

SPEISEWERK CATERING

CATERING & EVENTS

ANGEBOT NR. W-2026-0142

DATUM 03.11.2026

ANGEBOT FÜR

Weihnachtsfeier *Nordlicht Software*

Do 10.12.2026 · 18:00–23:30 Uhr · Firmenzentrale Nordlicht Software

Nordlicht Software GmbH — Frau Carolin Feldmann

ORT

Foyer + großer
Konferenzraum
Hafenallee 21, Hamburg

PERSONEN

80 Gäste
8 vegetarisch · 4
vegan · 2 glutenfrei

GÜLTIG BIS

24.11.2026
Projektleitung Jonas
Reimann

Liebe Frau Feldmann,

vielen Dank für Ihre Anfrage zur Weihnachtsfeier von Nordlicht Software. Anbei unser Angebot für den 10. Dezember: ein Empfang mit Fingerfood und Glühwein, ein warmes Buffet mit weihnachtlichen Spezialitäten und ein Dessert-Buffet zum Ausklang.

Für Ihre acht vegetarischen, vier veganen und zwei glutenfreien Kolleginnen und Kollegen haben wir eine eigene Buffet-Station eingeplant, ohne dass diese getrennt sitzen müssen. Personal, Geschirr und die komplette Dekoration liefern wir mit und bauen alles am Veranstaltungstag vor Ort auf. Bei Rückfragen erreichen Sie mich jederzeit unter der Nummer unten.

Herzliche Grüße

Jonas Reimann, Projektleitung Catering

VERANSTALTUNG

Weihnachtsfeier Nordlicht Software
Do 10.12.2026, 18:00–23:30 Uhr

ORT

Firmenzentrale Nordlicht Software
Foyer + großer Konferenzraum
Hafenallee 21, Hamburg

KONTAKT SPEISEWERK CATERING

Jonas Reimann, Projektleitung
Grindelallee 45, 20146 Hamburg
+49 40 227 889 10
hallo@speisewerk-catering.de
USt-IdNr. DE234567891

ABLAUF

17:00	18:00	19:00	19:15	21:00	23:30
Anlieferung & Aufbau	Empfang mit Glühwein & Fingerfood	Begrüßung durch Geschäftsführung	Buffet-Eröffnung	Dessert-Buffet & Kaffee	Ende, Abbau bis 00:30

01 EMPFANG 7 % USt — Lieferung von Speisen

Winterliche Fingerfood-Auswahl	80 Pers. × 8,50 €	680,00 €
Kürbissuppe im Glas, Flammkuchen-Happen, Maronen-Crostini		
Weihnachtliches Knabbergebäck & geröstete Nüsse zum Empfang	80 Pers. × 2,50 €	200,00 €
ZWISCHENSUMME EMPFANG (NETTO)		880,00 €

02 SPEISEN 7 % USt — Lieferung von Speisen

Festliches Buffet „Winterzauber“	80 Pers. × 34,00 €	2.720,00 €
Bratenvariationen (Gans, Rinderbraten), Rotkohl, Klöße, Maronen-Gemüse		
Dessert-Buffet	80 Pers. × 9,50 €	760,00 €
Bratapfel-Crumble, Lebkuchen-Parfait, Zimtsterne, Orangen-Punsch-Sorbet		
Vegetarische/vegane/glutenfreie Buffet-Station	14 Pers. × 0,00 €	0,00 €
im Preis inbegriffen		
ZWISCHENSUMME SPEISEN (NETTO)		3.480,00 €

03 GETRÄNKEPAUSCHALE 19 % USt

Glühwein & Punsch (alkoholisch/alkoholfrei) zum Empfang, 1 Std.	80 Pers. × 5,50 €	440,00 €
Getränkepauschale 5 Std. Bier, Wein, Softdrinks, Wasser, Kaffee/Tee	80 Pers. × 22,00 €	1.760,00 €
ZWISCHENSUMME GETRÄNKE (NETTO)		2.200,00 €

04 PERSONAL 19 % USt

Servicekraft 17:00–00:00 Uhr, inklusive Auf- und Abbau	5 × 7 Std. × 32,00 €	1.120,00 €
Koch/Küchenteam vor Ort	2 × 6 Std. × 42,00 €	504,00 €
Projektleitung vor Ort	1 × 7 Std. × 52,00 €	364,00 €
ZWISCHENSUMME PERSONAL (NETTO)		1.988,00 €

05 EQUIPMENT/VERLEIH 19 % USt

Buffet-Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläser inklusive Spülen	80 Pers. × 6,80 €	544,00 €
Festliche Tischdekoration Kerzen, Tannengrün, Tischläufer	10 Tische × 24,00 €	240,00 €
Stehtische mit weihnachtlicher Husse	6 Stk. × 19,00 €	114,00 €
ZWISCHENSUMME EQUIPMENT/VERLEIH (NETTO)		898,00 €

06 LOGISTIK 19 % USt

Anlieferung, Aufbau, Abholung Hamburg Stadtgebiet	1 × pauschal	320,00 €
ZWISCHENSUMME LOGISTIK (NETTO)		320,00 €

Alle Preise netto, zzgl. der jeweils ausgewiesenen Umsatzsteuer.

ANGEBOTSSUMME

Netto 7 % (Empfang + Speisen)	4.360,00 € · USt 305,20 €
Netto 19 % (Getränke, Personal, Equipment/Verleih, Logistik)	5.406,00 € · USt 1.027,14 €
Summe netto	9.766,00 €
Summe USt	1.332,34 €

GESAMTBETRAG BRUTTO

11.098,34 €	Pro Person brutto 138,73 €
-------------	-------------------------------

ZAHLUNGSPLAN

30 % Anzahlung bei
Auftragsbestätigung **3.329,50 €**

70 % Restzahlung 7 Tage vor
Veranstaltung **7.768,84 €**

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

ANNAHME

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

KONDITIONEN

GÜLTIGKEIT & PERSONENZAHL

Gültig bis 24.11.2026. Endgültige Personenzahl bis 10 Tage
vor Veranstaltung; Abrechnung nach gemeldeter Zahl,
mindestens 70 Personen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Vollständige Kennzeichnung liegt am Buffet aus;
Sonderkost auf Anfrage.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten unsere AGB (Stand 01/2026).

Steuersätze und Stornobedingungen sind Beispielwerte. Bitte mit Steuerberatung bzw. den eigenen AGB abgleichen.

STORNO

Bis 60 Tage vorher kostenfrei · 59–30 Tage 25 % · 29–14
Tage 50 % · ab 13 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