Anzahlung in Höhe von 40 % wird 14 Tage vor Veranstaltungsdatum fällig. Der Rechnungsbetrag von 40 % plus eventueller Zusatzleistungen ist sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug zu zahlen.

Bei Messekunden gilt: 50 % Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, sowie Fälligkeit des Rechnungsbetrages abzüglich der geleisteten Anzahlung sofort nach Rechnungslegung. **Achtung!** Ohne Eingang der Anzahlung verliert die von uns erstellte Auftragsbestätigung Ihre Gültigkeit. Bei Kunden oder Messekunden, die Ihren Firmensitz nicht in Deutschland haben, gilt eine Anzahlung von 50 % bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei Kunden aus einem Nicht-EU-Land akzeptieren wir nur Vorauszahlung.

Stornierungen

Stornierungen berechnen wir wie folgt:

Bis 18 Wochen vor Veranstaltungsdatum eine pauschale Bearbeitungsgebühr von 10 % der Auftragssumme.

Bis 12 Wochen vor Veranstaltungsdatum 20 % der Auftragssumme.

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum 35 % der Auftragssumme.

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum 50 % der Auftragssumme.

Bis 3 Wochen vor Veranstaltungsdatum 80 % der Auftragssumme.

Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum 100 % der Auftragssumme.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel

Alle Ausstattungsgegenstände überlassen wir Ihnen leihweise. Gestatten Sie uns daher an dieser Stelle den Hinweis, dass wir Ihnen für Bruch oder Fehlmengen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen.

Ausstattungsgegenstände/Leihartikel (zusätzliche Messeregelung)

Bei Großinventar wie Küchengeräten und Mobiliar handelt es sich bei der leihweisen Stellung um die Anlieferung bis Messestand. Anschluss und Aufbaugebühren sind in den angebotenen Preisen nicht enthalten. Aus Versicherungsgründen dürfen Wasser und Stromanschlüsse nur durch die von der Messe AG beauftragten Techniker durchgeführt werden. (Diese müssen Aussteller über Ihren Zugang im Online-Bereich der Messe AG beauftragen.) Bei einigen Messen gelten Sondereinfahrtsregelungen bezüglich des Abbaus bzw. der Rückholung des Equipments. In der Regel dürfen Caterer und deren Fahrzeuge erst 3 Stunden nach Messeschluss auf das Gelände (siehe auch Vertrag zwischen Aussteller und Messe AG bzw. Fremdveranstalter). Der Kunde ist bis zum Zeitpunkt der möglichen Abholung für das treuhänderisch überlassene Equipment verantwortlich. Kunden, die eine Übergabe direkt zum Messeschluss wünschen, müssen uns eine Sondereinfahrtsgenehmigung über die Messe AG besorgen, welche den Zutritt für das Abbaupersonal sowie die erforderlichen Fahrzeuge beinhaltet.

Abbau-Eintrittskarten (nur für Personen, nicht für Fahrzeuge gültig)

Das Personal, welches die Übergabe direkt nach Messeschluss macht, ist bis zur endgültigen Abholung des Equipments durch unsere Fahrzeuge als Abbaupersonal zu bezahlen. Gleiches gilt auch für Rücknahmen der Kommissionswaren oder Leergut. Eine Abholung spätestens am Folgetag der Messe sichern wir zu.

Hinweis

Sollte es bei Aufträgen durch die allgegenwärtige Personalknappheit zu Kapazitätsengpässen kommen, sind wir berechtigt, Kooperationspartner einzubinden bzw. mit der Durchführung zu beauftragen.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt bis hinter die erste ebenerdige Tür per Rollwagen. Sollte die Lieferung in ein oberes Stockwerk erfolgen und kein geeigneter Fahrstuhl zur Verfügung stehen, benötigen wir einen zweiten Fahrer. Daher erfolgt in diesem Fall die Berechnung der Lieferkosten nach Aufwand. Bitte unbedingt vorher angeben!

Anlieferung/Messeregelung

Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, stellen Sie uns bitte vor Messebeginn genügend Ausstellerausweise oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt zum Messegelände berechtigen, für Fahrer, Beifahrer und Servicepersonal (Hostess/en) zur Verfügung.

Messe-Personal

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Personalbereich können wir Ihnen qualifiziertes Personal für Ihren Messestand für die Bereiche Service und Produktdemonstration anbieten. Köche auf Anfrage. Das Personal erhält pro Tag zweimal eine halbe Stunde Pause inkl. kostenloser Verpflegung. Bitte planen Sie genügend Personal auf den Ständen ein. Bei dauerhaft großem Andrang ist ein Personalnachschieb ratsam. Bitte denken Sie frühzeitig daran, für das gesamte benötigte Personal Ausstellerausweise, Eintrittskarten oder andere Legitimationen, die zum freien Zutritt auf das Messegelände berechtigen, bereitzustellen.

Sonn- und Feiertagsregelung

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir Anfahrtskosten mit 100 % Aufschlag. Personalkosten an Sonntagen werden mit 50 % Aufschlag berechnet. An gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 100 % für das Personal.

Allgemeine Datenschutzhinweise 1/3

Datenschutzhinweise der
Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover

Inhalt

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle
2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung
3. Weitergabe von Daten an Dritte
4. Ihre Rechte als betroffene Person
5. Ihr Recht auf Widerspruch
6. Datenverarbeitung über unsere Website

1. Name und Kontaktdaten der verantwortlichen Stelle

Diese Datenschutzhinweise gelten für uns

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

als verantwortliche Stelle.

2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten; Art, Zweck und Verwendung

Wenn Sie uns beauftragen, werden folgende Informationen erhoben:

- Anrede, Titel, Vorname, Nachname
- Anschrift
- E-Mail-Adresse
- Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)
- ggf. Faxnummer (wenn vorhanden & gewünscht)
- ggf. Kontodaten
- ggf. Geburtsdatum

Außerdem werden alle Informationen erhoben, die für die Erfüllung des Vertrages mit Ihnen notwendig sind.

Die Erhebung der personenbezogenen Daten erfolgt,

- um Sie als Kunden identifizieren zu können;
- um Sie angemessen beraten zu können;
- um unsere vertraglichen Pflichten Ihnen gegenüber erfüllen zu können;
- um unseren gesetzlichen Verpflichtungen nachkommen zu können:
- zur Korrespondenz mit Ihnen;
- zur Rechnungsstellung bzw. ggf. im Rahmen des Mahnwesens;
- zu Zwecken der zulässigen Direktwerbung;
- zur Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten erfolgt anlässlich Ihrer Anfrage bei uns und ist zu den genannten Zwecken für die Bearbeitung Ihres Auftrags und für die Erfüllung von Verpflichtungen aus dem zugrundeliegenden Vertrag erforderlich. Die erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht für Kaufleute (6, 8 oder 10 Jahre nach Ablauf des Kalenderjahres, in dem das Vertragsverhältnis beendet wurde,) gespeichert und danach gelöscht. Dies gilt ausnahmsweise nicht, wenn wir aufgrund von steuer- oder handelsrechtlichen Aufbewahrungspflichten (gemäß HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder wenn Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung eingewilligt haben.

Allgemeine Datenschutzhinweise 2/3

3. Weitergabe von Daten an Dritte

Eine Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nicht statt. Ausnahmen hiervon gelten nur, soweit dies für die Abwicklung von Vertragsverhältnissen mit Ihnen erforderlich ist. Hierzu zählt insbesondere die Weitergabe an von uns beauftragte Dienstleister (sog. Auftragsverarbeiter) oder sonstige Dritte, deren Tätigkeit für die Vertragsdurchführung erforderlich ist (z.B. Versandunternehmen oder Banken). Die weitergegebenen Daten dürfen von den Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden. Für den Fall, das wir für Ihren Auftrag keine entsprechenden Kapazitäten mehr haben, bieten wir Ihnen an, Ihren Auftrag an ein befreundetes Catering-Unternehmen weiterzuleiten. Hierzu würden wir im Vorfeld selbstverständlich Ihre Einwilligung einholen oder einer entsprechenden Bitte von Ihnen Folge leisten. Mit der Weiterleitung gehen dann alle Datenschutz-Verpflichtungen im vollen Umfang an den Folgebetrieb über. Da wir auf deren Datenschutzrichtlinien keinen Einfluss haben, informieren Sie sich bei Bedarf bitte selber.

4. Ihre Rechte als betroffene Person

Ihnen - als von der Datenverarbeitung betroffene Person - stehen verschiedene Rechte zu:

- **Widerrufsrecht:** Von Ihnen erteilte Einwilligungen können Sie jederzeit uns gegenüber widerrufen. Die Datenverarbeitung, die auf der widerrufenen Einwilligung beruht, darf dann für die Zukunft nicht mehr fortgeführt werden.
- **Auskunftsrecht:** Sie können Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten verlangen. Dies gilt insbesondere für die Zwecke der Datenverarbeitungen, die Kategorien der personenbezogenen Daten, ggf. die Kategorien von Empfängern, die Speicherdauer, ggf. die Herkunft Ihrer Daten sowie ggf. für das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Details.
- **Berichtigungsrecht:** Sie können die Berichtigung unrichtiger oder die Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen.
- **Löschungsrecht:** Sie können die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten verlangen, soweit deren Verarbeitung nicht zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist.
- **Recht auf Einschränkung der Verarbeitung:** Sie können die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen. Außerdem steht Ihnen dieses Recht zu, wenn wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie diese jedoch zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen. Darüber hinaus haben Sie dieses Recht, wenn Sie Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten eingelegt haben.
- **Recht auf Datenübertragbarkeit:** Sie können verlangen, dass wir Ihnen Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format übermitteln. Alternativ können Sie die direkte Übermittlung der von Ihnen uns bereitgestellten personenbezogenen Daten an einen anderen Verantwortlichen verlangen, soweit dies möglich ist.
- **Beschwerderecht:** Sie können sich bei jeder Aufsichtsbehörde in Deutschland beschweren, wenn Sie z.B. der Ansicht sind, dass wir Ihre personenbezogenen Daten in unrechtmäßiger Weise verarbeiten. Die Behörde in Niedersachsen ist beispielsweise:

Die Landesbeauftragte für den Datenschutz Niedersachsen:

Barbara Thiel

Postfach 2 21
30002 Hannover
oder
Prinzenstraße 5
30159 Hannover

Tel: 0511 / 120 45 00

Fax: 0511 / 120 45 99

E-Mail: poststelle@lfd.niedersachsen.de

Allgemeine Datenschutzhinweise 3/3

5. Ihr Recht auf Widerspruch

Sofern wir Ihre personenbezogenen Daten auf Basis eines berechtigten Interesses verarbeiten, haben Sie das Recht, Widerspruch gegen diese Verarbeitung einzulegen.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine Mitteilung in Textform. Sie können uns also gerne anrufen, ein Fax schicken oder sich per E-Mail an uns wenden.

Creativ Catering Hannover GmbH
Geschäftsführer: Wolfgang Richter
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover
Tel: 0511 – 600 48 48
Fax: 0511 – 600 48 47
E-Mail: info@allerbest-catering.de

6. Datenverarbeitung online

Auch über unsere Internetseite unter www.allerbest-catering.de erfolgt die Verarbeitung bestimmter personenbezogener Daten, u.a. der IP-Adresse der Website-Besucher. Ergänzende Datenschutzhinweise finden Sie daher online unter www.allerbest-catering.de/datenschutz.