

EAT ME FOOD & DRINKS

120 PERSONEN

25.07.

SOMMERFEST

ANGEBOT SOMMERFEST

NOVALINQ · FIRMEN-SOMMERFEST SA 25.07.2026 · 17:00-01:00

ABSENDER

BRUDER STREET

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

EMPFÄNGER

Novalinq GmbH

Frau Lena Hartmann, Office Management
Prinzregentenstraße 88
81675 München

ORT

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

PERSONEN

120 (davon 6 vegan, 4 glutenfrei — laut
Rückfrage vom 16.09.)

GÜLTIG BIS

10.10.2026
Ansprechpartner: Kim Bruder,
Projektleitung

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, KIM BRUDER

ABLAUF

17:00



Empfang & Aperitif im Innenhof

18:30



Buffet-Eröffnung Halle 3

20:00



Live-Station — Grill-Spieße & Flammkuchen, Koch vor Ort

22:00



Dessert & Kaffee

01:00



Ende, Abbau bis 02:30

LIVE-STATION

Grill-Spieße vor Ort — der Koch bleibt am Grill, solange Gäste da sind. Rauch, Duft, kein Fließband.



1		SPEISEN		7 % UST — LIEFERUNG VON SPEISEN	
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
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 €	

2		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 €	

3		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 €	

4		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 €	

GESAMTBETRAG BRUTTO

16.468,23 €

Pro Person brutto **137,24 €** · Summe netto **14.577,00 €** · Summe USt **1.891,23 €**

NETTO 7 % (SPEISEN)

7.320,00 €

UST 7 %

512,40 €

NETTO 19 % (GETRÄNKE,
PERSONAL, EQUIPMENT)

7.257,00 €

UST 19 %

1.378,83 €

ZAHLUNGSPLAN

50 % ANZAHLUNG

8.234,12 €

bei Auftragsbestätigung

50 % RESTZAHLUNG

8.234,11 €

14 Tage nach Veranstaltung

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.