



VOLKSWAGEN GROUP FORUM

DRIVE

VOLKSWAGEN GROUP FORUM

DRIVE



Konferenzangebot
DRIVE. Volkswagen Group Forum



Gastlichkeit auf höchstem Niveau
Handwerkskunst mit Leidenschaft
Mut, Kreativität und Fantasie
Zutaten von bester Qualität
Service und Kompetenz von Herzen
Lebensfreude vom ersten Augenblick

Qualität aus Tradition
Bis zum letzten Biss

Seit 1700

Dallmayr Catering

KONFERENZGETRÄNKE | PAUSCHALEN INKL. AUFFRISCHUNG

BASIC

Rheinsberger Preussenquelle
Bio-Mineralwasser medium | naturell

Dallmayr prodomo Filterkaffee

Dallmayr Tee (verschiedene Sorten)

- Zusätzlich Säfte (Bauer)
- Zusätzlich Dallmayr Gebäck

PREMIUM

Rheinsberger Preussenquelle
Bio-Mineralwasser medium | naturell

Bauer Apfelsaft | Orangensaft

Proviant Bio-Limonaden

Dallmayr prodomo Filterkaffee

Dallmayr Tee (verschiedene Sorten)

- Zusätzlich Dallmayr Gebäck

DIE KONFERENZGETRÄNKE STELLEN WIR, JE NACH WUNSCH, DIREKT AUF DIE KONFERENZTISCHE EIN ODER ALS GETRÄNKESTATION AUF EINEM SIDEBOARD.

HALBTAGS | 5 STD.

MODUL 1

pro Person 10,50 €

pro Person 11,50 €

pro Person 13,50 €

GANZTAGS | 10 STD.

MODUL 2

pro Person 20,00 €

pro Person 22,00 €

pro Person 26,00 €

MODUL 3

pro Person 13,00 €

pro Person 15,00 €

MODUL 4

pro Person 25,00 €

pro Person 29,00 €



KAFFEEPAUSEN | BIS 30 MINUTEN

BASIC WELCOME

pro Person 4,50 €

- Rheinsberger
Bio-Mineralwasser medium | naturell
- Dallmayr prodomo Filterkaffee | Dallmayr Tee

Sowie zusätzlich mit:

- | | | |
|------------------------------|------------|--------|
| • Dallmayr Gebäck | pro Person | 6,80 € |
| • Handobst | pro Person | 6,80 € |
| • Dallmayr Gebäck & Handobst | pro Person | 9,00 € |

DIE FRUCHTIGE

pro Person 13,90 €

- Rheinsberger
Bio-Mineralwasser medium | naturell
- Dallmayr prodomo Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Bauer Apfelsaft | Orangensaft
- Fruchtsmoothie | nach Saison
- Frisches Obst | mundgerecht geschnitten
- Honig-Vanille-Quark | frisches Obst | Rosinen

DIE SÜßE

pro Person 8,90 €

- Rheinsberger
Bio-Mineralwasser medium | naturell
- Dallmayr prodomo Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Bauer Apfelsaft | Orangensaft
- Süße Teilchen | Mini-Kuchen

DIE VITALE

pro Person 15,50 €

- Rheinsberger
Bio-Mineralwasser medium | naturell
- Dallmayr prodomo Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Bauer Apfelsaft | Orangensaft
- Proviant Bio-Limonaden
- Fruchtsmoothie | nach Saison
- Gemüsesticks | Dip
- Quinoa | Kefir | Früchte

DIE HERZHAFTE

pro Person 9,90 €

- Rheinsberger
Bio-Mineralwasser medium | naturell
- Dallmayr prodomo Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Bauer Apfelsaft | Orangensaft
- Herzhafte Baguette Canapés
- Spieß Babymozzarella | Cherrytomate | Pesto



TAGUNGSPAUSCHALEN HALBTAGS | 5 STUNDEN

KONFERENZ I

Konferenzgetränke

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee

Mittagessen

- Salat-Variation in grün im Food Glas
- Pasta | zwei verschiedene Saucen | Parmesan
- Dessert des Tages
- Ein alkoholfreies Getränk

Kaffeepause

- Mineralwasser medium | naturell
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Mini Kuchen | Handobst

pro Person
Minimum 10 Gäste

42,00 €

KONFERENZ II

Konferenzgetränke

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee

Mittagessen

Ausgewogener saisonaler Lunch nach Wahl des Küchenchefs inkl. alkoholfreier Getränke sowie Kaffee und Tee nach dem Essen.

Kaffeepause

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Honig-Vanille-Quark | frisches Obst | Rosinen

pro Person
Minimum 10 Gäste

51,50 €

ZUSATZLEISTUNGEN

Bei einem Personalbedarf über unser Stammpersonal hinaus, ab einer Gruppengröße von 30 Gästen, stellen wir folgende Stundensätze in Rechnung (Mindestzeit 4 Stunden).

Servicekraft	pro Stunde	33,50 €
Koch	pro Stunde	39,50 €
Logistiker	pro Stunde	29,80 €



TAGUNGSPAUSCHALEN GANZTAGS | 10 STUNDEN

KONFERENZ III

Konferenzgetränke

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee

Pause vormittags

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Mini Kuchen
- Frisches Obst | mundgerecht geschnitten

Mittagessen

Ausgewogener saisonaler Lunch nach Wahl des Küchenchefs inkl. alkoholfreier Getränke sowie Kaffee und Tee nach dem Essen.

Pause nachmittags

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Herzhafte Baguette Canapés
- Spieße Babymozzarella | Cherrytomate | Pesto

pro Person 61,50 € | Minimum 10 Personen

pro Person
Minimum 10 Gäste

61,50 €

KONFERENZ IV

Konferenzgetränke

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee

Pause vormittags

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Frisches Obst
- Frucht Smoothie | nach Saison
- Quinoa | Kefir | Edel Früchte

Mittagessen

Ausgewogener saisonaler Lunch nach Wahl des Küchenchefs inkl. alkoholfreier Getränke sowie Kaffee und Tee nach dem Essen.

Pause nachmittags

- Mineralwasser | Säfte
- Dallmayr Filterkaffee | Dallmayr Tee
- Herzhafte Baguette Canapés
- Mini Kuchen
- Gemüsesticks | Dip

pro Person
Minimum 10 Gäste

76,50 €

ZUSATZLEISTUNGEN

Bei einem Personalbedarf über unser Stammpersonal hinaus, ab einer Gruppengröße von 30 Gästen, stellen wir folgende Stundensätze in Rechnung (Mindestzeit 4 Stunden).

Servicekraft	pro Stunde	33,50 €
Koch	pro Stunde	39,50 €
Logistiker	pro Stunde	29,80 €

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	Fl. 0,2 l	2,50 €
Coca Cola Light	Fl. 0,2 l	2,50 €
Coca Cola Zero	Fl. 0,2 l	2,50 €
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	3,00 €
Bionade Ingwer Orange	Fl. 0,33 l	3,00 €
Bionade Kräuter	Fl. 0,33 l	3,00 €

LIMONADEN

Proviant Bio Apfelschorle naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,00 €
Proviant Bio Rhabarberlimo naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,00 €
Proviant Bio Zitronenlimo naturtrüb	Fl. 0,33 l	3,00 €

SÄFTE

Bauer Apfelsaft naturtrüb	Fl. 0,2 l	2,50 €
Bauer Apfelsaft klar	Fl. 0,2 l	2,50 €
Bauer Orangensaft	Fl. 0,2 l	2,50 €
Bauer Mango Nektar	Fl. 0,2 l	2,50 €
Bauer Multivitaminsaft	Fl. 0,2 l	2,50 €

HEIßGETRÄNKE

Dallmayr prodomo Filterkaffee	1 Liter	10,00 €
Dallmayr Tee verschiedene Sorten	Beutel	2,00 €
Café Crème	Tasse	2,00 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Cappuccino	Tasse	2,80 €
Milchkaffee	Tasse	3,00 €

FRISCHER SAFT

Frisch gepresster Orangensaft	1 Liter	15,00 €
-------------------------------	---------	---------

MINERALWASSER

Rheinsberger Preussenquelle	Fl. 0,275 l	2,00 €
Bio-Mineralwasser medium naturell	Fl. 0,75 l	6,00 €



GEBÄCK | VITAMINE & VITAL | FOOD GLÄSER | LUNCHBOXEN

GEBÄCK

• Dallmayr Gebäck (30g)	p. P.	2,50 €
• Kleine Blechkuchen Obstkuchen	St.	3,00 €
• Mini Croissant Natur	St.	2,00 €
• Mini Croissant Schokolade	St.	2,50 €
• Mini Eclair Mini Windbeutel	St.	3,00 €

VITAMINE & VITAL

• Handobst	St.	2,50 €
• Frisches Obst geschnitten	p. P.	3,70 €
• Frucht Smoothie nach Saison	Gl. 0,2l	3,50 €
• Spieß Babymozzarella Tomate Pesto	St.	3,50 €
• Gemüsesticks Dip	p. P.	3,00 €

IM FOOD GLAS

• Rote Grütze Vanilleschaum	5,00 €
• Vital Quinoa Joghurt Edel Früchte	5,00 €
• Feiner Obstsalat Ingwer Thai Minze	5,00 €
• Taboulé Mango Raz el Hanout Granatapfel	5,00 €
• Rucolasalat Cherrytomaten Pinienkerne Parmesan	5,00 €
• Honig-Vanille-Quark frisches Obst Rosinen	5,00 €

KLEINE LUNCH BOX

2 belegte Brote | Brötchen
1 Stück Handobst
1 Fl. Mineralwasser | still

Pro Person

8,00 €

GROßE LUNCH BOX

1 belegtes Brot | Brötchen
1 Pausenbrot
1 Stück Handobst
1 Knacker
1 Müsliriegel
1 Trinkjogurt
1 Fl. Mineralwasser still

Pro Person

13,50 €



BAGUETTE CANAPÉS | PAUSENBROTE | BRÖTCHEN | WRAPS

BAGUETTE CANAPÉS

STÜCK 4,30 €

Gluten frei | Aufschlag 0,50 €

- Tiefseegarnele | Cocktailsauce
- Rauchlachs | Meerrettich
- Vitello Tonnato | Kaperncrème
- Edelsalami | Oliventapenade
- Ziegenfrischkäse | Thymianhonig | Tomate
- Camembert | Feigensenf | Walnuss

PAUSENBROTE „KLAPPSTULLEN“

STÜCK 4,30 €

Gluten frei | Aufschlag 0,50 €

- Dinkel-Vollkornbrot | Lachs | Meerrettich
- Roggenbrot | Backschinken | Essiggurke
- Chia-Mehrkornbrot | Hähnchenbrust | Apfel | Curry
- Sonnenblumenbrot | Tomate | Emmentaler
- Vitalbrot | Tortenbrie | Birne
- Mehrkornbrot | Kräuterfrischkäse | Gartengurken

GANZE BELEGTE BRÖTCHEN

STÜCK 5,40 €

Gluten frei | Aufschlag 0,50 €

- Emmer Urkorn | Rauchlachs | Dill | Honig-Senfsauce
- Power Kornbrötchen | Roastbeef | Remoulade | Gurke
- Hanfbrötchen | geräucherte Putenbrust | Paprika | Currycrème
- Berliner Schrippe | Tortenbrie | Preiselbeere
- Brennesselbrötchen | Frischkäse | Sesam | Antipasti

WRAPS | 150 G

STÜCK 5,30 €

Gluten frei | Aufschlag 0,50 €

- Avocado | Garnele | Limette
- Hähnchen | Caesar Dressing | Speck
- Roastbeef | Chilicrème | Cornichons
- Frischkäse | Salat | Gurke | Tomate



SUPPEN | IMBISSBUFFET | KONFERENZBUFFET | MENU

SUPPEN-AUSWAHL

- Suppe der Saison
- Deftige Gulaschsuppe
- Berliner Kartoffelsuppe | Knacker oder Wiener Würstchen
- Süßkartoffel Cremesuppe | geräucherte Forelle
- Topinambur-Suppe | Trüffelduft | Brioche
- Karotten-Ingwersuppe | Kokosmilch | junger Lauch | VEGAN
- Apfel-Selleriesuppe | VEGAN
- Inkl. frischer Brotauswahl **pro Person 8,30 €**

IMBISSBUFFET | MINIMUM 10 GÄSTE

- Salat - Variation in grün im Food-Glas
- Pasta am Buffet | zwei verschiedene Saucen | Parmesan
- Dessert nach Wahl
- Frische Brotauswahl **pro Person 21,50 €**

KONFERENZBUFFET | MINIMUM 10 GÄSTE

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef kulinarisch mit saisonalen Spezialitäten begeistern.

Wir bieten:

- Suppe der Saison **oder** 1 Vorspeise
- 2 Hauptgerichte
inkl. einer vegetarischen oder veganen Alternative
- 1 Dessert
- Frische Brotauswahl **pro Person 29,50 €**

BUSINESS LUNCH MENU | 2 GANG

Vorspeise & Hauptgang

oder

Hauptgang & Dessert

Mineralwasser | Dallmayr prodomo Filterkaffee **pro Person 33,00 €**





KONTAKT

Martina Schild

Administrative Leitung
Events & Konferenzen
DRIVE. Volkswagen Group Forum

Tel.: (030) 2092-1310
martina.schild@dallmayr.de



Katrin Schwarze

Operative Leitung
Events & Konferenzen
DRIVE. Volkswagen Group Forum

Tel.: (030) 2092-1311
katrin.schwarze@dallmayr.de



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise:

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service durch unser Stammteam und netto, zuzüglich der gesetzlichen MwSt..

Gästezahl:

Die verbindliche Anzahl der Gäste ist mindestens 6 Werktage (Mo.-Sa.) vor der Konferenz im DRIVE. Volkswagen Group Forum mitzuteilen. Diese Gästezahl dient als Abrechnungsgrundlage. Sollte sich die Gästeanzahl kurzfristig ändern, ist dies umgehend bekannt zu geben.

Auftragsannahme:

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Bruch und Schwund:

Bei eventuellem Bruch oder Schwund stellen wir die Kosten der Wiederherstellung der Veranstaltung zum Selbstkostenpreis | Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

Auftragsstornierung/ Teilstornierung:

Bei einer Stornierung der gesamten Veranstaltung oder einer Teilstornierung der Veranstaltung durch den Auftraggeber gelten folgende Stornobedingungen bis zum Veranstaltungsbeginn:

5 bis 3 Werktage vor VA	30% der Auftragssumme
2 Werktage vor VA	50% der Auftragssumme
1 Werktag vor VA	80% der Auftragssumme
Am Veranstaltungstag	100% der Auftragssumme

Bei Reduzierung der Gästezahl gelten eventuell im Angebot genannte Aufschläge.

Bezahlung:

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeden Abzug. Wir behalten uns nach Rücksprache vor, für Buchungen ab 5.000,00 € Auftragswert netto eine Akontozahlung von 50% der Auftragssumme zu veranschlagen.

Gerichtsstand und Erfüllungsort:

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, soweit der Vertragspartner Vollkaufmann ist, für beide Teile Berlin.

Verschiedenes:

Für das Vertragsverhältnis gilt deutsches Recht.
Aufträge ohne Unterschrift können nicht bearbeitet werden.
Mit dieser Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.
Sollte eine dieser allgemeinen Bestimmungen unwirksam sein, so berührt dies im Zweifel die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht.
An Stelle der ungültigen Bestimmung gilt vielmehr eine ihrer möglichst nahekommenden gültigen Bestimmung.
Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen stets der Schriftform. Dies gilt insbesondere für die Aufhebung dieses Formerfordernisses.
Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er als Gesamtschuldner mit dem Veranstalter.

