

# MBL

## Casinos & Veranstaltungen GmbH

*Alles für Ihre Veranstaltung*

*kompetent, engagiert, preiswert*

*Lassen Sie sich von uns bewirten*

Die MBL Casinos & Veranstaltungen GmbH ist seit rund 20 Jahren im Dienst der Berliner Wirtschaft tätig. Das motivierte Team um den Betriebswirt für Hotel- und Gaststättenwesen, Michael Leißering, ist spezialisiert auf Stehempfänge, Businesscatering und Dienstleistungen in der Gastronomie.

Auf Wunsch betreut oder organisiert unser kompetentes und freundliches Personal Ihre Veranstaltung von A bis Z.

Gerne stellen wir Ihnen bei Bedarf das nötige Inventar (Tische, Tischwäsche, Geschirr, Büfettaufbauten usw.) zur Verfügung.

Bei der Auswahl unserer Grundprodukte achten wir auf Frische und eine naturbelassene, schonende Herstellung. Unsere kleinen und großen Leckereien werden in gut temperierten Klimaboxen heiß oder kalt bei Ihnen angeliefert.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser aktuelles Angebot vor. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren!

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.

# Sorglospaket Stehempfang

Wir liefern Ihnen ein Sorglospaket für Ihren Stehempfang

Das Paket umfasst folgendes Arrangement

- freie Wahl des Fingerfoodpakets
- alkoholfreie Getränke
- Leihgläser
- Partyservietten (10 x 10 cm, weiß)
- Anlieferung und Abholung

Folgende Leistungen können zusätzlich gebucht werden:

- Bier, Wein und Sekt  
mit von uns bereitgestellten Gläsern
- Spirituosen  
mit von uns bereitgestellten Gläsern
- Servicepersonal  
Abrechnung nach Einsatzstunden
- Stehtische (80 cm Durchmesser, Höhe 110 cm)
- Blaue Tischhussen mit passenden,  
weißen Decken

# Stehempfang Speisenauswahl

## **Stehempfang - rustikal**

100 Personen

720,00 €

Kross gebackene Hühnerkeulchen  
mit feurigem Salsadip

Minischnitzel vom Schwein

Minibouletten mit dreierlei Senf

Minilaugenbrötchen mit Käse oder Braten

Pikant gefüllte kleine Blätterteigtaschen

## **Stehempfang - vegetarisch**

100 Personen

880,00 €

Kleine krosse Frühlingsrolle  
vegetarisch gefüllt mit Sojadip

Bunte Gemüsestreifen mit zweierlei Quarkdip

Miniwraps mit Kräuterfrischkäse und Rucola

Tomate-Mozzarellaspieß mit Basilikum

Panierte Scampi mit Remouladensoße

Jalopenos mit Cheddarfüllung  
und zweierlei Dip

## **Stehempfang - klassisch**

100 Personen

960,00 €

Canapés geschmackvoll garniert  
mit saurem Gemüse oder Früchten  
und reichhaltig belegt

Hühnerfleischspieß mit Senfsoße

Partyboulettenspieß mit Sauergemüse

Wraps mit Räucherlachs

Käsespieß mit frischem Obst der Saison

Kleine Blätterteigpasteten  
mit Käsecreme und Eismeerkrabben

# Häppchen

Minibouletten mit dreierlei Senf	0,45 €
Nürnberger Würstel mit scharfem Löwensenf	0,70 €
Pikant gefüllte kleine Blätterteigtaschen	0,70 €
Süß gefüllte kleine Blätterteigtaschen	0,70 €
Kleine krosse Frühlingsrolle vegetarisch gefüllt mit Sojadip	0,80 €
Tomate-Mozzarellaspieß mit Basilikum	0,90 €
Kross gebackene Hühnerkeulchen mit feurigem Salsadip	1,00 €
Hühnerfilet mit Knusperpanade	1,00 €
Hühnerfleischspieß mit Paprika und Senfsoße	1,10 €
Hühnerfleischspieß mit Ananas und Erdnussdip	1,10 €
Hühnerfleischspieß „Satee“ mit Sojadip	1,10 €
Boulettenspieß mit Sauergemüse	1,10 €
Käsespieß mit frischem Obst der Saison	1,10 €
Vegetarischer Gemüsespieß mit Cherrytomate, Paprika, Radieschen und Quarkdip	1,10 €
Panierte Scampi mit hausgemachter Remouladensoße	1,20 €

## ... und noch mehr Häppchen

Süßer Browniespieß mit frischem Obst der Saison	1,20 €
Miniwrap mit Kräuterfrischkäse und Rucola	1,20 €
Gefüllte Tartelette mit Mascarpone-Vanillecreme und Früchten	1,30 €
Kleine Blätterteigpasteten mit Käsecreme und Eismeerkrabben	1,30 €
Miniwrap mit Käsecreme und Räucherlachs	1,40 €
Bunte Gemüsestreifen mit zweierlei Quarkdip	1,50 €
Gourmetspieß „Caprese“ mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Oliven und Basilikum	1,60 €
Gourmetspieß „Bern“ mit Emmentalerwürfeln, Trauben und Physalis	1,60 €
Gourmetspieß „Budapest“ mit Salami, Kirschtomaten und schwarzen Oliven	1,60 €
Gourmetspieß „Hawaii“ mit bunter Auswahl von Früchten	1,60 €
Gourmetspieß „Biftecki“ mit pikantem Fleischröllchen, Schafskäsewürfeln und Oliven	1,60 €

(unsere Gourmetspieße sind ca. 20 cm lang)

# Aus dem Suppenkessel

Hausgemachte Gulaschsuppe  
mit kräftiger Fleischeinlage und Paprika

Original Berliner Erbsensuppe  
mit gerösteten Bockwursträdern

Linseneintopf „wie bei Müttern“  
mit Kasselerfleischeinlage

Kartoffelsuppe  
mit frischem Majoran und Fleischwurst

Französische Zwiebelsuppe  
mit hausgemachten Käsecroûtons

Original italienische Gemüsesuppe  
„Minestrone“ mit frischem Reibekäse

Feine Tomatencremesuppe  
mit Eismeerkrabben

Feuriges „Chili con carne“  
mit roten Kidneybohnen

Vegetarische Kartoffelsuppe „Sylter Art“  
mit Schmand und Krabben

Soljanka aus magerem Kasseler  
mit Sauerrahmdip und Zitronenscheibe

Serbische Bohnensuppe  
mit deftigem Rauchfleisch

Zu unserem Suppenbüfett reichen wir eine  
Auswahl verschiedener Baguettesorten.

Preis pro Portion: 2,30 €

# Canapés

Unsere Canapés werden wahlweise auf „grauen“ oder „weißen“ Baguetteschnitten angerichtet. Auf Ihren Wunsch richten wir sie auch gern auf rund ausgestochenem Schwarz- oder Weißbrot an.

Sie sind geschmackvoll garniert mit saurem Gemüse oder Früchten und reichhaltig belegt.

Wir belegen sie nach Ihren Wünschen mit:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Zitronenecken und Dillspitzen

Schweinebraten mit Cornichons

Kasselerrücken mit Backpflaume

Schwarzwälder Schinken mit Kiwi

Schinken-Spargel-Röllchen

Geräucherte Putenbrust mit Maiskölbchen

Salami mit Perlzwiebel

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Pikante Käsecreme und Eismeerkrabben

Frischkäse mit Kräutern

Briekäse mit Radieschen

„Tête de Moine“-Käse und Tomate

Blauschimmelkäse und Trauben

Preis pro Stück 1,50 €

Mindestbestellung 50 Stück sortiert

# Zwischendurch

Frische Laugenbrezel 0,90 €

Wir belegen unsere Backwaren nach Ihren Wünschen mit verschiedenen Wurstarten, Schinken- und Braten-spezialitäten, diversen Käsesorten und reichhaltigen Garnituren.

Ganze, belegte Minilaugenstange oder  
ganzes, belegtes Minilaugenbrötchen 0,90 €

Halbes belegtes Brötchen, reich garniert 1,20 €

Ganzes, belegtes Laugenbrötchen 1,40 €

Reich belegte Schwarzbrot-scheibe, geteilt 1,50 €

Hausgemachte Boulette 1,20 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel 1,50 €

Ganzer Bagel mit Käsecreme, Tomate,  
Mozzarella und frischem Basilikum 1,70 €

Ganzer Bagel mit Eisbergsalat,  
Sahnemeerrettich und Räucherlachs 1,90 €

Tramezini - Weißbrotecken mit Blattsalat  
und frischem Kräuterfrischkäse

- mit Schnittei und Räucherlachsstreifen
- mit frisch geräucherter Putenbrust
- mit Pfeffersalami und Schnittkäse
- mit Tortenbrie und Radieschenscheiben 1,40 €

Baguetteschnitten - mit Lollo Rosso Salat  
und feiner Remouladensoße

- mit Kochschinken und Schnittkäse
- mit Schwarzwälder Schinken
- mit Emmentaler Käse
- mit Brikäse und Radieschenscheiben 1,60 €

# Salate

Deftiger Weißkraut-Kümmelsalat mit pikanten Speckwürfeln	1,20 €
Gurkensalat mit feinen Dillspitzen	1,40 €
Wurstsalat in Essig und Öl mit Zwiebel und Gurke	1,50 €
Kräftiger Bohnensalat mit Mais	1,50 €
Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Speck	1,50 €
Klassischer Mayonnaisenkartoffelsalat	1,60 €
Frische Gartensalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Croûtons, Schafskäse und Oliven	1,60 €
Bunter Nudelsalat nach „Omas Art“ mit Essig, Öl und feinen Gemüsen	1,60 €
Tomatensalat mit Zwiebelringen	1,60 €
Bunter Farmersalat mit Kartoffeln, Paprikastreifen und gebratenem Speck	1,60 €
Pikanter Nudelsalat „California“ mit Kochschinkenstreifen	1,60 €
Bunter Maissalat mit Kidneybohnen und Paprikastreifen	1,70 €
Deftiger Schweizer Wurst-Käse-Salat in Essig und Öl	1,80 €
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse	1,90 €
Bunter chinesischer Reissalat mit Sojasprossen, Paprika und Hühnerfleisch	1,90 €

Pro Portion ca. 200 g  
Mindestabnahme 10 Personen

# Desserts

Schokoladen- oder Vanillecremepudding mit Obstgarnitur	1,30 €
Milder Naturjoghurt mit Waldbeeren	1,40 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	1,40 €
Grießflammeri mit Rumpflaumen	1,40 €
Vanille-Rosinenquark mit Obstgarnitur	1,40 €
Salat von frischen Früchten der Saison auf Mascarpone-Vanillecreme	1,50 €
Mousse von brauner und weißer Schokolade	1,50 €
Frischer Bäckerkuchen vom Blech (Apfelkuchen, russischer Zupfkuchen, Käsekuchen, Kirschstreuselkuchen - nach weiteren Sorten fragen Sie uns bitte)	1,50 €
Warmer Apfelstrudel, frisch aus dem Ofen mit Vanillesoße	1,60 €
Frisches Obst der Saison, fingerfertig angerichtet (ab 5 Personen)	1,80 €
Auswahl von Gebäck und Keksen (für 5 - 8 Personen)	3,10 €
großer Schokoladenbrunnen, gefüllt mit leckerer, fließender Schokolade	
Dazu reichen wir mundgerecht geschnittenes Fingerobst	
Ein Blickfang für jede Veranstaltung	
100 Personen / pro Person	3,50 €
50 Personen / pro Person	3,90 €
25 Personen / pro Person	4,50 €

## Verschiedenes für alle Anlässe

Partyplatte mit frischen Fleischtomaten, Mozzarella und Basilikum, Stangenbaguette	19,50 €
15 Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sahnequark	20,00 €
Kleine Kartoffelrösti mit Lachstatar und Kräuterschmand	22,00 €
Frische Champignons in pikantem Kräuterrahm, Stangenbaguette	25,00 €
Partyplatte mit frisch durchgedrehtem Hackepeter, Zwiebelwürfeln, Pfeffer und Salz Stangenbaguette	26,50 €
Partyplatte mit Melonenschiffchen und pikantem Kernschinken, Stangenbaguette	32,50 €
Partyplatte mit frischem Braten, Kasseler, Schweinebraten und Putenbrust mit zweierlei Senf, Stangenbaguette	37,50 €
Partyplatte mit Auswahl europäischer Edelkäsesorten vom Brett mit Trauben, Butter und Stangenbaguette	45,50 €
Partyplatte mit gebeiztem Kräuter- und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Dijoner Senfsoße, Stangenbaguette	49,50 €

Unsere Partyplatten sind für wenigstens  
10 Personen ausgelegt.

# Brotzeit

Münchner Weißwurst  
mit scharfem und süßem Senf

Gebackener Fleischkäse frisch aus dem Ofen

Nürnberger Würstel

Klassisches Sauerkraut

Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne

Laugenbrezeln

100 Personen	5,90 € pro Person
50 Personen	6,50 € pro Person
25 Personen	7,90 € pro Person

# Pasta-Auswahl

Wir stellen Ihnen jeweils nach Ihren Wünschen je zwei  
Sorten Pasta und dazugehörige Soßen zusammen.

Wählen Sie jeweils zwei Sorten Pasta und  
zwei Sorten Soße aus unserem Angebot.

Penne Rigate

Spaghetti

Rigatoni

Farfalle

Tomaten-Basilikumsoße „Napoli“

Hackfleischsoße „Bologneser-Art“

Gorgonzola-Blattspinatsoße

Scharfe Tomatensoße „al arrabiata“

Stangenweißbrote

100 Personen	4,50 € pro Person
50 Personen	5,50 € pro Person
25 Personen	6,90 € pro Person

# Espressobar

Eine von Ihren Gästen sicher sehr erfreulich empfundene Ergänzung Ihrer Veranstaltung.

Wir liefern Ihnen eine komplette Espressobar für Ihre Veranstaltung mit Bedienung. Die Maschine ist aus hochglanzpoliertem Chrom, leicht zu bedienen und sehr zuverlässig.

Selbstverständlich mit stilvoller Ausstattung:

Espressotassen

Cappuccinotassen

Gläser für Latte Macchiato

Passende Löffel

Cappuccinomilch

Brauner Rohrzucker

Espressopads „classico“

Espressopads „koffeinfrei“

Amerettiniekexse

100 Personen	3,90 € pro Person
50 Personen	4,20 € pro Person
25 Personen	4,90 € pro Person

# Mittagsbüfett

Wählen Sie bitte selbst aus unserem reichhaltigen Suppenangebot aus. Bitte informieren Sie sich auf Seite 6.

Auswahl verschiedener Bratenaufschnitte, reich garniert mit verschiedenen Sauergemüsen

Berliner Bouletten „wie bei Muttern“ mit Senf

Kleine panierte Schweineschnitzel

Große Fischauswahl mit Matjesfilets, Bratheringen, Rollmöpsen und verschiedenen Räucherfischen

Frische Gartensalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Deftiger Weißkraut-Kümmelsalat  
Wurstsalat mit Zwiebel und Gurke  
Kräftiger Bohnensalat  
Mayonnaisenkartoffelsalat

Original Berliner Rote Grütze mit Vanillesoße und flüssiger Sahne

Obstkorb mit verschiedenen Früchten der Saison

Zu unserem Büfett reichen wir eine Auswahl verschiedener Baguettesorten und Butter.

100 Personen	9,80 € pro Person
50 Personen	11,50 € pro Person
25 Personen	13,60 € pro Person

# Alt Kreuzberg

Berliner Kartoffelsuppe mit frischen  
Gartenkräutern und dicken Bockwürsten

Kasseler Rippenspeer auf Weinkraut  
Nürnberger Würstel  
Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne  
mit Speck und Zwiebeln  
Kleine Kohlroulade mit deftiger Specksoße  
und gebutterten Kartoffelschnee

„Zilleplatte“ mit rustikaler Wurst- und  
Schinkenauswahl  
Mageres Hackepeter, frisch durchgedreht  
mit Zwiebelwürfeln und Gewürzen  
Bouletten „wie bei Muttern“ mit Mostrich  
Gewürzgurken im Steintopf

„Spreewaldplatte“ mit Matjesfilets und  
Soße nach Hausfrauenart  
Bratheringe mit bunten Zwiebelringen  
Rollmöpfe im Zwiebelsud

Frische Gartensalate der Saison  
mit verschiedenen Dressings  
Deftiger Weißkraut-Kümmelsalat  
Wurstsalat mit Zwiebel und Gurke  
Bunter Nudelsalat nach „Omas Art“  
mit Essig, Öl und feinen Gemüsen  
Kräftiger Bohnensalat  
Mayonnaisenkartoffelsalat

Auswahl verschiedener Käsesorten vom Holzbrett  
Harzer mit Griebenschmalz

Original Berliner Rote Grütze  
mit Vanillesoße und flüssiger Sahne  
Feiner Vanille-Rosinenquark

Zu unserem Büfett reichen wir eine Auswahl  
verschiedener Baguettesorten und Butter.

100 Personen	14,90 € pro Person
50 Personen	15,70 € pro Person
25 Personen	17,50 € pro Person

# Berlin Mitte

Linseneintopf „süßsauer“ mit Bockwurstscheiben

Ganzer Schweinekrustenbraten mit dunkler Soße,  
kräftigen Röstkartoffeln und Rahmwirsing

Havelzander auf Meerrettichsahne  
mit buntem Gartengemüse und Wildreismix

Frischer Bratenaufschnitt mit dreierlei Senf

Auswahl von Räucherfischen mit  
Sahnemeerrettich oder Dijoner Senfsoße

Hausgemachte Bouletten

Minischnitzel vom Schwein

Dreierlei Kartoffelsalat

Feiner Pilzsalat

Maissalat mit Kidneybohnen und frischem Paprika

Frische Gartensalate der Saison

mit verschiedenen Dressings und Beilagen

Auswahl verschiedener Käsesorten vom Holzbrett

Harzer mit Griebenschmalz

Berliner Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Grießflammeri mit Rumkirschen

Zu unserem Büfett reichen wir eine Auswahl  
verschiedener Baguettesorten und Butter.

100 Personen	17,90 € pro Person
50 Personen	19,90 € pro Person
25 Personen	21,50 € pro Person

# Alt Rixdorf

Klare Gemüsesuppe mit feinen Gemüsestreifen

Magerer Schweinebraten aus dem Rücken mit deftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne, dazu eine klassische Bratensoße

Geschnetzelte Hühnerbrust „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Butterspätzle

Pochierte Lachsschnitte mit Rieslingweißweinsauce, Gemüsebouquet und Patnareis

Milde Matjesfilets mit feiner Sahnesauce nach Hausfrauenart  
Auswahl verschiedener Räucherfische  
Kross gebratene Hühnerbeine, reich garniert  
„Mutters Bouletten“ mit Senfsauce und Senf  
Große Auswahl verschiedener Braten- und Schinkensorten dekorativ angerichtet

Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Speck  
Tomatensalat mit Zwiebelringen  
Bunter Farmersalat  
Schweizer Wurst-Käse-Salat in Essig und Öl  
Pikanter Nudelsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne  
Grießpudding mit warmen Rumpflaumen  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Auswahl verschiedener Käsesorten vom Brett

Zu unserem Büfett reichen wir eine Auswahl verschiedener Baguettesorten und Butter.

100 Personen	18,50 € pro Person
50 Personen	20,50 € pro Person
25 Personen	22,40 € pro Person

# Roma

Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“  
mit frischem Reibekäse

Schweineröllchen gefüllt mit Parmaschinken,  
Blattspinat dazu Gorgonzolasoße und Gnocchi

Pochierte Lachsschnitte auf Dillsahnesoße  
mit Safranreis und jungem Gemüse

Gemüselasagne mit Basilikum-Tomatensoße

„Meeresfrüchte“ im Weinglas angerichtet  
(Muscheln, Tintenfischringe, Shrimps  
und Calamares)

Spalten von Honigmelone mit Parmaschinken

Mozzarella mit Fleischtomaten und Olivenöl

Zwiebel-Reissalat „Toskanische Art“

Blattsalat-Variationen mit Kirschtomaten  
und dreierlei Dressing

Zucchini-Tomatensalat mit jungem Mais und Paprika

Toskanische Gemüse eingelegt in Knoblauchöl:  
Auberginen, Paprika, Möhren,  
Champignons und Zucchini

Venezianische Johannisbeergrütze  
Salat von frischen Früchten in Maraschinolikör  
Tiramisu

Verschiedene Ciabattabrotsorten und Butter

100 Personen	19,50 € pro Person
50 Personen	22,50 € pro Person
25 Personen	24,50 € pro Person

# Brunchbüfett

Auswahl von drei Sorten Rühreiern  
naturell, mit Kochschinken oder Krabben.

Deftige Gulaschsuppe

„Zilleplatte“ mit rustikaler Wurst-  
und Schinkenauswahl

„Spreewaldplatte“ mit Matjesfilets und  
Soße Hausfrauenart  
Bratheringe mit bunten Zwiebelringen  
Rollmöpfe im Zwiebelsud

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
und Dijoner Senfsoße

Auswahl verschiedener Käsesorten vom Holzbrett

Variationen von Marmeladen und Gelees  
Wir beraten Sie zu unserem aktuellen Angebot.

Kräutersahnequark

Hausgemachte Fruchtjoghurts und Quarkspeisen

Zu unserem Büfett reichen wir eine Auswahl  
verschiedener Baguettesorten und Butter.

100 Personen	10,50 € pro Person
50 Personen	12,50 € pro Person
25 Personen	14,50 € pro Person

## Grillbüfett

Marinierte Nackensteaks vom Schwein  
Thüringer Rostbratwurst  
Rindersteak aus der Hüfte

Lachsfilet in der Alufolie

Cevapcici mit feurigen Puztazwiebeln  
Kräftig gewürzte Knoblauchchampignons  
aus der Riesenpfanne  
Backkartoffeln mit Sauerrahm

Zu unserem Grillbüfett reichen wir als Beilagen  
dreierlei Senf, Puztasoße, Meerrettich  
Kräuterbutter, Pfefferbutter, Zitronenbutter

## Salatbüfett

Nudelsalat „California“ mit Kochschinkenstreifen  
Mayonnaisenkartoffelsalat  
Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Speck  
Deftiger Krautsalat mit Kümmel  
Tomatensalat mit Zwiebelringen  
Gurkensalat mit feinen Dillspitzen  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Bohnensalat mit Mais  
Schweizer Wurst-Käse-Salat in Essig und Öl

Zu unserem Büfett reichen wir eine Auswahl  
verschiedener Baguettesorten und Butter.

## Dessert

Crêpesstand mit folgenden Beilagen

Verschiedene Konfitüren, Grand Marnier,  
Apfelmus, Waldbeerengrütze, Nutella

100 Personen	16,50 € pro Person
50 Personen	18,40 € pro Person
25 Personen	24,50 € pro Person

# Crêpesbüfett

Eine von Ihren Gästen sicher sehr erfreulich empfundene Ergänzung Ihrer Veranstaltung.

Crêpes mit folgenden Beilagen:

Verschiedene Konfitüren  
Wir beraten Sie zu unserem aktuellen Angebot.

Grand Marnier

Apfelmus

Waldbeerengrütze

Vanilleeis

100 Personen	1,70 € pro Person
50 Personen	2,50 € pro Person

# Getränkepreise

Coca-Cola	0,20 l	1,00 €
Mineralwasser	0,25 l	1,00 €
Fruchtquell Apfelsaft	0,20 l	1,00 €
Fruchtquell Orangensaft	0,20 l	1,00 €
Tasse Kaffee		0,80 €
Kanne Kaffee	1,00 l	6,10 €
Kaffeecontainer	5,00 l	28,50 €
Kaffeecontainer	10,00 l	57,00 €
Espresso		0,90 €
Cappuccino		1,30 €
Latte Macchiato		1,50 €
Tasse Tee		0,80 €
Kanne Tee	1,00 l	6,10 €
Krombacher Premiumpils	0,33 l	1,60 €
Französischer Landwein Merlot	0,75 l	7,20 €
Französischer Landwein Chardonnay	0,75 l	7,20 €
M & M Deutscher Sekt, trocken	0,70 l	9,80 €
Martell fine Cognac	0,02 l	2,00 €
Gorbatschow Deutscher Wodka	0,02 l	2,00 €
Bols Weinbrand	0,02 l	1,50 €
Specht Obstwasser	0,02 l	2,00 €
Krombacher Pils Fass 30 Liter, inkl. Durchlaufkühler komplett und Gläser		109,00 €
Krombacher Pils Fass 50 Liter, inkl. Durchlaufkühler komplett und Gläser		179,00 €

# Zubehör

...wird sauber geliefert und benutzt abgeholt

Kaffeuntertasse			0,25 €
Kaffeetasse			0,30 €
Milchkännchen			0,40 €
Mittelteller 19 cm			0,30 €
Dessertschale			0,30 €
Suppenteller			0,35 €
Fleischteller 24 cm			0,40 €
Suppentasse mit Untertasse			0,50 €
Kaffeelöffel			0,20 €
Kuchengabel			0,20 €
Gabel			0,30 €
Messer			0,30 €
Suppenlöffel			0,30 €
Bierglas	(gepackt à 36 Stück)	0,2l	10,80 €
Ballonglas	(gepackt à 25 Stück)	0,2l	7,50 €
Sektglas	(gepackt à 36 Stück)	0,1l	10,80 €
Aschenbecher 10 cm, Glas			1,00 €
Stehtisch 80 cm Durchmesser, Höhe 110 cm			14,50 €
Büfettfläche 1,50 x 0,80 m mit Skirting weiß			16,00 €
Büfettfläche 1,00 x 2,00 m mit Skirting blau			38,00 €
Marktstand 1,00 x 2,00 m mit Skirting und Beleuchtung			49,50 €
Eindeckpauschale für Sitzungen			14,00 €
Lieferpauschale			17,50 €
Servicekraft / Stunde zuzüglich ½ Stunde An-/Abfahrt bei außer Haus Veranstaltung			17,50 €
Servicekraft pauschal für die ersten 4 Stunden			64,00 €
Serviette „Dunicell“			0,30 €
Serviette Seidendamast			0,50 €
Tischdecke Seidendamast 80/80			1,90 €
Tischdecke Seidendamast 160/160			2,50 €
Tischdecke Seidendamast 130/190			2,90 €
Tischdecke Seidendamast 130/220			2,90 €
Tischwäsche „Dunicell“ Rolle 50 m			49,00 €

Tische, Stühle, Zelte und weiteres Inventar können jederzeit nach Absprache bereitgestellt werden.

Wir erfüllen Ihnen (fast) jeden Wunsch.  
Lassen Sie uns darüber reden!

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen der MBL Casinos & Veranstaltungen GmbH**

### **Geltungsbereich**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von der MBL GmbH angebotenen Leistungen wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

### **Angebot und Preise**

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie mit einer Lieferpauschale berechnet.

Preis- und Leistungsänderungen sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

### **Bestellung**

Ihre Bestellung sollte spätestens 3-4 Tage vor dem Liefertermin bei der MBL GmbH per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen. Der Bedarf an Servicepersonal oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

### **Auslieferung**

Die Auslieferung erfolgt an die von dem Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einstellen können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

### **Bezahlung**

Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, werden bei Anlieferung bezahlt. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung. Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto, innerhalb 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung.

Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren und Dienstleistung.

### **Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf**

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Leihwaren die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigt Leihwaren in Rechnung zu stellen.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

### **Saisonale Abweichungen**

Die von der MBL GmbH angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonbedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

### **Gewährleistung**

Die MBL GmbH versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware, nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit, zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadenersatzansprüche.

Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

### **Rücktritt**

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen zurück, ist die MBL GmbH berechtigt 10% der Auftragssumme als Schadenersatz zu berechnen.

### **Haftung**

Eine Haftung der MBL GmbH im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert.

Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

### **Datenspeicherung / Datenschutz**

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

### **Gerichtsstand**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Berlin.