

MAISON NOIR

CATERING & EVENTS

ANGEBOT NR. A-2026-0187

DATUM 19.09.2026

ANGEBOT FÜR

Firmen-Sommerfest

Novalinq

Sa 25.07.2026 · 17:00–01:00 Uhr · Werksgelände Novalinq

Novalinq GmbH — Frau Lena Hartmann

ORT

Halle 3 + Innenhof
Prinzregentenstraße 88,
München

PERSONEN

120 Gäste
6 vegan · 4
glutenfrei

GÜLTIG BIS

10.10.2026
Projektleitung
Antonia Reiff

Liebe Frau Hartmann,

vielen Dank für das gute Gespräch am Dienstag. Anbei unser Angebot für Ihr Sommerfest am 25. Juli: ein Empfang im Innenhof, ein Buffet in Halle 3 und ein Dessert-Finale gegen 22 Uhr.

Alle Speisen bereiten wir am Veranstaltungstag frisch vor; Sonderkost ist eingeplant. Bei Fragen erreichen Sie mich direkt unter der Nummer unten.

Herzliche Grüße

Antonia Reiff, Projektleitung

VERANSTALTUNG

Firmen-Sommerfest Novalinq
Sa 25.07.2026, 17:00–01:00 Uhr

ORT

Werksgelände Novalinq
Halle 3 + Innenhof
Prinzregentenstraße 88, München

KONTAKT MAISON NOIR

Antonia Reiff, Projektleitung
+49 89 123 456 78
hallo@maison-noir.de

ABLAUF

17:00

Empfang & Aperitif
im Innenhof

18:30

Buffet-Eröffnung
Halle 3

20:00

Live-Station

22:00

Dessert & Kaffee

01:00

Ende, Abbau bis
02:30

01 SPEISEN

7 % USt — Lieferung von Speisen

Empfang: 4 Fingerfood-Variationen Ziegenkäse-Feige, Rindertatar-Crostini, Melone-Minze, Falafel-Tahini	120 Pers. × 9,50 €	1.140,00 €
Buffet „Sommer“ 2 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte (Lachs, Hähnchen, Gemüse-Tajine), 3 Beilagen, Brot & Dips	120 Pers. × 38,00 €	4.560,00 €
Live-Station: Grill-Spieße & Flammkuchen inklusive Koch vor Ort	120 Pers. × 7,50 €	900,00 €
Dessert-Finale Mini-Tartes, Mousse au Chocolat, Obst	120 Pers. × 6,00 €	720,00 €
Sonderkost vegan / glutenfrei im Buffet integriert	10 Pers. × 0,00 €	0,00 €

ZWISCHENSUMME SPEISEN (NETTO) 7.320,00 €

02 GETRÄNKE

19 % USt

Getränkepauschale, 8 Stunden Softdrinks, Wasser, Bier, Wein (rot/weiß), Kaffee/Tee	120 Pers. × 24,00 €	2.880,00 €
Aperitif Hugo / Aperol Spritz / alkoholfrei	120 Glas × 4,50 €	540,00 €

ZWISCHENSUMME GETRÄNKE (NETTO) 3.420,00 €

03 PERSONAL

19 % USt

Servicekraft 17:00–01:30 Uhr, inklusive Auf- und Abbau	6 × 8,5 Std. × 32,00 €	1.632,00 €
Koch Live-Station	1 × 6 Std. × 45,00 €	270,00 €
Projektleitung vor Ort	1 × 9 Std. × 55,00 €	495,00 €
ZWISCHENSUMME PERSONAL (NETTO)		2.397,00 €

04 EQUIPMENT & LOGISTIK

19 % USt

Buffet-Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläser inklusive Spülen	120 Pers. × 6,50 €	780,00 €
Stehtische mit Husse	15 Stk. × 18,00 €	270,00 €
Anlieferung, Aufbau, Abholung München Stadtgebiet	1 × pauschal	390,00 €
ZWISCHENSUMME EQUIPMENT & LOGISTIK (NETTO)		1.440,00 €

Alle Preise netto, zzgl. der jeweils ausgewiesenen Umsatzsteuer.

ANGEBOTSSUMME

Netto 7 % (Speisen)	7.320,00 € · USt 512,40 €
Netto 19 % (Getränke, Personal, Equipment)	7.257,00 € · USt 1.378,83 €
Summe netto	14.577,00 €
Summe USt	1.891,23 €

GESAMTBETRAG BRUTTO

16.468,23 €

Pro Person brutto
137,24 €

ZAHLUNGSPLAN

50 % Anzahlung bei Auftragsbestätigung	8.234,12 €
50 % Restzahlung, 14 Tage nach Veranstaltung	8.234,11 €

Zahlung per Überweisung, Konto: IBAN DE12 3456 7890 1234 5678 90 (Muster)

ANNAHME

Angebot angenommen — bitte unterschrieben zurücksenden oder per E-Mail an **hallo@maison-noir.de** bestätigen.

KONDITIONEN

GÜLTIGKEIT & PERSONENZAHL

Gültig bis 10.10.2026. Endgültige Personenzahl bis 7 Tage vor Veranstaltung; Abrechnung nach gemeldeter Zahl, mindestens 100 Personen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Vollständige Kennzeichnung liegt am Buffet aus; Sonderkost auf Anfrage.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten unsere AGB (Stand 01/2026).

STORNO

Bis 30 Tage vorher kostenfrei · 29–14 Tage 30 % · 13–7 Tage 60 % · ab 6 Tage 90 % der Auftragssumme.

ZUSATZSTUNDEN PERSONAL

32,00 €/h netto je Servicekraft, abgerechnet im 30-Minuten-Takt.

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Mit Unterschrift bestätigen Sie dieses Angebot verbindlich zu den genannten Konditionen.

ORT, DATUM

UNTERSCHRIFT AUFTRAGGEBER