

Sehr geehrte Damen & Herren, liebe Gäste!

Wir freuen uns, Ihnen unsere Tagungspauschalen vorstellen zu dürfen. Bei der Gestaltung unserer Cateringpakete haben wir unsere Mitarbeiter/innen nach ihren Wohlfühlplätzen in Stuttgart gefragt und so passende Namen für die Pauschalen gefunden. Wir hoffen, es ist etwas für Sie dabei!

Unser freundliches Serviceteam, Mitarbeiter/innen mit und ohne Handicaps, freut sich über Ihren Auftrag und steht Ihnen und Ihren Gästen gerne zur Verfügung.



Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

Für Rückfragen nehmen Sie einfach Kontakt zu uns auf – wir haben ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und beraten Sie gerne ganz individuell.

■ Unsere Kontaktdaten:



Caritasverband für Stuttgart e.V.
Neckartalwerkstätten (WfbM)
Fachdienst Dienstleistungen - **Caribou Catering**
Hafenbahnstraße 35, 70329 Stuttgart
Tel: 0711 320 28 50, Fax: 0711 320 28 27
Mobil: 0176 181 09921
E-Mail: ntw.catering@caritas-stuttgart.de

Mit kulinarischen Grüßen
Ihr Caribou-Catering-Team

■ **Leitgedanke - Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderung**

Caribou Catering ist Teil des Fachdienstes Dienstleistungen der Neckartalwerkstätten (WfbM) im Caritasverband für Stuttgart e.V. Mit unseren Angeboten bieten wir marktorientierte Konzepte zur Beschäftigung und Inklusion an, welche den Mitarbeiter/-innen Anerkennung und Wertschätzung ihrer Fähigkeiten ermöglicht.

Beachten Sie bitte auch:

Nach § 140 Sozialgesetzbuch IX können Unternehmen, die Aufträge an Werkstätten für Menschen mit Behinderung vergeben, 50 % der im Rechnungsbetrag enthaltenen Arbeitsleistung von ihrer zu entrichtenden Ausgleichsabgabe abziehen.

■ Allgemeine Rahmenbedingungen für Tagungspauschalen

Preise

Die Preise verstehen sich pro Person und sind inklusive Service & Equipment (Leihware wird separat berechnet) sowie zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Für Aufträge nach 18:00 Uhr oder an Wochenenden & Feiertagen erheben wir folgende Zuschläge:

Fachkraft / GruppenleiterIn	30,00 €	pro Stunde
HelferIn	15,00 €	pro Stunde

Sollten Sie unser Serviceteam auch nach 23:00 Uhr benötigen, bitten wir um Rücksprache.

Unsere Pauschalen bieten wir Ihnen tagsüber zwischen 08:00 – 18:00 Uhr an, für Abendveranstaltungen erstellen wir Ihnen gerne ein gesondertes Angebot.

Lieferung

Die Lieferung erfolgt frei Haus im Umkreis von 15 km ab Stuttgart-Stadtmitte.

Personenanzahl

Alle Pauschalen sind gültig ab 20 Personen. Häufig verändert sich die ursprünglich gemeldete Personenanzahl bis zum Termin der Veranstaltung noch etwas. Die von Ihnen zuletzt - jedoch bis spätestens 4 Werktage vor Veranstaltung - gemeldete Personenanzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Präsentation der Speisen & Getränke

Alle Angebote im Rahmen unserer Pauschalen werden in Büffetform bereit gestellt. Sie und Ihre Gäste können sich dann selbst bedienen. Sollten Sie einen erweiterten Service wünschen oder ggf. zusätzliche Wünsche haben, wie z.B. Blumendekoration, werden der Personalaufwand bzw. die Sachkosten zusätzlich berechnet.

Stornierung

Bei Rücktritt des Auftraggebers von der Vereinbarung mit dem Caritasverband für Stuttgart e.V. – Fachdienst Dienstleistungen werden folgende Stornogebühren in Rechnung gestellt: bis 10 Kalendertage vor dem Veranstaltungstag keine, bis 5 Kalendertage vor Veranstaltungstag 50 % der gesamten Auftragssumme und ab dem 4. Kalendertag vor dem Veranstaltungstag: 100% der Auftragssumme.

■ Tagungspauschalen

Pauschale „Schlossplatz“

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation, Teegebäck
- Mittagessen der Kategorie A, z.B. Kartoffel-Laucheintopf
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation, Teegebäck
- Inklusive Mineralwasser unbegrenzt

Preis pro Person 19,00 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 14,50 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

Pauschale „Max-Eyth-See“

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation und einem Pausensnack nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Mittagessen vom Büffet der Kategorie B, z.B. Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat und einem kleinen Nachtisch
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation und einem Pausensnack nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Inklusive Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft unbegrenzt

Preis pro Person 22,50 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 16,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

Pauschale „Bärenschlössle“

- Kaffeepause vormittags mit Kaffee – und Teestation und zweierlei Pausensnacks nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Mittagessen vom Büffet der Kategorie C
z.B. Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons und Spätzle, dazu Salatbüffet ODER ein Dessert
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee- und Teestation und zweierlei Pausensnacks nach Wunsch (Auswahl im Anhang)
- Inklusive Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft unbegrenzt

Preis pro Person 28,50 €

Halbtagespauschale (bis oder ab Mittagessen) pro Person 23,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

Zusätzliche Pausen (nur in Verbindung mit einer Pauschale)

- Weitere Kaffeepause mit Kaffee – und Teestation, Teegebäck

Preis pro Person 2,80 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

- Weitere Kaffeepause mit Kaffee – und Teestation sowie einem Pausensnack nach Wunsch

Preis pro Person 4,20 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer

■ Auswahl Pausensnacks

- Teegebäck (Plätzchen, Kekse)
- Schwäbischer Hefezopf
- Brezeln mit und ohne Butter
- Frisches Bauernbrot mit Butter & Schnittlauch
- Croissants
- Süße Stückle
- Obstkorb
- Joghurt / Früchtejoghurt (125g Becher)
- Gemüsesticks mit Dip
- Fingerfood süß: kleine Cocktailplunder
- Fingerfood herzhaft: Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen
- Blechkuchen, verschiedene Sorten
- Süßi- Korb: gefüllt mit Schokoriegeln, Gummibärchen, Bonbons etc.
- Vitalkorb: gefüllt mit Äpfeln, Bananen & Müsliriegeln



■ Speisenauswahl Kategorie A

- Deftiger Linsen-Kartoffeleintopf mit und ohne Debreziner
- Cremiger Kartoffel-Laucheintopf mit und ohne Saiten
- Bunter Gemüseeintopf der Saison
- Chili con Carne mit Hackfleisch und Kidneybohnen
- Minestrone mit Nudelreis und frischem Parmesan

Zu allen Eintöpfen servieren wir Baguette oder Bauernbrot.

■ Speisenauswahl Kategorie B

- Geschmelzte Maultaschen (mit und ohne Fleisch) mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Fleischkäse aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
- Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Hausgemachte Gemüsequiche mit Kräuterdip
- Hausgemachte Quiche Lorraine mit Kräuterdip
- Kartoffel- Gemüseauflauf
- Nudelaufwurf mit Schinken & frischen Tomaten
- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Gaisburger Marsch mit und ohne Fleisch
- Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce & Dip

Kleiner Nachtisch

- Natur- und Früchtejoghurt (125 g Becher)
- Pudding (125 g Becher)
- Süßi-Korb: gefüllt mit Schokoriegeln, Gummibärchen, Bonbons
- Schlemmerglas 50 ml: Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Schlemmerglas 50 ml: Dunkles Schokoladenmousse mit Cassismark
- Schlemmerglas 50 ml: Joghurtmousse mit Waldfruchtsauce

■ Speisenauswahl Kategorie C

Schwäbische Klassiker

- Linsengericht mit Spätzle & Saiten
- Gekochte Ochsenbrust in einer leicht scharfen Meerrettich-Schnittlauchsaucen dazu Bouillonkartoffeln

Vegetarisch / Vegan

- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Asiatische Reispfanne mit knackigem Gemüse
- Couscous mit frischem Gemüse, scharfer Tomatensauce & Dip

International

- Asiatische Reispfanne mit frischem Gemüse & marinierten Geflügelstreifen
- Hausgemachte mediterrane Gemüselasagne
- Hausgemachte Lasagne „Bolognese“

Fleischgerichte

- Schweinefiletspitzen nach Art Stroganoff
- Putenrahmgulasch mit frischen Steinchampignons
- Ungarisches Rindergulasch
- Hühnerbrustfiletwürfel mit frischem Gemüse in einer gelben Currysauce
- Kalbsrahmgulasch mit frischen Kräuterseitlingen

zu den Fleischgerichten Beilage nach Wahl

- Spätzle, Nudeln
- Reis, Basmatireis
- Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachtes Kartoffelgratin

Salat ODER Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Schlemmerglas 50 ml: Panna Cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Schlemmerglas 50 ml: Dunkles Schokoladenmousse mit Cassismark
- Obstauswahl

- Salatbuffet: Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat dazu zweierlei Dressing

Nichts gefunden? Gerne können Sie sich Ihre ganz individuelle Pauschale selbst zusammenstellen – siehe Preisliste.

Alle vorherigen Preislisten verlieren zum 30.04.2016 ihre Gültigkeit.

Für alle Catering-Lieferungen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Caritasverband für Stuttgart e.V. - Caribou Catering für gastronomische Leistungen.

Checkliste für Cateringbestellungen

Für Ihre Bestellung benötigen wir folgende Angaben:

- Ihre Kontaktdaten: Firma, Name, AnsprechpartnerIn, Adresse, Telefonnummer, E-Mail
- Ggf. abweichende Rechnungsadresse
- Art der Veranstaltung, Anlass
- Ort der Veranstaltung, Adresse
- Datum der Veranstaltung
- Uhrzeit von – bis sowie Uhrzeiten der Pausen
- Personenanzahl (ggf. Anzahl Kinder, Vegetarier)
- Getränkeauswahl
- Speisenauswahl (Vegetarier nicht vergessen)
- Gläser, Besteck, Geschirr, Tischdecken
- Sonstiges Equipment, wie z.B. Stehtische & Hussen
- Tischdekoration, Blumen, Menükarten
- Besonderheiten zum Ablauf der Veranstaltung, wie z.B. Reden, Programm etc.

Nachdem alle Einzelheiten Ihrer Bestellung geklärt sind, erhalten Sie von uns eine schriftliche Veranstaltungsvereinbarung, die Sie uns dann bitte unterschrieben zurück senden.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Caribou-Catering-Team