



Club International

Bankettmappe



Inhaltsübersicht



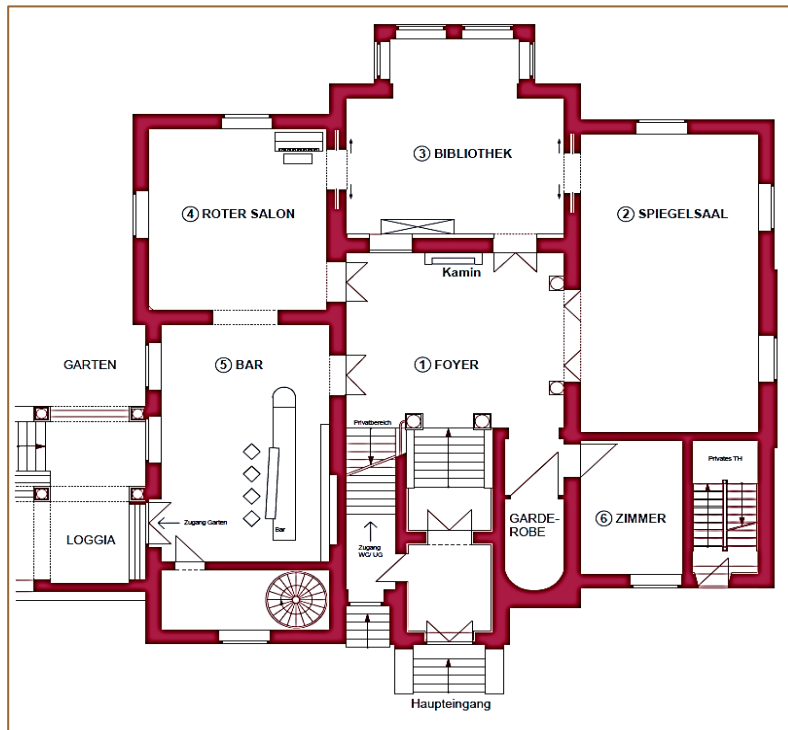
Die Location	
Räume	
Bestuhlungspläne	
Miete	
Getränke	
Tagungen und Konferenzen	
Fingerfood	
Buffet	
BBQ	
Dinner	
Personal und Eventequipment.....	
Bestell- und Lieferinformationen	

Seite 3
Seite 4
Seite 6
Seite 8
Seite 10
Seite 11
Seite 13
Seite 16
Seite 19
Seite 20
Seite 23-24
Seite 25

Die Location

In der aufwendig restaurierten Meyerschen Villa im Leipziger Bachviertel können Ihre Gäste ein charmant einzigartiges Flair genießen. Die zweieinhalbgeschossige Villa in der heutigen Käthe-Kollwitz-Str. 115 wurde im Auftrag des Verlagsbuchhändlers Hermann Julius Meyer („Meyersches Konversationslexikon“) 1885 im Stile eines mediterranen Palazzo der Neo-Renaissance errichtet.

Der Bau war das Werk von Max Pommer und die erste einer größeren Zahl von Stadtvillen, die der Architekt in der Folgezeit für wohlhabende Leipziger Bürger baute.



Foyer:	45 qm
Spiegelsaal:	63 qm
Helo Systems Lounge:	44 qm
Roter Salon:	38 qm
Bar:	47 qm
Terrasse:	30 qm
Garten:	ca. 150 qm



Räume



Der Spiegelsaal

Der großzügige, repräsentative Raum, der früher als Empfangszimmer genutzt wurde, bietet 50 bis 60 Personen für stilvolle Bankettveranstaltungen oder Abendessen Platz. Sollten Sie den Spiegelsaal für Vorträge, Tagungen, Schulungen oder Diskussionsrunden anmieten wollen, können Sie bei entsprechender Bestuhlung mit 70 Personen planen.



Helo Systems Lounge

Bibliotheken haben ihr ganz besonderes Flair. So auch und gerade in der Meyerschen Verleger-Villa, wo die Helo Systems Lounge der Mittelpunkt der „bel étage“ ist. Nutzen Sie diese besondere Aura des Wissens für Ihre Lesungen und Salongespräche, Business-Meetings oder kleinere Vorträge.



Die Bar

Eine beeindruckende Elektra Belle Epoque – Kaffeemaschine aus glänzendem Messing ist der Blickfang der modern eingerichteten Bar.

Räume



Der Rote Salon

Als komfortable Lösung für lockere Meetings und Essen im Kreise von maximal 20 Personen bietet sich unser Roter Salon an. Nutzen Sie die besondere Atmosphäre des ehemaligen Wohn- und Musikzimmers zusammen mit unserer Bar und entführen Sie Ihre Gäste an einen Ort, an dem sich Vergangenheit und Gegenwart auf so wunderbare Weise begegnen.



Terrasse & Gartenbereich

Wer die ganze Schönheit der Meyerschen Verleger-Villa genießen möchte, kommt am attraktiven Gartenbereich mit überdachter Terrasse nicht vorbei. In Verbindung mit Bar und Rotem Salon finden Sie hier die Gelegenheit, Empfänge und Banketts ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

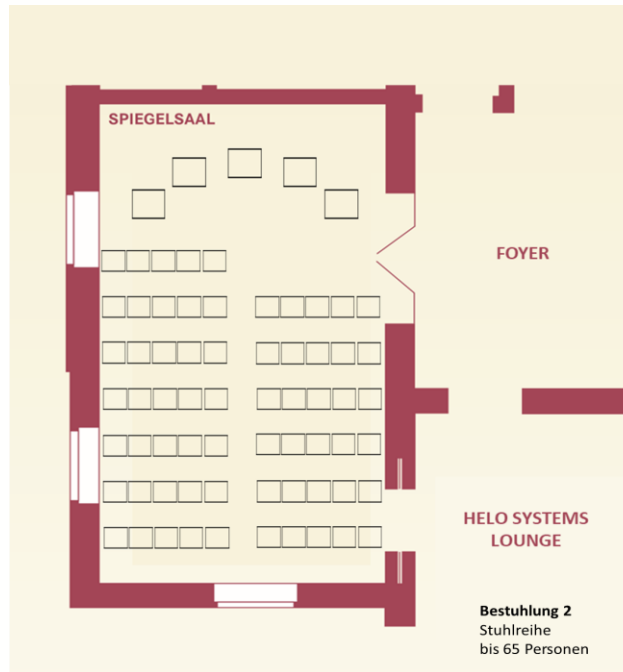


Das Foyer

Das herrschaftliche Foyer ist ein atemberaubendes Entrée für unsere Mitglieder, Sie und Ihre Gäste. Im Winter kann der Kamin genutzt werden, und den Flügel stellen wir gerne für musikalische Begleitungen oder Konzerte zur Verfügung.

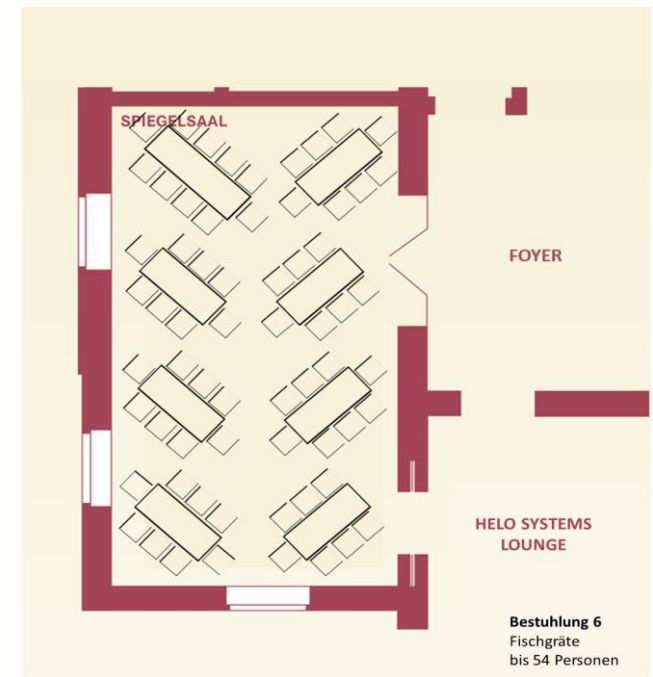
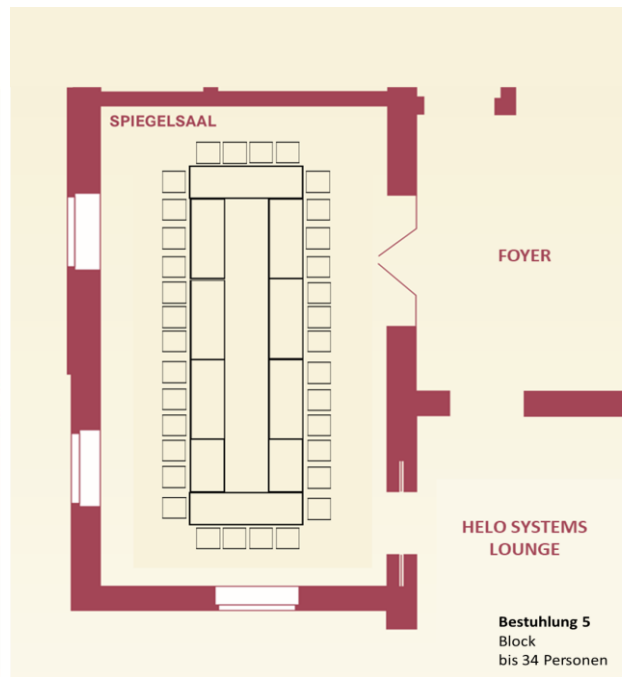
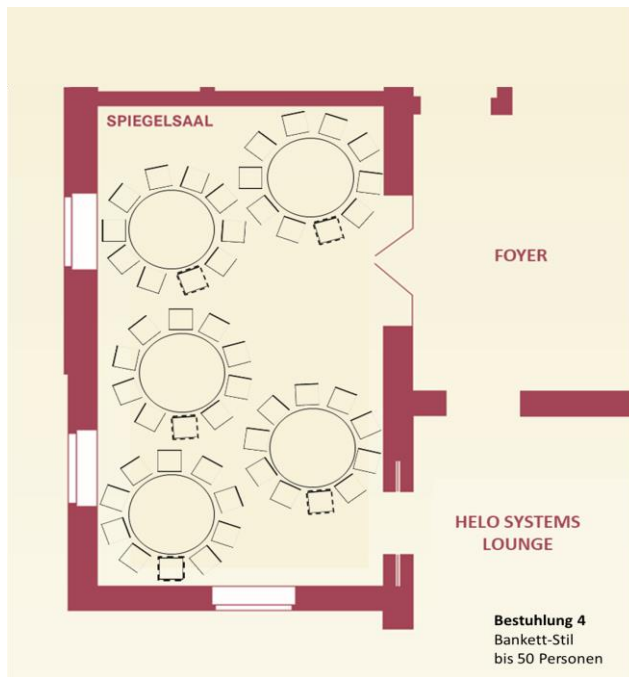
Bestuhlungspläne

Wir richten private oder geschäftliche Veranstaltungen unterschiedlichster Art und Größe für Sie aus. Verschiedene Bestuhlungsvarianten sind denkbar. Nachfolgend finden Sie einige denkbare Umsetzungsbeispiele für den Spiegelsaal.



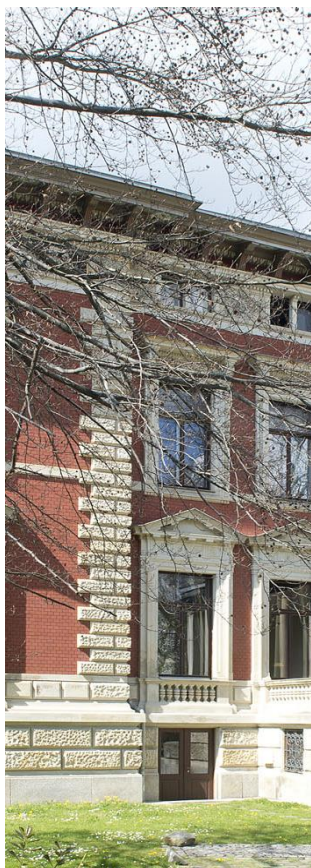
Bestuhlungspläne

Wir richten private oder geschäftliche Veranstaltungen unterschiedlichster Art und Größe für Sie aus. Verschiedene Bestuhlungsvarianten sind denkbar. Nachfolgend finden Sie einige denkbare Umsetzungsbeispiele für den Spiegelsaal.



Mietkonditionen (für Mitglieder)

In Abhängigkeit des Veranstaltungsformates empfehlen wir Ihnen individuelle Raum-Settings.
Die Räume können auch einzeln gemietet werden. Alle Räume inkl. vorhandener Bestuhlung.



Raum*	Preise netto**	Preise brutto**
Foyer (halber Tag / Tag)	auf Anfrage	auf Anfrage
Spiegelsaal (halber Tag / Tag)	100,00 € / 180,00 €	119,00 € / 214,20 €
Helo Systems Lounge (halber Tag / Tag)	100,00 € / 180,00 €	119,00 € / 214,20 €
Roter Salon (halber Tag / Tag)	80,00 € / 150,00 €	95,20 € / 178,50 €
Bar (halber Tag / Tag)	80,00 € / 150,00 €	95,20 € / 178,50 €
Terrasse (halber Tag / Tag)	80,00 € / 150,00 €	95,20 € / 178,50 €
Garten (halber Tag / Tag)	100,00 € / 180,00 €	119,00 € / 214,20 €
Alle Räume (halber Tag / Tag)	auf Anfrage	auf Anfrage

Präsentationstechnik / Sonstiges	Preise netto	Preise brutto
Beamer	50,00 €	59,50 €
Flatscreen 50 Zoll	50,00 €	59,50 €
Flatscreen 70 Zoll (Diagonale 189cm)	100,00 €	119,00 €
Leinwand, Whiteboard, Flipchart, Pinnwand mit Block und Stiften	20,00 €	23,80 €
Heizpilz inkl. Gas	70,00 €	83,30 €
Flügel	100,00 €	119,00 €
WLAN	50,00 €	59,50 €
Sonnenstühle	6,00 €	7,14 €

*halber Tag entspricht max. 3 Stunden **alle Preise verstehen sich zzgl. Nebenkosten in Höhe von 20% vom Nettomietpreis (für Reinigung, Energie, Wasser, Organisationsleistungen) *** WLAN mit reduzierten Upload und Downloaddaten ist kostenfrei

Mietkonditionen (für Nicht-Mitglieder)

In Abhängigkeit des Veranstaltungsformates empfehlen wir Ihnen individuelle Raum-Settings.
Die Räume können auch einzeln gemietet werden. Alle Räume inkl. vorhandener Bestuhlung.



Raum*	Preise netto**	Preise brutto**
Foyer (halber Tag / Tag)	auf Anfrage	auf Anfrage
Spiegelsaal (halber Tag / Tag)	300,00 € / 500,00 €	357,00 € / 595,00 €
Helo Systems Lounge (halber Tag / Tag)	300,00 € / 500,00 €	357,00 € / 595,00 €
Roter Salon (halber Tag / Tag)	150,00 € / 250,00 €	178,50 € / 297,50 €
Bar (halber Tag / Tag)	150,00 € / 250,00 €	178,50 € / 297,50 €
Terrasse (halber Tag / Tag)	150,00 € / 250,00 €	178,50 € / 297,50 €
Garten (halber Tag / Tag)	300,00 € / 500,00 €	357,00 € / 595,00 €
Alle Räume (halber Tag / Tag)	auf Anfrage	auf Anfrage

Präsentationstechnik / Sonstiges	Preise netto	Preise brutto
Beamer	75,00 €	89,25 €
Flatscreen 50 Zoll	75,00 €	89,25 €
Flatscreen 70 Zoll (Diagonale 189cm)	150,00 €	178,50 €
Leinwand, Whiteboard, Flipchart, Pinnwand mit Block und Stiften	40,00 €	47,60 €
Heizpilz inkl. Gas	140,00 €	166,60 €
Flügel	150,00 €	178,50 €
WLAN	75,00 €	89,50 €
Sonnenstühle	10,00 €	11,90 €

*halber Tag entspricht max. 3 Stunden **alle Preise verstehen sich zzgl. Nebenkosten in Höhe von 20% vom Nettomietpreis (für Reinigung, Energie, Wasser, Organisationsleistungen) *** WLAN mit reduzierten Upload und Downloaddaten ist kostenfrei

Getränke

alkoholfreie Getränke

Kaffee-/Teespezialitäten	2,50 €
Lichtenauer Mineralwasser medium und still	2,10 €/0,25 l 6,30 €/1,0 l
Sachsenobst Orangen- und Apfelsaft	2,50 €/0,2 l
Vita Cola pur und Zitrone	2,50 €/0,33 l
Mieps Limonaden aus Leipzig	2,50 €/0,33 l
Lichtenauer Ginger Ale	2,50 €/0,25 l
Lichtenauer Tonic	2,50 €/0,25 l
Lichtenauer Bitter Lemon	2,50 €/0,25 l

Alle Getränke alternativ auch als Pauschale möglich:

Tagungspauschale bis 4 Stunden	9,00 € / Person
Tagungspauschale bis 6 Stunden	11,00 € / Person
Tagungspauschale bis 8 Stunden	14,00 € / Person
(alle alkoholfreien Getränke und Heißgetränke)	
Getränkepauschale bis 5 Stunden	22,50 € / Person
Getränkepauschale bis 8 Stunden	30,00 € / Person
(alle Getränke und Heißgetränke)	
Getränkepauschale plus bis 8 Stunden	49,00 € / Person
(alle Getränke und Heißgetränke sowie 3 verschiedene Longdrinks)	

Alternativ können wir Ihnen auch weitere Getränke anbieten.

Bier

Radeberger Pilsner	2,50 €/0,33 l
Köstritzer Schwarzbier	2,50 €/0,33 l
Radler und Diesel, Wernesgrüner alk.frei	2,50 €/0,33 l
Hefeweizen, Hefeweizen alkoholfrei	3,75 €/0,5 l

Weißweine

Weißburgunder trocken, Weingut Matyas, Coswig, Sachsen	18,50 €/0,75 l
Müller Thurgau trocken, Weingut Böhme & Töchter Gleina, Saale-Unstrut	15,50 €/0,75 l
Riesling trocken, Weingut Markus Molitor, Mosel	15,50 €/0,75 l

Roséwein

Roseweincuvée trocken, Weingut Matthias Hey, Naumburg, Saale Unstrut	18,50 €/0,75 l
--	----------------

Rotweine

Zweigelt trocken, Weingut Herzer, Naumburg, Saale-Unstrut	18,50 €/0,75 l
Chateau La Gardera, Bordeaux	
Superieur AC, Frankreich	15,50 €/0,75 l
Dehesa la Granja, Bodegas Alejandro Fernandez, Spanien	18,50 €/0,75 l

Sekt

Riesling Brut, Schloss Vaux Sekt	
Manufaktur, Eltville	22,50 €/0,75 l
Rosé Brut, Schloss Vaux Sekt	
Manufaktur, Eltville	25,00 €/0,75 l

Tagungen und Konferenzen



Tagungen und Konferenzen

Begrüßung

Gebäcksteller

Mittagspause

Sächsische Kartoffelsuppe mit
Würstchen extra ***

Gemüsesuppe mit
Fleischklößchen ***

Brotd und Brötchen ***
2 halbe Brötchen mit sächsischer
Wurst und Käse

frischer Obstsalat im Tumbler

Kaffeepause

Blechkuchen
(Bsp.: Pflaumen-Streusel-Kuchen,
Apfel-Sultaninen-Kuchen, Kirsch-
Schoko-Kuchen)

ab 18,50 € /Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Begrüßung

*herzhaft belegte Kanapees mit sächsischen
Wurst- und Käsespezialitäten
*Crepesrolle mit Dillcreme und Räucherlachs
*Obstspieße

Mittagspause

Vorschlag 1

*Möhren-Apfel-Salat
*Kartoffel-Lauch-Gratin (vegan)
*Riesaer Nudelaufbau mit allerlei Gemüse
*Hähnchenfilets mit Tomate und Käse überbacken
*Joghurt mit Fruchttopping

Vorschlag 2

*Paprika-Käse-Salat
*Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (vegan)
*Gnocchipfanne mit verschiedenem Gemüse
*Geschnetzeltes mit Rahmsauce
*Apfel-Birnen-Dessert mit Joghurttopping

Kaffeepause

*verschiedene Blechkuchen in kleinen Stückchen

ab 24,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Fingerfood



Fingerfood

Vorschlag 1

- *mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)
- *Wassermelonen-Feta-Salat auf Rucola
- *Eisbergsalat mit Avocado, Birne und Ziegenkäse
- *Kanapees vom Vollkornbaguette mit Wurst- und Käsespezialitäten
- *Bruschetta mit Tomatenconkassée
- *Crepesrolle mit Dillcreme und Räucherlachs
- *Tortilla-Couscous-Röllchen (vegan)
- *verschiedene Cremes mit fruchtigem Topping
- *bunte Obstplatte

ab 17,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Vorschlag 2

- *Kleine Blätterteigtaschen herzhaft gefüllt in den Sorten: Schinken-Käse, Tomate-Mozzarella sowie Spinat-Ricotta
- *Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln bzw. Hirtenkäse und Peperoni belegt
- *Tomaten Mozzarella Spieß auf Focaccia
- *Mini-Bouletten am Spieß mit Bautzner Senf
- *Hähnchen-Spieße mit Dip
- *Petit-Four-Mischung in verschiedenen Sorten
- *verschiedene Blechkuchen
- *bunte Obstspieße

ab 18,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Fingerfood

Vorschlag 3

- *Rote Beete, Apfel, Meerrettich
- *Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, frische Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz
- *Beef-Tatar mit frittierten Kapern, confierte Kirschtomate, Wachtelei, Kresse
- *Schweinefilet rosa mit Thunfischcreme
- *Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Olivenöl, rosa Pfeffer, Blattpetersilie
- *Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch im Sesammantel, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Grapefruit-Pfeffer, Zitronenolivenöl
- *Chorizo mit geräucherten Paprika, abgelöscht mit Portwein, Blattpetersilie
- *Hähnchen in Honig-Senf-Sauce
- *Quiche, französische Tarte aus Mürbeteig, mit Schafskäse & Kirschtomaten

Vorschlag 3

- *verschleiertes Bauernmädchen- ein Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren,
- *in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern und der Schleier- eine leichte Sahnehaube. Köstlich!
- *weißes Schokoladen Panna Cotta, Physalis, Minze

ab 49,00 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Buffet



Buffet

Buffet „Camino“

(Sächsisch)

Vorspeisen

Großmutter's Kartoffelsalat mit Essig & Öl angemacht
Pikanter Bohnensalat, feiner Pilzcocktail
Dresdner Häckerle & Rindfleischsalat
Brotauswahl

Hauptspeisen

Gold-gelb gebackener Krustenbraten
vom Sächsischen Schwein auf Döbelner Sauerkraut, dazu
Bautzner Senf und Steinofenbrot

Sachsenzander
auf gedünstetem Gemüse, dazu Reis

Ardäppel (Kartoffel)
mit Quark

Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Sächsische Kuchenauswahl

ab 24,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Buffet „Furfur“

(Mittelmeer)

Vorspeisen

Antipasti von gegrillten und eingelegten Gemüsen,
dazu reichen wir italienisches Brot

Hauptspeisen

Salimbocca von der Hähnchenbrust*
auf Tomaten-Zucchini -Ragout , dazu Focaccia
(*Hähnchenbrust im Salbei-Schinken-Mantel)

Branzino (Wolfsbarsch, wenn verfügbar)
gefüllt mit Ingwer und Zitronenthymian,
in der Folie gegart mit ligurischem Gemüse

Paella de verdura (Gemüse-Paella)

Dessert

Monabelles

Griechischer Obstsalat mit Honig, Weißwein und Zimt

Crema Catalana

ab 26,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Vegetarisches Buffet

SALAT

dazu Ciabatta von der Naturbackstube Connewitz

Bunter Salat der Saison

Dressing: Öl-Essig | Joghurt

Mairübchen Salat | Tomate | Frühlingszwiebel | Ziegenkäse

Couscous Salat | Zucchini | Oliven | getrocknete Tomaten |
Minz-Dressing

SUPPE

dazu Baguette von der Naturbackstube Connewitz

Paprikasuppe | Cashew Creme | Schnittlauch | Kürbiskerne

Maissuppe | Röstzwiebel | Chili | Creme Fraiche

HAUPTGERICHT

KÜRBI BOWL:

Kartoffeln | Kürbis | Zuckerschoten | Paprika | Porree | Kräuter

GNOCCHI BOWL:

Gnocchi | Baby Spinat | getrocknete Tomaten | Büffelmozzarella
| Pinienkerne | Weissweinsauce (bio)

SHIBUYA BOWL:

Sushi Reis | Shiitake Pilze | Mukimame | Porree |

Tonkatsu-Teriyaki-Sauce

GETRÜFFELTE PASTA:

Frische Tagliarini | Butter | Trüffelöl | Sahne |

frischer Trüffel | Parmesan

DESSERT:

Knalltüte (glutenfrei) | Orangen-Frischkäse-Mascarpone- Creme
| geröstete Pecannüsse | Keks Crumble | Schokosoße

Vegan Choc (glutenfrei) | Brownies | Datteln | Kakaonibs |
Kürbiskerne | gesalzene Karamellsoße

Tartelettes | Lemon Curd | Beeren | karamellisiertes Minzblatt

Veganes Tiramisú | Löffelbiscuit | Schlag-Creme | Apfelmus |
fairer Kakao | Tonka

Bitte treffen Sie eine Vorauswahl – gern beraten wir Sie je nach
Gästezahl.

ab 36,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

BBQ

Vorschlag 1

- *mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)
- *sächsischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- *Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Fetakäse

Wir grillen für Sie frisch vor Ort

- *Thüringer Rostbratwürste
- *Schweinenackensteaks
- *Gegrillte Filets von der Hähnchenbrust

- *Grillkäse sowie gefüllte Wrapes vom Grill
- *bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Zucchini

- *Senf, Ketchup, BBQ-Sauce
- *verschiedene Aufstriche
- *Brot und Brötchen, Butterbrezeln, *Kräuterbaguette

- *Wassermelonen-/Honigmelonenmix
- *Hexenbecher – verschiedene Sorten Softeis

ab 22,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Vorschlag 2

- *mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln (vegetarisch)
- *Wassermelonen-Feta-Salat auf Rucola
- *Eisbergsalat mit Avocado, Birne und Ziegenkäse

Wir grillen für Sie frisch vor Ort

- *Thüringer Rostbratwürste
- *italienische Salsiccie (Grillwurst)
- *Filets von der Hähnchenbrust
- *Rindersteaks/Lachs

- *Grillkäse sowie gefüllte Wrapes vom Grill
- *bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Zucchini
- *Rosmarin-Drillings mit schmackhaftem Kräuterquark

- *Senf, Ketchup, BBQ-Sauce
- *verschiedene Aufstriche
- *Brot und Brötchen, Butterbrezeln, Kräuterbaguette

- *Obstplatte
- *verschiedene Cremes oder Eis

ab 29,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Dinner



Dinner oder Menü für Frühjahr und Sommer

Amuse gueule

3erlei bunte Brotaufstriche, frisches Brot

Vorspeisen

Fisch-Carpaccio mit Limettensaft, Orangenolivenöl, Urwaldpfeffer, frische Kresse, Blüten

Salatherzen, frische Flugmango, Avocado, Lachstreifen, bunte Gemüsechips, ausgemachtes Dressing, bestes Olivenöl, Haus-Pfeffermischung, Meersalz

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico und Zitronenolivenöl

Cesar Salad klassisch mit feinem, hausgemachtem Dressing, gekochtes Ei, getrocknete und frische Kirschtomaten, Kräuter-Knoblauch Croutons aus dem Ofen, Parmesanspalten, frischer Pfeffer aus der Mühle, bunte Kresse Variation

Spargel- Quiche mit zartem Kochschinken, weißer und grüner Spargel, Parmesan

Warmes

Kalbsrücken in Madeira mit frischem Lorbeer., dazu Kartoffelstampf mit Kurkumafenchel

Im Ganzen aus dem Ofen- Frischer Lachsbraten gefüllt mit Oliven und Staudensellerie, umwickelt mit Pancetta, zusammen mit Kartoffelscheiben und frischem Estragon im Ofen gebacken

„Parmigiana di Melanzane“ Italienischer Auberginenaufbau mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan

Für die Veganer unter den Gästen

„Nasi Kuning“ Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte rote Beete, Frühlingszwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander

Dessert

Basilikum- Zitronencreme, frische Erdbeere

Himbeertraum, Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Raffiniertes Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern und der Schleier, eine leichte Sahnehaube

ab 72,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.

Dinner oder Menü für Herbst und Winter

Amuse gueule

3erlei bunte Brotaufstriche, frisches Brot

Vorspeisen

Feldsalat mit Cranberry-Dressing, getrockneten Cranberrys, magere Speckwürfel, feine Brotcroustons

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Apfel - Meerrettich Marinade, Schnittlauchröllchen

Dünne Scheiben von Orangen- und Grapefruit, frische Minze, rote Zwiebeln, Schafskäsewürfel

Schweinefilet auf Rucola mit Thunfischsoße und Kapern

Quiche mit herzhaftem Sauerkraut

Warmes

Kaninchen mit Honig Estragon-Würze, fein ergänzt mit Oliven, Pinienkernen und Möhren, gefüllte Riesengnocchi

Pikantes Fischragout mit geschälten Tomaten, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, geräucherter Paprika

Große Muschelnudeln "Conchiglioni" gefüllt mit Ricotta, Spinat, Tomatenwürfel gebacken mit Béchamelsauce, Parmesanhaube

Für die Veganer unter den Gästen, ab 10 Portionen

„Nasi Kuning“ Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte rote Beete, Frühlingzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander

Dessert

Orangencreme mit Campari-Gelee

Weißes Schokoladen- Panna Cotta, Früchte der Saison

Brombeer-Zuppa-Inglese, marinierte Brombeeren im Wechsel mit Schokobiskuit und Vanillecreme, gekrönt von einem Baiserhäubchen, abgeflammt

ab 72,50 € / Person

Der Preis richtet sich nach der Gästezahl.



weitere Speisen finden Sie unter: <https://eddaschmidt.de/katalog-edda-schmidt-catering/>

Personal

Auf- und Abbau

Der Auf- bzw. Umbau für Ihre Veranstaltung schließt das Stellen von Möbeln, das Eindecken des Equipments sowie das Bestücken der Buffets und der Bar mit ein. In der Regel belaufen sich diese Kosten auf 6 bis 12 Stunden (in Ausnahmefällen höher).

Den Auf- und Abbau berechnen wir mit 30,00 € /Stunde. Selbstverständlich erhalten Sie die konkreten Kosten in Ihrem Angebot.

Serviceleiter & Servicemitarbeiter

Die Anzahl und Dauer des Einsatzes unserer Servicemitarbeiter hängt sehr von Ihrem Veranstaltungstyp ab. Wir kalkulieren jeweils und versuchen, die Mitarbeiter effektiv einzusetzen. Daher werden nicht alle Mitarbeiter zeitliche beginnen bzw. Aufhören. Die Abrechnung erfolgt nach geleisteter Arbeitszeit bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

Den Serviceleiter berechnen wir mit 35,00 € /Stunde.

Die Servicemitarbeiter berechnen wir mit 30,00 € /Stunde.

Selbstverständlich erhalten Sie die konkreten Kosten in Ihrem Angebot.



Eventequipment

Zelte, Schankwagen, Schirme, Stehtische u.v.m.





Kontakt

Wir würden uns freuen mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Club International

Location / Miete

Kristin Melchert

Club International e. V.

Tel.: 0341 1494610

E-Mail: kristin.melchert@club-international.de



Catering / Equipment

Andreas March

Partyteufel Leipzig

Handy: 0177 4945389

E-Mail: leipzig-mitte@partyteufel.com