

Bestellung von Bewirtungspauschalen

Datum der Veranstaltung	
Anlass der Veranstaltung	
Uhrzeit	
Raum/ Ort	
Personenzahl	

Veranstalter		Rechnung an	
Kostenstelle			
Kontaktperson		Telefon	
		Mobil	
		Email	

Ablauf	Datum/Zeit	Bezeichnung
Organisation	Transport	
	Aufbau	
	Abbau	
	Service vor Ort	

Gäste	o Vegetarier	
	o Veganer	
	o Allergiker	
	o intern. Gäste	
Zum Empfang	o Sekt	
	o Fingerfood	

Konferenzservice	Preis pro Portion	Bestellmenge
Bewirtungspauschalen – Getränke pro Person und Eindeckung: 2 Tassen Kaffee, 1 Tasse Tee, 0,45l bis 0,5l Mineralwasser/Saft		
Bewirtungspauschale I		
1x Eindecken von Getränken (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft)	8,90 €	
Bewirtungspauschale II		
1x Eindecken von Getränken (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft) Gebäcksteller	10,40 €	
Bewirtungspauschale III		
1x Eindecken von Getränken (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk) 2 halbe belegte Brötchen, Klassik, gemischt (alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten)	12,70 €	
Bewirtungspauschale IV „Halbtagsveranstaltung“		
2x Eindecken von Getränken (morgens & mittags) (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk) Gebäcksteller oder 2 halbe belegte Brötchen, Klassik, gemischt (alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten) Saisonale Suppe mit Weizengebäck zur Mittagszeit	24,40 €	
Bewirtungspauschale V „Tagesveranstaltung“		
3x Eindecken von Getränken (morgens, mittags, nachmittags) (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk) Pro Person: 2 halbe belegte Brötchen, Klassik, gemischt (alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitte) Saisonales 3-Gang Imbissbuffet, Variante I (Suppe, Hauptgang, Dessert) Gebäcksteller oder 1 Stück Kuchen zum Nachmittag	42,50 €	
Bewirtungspauschalen inklusive: <ul style="list-style-type: none"> - Anlieferung & Abholung (keine zusätzlichen Transportkosten) - Gläser, Geschirr, Besteck, Konferenzkühler, etc. - Reinigung Gläser, Geschirr und Besteck - Eindecken & Abräumen, Tischwäsche nach Bedarf bzw. Abstimmung - Auf- & Abbau Buffet (bei IV und V) 		

Worauf wir noch hinweisen möchten:

- Wir legen großen Wert auf einen minimalen Einsatz von Produkten, welche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, sowie künstliche Farb- oder Aromastoffe enthalten.
- Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste ohne Bedenken unsere Produkte genießen können und informieren Sie deshalb uneingeschränkt über Inhaltstoffe und Allergene. Sprechen Sie uns bitte darauf an, insbesondere, weil Inhaltsstoffe und Allergene je nach konkretem Angebot unterschiedlich sind. Während der Herstellung können wir nicht auf allen Prozessstufen ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Eine generelle Abwesenheit von Allergenen Stoffen kann deshalb nicht zu 100% garantiert werden.
- Beim Ausschank bzw. der Bereitstellung von Getränken auf Kommissionsbasis, die Abrechnung erfolgt also anhand des tatsächlichen Verbrauchs, werden nur ungeöffnete Flaschen in vollen Gebinden und Fässer mit unbeschädigter Bierfass-Kappe zurück gerechnet.
- Fehlendes Leergut von Getränken oder Transportbehältern sowie Leihequipment wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt
- Für die Rückgabe ungereinigten Leihequipments wird eine Reinigungspauschale in Höhe von 25% des Leihpreises berechnet, außer die Reinigung ist im Angebot separat ausgewiesen.
- Änderungen können bis 7 Tage vor Veranstaltungs- bzw. Leistungstermin berücksichtigt werden.
- Unsere Stornierungsfristen und gegebenenfalls damit verbundenen Kosten finden Sie in unseren AGB's.
- Alle dargestellten Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.
- Es gelten die AGB's der MUKS GmbH, welche zu Ihrer Einsicht zur Verfügung stehen.

Ort, Datum

Unterschrift (Name Besteller)

Bitte senden an:

Per Mail: veranstaltungscatering@med.ovgu.de

Bei Rückfragen oder Problemen:

Per Tel.: 0391/ 67-15218

Per Mobil: 0151/25272542

MUKS Magdeburger Uniklinik Service GmbH

Leipziger Straße 44
39120 Magdeburg
Tel: 0391/ 67-14356

www.med.uni-magdeburg.de/muks