

EAT ME FOOD & DRINKS

80 GÄSTE

10.12.

WEIHNACHTSFEIER

ANGEBOT

WEIHNACHTSFEIER

NORDLICHT SOFTWARE

DO 10.12.2026 · 18:00-23:30

ABSENDER

Speisewerk Catering GmbH
Grindelallee 45, 20146 Hamburg
+49 40 227 889 10 · hallo@speisewerk-catering.de
USt-IdNr. DE234567891

EMPFÄNGER

Nordlicht Software GmbH
Frau Carolin Feldmann, Teamassistentz
Hafenallee 21
20457 Hamburg

ORT

Firmenzentrale Nordlicht
Software, Foyer + großer
Konferenzraum,
Hafenallee 21, Hamburg

PERSONEN

80 (8 vegetarisch · 4 vegan · 2 glutenfrei —
laut Rückfrage vom 28.10.2026)

GÜLTIG BIS

24.11.2026
Ansprechpartner: Jonas
Reimann, Projektleitung
Catering

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

ABLAUF

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

GLÜHWEIN-EMPFANG

Glühwein und winterliches Fingerfood zum Empfang — der Duft nach Zimt und Orange, bevor drinnen das Buffet eröffnet.



1 EMPFANG		7 % UST — LIEFERUNG VON SPEISEN			
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
1.1	Winterliche Fingerfood-Auswahl (Kürbissuppe im Glas, Flammkuchen-Happen, Maronen-Crostini)	80	Pers.	8,50 €	680,00 €
1.2	Weihnachtliches Knabbergebäck & geröstete Nüsse zum Empfang	80	Pers.	2,50 €	200,00 €
ZWISCHENSUMME EMPFANG NETTO					880,00 €

2 SPEISEN		7 % UST — LIEFERUNG VON SPEISEN			
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
2.1	Festliches Buffet „Winterzauber“: Bratenvariationen (Gans, Rinderbraten), Rotkohl, Klöße, Maronen-Gemüse	80	Pers.	34,00 €	2.720,00 €
2.2	Dessert-Buffet: Bratapfel-Crumble, Lebkuchen-Parfait, Zimtsterne, Orangen-Punsch-Sorbet	80	Pers.	9,50 €	760,00 €
2.3	Vegetarische/vegane/glutenfreie Buffet-Station (im Preis inbegriffen)	14	Pers.	0,00 €	0,00 €
ZWISCHENSUMME SPEISEN NETTO					3.480,00 €

3 GETRÄNKEPAUSCHALE		19 % UST			
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
3.1	Glühwein & Punsch (alkoholisch/alkoholfrei) zum Empfang, 1 Std.	80	Pers.	5,50 €	440,00 €
3.2	Getränkepauschale 5 Std.: Bier, Wein, Softdrinks, Wasser, Kaffee/Tee	80	Pers.	22,00 €	1.760,00 €
ZWISCHENSUMME GETRÄNKE NETTO					2.200,00 €

4 PERSONAL		19 % UST			
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
4.1	Servicekraft (17:00–00:00, inkl. Auf-/Abbau)	5	× 7 h	32,00 €	1.120,00 €
4.2	Koch/Küchenteam vor Ort	2	× 6 h	42,00 €	504,00 €
4.3	Projektleitung vor Ort	1	× 7 h	52,00 €	364,00 €
ZWISCHENSUMME PERSONAL NETTO					1.988,00 €

5	EQUIPMENT/VERLEIH				19 % UST
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
5.1	Buffet-Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläser (inkl. Spülen)	80	Pers.	6,80 €	544,00 €
5.2	Festliche Tischdekoration (Kerzen, Tannengrün, Tischläufer)	10	Tische	24,00 €	240,00 €
5.3	Stehtische mit weihnachtlicher Husse	6	Stk.	19,00 €	114,00 €
ZWISCHENSUMME EQUIPMENT/VERLEIH NETTO					898,00 €

6	LOGISTIK				19 % UST
POS	BEZEICHNUNG	MENGE	EINHEIT	EINZEL	GESAMT
6.1	Anlieferung, Aufbau, Abholung (Hamburg Stadtgebiet)	1	pauschal	320,00 €	320,00 €
ZWISCHENSUMME LOGISTIK NETTO					320,00 €

GESAMTBETRAG BRUTTO

11.098,34 €

Pro Person brutto **138,73 €** · Summe netto **9.766,00 €** · Summe USt **1.332,34 €**

NETTO 7 % (EMPFANG +
SPEISEN)

4.360,00 €

UST 7 %

305,20 €

NETTO 19 % (GETRÄNKE,
PERSONAL,
EQUIPMENT/VERLEIH,
LOGISTIK)

5.406,00 €

UST 19 %

1.027,14 €

ZAHLUNGSPLAN

30 % ANZAHLUNG

3.329,50 €

bei Auftragsbestätigung

70 % RESTZAHLUNG

7.768,84 €

7 Tage vor Veranstaltung

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

KONDITIONEN

- Gültigkeit & Personenzahl: Gültig bis 24.11.2026. Endgültige Personenzahl bis 10 Tage vor Veranstaltung; Abrechnung nach gemeldeter Zahl, mindestens 70 Personen.
- Storno: bis 60 Tage vorher kostenfrei · 59–30 Tage 25 % · 29–14 Tage 50 % · ab 13 Tage 90 % der Auftragssumme.
- Allergene & Zusatzstoffe: vollständige Kennzeichnung liegt am Buffet aus; Sonderkost auf Anfrage.
- Zusatzstunden Personal: 32,00 €/h netto je Servicekraft, abgerechnet im 30-Minuten-Takt.
- Es gelten unsere AGB (Stand 01/2026).

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

ORT, DATUM

UNTERSCHRIFT AUFTRAGGEBER

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