



LEHRIEDER

begeistert

LIEBE KUND:INNEN!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Cateringangebot entschieden haben und wir Sie in kulinarischer Hinsicht begeistern dürfen!

Als Tochterunternehmen und langjähriger ServicePartner der NürnbergMesse bieten wir Ihnen stets gleichbleibend hohe Qualität und Service. Lassen Sie auch Ihre Gäste an unserem ausgewählten und schmackhaften Angebot teilhaben und begeistern Sie durch einen tollen Auftritt, bei dem für alle Geschmäcker etwas dabei ist!

Planen Sie in nächster Zeit eine Veranstaltung? Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für Events aller Art. Ob Firmenfeiern, private Ereignisse oder Jubilärfeste — wir übernehmen gerne die Organisation und sorgen für Ihre unvergessliche Veranstaltung.

Gerne können Sie uns für eine persönliche Beratung und bei Fragen rund um unser Serviceangebot unter Tel. **+49 911 9358 0800** erreichen. Oder schreiben Sie uns Ihr Anliegen per E-Mail an konferenz@lehrieder.de.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und wünschen Ihnen eine erfolgreiche Veranstaltung sowie einen schönen Aufenthalt in Nürnberg!

Ihr LEHRIEDER-Team

Veranstaltungsdaten:

___.___.2027 — ___.___.2027

Veranstaltungsort
(NCC / Raumname)

Tag 1 / Uhrzeit
von - bis

Tag 2 / Uhrzeit
von - bis

Tag 3 / Uhrzeit
von - bis

Personenzahl

Firma

Straße

PLZ

Ort

Land

Umsatzsteuer-ID

Telefon

Fax

E-Mail

Ansprechpartner:In

Bestellungen müssen schriftlich bis spätestens
14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen!

Bestellungen, die nach diesem Termin eingehen, werden mit
einem Express-Zuschlag von 60,00 € berechnet!



KONFERENZPAUSCHALEN.

3

Lassen Sie sich von unseren Paketen rundum verwöhnen.



CATERING & RAUMBEWIRTUNG.

4

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer reichhaltigen Auswahl an Brötchen, Fingerfood, Obst, Salaten, Feinkost, Suppen, Snacks und Knabbereien!



GETRÄNKE.

7

Erfrischende und belebende Getränke, ob warm oder kalt, sind an einem langen Messetag unerlässlich.



EQUIPMENT & ZUSÄTZLICHE OPTIONEN.

7

Wir bieten Ihnen zusätzliche optionale Serviceleistungen und Erweiterungen für das reibungslose Gelingen Ihrer Veranstaltung.



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE.

8

Gerne haben wir für Sie unsere Speisen und Getränke mit den entsprechenden Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnet.



RUNDUM SORGLOS: PAUSCHALEN FÜR KONFERENZEN

· Alle Pauschalen sind ab 10 bis 100 Personen buchbar.

Getränkepauschale 2 Stunden

Wasser still & spritzig, Softgetränke (Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero, Apfelschorle),
Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten

Pro Person € 12,40

Getränkepauschale 4 Stunden

Wasser still & spritzig, Softgetränke (Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero, Apfelschorle),
Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten

Pro Person € 19,40

Getränkepauschale 6 Stunden

Wasser still & spritzig, Softgetränke (Pepsi Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade), Säfte
(Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen
Teesorten,
1 x Auffrischen des Konferenzraumes

Pro Person € 26,40

Getränkepauschale 8 Stunden

Wasser still & spritzig, Softgetränke (Pepsi Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade), Säfte
(Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen
Teesorten,
1 x Auffrischen des Konferenzraumes

Pro Person € 33,40

Raumbestückung „herzhaft“

Verschiedene herzhafte Snacks nach Wahl des Hauses, 2,5 Teilchen pro Person

Pro Person € 12,40

Raumbestückung „süß“

Verschiedene süße Snacks nach Wahl des Hauses, 2,5 Teilchen pro Person

Pro Person € 12,40

Mittagessen „für den kleinen Hunger“

Brotzeitplatte mit Spezialitäten aus der Region, Schöpfgericht, Pasta mit zweierlei Saucen und
einer Auswahl an verschiedenen Toppings, dazu süße Desserts im Glas und 1 Softgetränk 0,25 l /
0,20 l pro Person

Pro Person € 29,40

INKLUSIVE:

Personal & Servicematerial



BELEGTE BRÖTCHEN

· garniert mit Ei, Gurke, Tomate und Belag nach Wahl

	Einheit	Preis	Menge
Ganze Kaiserbrötchen gemischt belegt (Geflügelschinken // Emmentaler // Brie)	9 Stück	€ 34,40	_____
Ganze Vollkornbrötchen gemischt belegt (Geflügelschinken // Emmentaler // Brie)	9 Stück	€ 36,40	_____
Ganze Vollkornbrötchen vegetarisch belegt (Emmentaler // Brie // Paprikaquark)	9 Stück	€ 36,40	_____
1/2 Kaiserbrötchen gemischt belegt (Geflügelschinken // Emmentaler // Salami)	9 Stück	€ 27,40	_____
1/2 Vollkornbrötchen gemischt belegt (Schinken roh // Salami // Emmentaler)	9 Stück	€ 31,40	_____
1/2 Vollkornbrötchen vegetarisch belegt (Emmentaler // Brie // Paprikaquark)	9 Stück	€ 34,40	_____
1/2 Vollkornbrötchen (Hummus // Edamame // divers vegan)	9 Stück	€ 37,40	_____
Glutenfrei auf Anfrage.			

BELEGTE BROTE & BREZEN

	Einheit	Preis	Menge
Bagel belegt mit - Rote Beete // Limettenblattcreme // Rettichsprossen (vegan) - Caesar // Mariniertes Hähnchen // Parmesan - Mozzarella // Tomate // Tomatenfrischkäse // Balsamico Glace	6 Stück	€ 29,40	_____
Belegtes Pausenbrot (Brie // Pastrami // Geflügelschinken)	12 Stück	€ 44,90	_____
Belegte Laugenbrezen (Emmentaler // Salami // Leberkäse)	9 Stück	€ 47,40	_____
Belegte Laugenbrezen vegetarisch (Frischkäse mit Schnittlauch // Tomate-Mozzarella // Hummus)	9 Stück	€ 45,90	_____

FRISCH AUS DEM OFEN

	Einheit	Preis	Menge
Laugengebäck gemischt	9 Stück	€ 14,90	_____
Laugenbrezen mit Hagelsalz	9 Stück	€ 14,90	_____
Laugenbrezen gebuttert	9 Stück	€ 26,40	_____

SUPPEN & HEISSE SNACKS

Suppen

Angeliefert im Thermosuppentopf mit Kelle. Pro Portion wird eine Scheibe Brot gereicht.	Einheit	Preis	Menge
Rotes-Linsen-Curry (vegan)	20 Port.	€ 126,90	_____
Deftige Gulaschsuppe	20 Port.	€ 135,90	_____
Kartoffelsuppe (vegan)	20 Port.	€ 126,90	_____
Einlage: 1x Wiener Würstchen	20 Port.	€ 38,90	_____
Chili con Carne	20 Port.	€ 135,40	_____

Heiße Snacks

Angeliefert mit Wärmebehälter & Vorlegebesteck.	Einheit	Preis	Menge
Geflügelwürstchen mit Senf & Brötchen	15 Port.	€ 78,90	_____
Weißwürste mit süßem Senf & Brezel	10 Paar	€ 69,40	_____
Ofenfrischer Leberkäse, Senf & Brötchen	20 Scheiben	€ 79,90	_____
Käsespätzle	20 Port.	€ 162,90	_____
6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut & Kartoffelsalat	10 Port.	€ 94,90	_____
Currywurst Ragout & Brötchen	15 Port.	€ 96,40	_____

GEBÄCK & KNABBEREIEN

	Einheit	Preis	Menge
Mini-Plunder	21 Stück	€ 39,40	_____
Mini-Muffins	49 Stück	€ 54,90	_____
Mini-Donuts	36 Stück	€ 49,90	_____
Blechkuchen	16 Stück	€ 39,90	_____
Mini Gebäckbox (Mini Franzbrötchen // Mini Nusschnecke // Mini Apfelschnecke)	38 Stück	€ 56,90	_____

Kekse, Knabbereien, Süßigkeiten

	Einheit	Preis	Menge
Pringles Original	12x40g	€ 22,90	_____
Tea Time Gebäck	1kg	€ 44,40	_____
Manner Wiener	300x 4,2g	€ 59,90	_____
Studentenfutter	900g	€ 28,90	_____
Celebrations	1,435kg	€ 59,40	_____

LEICHT & GESUND

Salate 140g	Einheit	Preis	Menge
Handobst der Saison	3kg	€ 35,40	_____
Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	12 Stück	€ 68,90	_____
Quinoa-Edamame-Salat (vegan)	12 Stück	€ 68,90	_____
Mediterraner Nudelsalat (Penne // getrocknete Tomaten // Zucchini // Mais)	12 Stück	€ 56,90	_____
Obstsalat (170 g)(vegan)	12 Stück	€ 32,90	_____
Bircher Müsli // Trauben // Goji Beeren			_____

Buchungen über das Konferenzformular sind
bis maximal 200 Personen möglich.



FINGERFOOD-KOMBINATION

Unser Fingerfood wird auf den Platten angerichtet. Hierbei handelt es sich um kleine, mundgerechte Teile.

Für optimale Qualität, bitte direkt verzehren.

Wrap & Bagel Kombi (15 Stück) € 59,90 Bestellmenge:

12 halbe Wraps belegt mit

- Emmentaler // roter Coleslaw
- Gegrillte Zucchini & Aubergine // Basilikum Pesto // Rucola (vegan)
- Mariniertes Hähnchen // Chipotle Chili Sauce // rote Paprika

3 Bagel belegt mit

- Rote Beete // Limettenblattcreme // Rettichsprossen (vegan)
- Caesar Bagel // Mariniertes Hähnchen // Parmesan
- Mozzarella // Tomate // Tomatenfrischkäse // Balsamico Glace

Fingerfood-Kombi (26 Teile) Preis € 98,40 Bestellmenge:

Köstliche Tapas-Fingerfood-Häppchen vereinen die Aromen Spaniens: *

- Mini Brioches
3 x Geräucherter Lachs // Dill Zitronen-Creme // Roter Radicchio
6x Roastbeef // Trüffelmajo
3x Gegrillter Austernpilz // Ziegenkäse // Rosa Zwiebeln
- Midi Quiches
4x Champignons // Speck // Kräuter
2x Spinat // Feta
2x Paprika // Ricotta
- Mini Spieße
3x Manchego // Feige
3x San Daniele Schinken // Cantaloupe Melone

Naturliebe-Kombi (15 Stück) € 62,40 Bestellmenge:

12 halbe Wraps belegt mit

- Emmentaler // roter Coleslaw
- Gegrillte Zucchini & Aubergine // Basilikum Pesto // Rucola (vegan)
- Plant based Hähnchen // Chipotle Chili Sauce // rote Paprika (vegan)

3 Bagel belegt mit

- Rote Beete // Limettenblattcreme // Rettichsprossen (vegan)
- Caesar Bagel // Plant based Hähnchen // veganer Parmesan (vegan)
- Mozzarella // Tomate // Tomatenfrischkäse // Balsamico Glace

Veggie-Kombi (36 Teile) Preis € 91,40 Bestellmenge:

Eine bunte Box voller köstlicher, vegetarischer Leckerbissen: *

- Erbsen-Mozzarella-Bite
- Caprese-Bite
- Sommertrüffel-Pilz-Blini

Brotspieße Box (48 Teile) Preis € 208,90 Bestellmenge:

- Mini Brotspieße
Lachs // Ratatouille // Roastbeef // Vitello Tonnato

Dessertgläschen Box (32 Teile) Preis € 124,40 Bestellmenge:

- Schokolade
Ganache // Schokoladenmousse // Kakaosauce
- Zitronenbaiser
Crumble // Zitronenmousse
- Tiramisu
Kaffee // Biskuit // Mascarpone mousse
- Vanille - Himbeer
Himbeersirup // Biskuit // Vanillezabaione

Sweets-Kombi (36 Teile) Preis € 69,90 Bestellmenge:

Eine verführerische Dessert-Fingerfood-Box mit einer exquisiten Auswahl an kleinen süßen Köstlichkeiten: *

Nougat-Windbeutel | Schokoladenecke | Sauerkirschen-Törtchen | Zitronen-Törtchen | Erdbeer-Schale | Himbeer-Törtchen | Zartbitter-Éclair | Aprikosen-Nougat-Ecken | Karamell-Birne-Törtchen

* Je nach Saison und Verfügbarkeit kann es zu Abweichungen kommen

Buchungen über das Konferenzformular sind
bis maximal 200 Personen möglich.



LUNCHBAGS

Bitte beachten Sie die **Mindestbestellmenge** von **10 Lunchbags**.

Lunchbag #1 Preis € 12,90 Bestellmenge:

- 1 Ganzes belegtes Vollkornbrötchen
- 1 Stück saisonales Handobst
- 1 Schokoriegel
- 1 Wasser 0,5 l PET

Bitte wählen Sie (mindestens 10 Lunchbags pro Sorte):

Geflügelschinken

Emmentaler

Lunchbag #2 Preis € 16,40 Bestellmenge:

- 1 Ganzes belegtes Kaiserbrötchen
- 1 Laugenbreze gebuttert
- 1 Stück saisonales Handobst
- 1 Schokoriegel
- 1 Wasser 0,5 l PET

Bitte wählen Sie (mindestens 10 Lunchbags pro Sorte):

Geflügelschinken

Emmentaler

Lunchbag #3 Preis € 16,90 Bestellmenge:

- 1 Ganzes belegtes Vollkornbrot
- 1 Vollkornschnitte mit Gouda
- 1 Nussmix 40g
- 1 Schokoriegel
- 1 Stück saisonales Handobst
- 1 Wasser 0,5 l PET

Bitte wählen Sie (mindestens 10 Lunchbags pro Sorte):

Geflügelschinken

Emmentaler

Buchungen über das Konferenzformular sind
bis maximal 200 Personen möglich.



GETRÄNKE, KAFFEE & TEE

Es werden ausreichend Softgetränke im Raum bereitgestellt und nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Flaschenöffner werden mitgeliefert.

Softdrinks

	Einheit	Preis	Menge
Wasser spritzig	0,25 l	€ 3,10	_____
Wasser still	0,25 l	€ 3,10	_____
Orangensaft BIO	0,20 l	€ 3,60	_____
Apfelsaft BIO	0,20 l	€ 3,60	_____
Pepsi Cola	0,20 l	€ 3,30	_____
Pepsi Cola Zero	0,20 l	€ 3,30	_____
Schwip Schwap Orange	0,20 l	€ 3,30	_____
7UP	0,20 l	€ 3,30	_____
Gelber Bio Smoothie	0,25 l	€ 5,40	_____
Lila Bio Smoothie	0,25 l	€ 5,40	_____
Orange Bio Smoothie	0,25 l	€ 5,40	_____
Ingwer Shot	0,03 l	€ 3,90	_____

Kaffee & Tee

Kaffee und Tee werden nach bestellter Menge berechnet.	Einheit	Preis	Menge
Heißes Wasser mit verschiedenen Bio Fairtrade Teebeuteln	1l	€ 9,90	_____
Bio Fairtrade Kaffee inkl. Milch und Zucker	1l	€ 13,90	_____

1 Kanne Tee oder Kaffee entspricht 5 - 6 Tassen.

BIER, WEIN & PROSECCO

Bier

	Einheit	Preis	Menge
Lederer Pils	0,33 l	€ 4,20	_____
Grüner Grünerla	0,33 l	€ 4,20	_____
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20	_____
Tucher Hefeweizen	0,50 l	€ 5,10	_____

Buchungen über das Konferenzformular sind bis maximal 200 Personen möglich.

Wein & Prosecco

	Einheit	Preis	Menge
FRAENZI Secco Franken, Deutschland	0,75 l	€ 24,90	_____
Castell Silvaner Weingut: Castell Region: Franken, Deutschland Rebsorte: Silvaner	0,75 l	€ 21,90	_____
Castell 1224 Cuvée Weingut: Castell Region: Franken, Deutschland Rebsorten: Domina, Dornfelder, Acolon, Regent	0,75 l	€ 22,90	_____
Prosecco Spumante Italien	0,75 l	€ 22,90	_____
Terre di Campo Sasso Grillo Weingut: Terre di Campo Sasso Region: Sizilien / Italien Rebsorten: Grillo	0,75 l	€ 23,90	_____
Santa Cristina Rosso Weingut: Santa Cristina Region: Toskana / Italien Rebsorten: u.a. Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah	0,75 l	€ 26,90	_____

CATERING EQUIPMENT

Buffets & Stehtische

	Einheit	Preis	Menge
Buffeteinkleidung und -unterbau	Stück/Tag	€ 182,90	_____
Stehtisch mit weißer Stretchhülle	Stück/Tag	€ 24,90	_____
Tischtuch, weiß	Stück/Tag	€ 12,40	_____

Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen!



PRODUKTÜBERSICHT FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Speisen	Allergene	Zusatzstoffe	Getränke	Allergene	Zusatzstoffe
Belegte Brötchen: Kaiserbrötchen (A), Vollkornbrötchen (A/H/K/M/1/2), glutenfreie Brötchen (K/2)					
Geflügelschinken	I/J/L	2, 3	Softdrinks		
Salami	I/J/L	3, 8, 14	Orangensaft		
Emmentaler-Käse	G/L	8	Apfelsaft		
Ausgesuchte Wurstspezialitäten	I/J/L	3, 8, 14	Wasser spritzig		
Paprikaquark	G/L/I	8, 11	Wasser still		
Brie	G/L	8	Pepsi Cola		
Vegane Aufstriche	I/J/L		PepsiCola Zero		1,6,9,11,12
			Schwip Schwap Orange		1,6,9,11,12
			7Up		2
			Bio-Smoothies		
			Ingwer-Shot		
Frisch aus dem Ofen					
Laugenbrezen mit Hagelsalz	A/L		Kaffee & Tee		
Laugenbrezen gebuttert	A/L/G	8	Tee		
Laugenbrezen belegt:	A1/A5		Kaffeepulver		9
- Salami	A/C/G/J	1,2	Kaffeebohnen		9
- Frischkäse-Schnittlauch	A/G	8	Espressobohnen		9
- Emmentaler	A/C/G		Portionsmilch	G	8
- Tomate Mozzarella	A/C/G/J	8	Portionszucker		
- Hummus	A/F				
- Leberkäse	A/G	2,8			
Gebäck & Knabbereien			Bier		
Mini-Plunderbox verschiedene Sorten	A/G/H1-H8	8	Lederer Pils	A	
Mini-Muffins & Donuts	A/G/H1-H8	8	Grüner Grünerla	A	
Kuchenbox mit verschiedenen Sorten	A/G/H1-H8	8	Tucher Hefeweizen	A	
Salzgebäck Auswahl	A/L		Jever Fun alkoholfrei	A,Al	
Teegebäck	A/C/H1-H8				
Manner	A/Al/F/G/H2				
Studentenfutter	H1-H8/L	15			
Mini Gebäckbox	A/C/G/H	8			
Pausenbrote (A/G/8)					
-Pastrami	C/G/J/I	2,3,7,8	Wein & Prosecco		
-Brie	G	8	Fraenzi Secco	L	
-Geflügelschinken	C/G/J/I	2,3,7,8,14	Terre di Campo Sasso Grillo	L	
Leicht & Gesund			Santa Cristina Rosso	L	
Bunter Obstkorb			Castell Silvaner	L	
Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	G/L	3, 8	Castell i224 Cuvée	L	
Quinoa-Edamame-Salat	I/F/K		Prosecco Spumante	L	
Mediterraner Nudelsalat	Al/ I				
Obstsalat					
Birchermüsli	A/G/H2	3, 8			
Suppen & heiße Snacks					
Rotes-Linsen-Curry (vegan)	I				
Deftige Gulaschsuppe	I/L				
Kartoffelsuppe (vegan)	I/L	5			
Einlage Wiener// veg. Wiener	C	1,4,14			
Chili con Carne	A/I/L	8, 11			
Putenwürstchen mit Senf und Brötchen	A/F/I/H/J/M/L	3, 11, 14			
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	A/H/I/J/M/L	11			
Ofenfrischer Leberkäse mit Senf und Brötchen	A/J/M/L/H3	8, 11, 14			
Käsespätzle	A/C/G	8			
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut, Kartoffelsalat, Brot	A/I/J/L	3, 4, 8, 11, 15			
Currywurst Ragout und Brötchen	A	1,3			
Food-Boxen					
Spieße-Box	G/H7	2, 6, 8			
Fingerfood-Box	A/C/D/F/G/J/K/L	3,5,8,15			
Veggie-Box	A/G/K	8			
Wrap & Bagel-Box	A/G/J/C/H/F/K	1/8/5/11			
Naturliebe Box	A/G/J/C/H/F/K	1/8/5/11			
Sweets-Box	A/C/G/H1/H7	8			
Brotspieße Box	A/B/C/D/E/F/G/J/K				
Dessertgläschen Box	A/C/F/G/H	8,9			
Lunchbags					
Lunchbag #1	Al/J/H1-H8/K/I/L/C	3, 8, 14			
Lunchbag #2	Al/G/D/L/I/J/H1-H8	8			
Lunchbag #3	Al/J/H1-H8/G/J	8			

Allergene:

A: Gluten, A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: Khorasan-Weizen (Kamut), B: Krebstiere und Krebserzeugnisse (Krebs, Shrimps, Hummer, Scampi), C: Ei (alle Ei-Sorten), D: Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten), E: Erdnüsse, F: Soja (Tofu, Yuba), G: Milch, H: Schalenfrüchte und Nüsse, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Cashew-Nüsse, H5: Pekannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamia (Queens-landnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228 mit Schwefel behandelt: Trockenobst, Pilze, Gemüse), M: Lupine, N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln),

Zusatzstoffe:

I: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Schwefeldioxid, 6: Schwärzungsmittel, 7: Phosphat, 8: Milcheiweiß, 9: Koffein, 10: chinin-haltig, 11: Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: Nitrit-Pökelsalz, 15: geschwefelt, 16: Säuerungsmittel, 17: Stabilisatoren.



- Bei Rückfragen, weiteren Bestellungen oder Beanstandungen können Sie uns jederzeit unter tel. +49 (0) 911 9358 0800 erreichen. Wir sind bemüht, Ihre Wünsche umgehend zu erfüllen!
- Für Konferenzbewirtungen mit bis zu 60 Personen fällt eine Servicepauschale von € 80,00 (pro Tag/Raum) für das Anliefern, Auf- und Abdecken, Bereitstellen von Geschirr (Gläsern, Tassen, Besteck), Servietten sowie Milch und Zucker an.
- Für das Auffrischen der Räumlichkeiten fällt jeweils ein Pauschalpreis von € 35,00 an.
- Bruch und Schwund wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
- Die Bereitstellung im Raum erfolgt 30 Minuten vor Konferenzbeginn.
- Für Veranstaltungen ab 61 Personen berechnen wir das Servicematerial pro Person je nach benötigtem Equipment (lt. vorab zugesendetem individuellen Angebot); und die Servicekräfte je nach tatsächlich geleisteten Stunden gemäß folgender Preisliste:

Serviceleiter/in	pro Stunde	€ 48,00
Servicekraft	pro Stunde	€ 45,00
Koch/Köchin	pro Stunde	€ 55,00

- Bei Kunden mit Rechnungsadresse außerhalb Deutschlands, sendet die Firma Lehrieder Ihnen bis spätestens eine Woche vor Veranstaltung einen Paymentlink für die Reservierung von 150% - 300% der Gesamtbestellmenge. Die zusätzlich auf den Rechnungsbetrag erhöhten 50% - 200% werden für eventuelle Nachbestellungen reserviert. Nach Veranstaltungsende wird der tatsächliche Rechnungsbetrag von der über den Paymentlink reservierten Kreditkarte abgebucht und die Differenz wieder gutgeschrieben. Sollte der Rechnungsbetrag außerhalb des reservierten Betrages liegen, erhalten Sie von uns einen neuen Paymentlink für die Abbuchung des Gesamtbetrags. Die vorhergehende Reservierung wird automatisch nach erfolgreicher Zahlung hinfällig. Sollte eine Reservierung im Voraus nicht erfolgen oder nicht möglich sein, wird die Bestellung storniert.
Wir akzeptieren MasterCard, American Express und VISA.
- Sie ermächtigen die Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG, den Rechnungsbetrag über einen Payment Link abzurechnen.
- Bei Kunden mit Rechnungsadresse innerhalb Deutschlands, sendet die Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG ca. 1-2 Wochen nach Messeende eine Rechnung mit einem Zahlungsziel von 8 Tagen.
- Mit Ihrer rechtsverbindlichen Unterschrift erkennen Sie die AGB der NürnbergMesse sowie die AGB und gesonderten Servicebedingungen der Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG voll und umfassend an.

Unterschrift: _____