

Himmlich

Angebot 2020



Ob ein Ihre private Veranstaltung in der Klosterruine, das Tennis - Event der WTA, das Sommerfest Ihrer Firma, wir sind die richtigen Ansprechpartner um Ihre Veranstaltung zu einem rundum sorglos Paket werden zu lassen. Zelte in allen Größen, Mobiliar und Event Equipment.

Himmlich Event Catering + Logistik ist Ihr kompetenter Ansprechpartner.

Wir arbeiten deutschlandweit

Himmlich - Event Catering, Gutenbergstrasse 7, 76275 Ettlingen
Tel. 07243 - 76300 Fax 07243 76308 e-mail himmlich@himmlich.de www.himmlich.de

Himmlisch



Festzelt 10 x 15m und Pagodenzelte 5 x 5m in der Klosterruine Frauenalb



WM 2006 Public Viewing Brüggmanngarten Lübeck - Travemünde Strandpromenade

Himmlisch



Loungemöbel



Rundtische mit bodenlangen Tischdecken



Himmlisch



Ob Kalbsfilet mit Morchelrahm, Rotbarbe auf Ratatouille oder Pasta in Basilikumschaum als Front Cooking



Messebetreuung



Hochzeit in edler Atmosphäre

Sprechen Sie uns auf Tagungspauschalen an

Tel. 07243 - 76300

Himmlisch - Event Catering, Gutenbergstrasse 7, 76275 Ettlingen
Fax 07243 76308 e-mail himmlisch@himmlisch.de

www.himmlisch.de



DAS KLASSISCHE

Kartoffel - Lauchsuppe

*

Shrimpscocktail mit Radieschen-Vinaigrette
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Luftgetrockneter italienischer Schinken mit Melone
Terrine von Tafelspitz mit Meerrettich

*

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing, Essig und Öl
Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico
Dill-Gurkensalat

Warme Hauptgänge

Lachsschnitte in Schnittlauchsauce
Schweinelende in Champignonrahm
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Thymianjus

Gratin - Kartoffeln, Gemüsereis,
glasierte Karotten, Brokkoli mit Parmesan überbacken

Dessert

Klassische Creme Brûlée
Mousse von brauner + weisser Schokolade
Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser

*

€ 41,50

**In diesem Preis sind die warmen Hauptgänge eingeschlossen
Dieses Angebot gilt nur in Preis und Zusammensetzung ab ca. 40 Personen
Preise zuzüglich Mwst**

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



DAS BADISCHE

Markklößchensuppe

*

Mildgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Albtäler Bauernbrot
Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse
Roastbeef rosa gebraten mit Cornichons

*

Gartensalate mit hauseigenem Dressing
Kartoffelsalat mit Speck

Warme Hauptgänge

Zander in Rieslingsauce
Badische Schäuferle mit Weinkraut
Badischer Sauerbraten in Burgundersauce geschmort

Schnittlauchkartoffeln, Schupfnudeln
Sahnelauch, Glasierte Karotten

Dessert

lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Schwarzwälder Quarkmousse
Kirschwasserparfait (Halbgefrorenes)

*

€ 36,80

**In diesem Preis sind die warmen Hauptgänge eingeschlossen
Dieses Angebot gilt nur in Preis und Zusammensetzung ab ca. 40 Personen
Preise zuzüglich Mwst**

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



DAS MEDITERRANE

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

*

Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Tomatenterrine mit frischem Pesto

Ganze gebratene Champignonköpfe in Balsamicoessig

Eingelegte Zucchinischeiben mit Pecorinokäse

*

Reichhaltige Auswahl von verschiedenen Blattsalaten

Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico

Gurkensalat, Sprossenmix

Warme Hauptgänge

Geschmorte Lammhaxe in Tomaten-Zucchini-Sauce

Brasato alla milanese (Geschmorter Rindbraten in Rotwein und Basilikum)

gebratene Wolfsbarschfilets auf Basilikumschaum

Karotten-Rucola-Gemüse, mediterranes Ratatouille

Rosmarinkartoffel, Polenta

Dessert

Tiramisu, Amarettomousse

Panna Cotta mit Erdbeeren

Stangenweißbrot und Ciabatta

€ 34,50

In diesem Preis sind die warmen Hauptgänge eingeschlossen

Dieses Angebot gilt nur in Preis und Zusammensetzung ab ca. 40 Personen

Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



BAYERISCHE - BUFFET

Leberknödelsuppe

*

Obazter

Radischensalat mit Vinaigrette oder Radischen im Bund

Wurstsalat mit Cornichons

Radis mit Salz aus der Mühle

Geräucherte Ringelwurst, Griebenschmalz im Töpfle

*

Gartensalate mit hauseigenem Dressing

Krautsalat mit Kümmel und Speck

Kartoffelsalat mit Speck

Warme Hauptgänge

Weisswürste mit süßem Senf

Nürnberger auf Kraut

knuspriger Schweinebraten mit Dunkelbiersauce

ofenfrischer Leberkäse

lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat

Sahnelauch, glasierte Karotten

Dessert

Bayrische Beerengrütze mit Vanillesauce

Topfenmousse mit Zwetschgen

Rharbarberkompott (Saison)

*

€ 31,50

In diesem Preis sind die warmen Hauptgänge eingeschlossen

Dieses Angebot gilt nur in Preis und Zusammensetzung ab ca. 40 Personen

Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



BARBECUE - BUFFET

In Olivenöl eingelegte Paprika mit Parmesan
Ganze gebratene Champignonköpfe in Balsamicoessig
Eingelegte Zucchinischeiben mit Pecorinokäse
Taco Chips mit Guacamole

*

Reichhaltige Salatauswahl mit verschiedenen hochwertigen Blattsalaten
Tomatensalat, Gurkensalat
Lauwarmer Kartoffelsalat

Warme Hauptgänge

Rinder - Roastbeef vom Grill
marinierte Steaks vom Schwein und Rind
(Wir verwenden Fleisch von der schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft)
Rostbratwürste, original Merguez
Lachssteaks

Maiskolben
Verschiedene Dipsaucen Curry, Barbecue, Schnittlauch, Cocktailsauce
Folienkartoffeln, Gratinkartoffeln

*

Dessert

Joghurtmousse mit Fruchtmark
Exotischer Fruchtsalat mit Minze

€ 40,50

In diesem Preis sind die warmen Hauptgänge eingeschlossen
Dieses Buffet ist nur mit Personal vom Himmlich Event Catering möglich
Dieses Angebot gilt nur in Preis und Zusammensetzung ab ca. 40 Personen
Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



DAS EDLE

Klare Tomatenconsommé mit Einlage

*

Auswahl von Pasteten und Terrinen

Geräucherter Heilbutt mit Meerrettich-Crème-fraîche

Lachs „Bellevue“ (ganzer pochierter Lachs mit Dill-Schmand)

Riesengarnelen in frischem Pesto

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Hochwertige Blattsalate (Lollo rosso, Lollo bianco, Eichblatt)

mit Himmlisch-Dressing

*

Warme Hauptgänge

Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) in Limonensauce

Kalbsfilet mit Morchelrahm

Rosa gebratene Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit geröstetem Sesam

Gratinkartoffeln, Kantonesischer Reis

Romanesco mit Parmesan überbacken

*

Dessert / Käse

Auswahl von verschiedenen Sorbets, Grand Marnier-Creme

Weißes Schokoladen-Mousse mit Chili, Petit-Fours

Rohmilchkäse mit Portweifeigen

*

€ 43,50

In diesem Preis sind die warmen Hauptgänge eingeschlossen

Dieses Angebot gilt nur in Preis und Zusammensetzung ab ca. 40 Personen

Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlich

MENÜ 1

Mediterraner Antipastiteller
Paprika, Zucchini, Champignons, italienischer Landschinken mit Cavailonmelone

*

Gebratene Rotbarbe
auf kleinem Ratatouille mit Basilikumschaum

*

Marc de Bourgogne Sorbet

*

Kalbsfiletmedaillons in Morchelrahm
Rucola-Karotten, hausgemachte Serviettenknödel

*

Joghurtmousse auf Erdbeermark

44,50 €

MENÜ 2

Crèmesuppe von Zuckerschoten

*

Medaillons von Lachs & Zander
auf Rieslingschaum

*

Rosa gebratene Entenbrust in Walnußsauce,
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

*

Parfait von dunkler Schokolade an Orangenkompott

40,50 €

Zusammenstellung und Preis gelten nur ab 40 Personen und wenn alle Personen das gleiche Menü wählen
Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

MENÜ 3

Zwei verschiedene Fischterrinen
an kleinem Salat

*

Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe

*

Schweinelende mit Austernpilzrahm,
Wirsinggemüse und Schupfnudeln

*

Quarkmousse mit Sauerkirschkompott

35,50 €

MENÜ 4

Grünkernsuppe mit geröstetem Dinkel

*

Waldpilzragout
mit hausgemachten Semmelknödeln

*

Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser

31,50 €

Zusammenstellung und Preis gelten nur ab 40 Personen und wenn alle Personen das gleiche Menü wählen

Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



MENÜ 5

Legierte Kartoffellauch-Suppe

*

**Steinbeißermedaillons auf roter Paprikasauce
an Zuckerschoten mit Kartoffel-Sellerie-Püree**

*

Kirschwasserparfait mit frischen Früchten

32,50 €

MENÜ 6

**Luftgetrockneter Seranoschinken
mit Melonenschiffchen**

*

**Irisches Lammkarree unter der Pestokruste
mit mediterranem Tomatengemüse
und Rosmarin-Kartoffeln**

*

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

39,50 €

Zusammenstellung und Preis gelten nur ab 40 Personen und wenn alle Personen das gleiche Menü wählen

Preise zuzüglich Mwst

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Fingerfood

Nettopreis
(zuzüglich MwSt.)

Blätterteigkäsestangen	€ 2,50
Minilaugengebäck	€ 2,50
Sticks von Minimozzarella und Kirschtomaten mit Pesto	€ 2,50
Sticks von Minirollmops und Kirschtomaten und Olive	€ 2,50
Sticks von Scampi und Melone	€ 3,20
Sticks von Räucherlachs und Melone	€ 2,80
Gemüesticks mit Sauerrahm	€ 1,80

Folgende Speisen werden auf Cocktaillöffel direkt gespritzt (Ein Löffel, ein Biss)

Creme von Gorgonzola mit schwarzer Olive á	€ 1,80
Mousse von Räucherlachs mit Dillstrauß à	€ 1,80
Mousse von Meerrettich mit Forellenkaviar à	€ 2,50
Mousse von Kräuterfrischkäse à	€ 1,80
Mousse von dunkler Schokolade. à	€ 1,80
Mousse von weisser Schokolade à	€ 1,80

Wird auf Partygabel gesteckt auf Tellern serviert

Erdbeere mit Schokoladenkappe getunkt à	€ 1,80
Kapstachelbeere mit Schokoladenkappe getunkt à	€ 1,80

Falls für den Service der Fingerfood ein Buffet gestellt werden muß, wird dies pro Meter mit € 4,00 ohne Tische und € 10,50 mit Tischen berechnet.

Fragen Sie nach individuellen und saisonalen Angeboten

Die Preise verstehen sich zuzüglich MwSt.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Fingerfood

Nettopreis
(zuzüglich MwSt.)

Kleine Snacks als Portion in Schälchen oder Einmachgläsern serviert

Kalt als Vorspeise

Glasnudelsalat mit Shrimps und Chilisauce	€ 3,80
Roter Beete Cocktail mit Ingwer und Lachs	€ 3,80
Mini –Tomaten – Mozzarella – Salat und Basilikum	€ 3,80
Shrimpscocktail mit Frühlingslauch mit Pesto	€ 4,90
Gebratenen Hühnchensalat mit Chili und Curry	€ 4,80
Salat von Melonenkugel und Seranoschinkenwürfeln	€ 4,50

Warm

Italienisches Linsengemüse mit Würstchen	€ 4,20
Entenbrustscheibe auf Rotwein-Schalotten Confit	€ 6,80
Sauerbratenwürfel mit Knöpfle	€ 5,20
Minikartoffel mit Kräuter – Creme Fraiche	€ 4,90

Kalt als Dessert

Tiramisu im Caipirinhaglas	€ 3,50
Topfenmousse mit Sauerkirschragout im Einmachglas	€ 3,50
Rote Grütze mit Vanillesauce im Einmachglas	€ 3,50
Latte Macchiatomousse in seinem Glas	€ 3,50
Zweierlei Mousse von der Valronha Chocolate mit seiner Borke	€ 4,80

Gerne erstellen wir Ihnen ein saisonales Angebot

Falls für den Service der Fingerfood ein Buffet gestellt werden muß, wird dies pro Meter mit € 4,00 ohne Tische und € 10,50 mit Tischen berechnet.

Die Preise verstehen sich zuzüglich MwSt.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Obstkörbe zur Dekoration und zum Essen beim Buffet **Nettopreis** zuzüglich MwSt.)

Preis je nach Größe

Herzhafte Quiche in der Rundform gebacken mit 14 Stück

Mit Lauch und Speck (2)	€ 27,50
Lachs und Blattspinat (2)	€ 27,50
Shrimps und Brokkoli (2)	€ 28,00
Tomaten und Zucchini (2)	€ 27,50

Süßes

Kleine Mürbeteigtörtchen mit Beerenfrüchten	€ 3,50
Plundergebäck	€ 1,90
Blechkuchen (Butterkuchen, Streusel)	€ 1,50

- (1) Zu diesen Speisen servieren wir Ihnen verschiedene Dippsaucen
(2) Mindestbestellmenge 24 Stück

Falls für den Service der Fingerfood ein Buffet gestellt werden muß, wird dies pro Meter mit € 4,00 ohne Tische und € 10,50 mit Tischen berechnet.

Die Preise auf dieser Seite verstehen sich zuzüglich MwSt.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Ausstattung

Für Ihre Feier organisieren wir Ihnen auch gerne alles um Ihr Fest herum.

Speisekarten ab 2,45

Dekoration

Gas gefüllte Luftballons mit Namen beschriftet € 6,50

Blumengesteck ab € 35,00

Blumenwiese mit blauem Seidenband ab € 25,00

Palmen und Benjaminis ab € 35,00

Künstler

Clown (als falscher Kellner) ab € 900,00

Zauberer ab € 900,00

Bauchtänzerin auf Anfrage

Saxophontrio ab € 1000,00

Mundartdichter ab € 500,00

Mobile Disco ab € 750,00

Musikkapelle ab € 1250,00

Beleuchtungskonzept für Ihren Garten oder Veranstaltung je nach Aufwand

Die Preise auf dieser Seite verstehen sich zuzüglich MwSt.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Mietgegenstände

Nettopreis (zuzüglich MwSt.)

Stehtisch ca. 1,1 Meter hoch rechteckig 60x120 gehobene Qualität	€ 27,50
Stehtisch ca. 1,1 Meter hoch	€ 15,00
Stehtischhülle creme / dunkelblau	€ 9,50
Dinnertisch rund ca. 160cm	€ 29,50
Banketttisch	€ 12,50
Teakholz - Gartentisch rund ca 120 cm	€ 25,00
Biergartengarnitur 50er (1 Tisch und 2 Bänke) Preis nur ab 10 Stück (Palette)	€ 11,50
Teakholzstuhl	€ 7,50
Sitzkissen Marineblau	€ 2,50
Stuhl gehobene Veranstaltung Polsterstuhl schwarz	€ 7,50
Stuhl gehobene Veranstaltung mit Housse cremefarbig	€ 15,00
Barhocker schwarz	€ 8,00
Tischdecke 130 x 220	€ 6,95
Tischdecke 80 x 80	€ 4,50
Biergarniturlinien cremefarbig	€ 24,50
Mundserviette (Stoff, weiß)	€ 1,55
Lackfolie, Meter flammhemmend	€ 3,95

Geschirr, Besteck und Gläser bei Buchung eines Voll - Caterings
(inklusive Reinigung, für alle benötigten Teile pauschal pro Person) € 6,15

Pagodenzelt Röder 3 X 3 Meter repräsentative Ausführung	€ 260,00
Pagodenzelt Röder 4 X 4 Meter repräsentative Ausführung	€ 280,00
Pagodenzelt Röder 5 X 5 Meter repräsentative Ausführung	€ 290,00
Pagodenzelt Röder 6 X 6 Meter repräsentative Ausführung	€ 380,00
Festzelt 10 x 15 Meter	€ auf Anfrage
Sonnenschirm (Segeltuch)	€ 25,00
Dekorative Marktstände mit und ohne Beleuchtung ab	€ 90,00
Terrassenwärmestrahler ohne Gasflasche	€ 65,00
Kühlanhänger 2,7 to, PKW Kupplung	€ 220,00
Getränkekühlschrank mit Glastür	€ 79,00
Tiefkühltruhe	€ 89,00

Die Preise verstehen sich als Mietpreise zuzüglich Auf + Abbau, Transport und Spülkosten, zuzüglich MwSt.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit



Unsere Weinempfehlung zu Ihrer Veranstaltung

Sekt & Champagner

Sekt Hausmarke Himmlisch Naturkork trocken oder Brut ab € 11,50 + Mwst.

Cremant de Bourgogne € 19,95 + Mwst.

Weißweine

2017 Sauvignon blanc Himmlisch Edition Oberkircher Winzer € 11,80 + Mwst.

2017 Weisser Burgunder Himmlisch Edition Oberkircher Winzer € 9,80 + Mwst.

2017 Grauer Burgunder Himmlisch Edition Oberkircher Winzer € 9,80 + Mwst.

Roséweine

2015er Gaillac Rosé La Bastide de Levis € 9,80 + Mwst.

Rotweine

2009 Bourgogne Pinot Noir Rene Lequin € 13,90 + Mwst

2011 Freistil Cuvee Oberkircher Winzer Himmlisch Edition € 10,80 + Mwst

2014 Belleruche M. Chapoutier Cotes du Rhone € 11,80 + Mwst.

2014 Marques de Caceres, Rioja, Crianza *Spanien* € 13,80 + Mwst.

(Wenn ein angegebener Jahrgang ausgetrunken ist, behalten wir uns vor, Ihnen jeweils den neuen anzubieten.)

Fragen Sie uns nach Raritäten für Ihre Veranstaltung.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Unsere Spirituosenliste zu Ihrer Veranstaltung

außer Haus
zuzüglich MwSt.)

Aperitif

Martini alle Sorten	0,7 l	€ 18,00	+ Mwst.
Sherry Sandemann alle Sorten	0,7 l	€ 18,00	+ Mwst.
Campari	0,7 l	€ 18,50	+ Mwst.

Klare

Pitu	0,7 l	€ 20,50	+ Mwst.
Gordons Dry Gin	0,7 l	€ 20,50	+ Mwst.
Wodka Moskovskaya	0,7 l	€ 20,50	+ Mwst.
Bacardi	0,7 l	€ 20,50	+ Mwst.
Tequilla Silla	0,7 l	€ 20,50	+ Mwst.
Linie Aquavit	0,7 l	€ 20,00	+ Mwst.
Grappa Madruzzo	0,7 l	€ 21,00	+ Mwst.
Grappa Chardonnay	0,7 l	€ 21,50	+ Mwst.

Whiskey und Brandweine

Carlos I	0,7 l	€ 22,50	+ Mwst.
Hennessy VS	0,7 l	€ 29,50	+ Mwst.
Johnnie Walker Red Label	0,7 l	€ 20,50	+ Mwst.
Chivas Regal	0,7 l	€ 28,50	+ Mwst.
Jack Daniels	0,7 l	€ 21,50	+ Mwst.

Bitter

Ramazotti	0,7 l	€ 19,00	+ Mwst.
Fernet Branca	0,7 l	€ 19,00	+ Mwst.

Obst

Williams Christ	0,7 l	€ 25,00	+ Mwst.
Kirsch	0,7 l	€ 25,00	+ Mwst.
Mirabell	0,7 l	€ 25,00	+ Mwst.

Für Barzubehör (Limetten, Zitronen, etc berechnen wir je nach Aufwand

Stand 07/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Personal

Für Personal berechnen wir pro angefangene Stunde außer Haus:

Koch / Grill	€ 39,00 + 19% MwSt.
Servicekraft / Kellner	€ 32,55 + 19% MwSt.
Büffetkraft	€ 32,55 + 19% MwSt.
Auf- und Abbau / Logistiker	€ 32,55 + 19% MwSt.
Serviceleitung	€ 48,00 + 19% MwSt.
Küchenchef	€ 48,00 + 19% MwSt.
Techniker	€ 45,00 + 19% MwSt.

Mindesteinsatzzeit beträgt 4,0 Std

Ab 24.00 Uhr berechnen wir 30% Nachtzuschlag pro angefangene Stunde pro Mitarbeiter

Extras

Mindestbestellwert beträgt für die Lieferung außer Haus € 1000,00.

Darüber hinaus werden die Transportkosten individuell für Ihre Veranstaltung kalkuliert.

Pro gefahrenen Kilometer berechnen wir pro Transporter € 1,15 LKW € 1,95.

Die hier angegebenen Menü / Büffetpreise gelten ab ca. 40 Personen.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand 01/2020 alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit

Himmlisch

Locations / Veranstaltungsorte

Schloß Ettlingen



Asamsaal, Rittersaal, Rohrsaal, Grüner Salon, Blauer Salon, Vorraum des Trauzimmers im Schloß

Buhlsche Mühle, Schloßgartenhalle, Stadthalle, Casino in der ehemaligen Rheinlandkaserne, Naturfreundehaus, Ettlinger Rosengarten, Künstlerverein Wilhelmshöhe

Schloß Karlsruhe



Gartensaal mit Terrasse, Gewächshaus des Schloß Karlsruhe, Schloßgartenbahn Bahnhof

**Albert Schweizer Saal, Altes Rathaus Bulach (Polizeiwache), Durlacher Schloss (Karlsburg)
Feuerwehrhaus Durlach Aue , Hoepfner Schalander, Kongresszentrum, Universität Karlsruhe
Standesamt Mühlburger Tor, Verbindungshaus in der Stefaniestraße, ZKM Karlsruhe**

Schloß Favorite Rastatt, Schloß Bruchsal, Weingut Nägelsförst, Strand von Travemünde

Himmlisch

Logistik

Wir arbeiten auch an außergewöhnlichen Orten, wie auf der grünen Wiese oder am Strand.

Dank ausgefeilter Technik & Logistik, sind wir in der Lage, von der Wasserversorgung, über Notstromaggregate, bis hin zu Dekoration und Toiletten, Ihnen Ihr Fest so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wenn immer es geht kochen wir für Sie vor Ort

Selbstverständlich bewirten und organisieren wir Ihre Veranstaltung auch in Ihren eigenen Räumen.



Ob tagsüber oder nachts, wir sind für Sie da





Referenzliste

Allianz-Versicherungs-AG
Anwaltsverein der beim BGH zugelassenen Anwälte, 50-jähriges Jubiläum
Bank für Sozialwirtschaft Neujahrsempfänge 100 Personen 2008 + 2009
Blanco Eröffnung Logistikzentrum Festakt 300 Personen + Tag d. off. Tür 1500 Personen 2008
Bruker Optik GmbH
Bühler, Hort & Partner (Rechtsanwälte & Steuerberater)
Cosmetic Aktive (Vichy Deutschland)
CAS – Computer, Jubiläum
Commerzbank AG Hofkonzerte 200 Personen seit 2000
DM GmbH Verteiler Zentrum Waghäusel Sommerfest 2019 2017
Demag Cranes Messeparty Stuttgart 2009
Deutsche Telekom AG
dm-Drogeriemarkt GmbH & Co KG
Dunlop Deutschland Eröffnung Schulungszentrum
EnBW Energie-Vertriebsgesellschaft mbH
Eto Nahrungsmittel KG, 100-jähriges Jubiläum
Erdgas Südwest Weihnachtsfeiern und Vorstandsbetreuung seit 2005
Forum 32 Eröffnung + 1 jähriges ca 1500 Personen 2008 + 2009
Forschungsgesellschaft für Straßen- und Verkehrswesen, Köln
Fraunhofer Institut 2 tägige Veranstaltung mit Abendprogramm 100 Personen 2010
GEA Wigand 100 jähriges Jubiläum 300 Personen 2008
Harrer Ingenieure Festakt 400 Personen 2005 + Weihnachtsfeier 200 Personen 2009
Heureka Europäischer Verkehrsplanungskongress
Juvena Cosmetic 2009
Kultur-Medienpreis-Verleihung ZKM Karlsruhe, Arte und SWR Kulturredaktion
Mercedes Benz S & G Karlsruhe Präsentation der B Klasse + R Klasse + 25 Jahre S& G Versicherung
MHC Weihnachtsfeier 200 Personen 2008 + 2009
Mondi Papier Incentiveveranstaltungen 200 Personen Köln 2009
Optimed Weihnachtsfeier 100 Personen 2008
Pharm Allergan GmbH
PTV AG Planung Transport Verkehr
Rheinmetall AG
Robert-Bosch-GmbH
Stratec Biomedical SE Diverse Sommerfeste 2019 2017 2015
SMS Stahl Metall Service Rheinhafen Weihnachtsfeier und Sommerfest 2007 + 2008
TTK Transport Technologie Konsult
Volvo Deutschland GmbH Volvo Champions Race 2005
VW Zentrum Karlsruhe
Präsentation Golf V, Präsentation T5, Präsentation Passat, Eröffnung Neues VW Zentrum
Weisenburger Bau Richtfest Wohnanlage Frankfurt a. Main 300 Personen mit Zelt 2006
Weisenburger Bau Sommerfeste 300 Personen seit 2007
WM 2006 Public Viewing Travemünde Strand mit Lübecker Nachrichten & NDR



Allgemeine Geschäftsbedingungen

- **ALLGEMEINES**
- Es gelten ausschließlich unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen, mit denen sich unser Kunde bei Auftragserteilung einverstanden erklärt, und zwar ebenso für künftige Geschäfte, auch wenn nicht ausdrücklich auf sie Bezug genommen wird, sie aber dem Besteller bei einem von uns bestätigten Auftrag zugegangen sind. Wird der Auftrag abweichend von unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen erteilt, so gelten auch dann nur unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen, selbst wenn wir nicht widersprechen. Abweichungen gelten also nur, wenn sie von uns ausdrücklich schriftlich anerkannt worden sind.
- Wir sind berechtigt, die Ansprüche aus unseren Geschäftsverbindungen abzutreten.
- Die Vertragsbeziehung unterliegt ausschließlich dem deutschen Recht, insbesondere dem Bürgerlichen Gesetzbuch und Handelsgesetzbuch.
- Gerichtsstand ist der Sitz unserer Firma.
- Befindet sich der Käufer uns gegenüber mit irgendwelchen Zahlungsverpflichtungen im Verzug, so werden alle bestehenden Forderungen sofort fällig
- **Kündigung /Stornierung**
- Die Kündigung eines Auftrags ist bis spätestens 2 Monate vor Beginn des Ereignisses möglich. Der Auftrag muss dann schriftlich gekündigt werden. Die bis dahin entstandenen Kosten werden jedoch in Rechnung gestellt. Bei einer Kündigung zu einem späteren Zeitpunkt wird der vollständige Mietpreis berechnet, außer wenn die Güter noch vermietet werden können. In diesem Falle fallen folgende Kosten an:
- a) Zugang der Kündigung bis 60 Arbeitstage vor Veranstaltungen - bzw. - Mietbeginn: 25 % des Netto-Mietpreises zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer.
- b) Zugang der Kündigung bis 7 Arbeitstage vor Veranstaltungen - bzw. Mietbeginn: 50 % des Netto-Mietpreises zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer.
- c) Zugang der Kündigung bis 3 Arbeitstage vor Veranstaltungen - bzw. Mietbeginn: 75 % des Nettopreises zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer.
- d) Zugang der Kündigung später als 3 Arbeitstage vor Veranstaltungen - bzw. Mietbeginn: 90 % des Nettopreises zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer.
- Hat Himmlich Event Catering und Logistik Fremdmaterial angemietet oder Subunternehmer beauftragt, und es entstehen durch die Stornierung von Fremdmaterial und Fremdarbeiten erhöhte Kosten, hat der Kunde ihr diese neben dem nach Satz 1 erhöhten anteiligen Mietpreis bzw. Veranstaltungspreis zu erstatten. Hat Himmlich Event Catering und Logistik Material nach vorheriger Ankündigung für diesen Auftrag eingekauft, dann kann der belegbare Einkaufspreis hierfür an den Mieter weiterberechnet werden.
- Teilkündigungen werden anteilig berechnet.

Mietdauer

Die Mietgebühr bezieht sich ab Lager Ettlingen auf jeweils 3 Tage (3 Tage = 1 Mieteinheit). Gibt der Kunde die gemieteten Artikel nicht Termingerecht zurück, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jede angefangene Mieteinheit.

Schäden / Verlust

Die Objekte sind nicht Versichert. Die Haftung geht auf den Mieter über. Alle Schäden, die an Fahrzeugen oder an Equipment auftreten, sind uneingeschränkt vom Mieter zu tragen.
Für Verlust am Material haftet der Auftraggeber.

Himmlisch

Spülzuschlag

Spülzuschlag siehe Preisliste. Eine Nachberechnung für extrem verschmutzte Artikel behalten wir uns vor.
Die Reinigung von Geräten und anderen Verleihgegenständen, behalten wir uns vor.
Die Innenreinigung von Kombidämpfern und anderen Edelstahlgeräten darf nur mit geeigneten Reinigungsmitteln durchgeführt werden.
Die Reinigung dieser Artikel mit Stahlschwämmen und anderen kratzenden Geräten (Glitzi, Topfkratzer) ist nicht gestattet.

Transport

Für die Anlieferung bzw. Abholung berechnen wir pro Kilometer € 1,20.
Kombidämpfer werden ausschließlich von uns angeliefert und in Betrieb genommen.
Das Mietobjekt wird ebenerdig bis hinter die erste Tür geliefert, wenn ein Zufahrtsweg zur Verfügung steht, der für LKW von 10 Tonnen geeignet ist. Wenn die Transportmöglichkeiten nicht erfüllt werden (z.B Untergrund nicht befahrbar, Parkende Autos den An + Abtransport behindern, die Mietobjekte noch nicht bereitstehen) hat der Vermieter das recht die entstandenen Extrakosten in Rechnung zu stellen.

Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns 7 Kalendertage vor der Veranstaltung, schriftlich die genaue Personenanzahl mit.
Diese Anzahl von Personen (Erwachsenen und Kindern) ist verbindlich für die Bestellmenge und die Rechnungslegung.
Eventuelle Absagen danach, können nicht mehr berücksichtigt werden.

Kinder

Bitte sorgen Sie in Abstimmung mit uns, das eine ausreichende Versorgung der Kinder gewährleistet ist.
Über ein gesondertes Kinderessen sollten wir uns abstimmen.

Kaffee und Kuchen

Falls Sie Kuchen selber mitbringen, berechnen wir lediglich den tatsächlichen Aufwand an Stunden, wenn die Kuchen ungeschnitten angeliefert werden und wir dafür extra einen Mitarbeiter abstellen müssen, diese zu schneiden.
Diese Kosten sind nicht in einer ggf. Pauschale für die Veranstaltung enthalten.

Getränke

Gerne können wir auch uns um Ihre selbst organisierten Getränke kümmern.
Bitte beachten Sie, das wir die Entsorgung des Leerguts extra berechnen.
Auch dies ist in eventuellen Pauschalen nicht enthalten.
Bei den von uns gelieferten Getränken, entfällt dies natürlich.

Speisen und Zeiten

Falls durch Verzögerung einer Veranstaltung, längere Rede, Künstler etc. die Essenausgabe und / oder die Bereitstellung der Speisen auf einem Buffet die Qualität beeinträchtigt wird, passiert dies ausschließlich auf Verantwortung des Veranstalters.
Qualitätsmängel sind dann Sache des Veranstalters und stellen kein Mangel dar.

Verkehrswege Küchennutzung Abräumstation

Für den reibungslosen Ablauf stimmen wir mit Ihnen vor Ort die Verkehrswege für unser Service – bzw. – Küchenpersonal ab.
Diese müssen ungehindert, auch von Ihren Gästen, im hinteren Bereich Ihre Arbeit verrichten können. Bitte sorgen Sie dafür und informieren Sie Ihre Gäste.
Falls eine Küche im Objekt vorhanden ist, werden wir entscheiden, wie umfangreich dies zu nutzen ist.
Für eine Abräumstation muß von Ihnen ausreichend Platz zur Verfügung gestellt werden, so das unsere Logistiker auch nicht durch Gäste an der Arbeit gehindert werden.

Himmlich

Toiletten

Sorgen Sie dafür, das die Toiletten ausreichend beschriftet und durch Personal besetzt ist.
Auch für die Sauberkeit und Nachschub von Toilettenpapier ist unser Service nicht zuständig.

Eindecken

Gerne decken wir für Sie die Tische ein. Falls das Eindecken inkl. Hussen (Tische / Stühle) durch Sie als Veranstalter in Eigenregie geschieht, wird ein nachträglich geordnetes Aufräumen durch unsere Mannschaft gesondert in Rechnung gestellt.

Müll

Müll und Abfall die durch unsere Arbeit entstehen, wird von uns selbstverständlich auch entsorgt.
Abfälle, die durch Sie als Veranstalter entstehen: Dekoration, Geschenke, Blumen, Musik, DJ und Leergut von selbst mitgebrachten Getränken, sind durch den Veranstalter in Eigenregie zu entsorgen.

Mietgegenstände

Alle Mietgegenstände sind vom Mieter auf Vollständigkeit zu überprüfen. Für Verlust und Beschädigung haftet der Mieter uneingeschränkt.
Die Anfahrt muss mit LKW 7,5 zu möglich sein und wird bis hinter die erste Tür vorgenommen. Weiterer Aufbau wird gegen Stundensatz,, siehe Auf + Abbau durchgeführt. Unsere Preise umfassen die Reinigung der Mietgegenstände. Starke Verschmutzungen und Schimmel durch unsachgemäße Lagerung nach einer Veranstaltung werden gegen Aufpreis durchgeführt.
Mietgegenstände die selbst abgeholt werden, müssen innerhalb der ausgemachten Zeitspanne abgeholt werden.
Bei Anmietung eines Kühlanhängers ist unbedingt ein Verlängerungskabel mit 16 A 230 V 3 x 2,5 zu benutzen.
Bei der Anmietung von Hussen ist zu beachten, das es durch den Transport Lagerfalten gibt.. Dies ist kein Mangel.

Nachbestellungen

Falls kurzfristig vor der Veranstaltung Zusatzbestellungen (Tischdecken für DJ, Stehtische etc.) gemacht werden, werden diese gesondert berechnet.

Installation

Installation durch Dritte (Handwerker, Messebauer etc.) am Mietgut, durch die Schäden verursacht werden, haftet der Auftraggeber uneingeschränkt.

Haftung

Bei Verlust und Beschädigungen unserer Mietgegenstände haftet der Mieter uneingeschränkt.

Zeltbau

Falls beim Zeltbau Verankerungsmaßnahmen nötig sind, werden Bohrlöcher wieder mit Silikon verschlossen.
Eventuelle Schäden gehen zu Lasten des Auftragsgebers.

DATENSCHUTZERKLÄRUNG

- Der Kunde ist damit einverstanden, dass Daten über seine Person / Firma und über das Vertragsverhältnis maßgebliche Umstände bei Servicegesellschaft für Veranstaltungsorganisation mbH, Himmlich Event Catering gespeichert, geändert und / oder gelöscht und erforderlichenfalls, soweit nicht anders offenkundig die Interessen des Kunden verletzt werden, an Dritte zur ordnungsgemäßen Bearbeitung übermittelt werden
- (Hinweis gemäß § 33 Bundesdatenschutzgesetz)

Himmmlisch

Generelle Klausel

Alle diese Punkte werden von Ihnen durch die Anzahlung automatisch akzeptiert.
Änderungen bedürfen der Schriftform und Bestätigung durch HEC

Wenn aus begründetem Anlass, die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses, von uns als gefährdet angesehen wird, sind wir berechtigt vom Vertrag zurück zu treten. Dies gilt auch im Fall von höherer Gewalt.

Allgemeines

Die Preise verstehen sich als 3 – Tagespreise. Bei einem Bedarf über einen längeren Zeitraum ist eine individuelle Nachkalkulation erforderlich.

Alle genannten Preise dieser Liste verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit .Januar 2020.