



Ausgabe 2026

INHALTS- VERZEICHNIS



SEITE	INHALT
2	WIR ÜBER UNS
3 - 9	BELEGTE BRÖTCHEN - CANAPÉS - FINGERFOOD ETC.
10 - 19	BUFFET VORSCHLÄGE
20	BARBECUE
21	GARNIERTE PLATTEN
22 - 24	MENÜ VORSCHLÄGE
26	SUPPEN EINTÖPFE
27	SALATE
28	GÄNSEEXPRESS
29 - 31	HAUPTGÄNGE BEILAGEN DESSERTS ETC....
32	SHOWKÜCHE
33 - 36	GETRÄNKE COCKTAILS WEINE...
37 - 41	EQUIPMENT TECHNIK GESCHIRR ETC.
43	UNSERE VERANSTALTUNGSTEAMS
44 - 46	AGB'S EU-DSGVO



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, VEREHRTE GÄSTE!

Droste ist Synonym für Tradition und Innovation in Backstube, Konditorei und Küche, welche zugleich Grundlage für den Life Style Catering Droste sind.

Das Haus Droste leistet sich den Luxus der handwerklichen Produktion von außergewöhnlichen und zeitgemäßen Genüssen. Die daraus resultierende, für den Feinschmecker im wahrsten Sinne des Wortes spürbare Einzigartigkeit unterscheidet Droste – Köstlichkeiten von Vielzahl und Vielfalt der Anbieter. Nur ausgesuchte erstklassige Rohstoffe werden zur natürlichen und schonenden Herstellung von Droste – Köstlichkeiten verwandt. Die gastronomische Kompetenz resultiert aus mittlerweile 70 Jahren Erfahrung mit der geschätzten Kundschaft in Bäckerei-Café-Conditorei-Restaurant- & Catering Betrieben.

Das Droste „Know-how“ steht Ihnen zu festlichen Anlässen im privaten („Dinner for two“, lauschige Gartenfeste, rauschende Hochzeitsfeiern) oder im geschäftlichen Rahmen (unnachahmliche Firmenjubiläen, Messe Catering „Walk & Dining“ etc.) bis hin zu Special Events – auch als Großveranstaltungen – jederzeit und gern zur Verfügung.

Der folgende Verkaufskatalog präsentiert einen Auszug aus dem breit gefächerten Catering Angebot. Mit Freude werden Ihnen Fragen zu weiteren Gourmet – Vorschlägen beantwortet und Informationen über Mobiliar, Dekoration, Unterhaltung oder Personal in einem individuellen Angebot gegeben. Ob Sie 2 oder 2000 Gäste erwarten: Fordern Sie die Kompetenz des Droste LifeStyle Catering. Überlassen Sie ihm die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung, damit Sie diese von Anfang an genießen können.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Konditormeister & Inhaber

VERANSTALTUNGSBÜRO & TERMINRESERVIERUNG:

Eggerscheidter Straße 60 | 40883 Ratingen (Hösel) | Telefon: 0 21 02 - 6 03 35
catering@droste-event.de | www.droste-event.de



ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEITE - 2 -



FINGERFOOD
VEGETARISCHE
SANDWICHS
SNACKS
BELEGTE BRÖTCHEN



WALK & TALK
DELIKATESS-WRAPPS
SCHNITTCHEN SUSHI

Bild www.fotolia.com 1

BROTE & BRÖTCHEN:

WEIZENBRÖTCHEN/BROT! VOLLKORNBRÖTCHEN/BROT +€-,30

Delikatessschnittchen (½ Scheibe Roggen- oder Toastbrot)	á € 2,2
Diverse ½ belegte Brötchen	á € 2,2
Diverse ½ belegte Körnerbrötchen	á € 2,5
½ Mettbrötchen mit Zwiebeln	á € 2,2
½ Roastbeef Brötchen	á € 4,5
½ Lachsbrötchen	á € 4,5
½ Lachsbrötchen Roggen	á € 4,8
½ Lachsbrötchen Körner	á € 4,8
½ Serranoschinkenbrötchen	á € 4,5

SANDWICHES | BURGER ...:

AB 16 STÜCK PRO SORTE/GRÖßE, WEIZENTOAST, VOLLKORN +€-,30

Kleine Größe	á € 3,5
Kleine Größe Vollkorn	á € 3,8
Normale Größe	á € 4,5
Normale Größe Vollkorn	á € 4,8
Kleine Hot Dog's	á € 2,5
Hot Dog	á € 4,5
Kleine Mini Burger classic	á € 3,5
Hamburger Burger classic	á € 9

CANAPÉS:

ALLE AB 20 STÜCK GEMISCHT BELEGT!

MIT FLEISCH:

Geräucherte Putenbrust	á € 3,8
Edelsalami mit Paprikacreme	á € 3,8
Gekochter Schinken	á € 3,8
Lachsschinken	á € 3,8
Mett mit Zwiebelwürfeln	á € 3,8
Serranoschinken	á € 4,5
Schweinebraten mit Sauce Remoulade	á € 4,5
Roastbeef mit Sauce Remoulade	á € 4,5

VEGETARISCHE & KÄSE:

Avocadocreme	á € 3,8
Tomate, Gurke, Ei	á € 3,8
Kresse Quark auf Sechskornbrot	á € 3,8
Holländerkäse mit Salzgebäck	á € 3,8
Camembert	á € 3,8
Frischkäsecrème auf Schwarzbrot	á € 3,8
Tomate – Mozzarella mit Pesto	á € 4,5

MIT FISCH:

Geräucherte Forelle	á € 4,5
Geräucherte Makrele	á € 4,5
Geräucherter Lachs	á € 4,5
Gebeizter Lachs	á € 4,5
Lachstatar	á € 4,5





LAUGEN„KONFEKT“: AB 6 STÜCK PRO SORTE

mit Serranoschinken	á € 2,5
mit Zwiebelmett	á € 2,5
mit Leberkäse	á € 2,5
mit Obatzda	á € 2,5
mit Käse	á € 2,5

BRUSCHETTA: AB 10 STÜCK PRO SORTE

Bruschetta mit Tomate & Zwiebeln	á € 3,5
Bruschetta mit Tomate & Thunfisch	á € 4
Bruschetta mit Tomate, Knoblauch & Mozzarella	á € 4,5
Bruschetta „Mexico“ mit Frischkäse, Avocado & Lachs	á € 4,5

QUICHE ETC.: AB 16 STÜCK PRO SORTE

Quiche mit Spinat und Lachs	á € 4,5
Quiche mit Spinat und Feta	á € 4
Quiche Lorraine	á € 4
Zwiebelkuchen ca. 5x3cm	á € 4
Spargeltarte (Saisonartikel)	á € 4,5
Mini Pizzataler	á € 2,5
Mini Flammkuchen	á € 2,5

FINGER-FOOD: AB 15 STÜCK PRO SORTE

WARM ODER KALT GENIEßEN,

BLÄTTERTEIG:

Blätterteigschnecken	á € 2,5
Blätterteigpralinen:	
mit Speck/Lauch	á € 2,5
mit Spinat/Feta	á € 2,5
mit Thunfisch	á € 2,5
mit Schafskäsecreme	á € 2,5
„Hawaii“ mit Schinken, Ananas & Käse überbacken	á € 3,5
Rostbratwürstchen in Blätterteig	á € 3,5

FLEISCH-FOOD:

Mini Frikadelle	á € 1,3
Mini Schnitzel	á € 2,5
Pflaume im Speckmantel 2 Stck.	á € 3
Dattel im Speckmantel 2 Stck.	á € 3
Würstchen im Speckmantel 2 Stck.	á € 3

RINDFLEISCH:

Rindfleischbällchen auf Hüttenkäsetaler	á € 4
Hauchzart Geschnetzeltes vom Angus Rind auf roten Zwiebeln	á € 5,5
Rinderhüfte mit roter-Pfeffersauce auf Kräuter-Spätzle	á € 5,5
Gekrätertes Roastbeef mit und Rotwein-Rosinenjus	á € 5,5



GEFLÜGEL:

Hähnchen-Lauch-Tarte mit Apfel und Cheddar-Käse	á € 4,2
Minischnitzel von der Pute auf Kartoffelwürfel mit Tomaten- Basilikum – Vinaigrette	á € 4,2
Zartes Hähnchen Saltimbocca	á € 5
mit Salbeisauce auf gebratenen Gnocchi	
Gebratene Geflügelbällchen mit Pak Choi und Koriander-Chillidip	á € 4,2

SCHWEINEFLEISCH:

Blume vom Parmaschinken auf Rucola Salat	á € 5
Feine Streifen vom Schwein mit knackigem Wok Gemüse,	á € 4,5
Schweinefilet mariniert mit Sesamöl und Bergpfeffer auf Zuckerschotensalat	á € 4,5
Currywurst im Gläschen	á € 5

KALBFLEISCH:

Mini Vitello mit Thunfischcreme	á € 5,5
Kalbfleischroulade auf Kartoffelrösti mit Sherryrahmsauce	á € 6,5

SPIEBE:

Chorizo-Spieß mit Oliven	á € 4,5
Tomate - Mozzarellaspieß	á € 4
Mini Spieß mit Salami, Mozzarella & getrockneter Tomate	á € 4,5
Käse-Trauben-Spieß	á € 4,5
Geflügel-Frucht-Spieß	á € 4,5
Frikadellenspieß mit original Düsseldorfer Senf	á € 4
Hähnchenspieß Teriyaki	á € 4
Gemüsespieß mit Basilikumsauce auf Safranreis	á € 4



WRAPS:

AB 10 STÜCK PRO SORTE	Mini	á € 4
	Normale	á € 6,5

mit Parmaschinken, Rucola
& getrockneten Tomaten
mit Curryhähnchen & Früchten
mit gegrilltem Anti-Pasti-Gemüse
mit Thunfisch
mit Schmand & geräuchertem Lachs

FISCHFOOD:

Garnele im Knuspermantel	á € 3,5
Gebratene Scampi in Speck mit Chilisauce	á € 3,5
Mini – Baked Potatoes mit Flusskrebse	á € 4
Mini - Baked Potatoes mit Creme Fraiche & Deutscher Kaviar	á € 4,5
Sesam Scampi auf Reisnudelsalat	á € 4,5
gegrillte Garnele auf Parmesan- plätzchen mit Käsecreme	á € 4,5
Gegrillte Riesengarnelen auf Salat mit Kräutervinaigrette	á € 5,5
Lachs-Crêpes-Roulade	á € 4,5
Butterfischwürfel in Sesamkruste	á € 4,5
Cannelloni gefüllt mit Lachstatar an Kräuter Creme Fraiche	á € 4,5
Gegrilltes Seelachsfilet auf Zuccinisalat mit feinem Kerbel & Estragon	á € 5
Seeteufel Medaillon mit Limetten-Senf-Chutney	á € 6
Gebratenes Kabeljaufilet	á € 5,5
auf warmen Linsensalat & Dijonsenf Schaum	
Kross gebratener Zander	á € 5,5
mit geschmorten Kirschtomaten auf Zuckerschotensalat	



VEGETARISCH & KÄSE-FOOD:

Frittierte Zucchini-Scheiben	á € 2,5
Frittierte Auberginenscheiben	á € 2,5
Überbackene Parmesan- Kartoffelscheiben	á € 2,5
Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung	á € 3
Noodle Sticks	á € 2,8
Mini Frühlingsrollen	á € 2,8
Crostini mit mit Tomaten & Schafskäse	á € 2,8
Crostini mit mediterranem Kräuter-Frischkäse	á € 2,8
Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse	á € 2,8
Tomatentarte mit Ziegenkäse & Rucola	á € 4
Pumpnickeltürmchen mit zweierlei Käsecremes	á € 4,5
Tatar von getrockneten Tomaten auf Pumpnickeltaler	
mit Basilikum – Frischkäse	á € 4
Feigenkonfit mit Ziegenkäsecreme	á € 4



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

Schafskäse mit Peperoni
& schwarzer Olive á € 4
Parmesanplätzchen mit Ziegenkäse
& Pesto á € 4
Marinierter Tofu mit Baby-Spinat,
Frühlingszwiebel, á € 4
Feurige Tagliatelle mit Knoblauch,
Olivenöl und Peperoni á € 5,5
Auberginenröllchen á € 4
mit mildem Kräuter-Frischkäse gefüllt



SÜPPCHEN: á € 4,5

AB 20 STÜCK PRO SORTE | PRÄSENTIERT IM WECKGLÄSCHEN

Tomatensüppchen
 Möhren-Orangensüppchen
 Erbsenschaumsüppchen
 Curry-Kokossüppchen
 Kürbis-Ingwersüppchen
 Schaumsüppchen vom Flusskreb



WEITER SUPPEN UND EINTÖPFE FINDEN SIE AUF SEITE 26

TRENDIGE SALATE: á € 6,5

AB 15 STÜCK PRO SORTE
 AUS WECKGLÄSERN, SCHÄLCHEN ODER DEKOTELLERN

Cous-Coussalat mit
scharfem Vanille Hühnchen
Rapunzelsalat in Kürbiskernöl
mit karamellisierten Walnüssen und Mango
Ceasard's Salad
mit Hähnchenstreifen und Parmesan
Bulgursalat mit Kräutern,
Kirschtomaten und Limetten
Antipastisalat mit Rucola
und Pecorinospänen
Spinatsalat mit Pienenkernen
und Cherrytomaten
Glasnudelsalat und Scampi
mit asiatischer Currycreme
Melonensalat mit Serranoschinken &
Parmesan
Spargelsalat (Saison)



Tomate-Mozzarella Salat 
mit Basilikum Pesto
Italienischer Nudelsalat



WEITERE SALATE FINDEN SIE AUF SEITE 27

DESSERTS:

á € 6,5

PRÄSENTIERT IN MINI-GLÄSERN ODER ACRYL SCHÄLCHEN

AB 10 STÜCK PRO SORTE

Blutorangencreme

Konfit von Mangos mit Mohnsauce

Tiramisucreme

mit Espresso und Marsala

Limettenmousse mit Ananas-Crossies

Weißer Feigencreme mit Honigschaum

Walnussmousse mit Ahornsirup

Leicht aufgeschlagener Joghurtmousse

mit Aprikosenmark und Limetten Zesten

Cappuccino Creme

mit Krokant-Schaum

Panna Cotta mit Aprikosensauce

Biskuitförtchen

gefüllt mit Amaretto creme und

marinierten Amarena Kirschen

Melonen-Grütze

mit Vanille-Amaretto-Schaum

Heimische Früchte und Beerenvariationen

auf leichter Joghurtcreme mit Himbeerdip

Bananencreme mit Karamelschaum

Schokoladencreme mit Birnenschaum

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kirsch-Grütze

mit Mandeln & Vanillesauce

Schokoladentörtchen

mit Baiser & frischer Minze

Birnenmousse

mit einem Apfelzimtragout

Joghurtcreme mit Mangosauce

Mousse von der Kuvertüre mit Beeren

Apfel - Zimttartelettes

Feines Milchreismousse mit

Aprikosenkompott & Pistazien

Franz. Apfel- oder Aprikosentarte

WEITERE DESSERTS FINDEN SIE AUF SEITE 31

SÜßE FINGERSNACKS:

AB 10 STÜCK PRO SORTE

Mini - Plunderteilchen

á € 1,8

Mini - Blätterteiggebäck

á € 1,8

Mini - Croissant

á € 1,5

Mini- Schokocroissant

á € 1,5

Mini - Muffins

á € 1,8

Mini - Windbeutel

á € 1,8

Mini - Brownieschnitte

á € 1,8

Kleine süße Schnecken

á € 2

Quarkbällchen

á € 1

Mini-Berliner div. gefüllt

á € 1,8

Frische Fruchtspieße Saisonobst

á € 8

mit Kuvertüre überzogen

á € 9,5

DER PREIS KANN SAISON BEDINGT ABWEICHEN



ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

BUFFETS

WARM & KALT



GARNIERTE PLATTEN

BARBECUE

THEMEN BUFFETS

VEGETARISCHE

VEGETARISCHE

WILD

BUFFETS WILD

BAYRISCH

SPANISCH

FISCH-DELIKATESSEN

Bild www.fotolia.de

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEITE - 11 -

SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

BUFFETS SERVIEREN WIR IHNEN AB 15 PERSONEN

FRÜHSTÜCKS BUFFET

Konfitüre, Honig & Nutella

Frisch- und Dauerwurst

Putenbrust im Aufschnitt

Saftiger Metzger-Kochschinken

Leberwurst

Mett mit frischen Zwiebeln

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

kleine Käseauswahl

gekochtes Ei

Frühstücksbrötchen, Mini-Croissants

Butterteller

pro Person **€ 21**

mit Erweiterung:

Rührei oder Spiegelei (gekochtes Ei entfällt)

& gebratenen Speckscheiben (Bacon)

Nürnberger Rostbratwürstchen

Frischer Obstsalat mit Joghurtcreme

pro Person **€ 31,5**



„BREAKFAST CLUB“

Mini-Croissant

Mini-Schokocroissants

Hausgemachtes Müsli

Frischer Obstsalat

Naturjoghurt mit Blütenhonig

Mini-Laugenstangen mit Frischkäse

und Paprikawürfeln gefüllt

Quiche von der Tomate mit Pesto &

Parmesan

Mini Nürnberger im Blätterteigmantel

gebratener Speck

Rührei

Kleine Blätterteig-Schnecken

Lachstatar mit geröstetem Sesam auf

Avocado

Shrimpscocktail im Gläschen

Käse-Auswahl

Zwirbelbrot und Walnuß-Roggenbaguette,

gesalzene Butter

pro Person **€ 42**



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEITE - 12 -



KALTES BUFFET

Mini-Schnitzel
Mini-„Frikos“
Schweinemedallions mit Früchten
Westfälischer Schinken
Mini-Hähnchenbrust
in Mandelpanade
Spargelröllchen
Hähnchenschenkel

Weißkrautsalat mit Paprika
Bunter Nudelsalat
Kartoffelsalat
(wahlweise Essig/Öl oder Mayonnaise)

Rote Grütze mit Vanille Sauce
kleine Käseauswahl

Butterteller
Partybrötchen

pro Person **€ 34,5**



BUFFET „HAXEL“

Leberknödelsuppe

Mini-Schweinshaxen
Leberkas
Weißwürstchen mit süßem Senf

Warmer Kartoffelsalat
Sauerkraut

Laugenbrezel
Schmalz

kleine Käseauswahl mit Radi

Bayrische Creme

pro Person **€ 34,5**



BUFFET „SPANFERKEL“

BUFFET FÜR 20 PERSONEN

Warmer Kartoffelsalat
Sauerkraut

Knuspriges Spanferkel (ca.12 Kg)

Partybrötchen
Schmalz
Obatzter

Bayrische Creme

Buffet Preis **€ 550**



BUFFET „BAYRISCHE SCHMANKERLN“

Mini-Schnitzel paniert

Käse-Wurstsalat mit Vinaigrette

Weißkrautsalat

Bunter Nudelsalat

Kassler Braten auf Sauerkraut

Bayrischer Leberkäse mit süßem Senf

Warmer Speck-Kartoffelsalat

Bayrische Creme mit Himbeermark

Obatzter

Butterteller

Laugenkonfekt



pro Person € 34,5

BUFFET „RHEINLAND“

Kassler Rippenspeer auf Essiggemüse

„Mett Igel“ mit frischen Zwiebeln

Schweinerücken mit Backobst

Mini-Frikadelle mit Senf

Krautsalat mit Speck

Bayrischer Kartoffelsalat (warm)

Heringssalat-Rote Beete

Prager Schinken

geschmortes Sauerkraut

Kartoffelpüree

gemischte Käsespieße

gemischter Brotkorb

Butterteller

„Muttis-Vanille-Pudding“



pro Person € 36,5

BUFFET „AN DER NORDSEE KÜSTE...!“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet

Krabbensalat im Gläschen

Matjes Salat im Gläschen

Bunte Markt- & Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing

Norweger Lachssteak in rosa Pfeffersauce

Wild-Patna-Reis

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

auf Marsalasauce

Kartoffelgratin

Gemüseplatte mit Hollandaise

„Sylter“ Rote Grütze mit Vanillesauce

Butterteller

Partybrötchen



pro Person € 43,5

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

BUFFET „NIEDERRHEIN“

Heringssalat mit Rote Beete
Makrele
Räucherlachsrollchen mit Preiselbeer-Meerrettich
Gemischter Gartensalat mit Rauke
Wurstsalat mit Zwiebelchen, Petersilie,
Radieschen und Essig & Öl
Erdäpfelsalat mit Gürkchen und Ei
Linsenrahmsüppchen mit gebratenen Flönzwürfeln
Schweinefiletmedaillons
in Altbiersauce mit Zwiebeln & Speck
Rheinischer Sauerbraten vom Rind
mit Rosinen und Mandeln
kleine Knödel, Kartoffelpüree oder Mini Rösti
Apfelrotkohl
Süßer Milchreis mit Sauerkirschen,
Zimt & Zucker
Limburger
Harzer
Butterkäse vom Brett
Butterteller
Mini-Röggelchen & Roggenbrötchen

pro Person **€ 45,5**



BUFFET „AUFGEHENDE SONNE“

Glasnudelsalat mit Tiefseegarnelen
Filet vom Salm
asiatisch gewürzt mit Wasabi
Samosas mit Asia-Chilidipp
Krabbenbrot
Curry- Kokossuppe
mit Koriandercroûtons
Frühlingsrolle
Streifen von der Rinderhüfte mit
Knoblauchsauce
Hähnchen süß-sauer mit Ananas
auf Asia-Wok Gemüse
Knusprige Ente
Basmati-Duftreis
Mie-Nudeln mit Sojasprossen
Gebratene Banane in Kokosmilch
Butterteller
Partybrötchen

pro Person **€ 45**



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

BUFFET „ROMA“

Vitello Tonnato vom Kalb mit frischen Kapern
Gebratene Gambas

Marinierte Auberginen
Tomate Mozzarella
Melonen mit Parmaschinken
Zuccinialat mit Oregano

Minestrone (Gemüsesuppe)

Piccata Milanese
Bandnudeln

Tiramisu

italienische Käseauswahl
Stangenbrot

Kräuterbutter
Kräuter - Knoblauch – Quarkdipp

pro Person **€ 39**



BUFFET „BELLA ITALIA“

Antipasti Platte
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Rucola Salat mit Balsamico & gehobel. Parmesan

Vitello Tonnato vom Kalb mit frischen Kapern

Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate
und Mozzarella überbacken

Farfalle
Schweinefilet-Involtini gefüllt mit
Parmaschinken und Rucola
Rosmarinkartoffeln

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten

kleine Käseauswahl
Stangenbrot
Butterteller

pro Person **€ 44,5**



BUFFET „AMERIKA“

Salat Auswahl mit American-Dressing
Cole-Slaw-Krautsalat mit Möhren & Buttermilch

Mac and Chereese (nudeln mit Käsesauce)
Tortilla Chips mit Salsa

Chicken Wings
Pulled Pork
Wedges Country Style
kleine Maiskolben mit Kräuterbutter

Mini Donats, New York Cheese Cake &
Brownies

pro Person **€ 41**



BUFFET „VIVA ESPANA“

Honigmelone mit Serranoschinken
Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo
Gefüllte marinierte Champignons
Grüne und schwarze Oliven
Pescaditos Fritos

Spanische Knoblauchsuppe

Scampis in Olivenöl gebraten mit Aioli
Kaninchen in Knoblauchsauce
Geschmorte Drillinge mit roter Mojasauce
Spanische Gemüsepfanne
Tortilla

Crema Catalana
Manchego-, Ziegen- & Schafskäse
Olivenbrot mit Kräuterdipp

pro Person € 45



BUFFET „MEXICO“

Tomato Salsa
Sauerrahm
Guacamole
Taco Chips

Chicken Wings
Chili con Carne
Überbackene Tacos gefüllt mit Rindergehacktem
Burritos gefüllt mit Geflügel
Enchiladas gefüllt mit Thunfisch
Exotischer Obstsalat

pro Person € 42,5



BUFFET „FRANKREICH“

Gegrillter Fenchel
Gemüsesticks
Kräuterdipp
diverse feine Paté

Bouillabaise

Coq au vin
Boeuf Bourguignon
Ratatouille Gemüse
Rosmarin Kartoffeln

Apfeltarte
Aprikosentarte

Französischer Rohmilchkäse

Französisches Baguette
dunkle Roggenstange

Butterteller

pro Person € 49,5

BUFFET „GRIECHENLAND“

Griechischer Bauernsalat
Krautsalat
Zaziki
Taramas
Oliven - Auswahl
geröstet Weißbrotscheiben

Pfannen-Gyros mit Zwiebeln
Schweinefiletmedaillons mit Metaxasauce
griechische Bohnen
Röstkartoffeln
Tomatenreis

Joghurtcreme mit Walnüssen & Honig

pro Person € 39,5



BUFFET 70ER JAHRE

Nudelsalat
Kartoffelsalat
Eiersalat
Krabbencocktail

Schinkenröllchen mit Spargel
Eier „Fliegenpilz“
Eier mit Mayonnaise
Käsespieß Kugel

Mini-Frikadellen
Cocktailwürstchen
Mett-Igel

Wackelpudding
Schokopudding
Vanillepudding

pro Person € 35



VEGETARISCHES BUFFET

Gegrillte und marinierte Antipasti
Auswahl an Oliven
Avocadomousse mit Gemüsechips
kleine gefüllte Paprika mit Frischkäse
Frischkäsemousse
Bulgur-Linsen-Köfte orientalisch gewürzt

Zuccinischiffchen mit vegetarischer Füllung
Käse aus dem Ofen
Risotto mit Gemüse und Pilzen
Pilzragout in Rahmsauce
kleine gebratene Kartoffeln
Saisongemüse

Panna Cotta mit Himbeersauce

pro Person € 42,5



BUFFET „KLASSIK NR. I.“

Mini-Frikadellen
 Spargelröllchen
 Bunte Markt- & Rohkostsalate mit Joghurt Dressing
 Schweinegeschnetzeltes in Champignonsauce
 Putenbrustfilet in Kräuterrahm
 Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
 Butterreis
 Salzkartoffeln
 Herrencreme
 Käseauswahl
 Butterteller
 Partybrötchen

pro Person **€ 34,5**



BUFFET „KLASSIK NR. II.“

Fischplatte mit Makrelen
 Matjes
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 Schweinrücken Aufschnitt
 Spargelröllchen
 Bunte Markt- & Rohkostsalate mit Joghurt Dressing
 Schweinefilet kurz gebraten
 in Pilzrahmsauce
 Kartoffelgratin
 Gebratene Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce
 Butterreis
 Rote Grütze mit Vanille Sauce
 kleine Käseauswahl
 Butterteller
 Partybrötchen

pro Person **€ 41**



BUFFET „KLASSIK NR. III.“

Bunte Markt- & Rohkostsalate mit Joghurt Dressing
 Reissalat mit Mango und Hähnchenfleisch
 Mini-Schnitzel mit feurigem Dipp
 Mini-Frikadellen paniert mit Senf
 „Dumeklemmer“ Würstchen
 Hähnchenfilet „Hawaii“ überbacken
 mit Ananas und Schinkenstreifen
 Risi-Bisi
 Zwiebelbraten
 Kartoffelgratin
 Joghurtcreme mit Waldfrüchten
 Käseauswahl
 Butterteller
 Partybrötchen

pro Person **€ 41**



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

BUFFET „KLASSIK NR. IV.“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bunter Farfallesalat

Tomate-Mozzarella Salat mit Pesto

„Schinken-Sahneschnitzel“

zartes Lummer Schnitzel mit Kochschinken

in Sahneseauce

Poulardenfilet „Florentiner Art“

mit Blattspinat & Gouda überbacken

Gemüseplatte mit Hollandaise

Butterspätzle

Schupfnudeln

Vanille-Frucht-Quark

kleine Käseauswahl

Butterteller

Partybrötchen

pro Person **€ 41**



BUFFET KLASSIK NR. V.

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

geräucherte Forelle

Roastbeef "Englisch"

mit Sauce Remoulade

Putenmedaillons mit Früchten

Waldorfsalat mit Walnüssen

Salat von Geflügel

frische Blattsalate

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons

handgeschabte Spätzle

gemischte Käseplatte

Brotkorb

Butterteller

Mandelmousse

pro Person **€ 44,5**





BARBECUE AB 20 PERSONEN

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für ein Grillbuffet und machen z.B. aus Ihrem Garten einen kulinarischen Treffpunkt. Selbstverständlich können Sie aus unserem reichhaltigen Angebot Ihre Wünsche zusammenstellen. Auch vegetarische Angebote können hierbei berücksichtigt werden.

Zu Ihren Veranstaltungen können wir unsere Grillstation mitbringen oder wir verwenden Ihre. Ein Koch/Köchin übernimmt auf Wunsch die Zubereitung der Speisen vor Ort, damit Sie eine entspannte Veranstaltung genießen können.

Hier ein paar Beispiele für Ihre Veranstaltung:

BARBECUE I. - KLASSIK

Bauernsalat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Kräuter-Nackensteaks
Grillwürstchen
Kräuter Bauchscheiben
Puten Medaillons

verschiedene Grillsaucen, Senf

gemischte Partybrötchen
Butterteller

Mousse au Chocolat

pro Person € 39

BARBECUE II. - EXKLUSIV

Frische Salate mit zweierlei Dressing
Penne-Salat mit Tomate und Rucola
Tomaten/Gurkensalat

Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln
Schweinfilet im Speckmantel
Lachssteak
Hüftsteak
Grillwürstchen,
verschiedene Grillsaucen
Düsseldorfer Senf
hausgemachte Ajoli

gemischter Brotkorb
Butterteller

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

pro Person € 48,5



BARBECUE III. - PREMIUM:

Rucolasalat mit Pinienkernen & Parmesan
Italienischer Kartoffelsalat mit Pesto
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Anti-Pasti Platten

Grillkartoffeln mit Kräuterschmand
Thymian Steak vom Schwein
Lamm-Koteletts
Rinderfiletsteak
Käse-Griller
Scampispiß mit Ajoil

verschiedene Grillsaucen, Düsseldorfer Senf
gemischter Brotkorb, Butterteller
Rote Grütze, Bayrische Creme mit Topping

pro Person € 65



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

GARNIERTE PLATTEN

AB 15 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

FLEISCH:

Gemischtes Käsebrett	ca. 200g	á € 18
Roastbeefplatte	ca. 200g	á € 22,5
Braten/ Schinkenplatte	ca. 200g	á € 22
Rustikale Wurstplatte	ca. 200g	á € 18
Deftige Wurstringe	ca. 200g	á € 18
Blut-, Fleisch-, Mett-, Zervelatwurst		
Mett „Igel“	ca. 100g	á € 12

FISCH

Gemischte Fischplatte	ca. 300g	á € 29
Lachs, Forelle, Makrele, Garnelen,		
Geräucherte Forellenfilets	ca. 100g	á € 11,5
Geräucherte Makrele	ca. 100g	á € 11,5
Geräucherter Lachs	ca. 100g	á € 18,5
Gebeizter Lachs	ca. 100g	á € 19
Lachstatar	ca. 100g	á € 21
Gebratene Gambas	ca. 100g	á € 21
Ganzer Hummer		Tagespreis
Frische Austern		Tagespreis
Kaviar		Tagespreis

DELIKATESS- PLATTEN

Putenmedaillons mit Früchten	á € 7,5
Schweinefilets mit Früchten	á € 7,5
Schinkenröllchen mit Spargel	á € 7
Roastbeef Röllchen mit Waldorfsalat	á € 7,5
Geflügelkeulen	á € 5,5
Dumeklemmer incl. Senf	á € 2,5
Melone mit Schinken	á € 8
Eier mit Mayonnaise und	
Deutscher Kaviar	á € 5,5

BROT/BUTTER/DIP'S

Gemischter Brotkorb sortiert	á € 4
Partybrötchen gemischt	á € 0,8
Stangenbrote diverse	ab € 4
Sesam Burger Brötchen	á € 1,2
Laugenbrezel	á € 1,5
Laugenkonfekt	á € 0,5

Butterteller nach Wahl:

Kräuter -, Knoblauch, gesalzene,	
oder Natur	á € 1,5
Schmalztopf	á € 1,5
Kräuter Knoblauch Quark Dip	á € 2,5
Dattel Dip	á € 2,5

Senf/ Salsa/Ketchup/ Mayonnaise	á € 1
Aioli	á € 2



ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

MENÜS

THEMEN – REGIONAL – EXQUISIT

STARTS **SALATE**

DESSERTS **DIPS|SAUCEN|TOPPINGS**

SUPPEN-EINTÖPFE



WILD **SAISONALE**
GEMÜSE

HAUPTGÄNGE

SCHWEIN|KALB|BIRN|DIE|GEFLÜGEL|FISCH-DELIKATESSEN

Bild: www.droste-event.de

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEITE - 24 -

SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

DIVERSE MENUES

AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

MENÜ NR. 1

Kressecremesuppe

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln

Mandelgrießcreme auf Fruchtsauce

pro Person **€ 30,5**

MENÜ NR. 2

Feldsalat mit gebratener Rotbarbe

Kohlrabicremesuppe

Pochierter Kalbsrücken in Gemüsebutter auf Grünen Nudeln

Topfenparfait mit Himbeeren

pro Person **€ 38**

MENÜ NR. 3

Hausgebeizter Lachs mit kleinem Salat

Riesling- Senfranh-Süppchen

Roastbeef in Rotweinsauce
Ratatouillegemüse und Kartoffelplätzchen

Früchte der Saison mit Walnußeis

pro Person **€ 46,5**

MENÜ NR. 4

Lachstatar an Mini-Rösti mit Creme Fraiche

Thai Kokossüppchen mit Gemüse

Barbarie Entenbrust in Orangensauce
Macaire Kartoffeln & Mandelbroccoli

Weincreme auf Himbeermark
mit frischen Früchten

pro Person **€ 48,5**



MENÜ NR. 5

Rosa gebratene Ententranchen an frischen Blattsalaten mit Orangenvinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Kalbsbraten aus dem Ofen mit Backkartoffeln und Pfannengemüse

Pastel de Nata mit Beerenfrüchten

pro Person € 48,5



MENÜ NR. 6

Rindercarpaccio am Rucolabeet mit Balsamico & Peccocino

Gebratenes Zanderfilet an Dijon Senfsauce mit Rahmsauerkraut & Kartoffelpüree

Käsekuchen mit Himbeeren

pro Person € 48,5



MENÜ NR. 7

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Mini-Knödel & Speckrosenkohl

Zitronentiramisu mit frischer Minze

pro Person € 48,5



MENÜ NR. 8

Schaumsüppchen von der grünen Erbse mit gebratener Garnele

Kalbsfleischroulade gefüllt mit Speckstreifen dazu Zuckerschotten-Pilzgemüse, Kartoffel-Kräutergratin & Barolo-Schalotten

Mousse von der Kaiserbirne

pro Person € 49

MENÜ NR. 9

Scampi mit Spargel (Saison) & Avocado-Mango- Vinaigrette

Spargelcreme - Süppchen (Saison)

Rinderfilet im Kürbiskernmantel auf Pommery - Ingwerschaum mit glacierten Gemüseperlen

Irish Coffeecreme mit Wiskyschaum

pro Person € 59,5





SUPPEN - EINTÖPFE

AB 5 LITER (CA. 4 PORTION JE LITER) – PREIS JE LITER

KLARE SUPPEN:

Rindfleischsuppe	€ 22
mit Einlage Markklößchen oder Flädle	€ 25
Hühnersuppe	€ 22
Zwiebelsuppe	€ 22
Leberknödelsuppe	€ 25

CREME SUPPEN:

Broccolicreme	€ 25
Tomatencreme á la Michaela	€ 25
“Gerümpel Suppe”	
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	€ 27
“Rheinische Kartoffelcreme”	
mit Speckwürfel oder Mettwurst	€ 26,5
“Nordische Kartoffelcreme mit	
Shrimps oder Lachsstreifen	€ 27,5
Spargelcreme (Saison)	€ 27
Kürbiscreme (Saison)	€ 27
Pilzcreme (Saison)	€ 27,5

KALTE SUPPEN

Gurkencreme mit Lachs	€ 27,5
Gazpacho (spanische Gemüsesuppe)	€ 27,5

EINTÖPFE:

Ungarische Gulaschsuppe	€ 29
Chili Con Carne	€ 29
Chili sin Carne (ohne Fleisch)	€ 27
Grüne Bohnen	€ 26,5
Weißer Bohnen	€ 26,5
Serbische Bohnen	€ 26,5
Linseneintopf mit Wursteinlage	€ 26,5
Erbseneintopf mit Einlage	€ 26,5
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	€ 26,5
Bouillabaisse Fischsuppe	€ 32

GEMÜSEEINTOPF

AB 10 PORTIONEN – PREIS PRO PORTION

Grünkohl	€ 9,5
mit Mettwurst oder Kassler	€ 12,5
Kartoffel-/Möhreneintopf	€ 9,5
mit Mettwurst oder Bockwurst	€ 12,5
Bohngemüse mit Rindfleisch	€ 12,5
Wirsinggemüse mit Frikadelle	€ 12,5





Waldorfsalat mit Walnuss	€ 8,5
Eiersalat	€ 6,5
Nudelsalat „Muttis Art“	€ 6,5
Asiatischer Glasnudelsalat	€ 7,5
Italienischer Nudelsalat	€ 7,5
Reis-Paprikasalat mit Thunfisch oder Putenstreifen	€ 8

FLEISCH/GEFLÜGELSALATE:

Geflügelsalat mit Früchten	€ 8,5
Wurstsalat	€ 7,5
Wurstsalat mit Käse	€ 8

FISCHSALATE:

Krabbensalat	€ 10,5
Meeresfrüchtesalat	€ 12,5
Roter Heringssalat	€ 8,5
Heringstipp	€ 8,5
Salat Nicoise	€ 10,5

SALATE

PRO PORTION MIND. MENGE 10 PORTIONEN AUßER HAUS
JE 100G MIND. MENGE 1KG, AUßER HAUS

Frische Markt- und Rohkostsalate	
Dressing nach Wahl	€ 4,5
zusätzliches Dressing	€ 0,8
Rucola Salat, Pinienkernen & Parmesan	€ 7,5
Tomate-Mozzarella Salat	€ 7,5
Bohnensalat mit Thunfisch	€ 6,5
Rohkost Platte mit Kräuter-Quark-Dip	€ 8,5
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten & Feta	€ 7,5
Krautsalat Essig/Oel	€ 6

Schichtsalat	€ 7,5
Krautsalat Sahne	€ 6,5
Kartoffelsalat Mayonnaise	€ 6,5
Bayrischer Kartoffelsalat	€ 6,5
Italienischer Kartoffelsalat mit Pesto	€ 7,5



ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

HAUPTGÄNGE

AB 10 PORTIONEN, EVTL. MIT SOBE, OHNE BEILAGEN

RINDFLEISCH

Rinderfilet "Wellington"	€ 29,5
Burgunderbraten	€ 18,5
Rinderschmorbraten	€ 18,5
Rinderspießbraten	€ 18,5
Roastbeef (Englisch)	€ 26,5
Rinderroulade	€ 14,5
Geschnetzeltes "Stroganoff"	€ 18,5
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	€ 16,5
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	€ 16,5



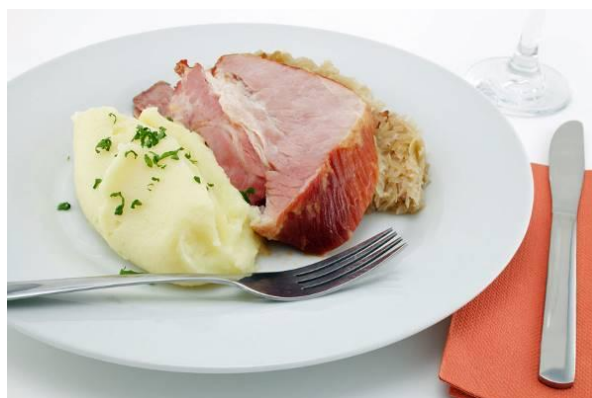
KALBFLEISCH

Kalbsbraten	€ 22,5
Kalbschnitzel mit/ohne Panade	€ 13,5
Geschnetzeltes "Züricher Art"	€ 22,5



SCHWEINEFLEISCH Stück oder Portion

Gekochter Kassler im Blätterteigmantel	€ 15,5
Schweinerollbraten	€ 15,5
Schweinekotelett	€ 12,5
Schweineschnitzel mit / ohne Panade	€ 12,5
Schweinefiletmedaillon „Schweizer“ mit Kochschinken, Zwiebeln & Käse überbacken	€ 19,5
Schweinegeschnetz. mit Champignons	€ 18,5
Schweinegeschnetztes „Indien“ mit Currysauce & Früchten	€ 18,5
Schweinefilets in Pilzsauce	€ 18,5
Leberkäse	€ 12,5
Lummerschnitzel	Stck. € 16
Schinkenkrustenbraten	€ 15,5
Prager Schinken mind. 5Kg	Tagespreis
Spanferkel ca.12.Kg	Tagespreis
Gegrillte Schweinshaxe	Stck. € 14,5
Mini Schweinshaxen	Stck. € 10,5
Bockwurst oder Wiener	€ 4
Frikadelle	€ 5



LAMMGERICHTE

Lammbraten mit Thymiansauce	€ 16,5
3 Kleine Lammkotelette gegrillt	€ 15

WILDGERICHTE

Rehrücken mit Sauce Cumberland	€ 29,5
Wildschweinbraten + Preiselbeeren	€ 29,5
Hasenpfeffer	€ 22,5
Hasenrückenfilet	€ 29,5

LASAGNE

Lasagne „Bolognese“	€ 14,5
Lasagne „Vegetarisch“	€ 13,5
Lasagne „Lachs“ mit Spinat	€ 18,5



GEFLÜGEL

Gänsekeule	Saison
Gänsebrust	Saison
Ganze Gans	Saison
Putengeschnetzeltes mit Curry & Ananas	€ 16,5
Gebratene Hähnchenmedaillons in Champignonsauce	€ 16,5
Putenmedaillons in Kräutersauce	€ 16,5
Poulardenbrust „Florentiner Art“ mit Spinat & Käse überbacken	€ 18,5
Barbarie Entenbrust in Orangensauce	€ 19,5
Hühnerfrikassee	€ 14,5

FISCH

Lachsmedaillons in Kräuterrahm	€ 18,5
Lachssteak in Pfeffersauce	€ 18,5
Lachsfilet im Champagner- rahmsauce	€ 20,5
Dorschfilet in Weißweinsauce	€ 18,5
Pangasius Filets in Kräutersauce	€ 18,5
Paniertes Seelachsfilet	€ 16,5
Pochiertes Rotbarschfilet mit Garnelen-Dillsauce	€ 18,5
Seeteufel in Riesling Sauce	€ 22,5
Edel – Fischragout	€ 22,5
Riesengarnelen mit Schale	Tagespreis
Frittierte Tintenfischringe 10 Stck. mit Aioli	€ 14,5

BEILAGEN AB 10 PORTIONEN

NUDELN/REIS

Butter-Spätzle	€ 6,5
Bandnudeln	€ 6,5
Schupfnudeln	€ 8
Butterreis	€ 6,5
Basmatireis oder Wild-Patna-Reis	€ 7,5

KARTOFFELN

Kartoffelgratin "Dauphinoise"	€ 8,5
Kartoffel – Gemüsegratin	€ 10,5
Drillingskartoffeln in der Schale mit Meersalz & Rosmarin	€ 7,5
Salzkartoffeln	€ 6,5
Bratkartoffeln	€ 8,5
Warmer Kartoffelsalat	€ 7
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 8,5
Kartoffelklöße 1/2 u. 1/2 2 Stck.	€ 7
Semmelklöße	€ 7,5
Pommes Risolette	€ 6,5
Kroketten 4 Stck.	€ 6,5
Pommes Frites	€ 6,5
Kartoffelpüree	€ 6,5
Kartoffelrösti	€ 7
Bouillonkartoffeln	€ 7,5



GAN(S) KÖSTLICH!

■ DER GÄNSE EXPRESS ■



SEIT VIELEN JAHREN LIEFERN WIR VOM 01.11. BIS ZUM 24.12. UNSERE KÖSTLICHEN GÄNSE ZU IHNEN NACH HAUSE ODER Z. B. INS BÜRO! UNSER GÄNSEMENÜ IST FÜR 4 PERSONEN UND UMFASST: EINE GANS (CA. 4,8 KG), SAUCE, KLÖßEN, APFELROTKOHL UND BRATÄPFELN. DAZU LIEFERN WIR NOCH EINE FLASCHE ROTWEIN. ALLES FIX UND FERTIG ZUBEREITET UND SERVIERBEREIT. AUF WUNSCH MIT EINER EINFACHEN ANLEITUNG ZUM SELBST ERWÄRMEN,



Droste
Seit 1954

LifeStyle
Catering

Café & Conditorei

IMMER EINE
IDEE
frischer
FEIERN
festen
WERDEN

INFO'S: TEL.: 02102-60335 | [CATERING@DROSTE-EVENT.DE](mailto:catering@droste-event.de)

GEMÜSE

Mandel - Broccoli	€ 6,5
Blumenkohl	€ 6,5
Rosenkohl mit Speckwürfel	€ 6,5
Auflauf vom Blattspinat mit Käse und Knoblauch	€ 10,5
Asia – Wokgemüse	€ 7,5
Wirsinggemüse in Sahnesauce	€ 7,5
Speckbohnenbündchen	€ 7,5
Apfelrotkohl	€ 6,5
Weinsauerkraut	€ 6,5
Leipziger Allerlei	€ 6,5
Kohlrabigemüse	€ 6,5
Zucchini-gemüse	€ 6,5
Ratatouille	€ 10,5
Frischer Spargel 6 Stangen	Tagespreis
FrISChe Pilze mit Kräutern	Tagespreis

DIPS SIEHE SEITE 23

DESSERTS AB 10 PORTIONEN IM WECKGLÄSCHEN

Bayrische Creme	€ 6,5
Cappucino Mousse	€ 6,5
Creme Caramel	€ 7,5
Erdbeercreme	€ 6,5
Griessflammerie	€ 6,5
Himbeermousse	€ 6,5
Lebkuchenmousse	€ 6,5
Mandelcreme	€ 6,5
Mascarponecreme	€ 6,5
Moccacreme	€ 6,5
Mousse au Chocolat	€ 6,5
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€ 6,5
Tiramisu	€ 6,5
Weincremedessert	€ 6,5
Joghurtspeise Pfirsich/Maracuja	€ 6,5
Joghurt-Limettencreme	€ 6,5
Topfenparfait	€ 6,5
Rote Grütze "Sylter Art" mit Vanille Sauce	€ 6,5

Frischer Obstsalat (Saison)	Tagespreis
FrISChe Erdbeeren (Saison)	Tagespreis
mit Mascarponecreme	Tagespreis
Gemischter Obstkorb (Saison)	Tagespreis

WEITERE DESSERTS FINDEN SIE AUCH IN
UNSEREM FINGERFOOD ANGEBOT, SEITE 9



BESONDERE DESSERTHIGHLIGHTS

Durch mobile Eventtheken und Maschinen/Kochgeräte zur Produktion direkt vorm Gast (Event Cooking) wird Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Highlight. Diese können auch einzeln bestellt werden.

SCHOKOLADENBRUNNEN (GROß UND KLEIN) mit Vollmilch oder Zartbitterkuvertüre

Kleiner Brunnen (Mietgegenstand)	€ 35
Verzehrfertige Fruchtstücke pro Portion	€ 8,5

FRISCHE BERGISCHE WAFFELN

Profiwaffeleisen (Mietgegenstand)	€ 100
-----------------------------------	-------

FrISChe Waffel	€ 5
Kugel Eis	€ 3
Portion Kirschen	€ 4,5
Portion FrISChe Sahne	€ 2

CREPÉSSTATION

Die Crepés werden frisch vor Ihren Gästen gebacken und nach Wunsch gefüllt.

Crepés Eisen (Mietgegenstand)	€ 100
Crepé Konfitüre oder Nutella	€ 7,5
Crepé Cointreau oder Eierlikör	€ 7

EQUIPMENT



SERVICETEAM

SNACKS KÜNSTLER | BARKEEPER

GESCHIRR- & GLÄSER

AUF- & ABBAUCREW

TECHNIK
WÄSCHE **TISCHE**

ZELTE & PAVILLIONS

SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

EQUIPMENT RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

GESCHIRR, BESTECK UND GLÄSER

Sämtliche Gläser, Teller und Besteck sowie Papierservietten, was für unsere Speisen und Getränke benötigt wird, liefern wir Ihnen gerne. Die Reinigung des Equipments übernehmen wir für Sie. Sollten Sie anderes Porzellan, Besteck und Gläser als angeboten wünschen, berechnen wir den Mehrpreis.

WAS SONST NOCH AUF DEN TISCH GEHÖRT

Wie Weinkühler, Platzteller, Kerzenhalter etc.: Den Bedarf ermitteln wir vor Ort und in Absprache mit Ihnen. Die Berechnung erfolgt fair und absolut bedarfsgerecht.

AUSSTATTUNG FÜR DEN GASTBEREICH

Ob Garderobe oder die Stehtische zum Empfang, runde Tische oder Tafeln, exklusive Tischwäsche und individuelle Sitzmöbel, für jede Veranstaltung organisieren wir die passende Ausstattung. Dabei gehören ungewöhnliche und überraschende Lösung zu unserem Repertoire.

AUSSTATTUNG KÜCHENBEREICH

Der Umfang der Küchenausstattung richtet sich nach Art und Personenzahl Ihrer Veranstaltung und der vorhandenen Infrastruktur. Kriterien sind hier Effektivität, Hygiene und faire Bedarfsermittlung.

THEMENABENDE

Mit seinen Programmen setzt der Bankett Service Droste besondere Akzente in der Gruppe der exklusiven Events. Von der „Karibischen Nacht“ bis hin zur „Mafia Party“. Wir bieten individuelle Gesamtlösungen für Speisen, Getränke, Dekorationen.

DEKORATIONEN

Entsprechend Ihren Vorgaben, örtlichen und jahreszeitlichen Gegebenheiten, setzen unsere Floristen und Dekorateure Ihren Vorstellungen und Fantasien in Szene.

BÜHNENTECHNIK, LICHT UND BESCHALLUNG

Im Bereich der Bühnen-, Licht- und Beschallungstechnik arbeiten wir seit Jahren mit kompetenten Partnern zusammen, die uns bei der teils sehr komplizierten Umsetzung der multimedialen Anforderungen unserer Kunden unterstützt.

KÜNSTLER, BAND UND DJ'S

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden künstlerischen Begleitung Ihrer Veranstaltung. Wir bieten funktionale Komplettlösungen, die allen Anforderungen gerecht werden.

VERANSTALTUNGS- ZELTE

Auch hier arbeiten wir mit renommierten Partnerfirmen zusammen. Eine große Auswahl verschiedenster Zelte lassen individuelle Lösungen zu. Die Preise richten sich hier nach Art, Größe und Ausstattung des Zelt, sowie der örtlichen Gegebenheiten.

STROM UND TRINKWASSERVERSORGUNG

Der Veranstalter garantiert für die Strom- und Trinkwasserver- bzw. -entsorgung und trägt die entstehenden Kosten.

LOGISTIK UND TRANSPORT

Die Kosten für den Cateringtransport richten sich nach Menge des Transportgutes, der Anzahl der notwendigen Anlieferungen und nach der Größe des einzusetzenden Fahrzeugs.

LIEFERKOSTEN:

Speiseanlieferung und Leergutabholung
in Ratingen Pauschal € 25

Speiseanlieferung und Leergutabholung
in Kreis Mettmann Pauschal € 35

AUSLIEFERUNGEN AN FEIERTAGEN:

Ostersonntag: Auslieferung bis 18.00 Uhr

Ostermontag: Auslieferung bis 18.00 Uhr

Heiligabend: Auslieferung bis 15.00 Uhr

Sylvester: Auslieferung bis 18.00 Uhr

An diesen Tagen nehmen wir einen Aufschlag von 10% auf alle angebotenen Speisen, Getränke, Equipment und Dienstleistungen. Wir bitten um Ihr Verständnis!



SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

UNSER GESCHIRR, BESTECK UND GLÄSER ÜBERLASSEN WIR IHNEN
SAUBER UND HOLEN ES SCHMUTZIG WIEDER AB! ES ENTSTEHEN KEINE
ZUSÄTZLICHEN REINIGUNGSKOSTEN!

GLÄSER: PRO STCK. AUS BESTAND DROSTE LIFESTYLE CATERING

Wasser Gerolsteiner am Stiel:	€ 0,5
Allzweckglas:	€ 0,5
Alt und Pils 0,25l:	€ 0,5
Weizenglas:	€ 0,6
Schnapsglas 2cl:	€ 0,3
Longdrinkglas:	€ 0,6
Weinglas:	€ 0,8
Champagner-/Sektglas:	€ 0,8

GESCHIRR: PRO STCK. AUS BESTAND DROSTE LIFESTYLE CATERING

Kaffee- incl. Untertasse:	€ 1,5
Teller:	€ 1
Dessert-/Vorspeiseteller:	€ 1
Dessertschale:	€ 1
Brot-/Butterteller:	€ 1
Suppentasse incl. Untertasse:	€ 1,5
Suppenteller:	€ 1
Aschenbecher:	€ 1
Thermokanne:	€ 4,5
Pumpkanne:	€ 7

BESTECK: PRO STCK. AUS BESTAND DROSTE LIFESTYLE CATERING

Buttermesser:	€ 0,7
Speisemesser:	€ 1,2
Speisegabel:	€ 1,2
Suppenlöffel:	€ 1,2
Kaffee-/Dessertlöffel:	€ 0,7
Kuchengabel:	€ 0,7
Brotmesser:	€ 1
Vorlegebesteck:	€ 1

PAUSCHALEN: PRO EINHEIT IM SONDERPREIS AUS EIGENEM BESTAND

PAKET 1.- HAUPTGANG (1 Speiseteller, 1 Messer, 1 Gabel)	€ 3
PAKET 2.- FÜR VORSPEISE, HAUPTGANG & DESSERT (1 Vorspeiseteller, 1 Speiseteller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1x Dessertlöffel)	€ 7
PAKET 3.- SUPPE (1 Suppentasse incl. Untertasse, 1 Löffel)	€ 2,5
PAKET 4.-DESSERT (1 Dessertschale, 1 Dessertlöffel)	€ 1,3
PAKET 5.- FÜR KAFFEE & KUCHEN (1 Kaffeetasse incl. Untertasse, 1 Teller 21cm, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel)	€ 3,5
PAKET 6.- GLÄSER (1 Rotwein-, 1 Weißwein-, 1 Sekt-, 1 Wasser-, 1 Bier-, 1 Allzweckglas,)	€ 3,5

EIN GENAUES UND INDIVIDUELLES ANFORDERUNGSPROFIL
WIRD BEI IHNEN VOR ORT ERSTELLT WEITERE PAUSCHALEN AUF ANFRAGE!
SPEZIELLE GESCHIRR UND BESTECKTEILE WIE Z.B. AUS SILBER AUF ANFRAGE!

MENUEKARTEN: PRO STCK.

incl. extra Eindruck nach Ihren Angaben
im Außen- & Innenteil ab € 8



SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!



SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

TISCHE/BESTUHLUNG: PRO STCK. UND TAG AUF ANFRAGE

Marktstand:
 Bistrotsteh Tisch:
 Holzklapptisch (z.B. für Buffet):
 Buffettische
 Bierzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke):
 Runde Tische
 Weißer Gartentisch
 Stuhl innen
 Stuhl außen
 Garderoben

TECHNIK: WIRD NACH AUFWAND BERECHNET

Heizstrahler Außen /incl. Gas
 Eis Theke
 Grill /incl. Gas
 Getränke Theken ca. 2m
 Cocktailtheke mit Regal
 Getränke Kühlung
 Kühltruhe
 Kühlerhänger
 Kaffeemaschine (Tropf)
 Profikaffeemaschine
 Wasserkocher
 Glühweintherme
 Microwelle
 Backofen
 Sahnemaschine
 Kochplatte
 Vario-Kochstation mit Abluft

ZELTE/PAVILLONS: PRO STCK., TAG, AUFBAU AUF ANFRAGE:

Pavillon 3 x 4,5 m:
 Weitere Schirme, Zelte mit und ohne Böden,
 Decken, Beleuchtung etc.: **Anfrage**

BLUMEN/DEKO:

WERDEN NACH WUNSCH UND AUFWAND BERECHNET,
 BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG UND AUSWAHL SIND WIR IHNEN
 GERNE BEHILFLICH.

TISCH-, BUFFET- & STUHLWÄSCHE:

WERDEN INDIVIDUELL ANGEBOten, PREISE INCL. REINIGUNG

Tischdecke
 Stehtischdecke
 Stehtisch Stretch Husse (schwarz oder weiß)
 Stretchhülle Bankett Tisch (schwarz oder weiß)
 Buffetdecke Skirting für Buffet 3m
 Husse für Festzeltgarnitur (3 Teile)
 Papiertischrolle
 Lacktischrolle
 Stuhl Hussen
 Stoff Servierten pro Stck.



ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

Papierservierten div. Farben 50 Stck.

UNSER TEAM:

PARTY-CHEF/IN

Ich übernehme die Gesamtleitung bei Großveranstaltungen und kümmere mich um den Service sowie die Küche.
Ich koordiniere alle Teams, also den Auf- und Abbau, Dekorationen, Künstler, Fahrer und sonstiges.
Ich bin vom Aufbau bis zum Abbau für Sie da.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 65

SERVICEMITARBEITER/INNEN

Hallo, ich bin Ihr Service und das gerne. Ich darf für Sie arbeiten, weil ich besonders freundlich, geschult und gerne bei Gästen bin.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 35

KÜCHEN-CHEF/IN

Ich bin für die Gesamtleitung der Küche verantwortlich. Dies ist bei größeren Veranstaltungen notwendig. Ich plane und organisiere die Küchenleistung.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 65

KOCH/KÖCHIN

Ich bin dafür da, die Speisen bei Ihnen vor Ort zu zubereiten. Dies kann auch z.B. ein Barbecue sein.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 40

BARKEEPER/BARMAID

Ich leite den Aufbau der Bar und mixe Cocktails. Und zwar solche, welche authentisch schmecken. Meine Kreationen sind keine Zufallsprodukte, sondern gelernte und geübte Rezepturen.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 55

THEKENKRAFT/STEWARDS

Ich bin der Zapfer – nein, Cocktails mixen kann ich nicht, aber ich zapfe gutes Bier und schenke alle Soft`s, Säfte, Weine und Heißgetränke aus. Ich unterstütze die Barkeeper, ich baue auf und ab, putze, verräume, trage und mache alles, was Sie an guten Geistern mögen.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 35

HOSTESS

Ich bin freundlich, zuvorkommend und habe eine positive Ausstrahlung. Ihr Auftrag ist nicht mein Erster. Ich empfangen, platziere und führe die Gästeliste.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 40

MITARBEITER:INNEN DER AUF- UND ABBAUCREW

Wir sorgen dafür, dass alles da steht, wo es hingehört und benötigt wird und auch wieder weggang.

JE ANGEFANGENE STUNDE € 50

VERANSTALTUNGSTECHNIKER:

Manche Events benötigen besondere Beleuchtung, Beschallung oder sonstige Effekte. Hier arbeiten wir mit besonderen Firmen zusammen. Gerne kümmern wir uns auch darum.

INDIVIDUELLES ANGEBOT

FÜR GROßVERANSTALTUNGEN BIETEN WIR IHNEN INTERESSANTE TAGESPAUSCHALEN FÜR UNSERE LEISTUNGEN. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH PRO STUNDE, AB UND BIS STAMMHAUS RAT-HÖSEL.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN- UND BEWIRTUNGSLEISTUNGEN DER FIRMA DROSTE

-LIEFER- UND LEISTUNGSBEDINGUNGEN-

I. VERTRAGSGRUNDLAGEN

- Allen der Firma Droste erteilten Aufträge liegen in folgender Reihenfolge zugrunde:
 - der Inhalt eines zwischen den Parteien schriftlich geschlossenen Vertrages
 - die Auftragsbestätigung
 - das Angebot
 - diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen
 - die gesetzlichen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches
- Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung.

II. VERTRAGSINHALT

- Die Firma Droste erbringt Catering- Dienstleistungen und betreibt Event- Locations.
- In den von der Firma Droste betriebenen Locations sowie vermittelten Partner- Locations erfolgen die Catering-Dienstleistungen exklusiv durch die Firma Droste
- Für alle Lieferungen und Leistungen sind nachstehende Bedingungen maßgebend. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen der Firma Droste und dem Auftraggeber. Vertragsbedingungen des Auftraggebers werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von der Firma Droste schriftlich anerkannt werden.
- Die Abnahme der Leistungen des Auftragnehmers gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

III. ANGEBOT UND ANGEBOTSUNTERLAGEN / VERTRAGSSCHLUSS

- Soweit sich aus dem Angebot nichts anderes ergibt, ist es freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung.
- Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt die Firma Droste keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen, es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit wird vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.
- Die Einhaltung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei Lieferungen ins Ausland.
- Angebote, Planungen, Beschreibungen von Konzepten usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nichts anderes vereinbart ist, mit allen Rechten Eigentum der Firma Droste. Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung und die Weitergabe an Dritte sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmungen der Firma Droste. Bei Zuwiderhandlungen wird eine vom zuständigen Gericht zu bestimmende Vertragsstrafe fällig.
- Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Auftragsbestätigung der Firma Droste zustande.

IV. MIETWEISE ÜBERLASSUNG

- Alle von der Firma Droste angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Firma Droste und werden nur lei- bzw. mietweise überlassen.
- Solchermaßen lei- bzw. mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und dergleichen), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Für beschädigte, zerstörte oder verloren gegangene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigungen) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.
- Rückgabebestätigungen der Firma Droste erfolgen stets mit Vorbehalt einer konkreten Überprüfung.
- Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übernahme, als Mietende der Tag der Rückgabe der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.
- Die Firma Droste ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinst.

V. PREISE

- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und ohne sonstige, eventuell anfallende öffentlich- rechtlichen Nebenabgaben.
- Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- Die Angebotspreise gelten vier Monate ab Vertragsschluss. Nach Ablauf dieser vier Monate ist die Firma Droste berechtigt, die Preiserhöhung der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10% über dem Preis bei Vertragsschluss liegt.
- Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von der Firma Droste zu vertreten sind, so ist sie berechtigt den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen. Maßgebend sind dann die am Tage der Ausführung gültigen Berechnungssätze der Firma Droste.
- Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistungen des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen der Firma Droste sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere auch für Kosten und Gebühren der Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen, als auch für anfallende Kosten und Gebühren bei der Leistungserbringung im Ausland.
- Dienstleistungen und Besorgungen, die für den Auftraggeber auf dessen Verlangen im Rahmen der Planung und Durchführung des Vertrages ausgeführt werden, sind gesondert zu Vergüten. Für insoweit verauslagte Beträge ist die Firma Droste berechtigt, eine Vorlageprovision zu berechnen. Die Firma Droste ist weiter berechtigt, im Namen des Auftraggebers derartige Leistungen an Drittunternehmen zu vergeben.

VI. LIEFERUNG / TRANSPORT

- Genannte Termine für die Erbringung der Leistungen gelten grundsätzlich nur annähernd, es sei denn, es werden schriftlich feste Termine vereinbart.
- Mit vom Auftraggeber nach Vertragsschluss vorgebrachten Änderungen oder Umstellungen der Ausführung verlieren auch fest vereinbarte Ausführungs- / Lieferungstermine die Verbindlichkeit. Gleiches gilt für von der Firma Droste nicht zu vertretende Behinderungen, insbesondere für die nicht rechtzeitige Zurverfügungstellung von Unterlagen, erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Materialien des Auftraggebers.
- Treten von der Firma Droste oder deren Vorlieferanten bzw. Subunternehmern nicht zu vertretende Störungen im Geschäftsbetrieb auf, insbesondere Arbeitsaußenstände, Streik und Aussperrung sowie Fälle höherer Gewalt, die auf einem unvorhergesehenen und unverschuldeten Ereignis beruhen und zu schweren Betriebsstörungen führen, so verlängert sich die Lieferungs- / Fertigungsstellungsfrist entsprechend. Wird aufgrund der genannten Störungen die Vertragserfüllung unmöglich, so sind beide Parteien zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Die Firma Droste hat in diesem Falle Anspruch auf die Vergütung der bis dahin erbrachte Leistungen, wobei zu den erbrachten Leistungen neben Kosten für die Angebotserstellung auch Ansprüche Dritter zählen, die die Firma Droste im Vertrauen auf die Durchführung des Vertrages beauftragt hat. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind beiderseits ausgeschlossen.
- Die Erzeugnisse der Firma Droste reisen stets auf Kosten und Gefahr des Auftraggebers, wenn nichts anderes vereinbart ist. Gewünschte und von der Firma Droste für erforderlich gehaltene Verpackung wird gesondert in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für Versandgüter des Auftraggebers.
- Gegenstände des Auftraggebers, die im Rahmen der Leistungserbringung Verwendung finden sollen, müssen von diesem zum vereinbarten Termin frei Versendungsstelle angeliefert werden. Die Firma Droste ist zur Rücklieferung solcher Gegenstände nicht verpflichtet. Wird sie vom Auftraggeber nicht mit der Rücklieferung beauftragt, so erfolgt diese unfrei ab Verwendungsort auf Gefahr des Auftraggebers.
- Kann die versandbereite Ware aus Gründen, die der Auftraggeber zu vertreten hat, nicht zur Auslieferung gebracht werden, geht die Gefahr am Tage der Versandbereitschaft auf den Auftraggeber über. Die Leistungen der Firma Droste gelten nach Zustellung der Versandbereitschaftsanzeige an den Auftraggeber als erfüllt.

VII. ABNAHME / ÜBERGABE

- Die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/ Anlieferung. Der Auftraggeber verpflichtet sich, am Abnahmetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Abnahmetermin kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist.
 - eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechnen sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.
- Hat der Auftraggeber die Leistung oder einen Teil der Leistung ohne vorhergehende förmliche Abnahme in Benutzung genommen, insbesondere mit dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränke begonnen, so gilt die Abnahme

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

mit der Benutzungshandlung als erfolgt.

VIII. GEWÄHRLEISTUNG

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Lieferungen und Leistungen der Droste GbR bei Nachlieferungen bzw. Abnahme zu prüfen und etwa festgestellte Mängel unverzüglich, gegebenenfalls mündlich am Einsatzort oder fernmündlich mitzuteilen und der Firma Droste Gelegenheit zu geben, die entsprechenden Feststellungen zu treffen.

2. Als Gewährleistung kann der Auftraggeber grundsätzlich nur Nacherfüllung verlangen. Die Art und Weise der sachgerechten Nacherfüllung richtet sich nach dem Ermessen der Firma Droste. Ihr steht die Ersatzlieferung jederzeit offen. Weitergehende Ansprüche kann der Auftraggeber nur dann geltend machen, wenn zwei Nachbesserungsversuche wegen desselben Mangels fehlgeschlagen sind.

3. Soweit nicht ausdrücklich schriftlich erklärt, stellen Produktbeschreibungen, Muster oder Präsentationen keine Garantieerklärung oder Eigenschaftszusicherung dar.

4. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack oder sonstige Beschaffenheit der Waren, insbesondere der Lebensmittel.

5. Erfolgt die Mängelrüge verspätet oder wurden bei Abnahme Vorbehalte wegen bekannte Mängel nicht gemacht, so erlöschen die Gewährleistungsansprüche gänzlich. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt oder der Firma Droste die Feststellung und Nachbesserung der Mängel erschwert, bzw. unmöglich macht, was in der Regel bei einer Mängelrüge bezüglich nicht versteckter Mängel erst nach Beendigung der Veranstaltung der Fall ist.

IX. HAFTUNG

1. Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die die Firma Droste im Auftrag des Kunden eingeschaltet hat, wird keine Haftung übernommen, sofern der Firma Droste nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird. Der Auftraggeber kann gegebenenfalls die Abtretung der Ansprüche der Firma Droste gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen.

2. Sind lediglich Planung bzw. Erstellung einer Konzeption Vertragsgegenstand, so ist keinerlei Haftung der Firma Droste begründet. Sie steht insoweit nur dafür ein, dass sie in der Lage ist, Planungen bzw. Konzepte entsprechend zu realisieren.

3. Ansprüche auf Ersatz von Schäden irgendwelcher Art, auch von solchen Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, beispielsweise aus Verzug, Pflichtverletzung oder Delikt, sind ausgeschlossen, soweit der Schaden nicht durch vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln verursacht wurde und soweit durch den Ausschluss der Ersatzansprüche die Vertragserfüllung nicht vereitelt oder gefährdet wird. Die Beschränkung der Haftung gilt in gleichem Umfang für das Erfüllungs- und Produkthaftungsgesetz sowie bei einer Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haftet die Firma Droste nach den gesetzlichen Vorschriften.

4. Bedient der Auftraggeber sich der Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen der Firma Droste, um seinen Räumen auf eigenen Wunsch und ohne Veranlassung der Firma Droste Veränderungen vorzunehmen, indem z.B. Mobiliar aus- oder umgeräumt wird, so ist die Haftung der Firma Droste ausgeschlossen.

5. Alle gegen die Firma Droste gerichteten Ansprüche aus vertraglicher Pflichtverletzung verjähren in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn, sofern sie nicht auf vorsätzlichem Verhalten beruhen.

X. KREDITGRUNDLAGE

Voraussetzung der Leistungspflichten der Firma Droste ist die Kreditwürdigkeit des Auftraggebers. Hat der Auftraggeber über seine Person oder über die seine Kreditwürdigkeit bedingten Tatsachen unrichtige oder unvollständige Angaben gemacht oder seine Zahlungen eingestellt, oder ist über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren beantragt oder eröffnet worden, so ist die Firma Droste zur Leistungsbringung nicht verpflichtet. Die Firma Droste kann in diesen Fällen Vorkasse oder anderweit geeignete Sicherstellung des Vergütungsanspruchs verlangen.

XI. Schutzrechte, Entwürfe, Konzeptionen

1. Planungen, Entwürfe, Zeichnungen, Konzeptbeschreibungen usw. bleiben mit allen Rechten im Eigentum der Firma Droste und zwar auch dann, wenn sie dem Auftraggeber übergeben worden sind. Die Übertragung von Eigentums- und Nutzungsrechten bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung.

2. Sofern schriftlich anderes nicht vereinbart ist, dürfen Änderungen von Planungen, Entwürfen, Konzepten usw. nur von der Firma Droste vorgenommen werden. Dies gilt auch dann, wenn diese Unterlagen in den Besitz bzw. in das Eigentum des Auftraggebers gelangt sind.

3. Werden vom Auftraggeber Materialien oder Unterlagen zur Erbringung der Leistungen übergeben, so übernimmt der Auftraggeber die Gewähr dafür, dass durch die Herstellung und Lieferung der nach seinen Unterlagen erbrachten Leistungen Schutzrechte Dritter nicht verletzt werden. Die Firma Droste ist nicht verpflichtet, nachzuprüfen, ob die vom Auftraggeber ausgehändigten Angaben und Unterlagen Schutzrechte Dritter verletzen.

XII. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Die Firma Droste ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach Erbringung in Rechnung zu stellen.

2. Rechnungsbeträge sind, soweit nichts anderes vereinbart wird, zehn Tage nach Rechnungsstellung fällig.

3. Der Auftraggeber teilt der Firma Droste 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn die definitive Personenzahl mit.

4. Die Firma Droste stellt dem Auftraggeber eine à conto- Rechnung in Höhe von 75% der vereinbarten Leistungen zuzüglich der geltenden Mehrwertsteuer aus, die 10 Tage vor der Veranstaltung fällig ist.

5. Abzüge irgendwelcher Art sind ausgeschlossen. Anzahlungen werden nicht verzinst.

6. Bei Zahlungsverzug ist die Firma Droste berechtigt, unbeschadet weitergehender Ansprüche Verzugschadensersatz in Höhe der üblichen Mindestsollzinsen und Provisionen der Großbanken zu verlangen (mindestens jedoch 8% über dem Basiszinssatz der EZB). Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens unbenommen.

7. Die Firma Droste ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen. Für die Höhe des Schadensersatzes gilt die Regelung unter Ziffer 7.3 dieser Bedingung.

XIII. AUFRUCHNUNG UND ABTRETUNG

1. Eine Aufrechnung mit bestrittenen und nicht rechtskräftigen anerkannten Gegenforderungen ist für den Auftraggeber ausgeschlossen. Gleiches gilt für die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten.

2. Die Rechte des Auftraggebers aus diesem Vertragsverhältnis sind nur mit vorheriger Zustimmung der Firma Droste übertragbar.

XIV. KÜNDIGUNG / STORNIERUNG

1. Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt.

2. Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass die Firma Droste hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat die Firma Droste Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Firma Droste sich die Geltendmachung einer Entschädigung von 10 % der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gelten:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25% der Vergütung	bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn	75% der Vergütung	danach	100% der Vergütung

3. Befinden sich die Parteien in einem vorvertraglichen Verhältnis und bricht der Auftraggeber dieses, gleich aus welchem Grund, ab, so behält sich die Firma Droste die Geltendmachung eines angemessenen Schadenersatzes bis zu einer Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor.

4. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.

5. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch die Firma Droste oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Regelung des Absatzes 1 entsprechend. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

XV. DATENSCHUTZ

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogenen Daten, gleich ob sie von der Firma Droste selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

XVI. ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Ratingen, soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Über das Vertragsverhältnis entscheidet deutsches Recht unter Ausschuss des UN- Kaufrechts.

XVII. SCHLUSSBESTIMMUNG

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt.

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEIT 1954 | DROSTE LIFESTYLE CATERING | DAMIT AUS FEIERN FESTE WERDEN!

An deren Stelle treten die gesetzlichen Regelungen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR DATENVERARBEITUNG

GEMÄß ARTIKEL 13 DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG (EU-DSGVO)

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unser Unternehmen nimmt den Schutz der Kundendaten ernst. Der Schutz der individuellen Privatsphäre bei der Verarbeitung persönlicher Daten ist für uns ein wichtiges Anliegen, das wir bei unseren Geschäftsprozessen mit hoher Aufmerksamkeit berücksichtigen. Deshalb möchten wir Ihnen nachfolgend einige Informationen diesbezüglich geben:

1. ZWECK DER DATENERHEBUNG - VERARBEITUNG - ODER NUTZUNG

Hauptzweck ist die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von Daten im Auftrag zur Erfüllung der Kundenaufträge. Nebenzweck ist die Betreuung der Lieferanten sowie die Interessentenbetreuung. Hierzu gehören konkret die Kundenverwaltung und Akquise, die Terminverwaltung, die Vertragsabwicklung, die Fakturierung, der Wareneinkauf und der Zahlungsverkehr.

2. RECHTSGRUNDLAGE

Rechtsgrundlage für die Bearbeitung personenbezogener Daten unserer Kunden ist Artikel 6 Abs. 1b EU-DSGVO, wonach die Verarbeitung zur Erfüllung eines Vertrages mit den Betroffenen zulässig ist. Ebenso ist hiernach die Datennutzung zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen zulässig. Weiter ist die Datennutzung zulässig, wenn sie zur Wahrung berechtigter Interessen unserer Firma oder eines Dritten erforderlich ist und Ihre Interessen dieses Interesse jeweils nicht überwiegen.

3. EMPFÄNGER ODER KATEGORIEN VON EMPFÄNGERN, DENEN DIE DATEN MITGETEILT WERDEN

Grundsätzlich geben wir keine personenbezogenen Daten von Ihnen an Dritte weiter, es sei denn, eine Weitergabe ist aufgrund gesetzlicher Vorschriften oder zur Auftragsbefriedigung zwingend erforderlich. In diesem Fall werden Betroffene von uns hierüber informiert, sofern sie nicht bereits Kenntnis hierüber haben.

4. DATENÜBERMITTLUNG IN DRITTSTAATEN

Eine Übermittlung der Daten an Staaten außerhalb der Europäischen Union bzw. der EWR (Drittstaaten) ist unsererseits nicht geplant.

5. DAUER DER AUFBEWAHRUNG

Grundsätzlich löschen wir Daten, wenn der Zweck, für die die Daten erhoben wurden, entfallen ist, z. B. bei Beendigung eines Vertragsverhältnisses, sofern keine gesetzlichen Aufbewahrungsfristen einer Löschung entgegenstehen. Ist eine Löschung nicht möglich, z. B. bei Daten, die in einem elektronischen Archivsystem gespeichert sind, werden diese für eine Weiterverarbeitung gesperrt.

Die Aufbewahrungsdauer bzw. die Löschrfrist von Kundendaten hängt insofern von der jeweiligen Daten-Art ab. Eine genaue Auflistung der von uns verarbeiteten

Datenkategorien und Datenarten führen wir in einem elektronischen Verzeichnis der Verarbeitungstätigkeiten gemäß Artikel 30 EU-DSGVO, dass wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung stellen.

Daten, die wir zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen, löschen wir gemäß Artikel 17 Abs. 3e EU-DSGVO nicht.

6. RECHT AUF AUSKUNFT, BERICHTIGUNG, LÖSCHUNG UND EINSCHRÄNKUNG DER VERARBEITUNG

Sie haben das Recht, jederzeit Auskunft über Ihre bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu erhalten. Ebenso haben Sie das Recht auf Berichtigung, Sperrung oder -abgesehen von der vorgeschriebenen Datenspeicherung zur Geschäftsabwicklung- Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Damit eine Sperre von Daten jederzeit berücksichtigt werden kann, müssen diese Daten zu Kontrollzwecken in einer Sperrdatei vorgehalten werden. Sie können auch die Löschung der Daten verlangen, soweit keine gesetzliche Aufbewahrungsverpflichtung besteht. Soweit eine solche Verpflichtung besteht, sperren wir Ihre Daten auf Wunsch.

7. EINWILLIGUNG

Sie können Änderungen oder den Widerruf einer Einwilligung durch entsprechende Mitteilung an uns mit Wirkung für die Zukunft jederzeit vornehmen.

8. BEREITSTELLUNG PERSONENBEZOGENER DATEN

Zur Auftragsbefriedigung ist der Auftraggeber bzw. der Betroffene verpflichtet, personenbezogene Daten in dem Umfang zur Verfügung zu stellen, wie es für die Auftragsbefriedigung notwendig ist. Dabei liegt es in der Verantwortung des Auftraggebers, dem Auftragnehmer bzw. der verantwortlichen Stelle nur die Daten zur Verfügung zu stellen, die zur Vertragserfüllung erforderlich sind (Minimalprinzip).

9. BESCHWERDERECHT

Sie haben das Recht, die Datenschutzaufsichtsbehörde anzurufen und dort Informationen über Ihre Rechte aufgrund des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und sonstiger Vorschriften über den Datenschutz, einschließlich der Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) zu erfahren. Darüber hinaus ist die Aufsichtsbehörde Anlaufstelle für Beschwerden bei der Verarbeitung personenbezogener Daten.

Die zuständige Aufsichtsbehörde für Nordrhein-Westfalen erreichen Sie wie folgt: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Postfach 200444

40102 Düsseldorf Telefon: 0211/38424-0 Telefax: 0211/38424-10 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de

10. VERANTWÖRTLICHE STELLE

Verantwortliche Stelle im Sinne der EU-DSGVO ist unsere Firma:

DROSTE LIFESTYLE CATERING

CAFÉ & CONDITOREI

INHABER MICHAEL DROSTE

ST.NR.:147/5991/0090-USTIDN:DE 310133542

EGGERSCHIEDTER STR.60 • D 40883 RATINGEN

TEL.: 02102-60335 • FAX: 02102-67327

CATERING@DROSTE-EVENT.DE

ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

SEITE 42





Droste
SEIT 1954



LIFESTYLE
Catering
Café & Conditorei

DAMIT AUS
FEIERN
Feste
WERDEN

IMMER EINE
IDEE
frischer

STAMMHAUS & VERWALTUNG: EGGERSCHEIDTER STR.60 | 40883 RATINGEN | 02102 · 60335 | WWW.DROSTE-EVENT.DE

AUSGABE - 2026