



Hof & Herd

von Feld bis Fest

Musterstraße 12 · 80331 München
+49 89 123 456 78 · hallo@hofundherd.de
USt-IdNr. DE123456789



Angebot Nr. A-2026-0187

Gültig bis 10.10.2026

DATUM

19.09.2026

PERSONEN

120 Personen (6 vegan, 4 glutenfrei)

VERANSTALTUNG

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

ORT

Werksgelände Novalinq, Halle 3 + Innenhof, Prinzregentenstraße 88, München

ANSPRECHPARTNERIN HOF & HERD

Marlene Hoff, Projektleitung

ANGEBOT FÜR

Novalinq GmbH

Frau Lena Hartmann, Office Management
Prinzregentenstraße 88 · 81675 München

München, 19.09.2026

Novalinq GmbH · Frau Lena Hartmann, Office Management
Prinzregentenstraße 88 · 81675 München

Ihr Angebot für das Sommerfest am 25. Juli 2026

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

Marlene Hoff

Der 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

Frisch & vor Ort. Unser Team kocht, grillt und richtet direkt bei Ihnen an — die Live-Station verwandelt den Innenhof für einen Moment in unsere Hofküche. Sonderkost für 6 vegane und 4 glutenfreie Gäste ist fest ins Buffet eingeplant.

Die Positionen

POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL €	GESAMT €
01 · Speisen 7 % USt — Lieferung von Speisen					
1.1	Empfang: 4 Fingerfood-Variationen (Ziegenkäse-Feige, Rindertatar-Crostini, Melone-Minze, Falafel-Tahini)	120	Pers.	9,50	1.140,00
1.2	Buffet „Sommer“: 2 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte (Lachs, Hähnchen, Gemüse-Tajine), 3 Beilagen, Brot & Dips	120	Pers.	38,00	4.560,00
1.3	Live-Station: Grill-Spieße & Flammkuchen (inkl. Koch vor Ort)	120	Pers.	7,50	900,00
1.4	Dessert-Finale: Mini-Tartes, Mousse au Chocolat, Obst	120	Pers.	6,00	720,00
1.5	Sonderkost vegan / glutenfrei (im Buffet integriert)	10	Pers.	0,00	0,00
Zwischensumme Speisen netto					7.320,00 €
02 · Getränke 19 % USt					
2.1	Getränkepauschale 8 h: Softdrinks, Wasser, Bier, Wein (rot/weiß), Kaffee/Tee	120	Pers.	24,00	2.880,00
2.2	Aperitif: Hugo / Aperol Spritz / alkoholfrei	120	Glas	4,50	540,00
Zwischensumme Getränke netto					3.420,00 €
03 · Personal 19 % USt					
3.1	Servicekraft (17:00–01:30, inkl. Auf-/Abbau)	6	× 8,5 h	32,00	1.632,00
3.2	Koch Live-Station	1	× 6 h	45,00	270,00
3.3	Projektleitung vor Ort	1	× 9 h	55,00	495,00
Zwischensumme Personal netto					2.397,00 €
04 · Equipment & Logistik 19 % USt					
4.1	Buffet-Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläser (inkl. Spülen)	120	Pers.	6,50	780,00
4.2	Stehtische mit Husse	15	Stk.	18,00	270,00
4.3	Anlieferung, Aufbau, Abholung (München Stadtgebiet)	1	pauschal	390,00	390,00
Zwischensumme Equipment & Logistik netto					1.440,00 €

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)

Konditionen

- **Gültigkeit** bis 10.10.2026. Endgültige Personenzahl bis 7 Tage vor Veranstaltung; Abrechnung nach gemeldeter Zahl, mind. 100 Personen.
- **Storno:** bis 30 Tage vorher kostenfrei · 29–14 Tage 30 % · 13–7 Tage 60 % · ab 6 Tage 90 % der Auftragssumme.
- **Allergene & Zusatzstoffe:** vollständige Kennzeichnung liegt am Buffet aus; Sonderkost auf Anfrage.
- **Zusatzstunden Personal:** 32,00 €/h netto je Servicekraft, im 30-Min-Takt.
- Es gelten unsere AGB (Stand 01/2026).

ORT, DATUM

UNTERSCHRIFT AUFTRAGGEBER

Angebot angenommen — bitte unterschrieben zurücksenden oder per E-Mail bestätigen.