



thammCatering

## Thamm Catering Katalog

Seite 1-3		Frühstück, Snacks & Kuchen
Seite 4-8		Fingerfoods & Salat im Glas
Seite 9		Suppen
Seite 10		Obst & Desserts (+Allergene)
Seite 11		Heiß- & Kaltgetränke
Seite 12		Personal & Equipment
Seite 13		Allergene



thammCatering

### Tagungssnacks für Kaffeepausen

- 1031 | Halbes, belegtes Weizenbrötchen, verschieden belegt (A,G) | 2,25 €  
half wheat roll, different toppings
- 1031 (1) | Halbes, belegtes Weizenbrötchen, verschieden belegt (A,G) (vegetarisch) | 2,25 €  
half wheat roll, different toppings (vegetarian)
- 1001 | Halbes, belegtes Bio-Mehrkornbrötchen, verschieden belegt (A,G) | 2,75 €  
half whole grain roll, different toppings
- 1001 (1) | Halbes, belegtes Bio-Mehrkornbrötchen, verschieden belegt (A,G) (vegetarisch) | 2,75 €  
half whole grain roll, different toppings (vegetarian)
- 1032 | Kleiner Wrap, verschieden gefüllt (A,C,G) | 2,25 €  
small wrap, different toppings
- 1032 (4) | Kleiner Wrap, verschieden belegt (A,C,G) (vegetarisch) | 2,25 €  
small wrap, different vegetarian toppings (vegetarian)
- 1033 (1) | ¼ Clubsandwich, doppelt belegt (A,G) | 3,25 €  
¼ clubsandwich, double topping
- 1033 (6) | ¼ Clubsandwich, doppelt belegt (A,G) (vegetarisch) | 3,25 €  
¼ clubsandwich, double topping (vegetarian)
- 1038 | Kleine, belegte Bio-Klappstulle, verschieden belegt (A,G) | 2,75 €  
small crusty bread, different topping
- 1038 (3) | Kleine, belegte Bio-Klappstulle, verschieden belegt (A,G) (vegetarisch) | 2,75 €  
small crusty bread, different vegetarian topping (vegetarian)
- 1032 (1) | ¼ Bagel, verschieden belegt (A,G) | 2,25 €  
¼ bagel, different topping
- 1032 (1) | ¼ Bagel, verschieden belegt (A,G) (vegetarisch) | 2,25 €  
¼ bagel, different vegetarian topping
- 1031 (2) exklusive Toppings (Serrano Schinken, Edelsalami, geräucherter Lachs & Camembert) + 1 €
- 1033 (4) | Kleine Crêpe-Röllchen (A,C,G) (vegetarisch) | 2,95 €  
small vegetarian creperoll (vegetarian)
- 1033 (5) | Kleine Crêperoulade , verschieden gefüllt (Lachs (D), Schinken & Edelsalami) (A,C,G) | 3,45 €  
small creperoll, diffent fillings (salmon, ham & salami)
- 1036 | Kleines Baguette, verschieden belegt (A,G) | 2,45 €  
small baguette with different topping
- 1036 (1) | Kleines Baguette, verschieden belegt (A,G) (vegetarisch) | 2,45 €  
small baguette with different topping (vegetarian)
- 1051 | Salz-Brezel (A) (vegan) | 1,45 €  
salted pretzel (vegan)
- 1051 (1) | Körner-Brezel (A,K) (vegan) | 1,95 €

Preis ohne Mehrwertsteuer

Stand: 01.05.2022



thammCatering

seeds-pretzel (vegan)

1051 (7) | Butter Salz-Brezel (A,G) (vegetarisch) | 2,25 €  
butter salted-pretzel (vegetarian)

1051 (5) | Butter Körner-Brezel (A,G,K) (vegetarisch) | 2,75 €  
butter seeds-pretzel (vegetarian)

1051 (8) | Salz-Brezel mit Frischkäse-Schnittlauch-Aufstrich (A,G) (vegetarisch) | 2,75 €  
salted pretzel & fresh cheese-chives topping (vegetarian)

1051 (4) | Körner-Brezel & Frischkäse-Schnittlauch-Aufstrich (A,G,K) (vegetarisch) | 3,25 €  
seeds-pretzel & fresh cheese-chives topping (vegetarian)

1051 (9) | Kleines Salz-Laugengebäck (A) (vegan) | 0,95 €  
small seeds-pretzel (vegan)

1051 (3) | Kleines Körner-Laugengebäck (A,K) (vegan) | 1,25 €  
small seeds-pretzel (vegan)

1045 | Kleines, belegtes Körner-Laugengebäck (Wurst & Käse, mit Deckel) (A,G) | 2,75 €  
small grain-pretzel with topping

1045 (1) | Kleines, belegtes Körner-Laugengebäck (Käse, mit Deckel) (A,G) (vegetarisch) | 2,75 €  
small grain-pretzel with topping (vegetarian)

1060 | kleines, herzhaftes Cocktailgebäck (Champignon (A), Käse (A,G) Spinat (A) & Gemüse Quiche (A,G) (vegetarisch) | 1,45 €  
small, savoury cocktail bakery (mushrooms, cheese spinach & vegetable quiche) (vegetarian)

1064 (1) | Quinoa Croissant (A) (vegan) | 3,25 €  
quinoa croissant (vegan)

8009 (3) | Frühstücksjoghurt mit frischem Beeren & Honig (G) (vegetarisch) | 3,25 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
breakfast yogurt with fresh berries & honey (vegetarian)

8009 (5) | Frühstück-Soja-joghurt mit frischem Beeren (vegan) | 3,55 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
breakfast soy yogurt with fresh berries & honey (vegan)

1062 | Mini Butter Croissant (A,G) (vegetarisch) | 1,55 €  
mini croissant (vegetarian)

1064 | Herzhafter, gefüllter Mini-Croissant (Tomate Mozzarella, Spinat Ricotta & Käse Körner (A,G,K) (vegetarisch) | 2,25 €  
savoury, filled mini croissant (tomato mozzarella, spinach ricotta & cheese grains) (vegetarian)

1061 | Miniplundergebäck Selection mit verschiedenen Füllungen (A,G) (vegetarisch) | 1,45 €  
danish pastry selection with different fillings (vegetarian)

1065 | Mini Nougat Croissant (A,G) (vegetarisch) | 1,75 €  
mini nougat croissant (vegetarian)

1066 | Gebäckmischung, Kekse zum Kaffee, 3 Teile pro Person (A,C,G) (vegetarisch) | 0,75 €  
cookie mix, 3 pieces per person (vegetarian)

Preis ohne Mehrwertsteuer  
Stand: 01.05.2022



thammCatering

1066 (1) | Glutenfreie Gebäckmischung, Kekse zum Kaffee, 3 Teile (G) (vegetarisch) | 1,25 €  
glutenfree cookie mix, 3 pieces (vegetarian)

1068 (1) | Kleiner hausgemachter Brownie (A,C,G) (vegetarisch) | 2,45 €  
small homemade brownie (vegetarian)

1068 | Mini Schokoladen Muffin & helle Muffin mit Chocolate Topping (A,C,G) (vegetarisch) | 1,95 €  
mini chocolate muffin & bright mini muffin with chocolate topping (vegetarian)

8010 | Kuchen Häppchen Auswahl, verschiedene Sorten (A,C,G) (vegetarisch) | 1,95 €  
mini cake selection (different sorts) (vegetarian)

8012 (2) | Vegane Mini Kuchen Häppchen Auswahl, Rührkuchen mit Apfel,  
Pfirsich Sahne Schnitte, Schoko Kirsch Küchlein (A,C) (vegan) | 2,95 €  
vegan mini cake selection, different sorts. (vegan)

8012 | Veganer Apfel Nuss Kuchen, 28cm Ø, 12 Stücke (A) (vegan) | 44,50 €  
vegan apple nuts cake, 28cm Ø, 12 pieces, (vegan)

8012 (1) | Veganer Himbeer Haselnuss Kuchen, 28cm Ø, 12 Stück (A) (vegan) | 44,50 €  
vegan raspberry hazelnut cake, 28cm Ø, 12 pieces (vegan)

8011 | Hausgemachte Petit Fours (A) (vegan) | 1,75 €  
Homemade petit fours (vegan)

1071 | Hausgemachtes Premium Schokotörtchen (---) (vegetarisch) | 3,75 €  
homemade premium chocolate cake (vegetarian)

8001 | Kleiner Obstspieß (vegan) | 1,45 €  
small fruit skewer (vegan)



thammCatering

### Fingerfood

- 6026 | Mini Trateur de Paris Canapés Prestige Mix  
(u.a. Mango-Gänseleber, Krabben, Lachs-Spinat etc.) | 2,95 €  
mini tratuer de paris canapés prestige
- 6026 | Hausgemachter Mini Süßkartoffelrösti, serviert mit geräuchertem  
Atlantik-Bio-Lachs & Meerrettich (A,D,G) | 3,95 €  
homemade mini sweet potato hash browns, served with smoked salmon & horseradish
- 6026 (1) | Hausgemachter Mini Süßkartoffelrösti, serviert mit  
würziger Spinat Feta Crème (A,G) (vegetarisch) | 3,25 €  
homemade mini sweet potato hash brown, served with spinach feta crème (vegetarian)
- 6026 (2) | Hausgemachter Mini Süßkartoffelrösti, serviert mit  
Ziegenkäse & Zwiebel-Marmelade (A,G) (vegetarisch) | 3,75 €  
homemade mini sweet potato hash brown, served with goat cheese & onion jam (vegetarian)
- 6026 (4) | Hausgemachter Mini Süßkartoffelrösti, serviert mit  
Mönchkopfskäse & Feigensenf (A,G) (vegetarisch) | 3,50 €  
homemade mini sweet potato hash brown, served with tête de moine & fig mustard (vegetarian)
- 6026 (5) | Hausgemachter Mini Süßkartoffelrösti, serviert mit Rote-Bete-Tatar (A,G) (vegan) | 3,25 €  
homemade mini sweet potato hash brown, served with beet root tatar (vegan)
- 6026 (6) | Hausgemachter Mini Süßkartoffelrösti, serviert mit Serrano Schinken & Oliventapenade (A,G) | 3,75 €  
homemade mini sweet potato hash brown, served with serrano ham & olive cream
- 5991 | Mini-Ofenkartoffel mit Kräuterquark-Topping (G) (vegetarisch) | 1,95 €  
mini baked potato with herb quark topping (vegetarian)
- 6004 | Cocktailltomate Mozzarella Spießchen, serviert mit Basilikum & Pesto (E,G) (vegetarisch) | 2,25 €  
tomato mozzarella skewer, served basil & pesto (vegetarian)
- 6006 | Gouda Käse-Trauben-Spießchen, serviert mit Feigensenf (G,I) (vegetarisch) | 2,25 €  
gouda-cheese-grape-skewer, served with fig mustard (vegetarian)
- 1662 | Grüner Spargel mit Rote Bete Tatar & Hollandaise (vegan) | 4,25 €  
green asparagus with beet root & hollandaise (vegan)
- 6009 | Möhren-Zucchinirollchen mit mariniertem Tofu & pikanter Paprikasalsa (vegan) | 3,75 €  
carrot-zucchini roll with marinated tofu & spicy bell pepper salsa (vegan)
- 6016 | Spinat Risotto Bällchen mit Parmesan & getrüffeltes Gemüsetatar (G,H,I) (vegetarisch) | 4,25 €  
spinach risotto cheese ball, served with parmesan cheese & truffled vegetabletatar (vegetarian)
- 6017 | hausgemachter Falafel auf Hummus mit Tahinisauce (H,K) (vegan) | 3,25 €  
homemade falafel on hummus with tahinisauce (vegan)
- 6107 | Dreierlei Süßkartoffel-Spießchen  
(Sesam mix (K), Erdnuss-Crunch (E) & Schnittlauch-Chili), serviert mit Mangodip (vegan) | 3,45 €  
sweet potato-skewer (sesame mix, peanut crunch & leaves chili), served with mangodip (vegan)
- 6021 | Grillgemüse Spießchen mit hausgemachtem Basilikum Pesto (E) (vegetarisch) | 1,95 €  
grilled vegetables skewer, served with basil pesto (vegetarian)

Preis ohne Mehrwertsteuer

Stand: 01.05.2022



thammCatering

- 7108 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit rote Bete-Tatar (A) (vegan) | 2,75 €  
Mediterranean herb-crostini, served with beet root-tatar (vegan)
- 1034 (1) | Mediterrane Kräuter-Crostini mit würziger Spinat Feta Crème (A,G) (vegetarisch) | 2,75 €  
Mediterranean herb-crostini with spinach feta crème (vegetarian)
- 1301 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit Ziegenkäse & Zwiebelmarmelade (A,G) (vegetarisch) | 3,25 €  
Mediterranean herb-crostini with goat cheese & onion jam (vegetarian)
- 1305 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit Mönchkopfskäse & Feigensenf (A,G) (vegetarisch) | 3,25 €  
Mediterranean herb-crostini with tête de moine & fig mustard (vegetarian)
- 1304 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit Serrano Schinken, Melone & Basilikum Pesto (A,E) | 3,25 €  
Mediterranean herb-crostini with serrano ham, melon & basil pesto
- ???? | Mediterrane Kräuter-Crostini mit Avocado Crème & Chili Garnele (A,D) | 3,55 €  
Mediterranean herb-crostini, served with avocado cream & chili king prawn
- 1303 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit pulled salmon & Honig-Senf Dip (A,D,J) | 3,55 €  
Mediterranean herb-crostini, served with pulled salmon & honey mustard dip
- 1308 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit Meeresfrüchten & pikanter Paprika-Salsa (A,J) | 3,55 €  
Mediterranean herb-crostini with seafood & spicy bell-pepper-salsa
- 1310 | Mediterrane Kräuter-Crostini mit Blutwurst, Apfel & Zwiebelmarmelade (A) | 3,55 €  
Mediterranean herb-crostini with black pudding, apple & onion jam
- 6007 | Geflügel-Bällchen mit Mandel-Paprika-Salsa (A,C) | 2,25 €  
poultry-meatball with almond-bell-pepper-salsa
- 6008 | Chorizo-Garnelen-Spießchen, serviert mit Sweet-Chili-Dip (D,I) | 3,55 €  
Chorizo-king prawn-skewer, served with sweet-chili-dip
- 6024 | Dreierlei Teriyaki-Hähnchen-Spießchen  
(Sesam mix, Erdnuss-Crunch & Schnittlauch-Chili), serviert mit Erdnussauce (E,I,J) | 2,95 €  
Teriyaki-chicken-skewer-selection (sesame mix, peanut crunch & leaves chili), served with peanutdip
- 7109 | Datteln-Speck-Spießchen, serviert mit Tahini-Dip (K) | 2,95 €  
dates-bacon-skewer, served with tahinidip
- 6031 | Lamm-Minz-Bällchen mit Mandel-Paprika-Salsa (A,C,J) | 2,75 €  
lamb-minced-meatball with almond-bell-pepper-salsa
- 6033 | Herzhaftes Beefteki-Spießchen (100% Rind, gefüllt mit Feta) mit Knoblauchdip (A,,C,G) | 2,75 €  
Bifteki-skewer (Greek style minced meat with feta cheese) with garlicdip
- 1665 | Edelfisch-Praline mit Wasabi Mayonnaise & Forellenkaviar (D,I,M,N) | 3,75 €  
Fish-pralinée with wasabi mayonnaise & trout caviar
- 6038 (1) | Hausgemachte Wan Tan, gefüllt mit Garnele & Gemüsetatar, dazu sweet chili Dip (D,I,K) | 3,25 €  
Homemade wan tan, filled with king prawn & vegetable tatar, served with sweet chili dip
- 6038 | Dreierlei Bio-Lachsfilet-Spießchen  
(Sesam mix, Erdnuss-Crunch & Schnittlauch-Chili), serviert mit Honig Senf Dip (D,E,K,I,J) | 3,95 €  
salmon-skewer-selection (sesame mix, peanut crunch & leaves chili), served with honey-mustard-dip

Preis ohne Mehrwertsteuer

Stand: 01.05.2022



thammCatering

Salat im Glas & Bowls

5993 (1) | Mango Gurken Salat (vegan) | 2,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
mango cucumber salad (vegan)

mit mariniertem Tofu (vegan) +1,20 €  
mit Garnele (N) +1,50 €  
mit Teriyaki Beef +1,50 €

5996 | Gemüse Sticks mit Hummus (K) (vegan) | 2,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
vegetable sticks with hummus (vegan)

6001 (1) | Quinoa-Mango-Salat mit Granatapfel (H) (vegan) | 3,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
quinoa mango salad with pomegranate (vegan)

6070 | Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat, serviert Minz-Joghurt-Dressing (G,H) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
oriental bulgur-vegetable-salad, served with mint yoghurt dressing (vegetarian)

6073 | Rote Bete Salat mit mit karamelisiertem Ziegenkäse (G) (vegetarisch) | 3,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
beet root salad with caramelized goat cheese (vegetarian)

6071 | Linsen-Apfel-Salat, serviert mit geriebenen Fetakäse (G,H) (vegetarisch) | 3,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
lentils-apple-salad, served with grated fetacheese (vegetarian)

6075 (1) | Süß-scharfer-Hühnchen-Salat, serviert mit gegrillter Mango & Minze (I) | 3,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
sweet-chili-chicken-salad, served with grilled mango & mint

6075 (2) | Meeresfrüchtesalat in Tomatenvinaigrette, serviert mit weißen Bohnen (I,N) | 3,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
sea-food-salad in tomato vinaigrette, served with white beans

6104 | „Oriental Bowl“

Serviert mit kleinem Falafel, Blumenkohl, Granatapfel, Spinat, Sesam & Tahinisauce (H,K) (vegan) | 7,55 €  
Served with small mini falafel, cauliflowers, pommegranate, spinach, sesame & tahinisauce (vegan)

6102 | „Poke Bowl“

Serviert mit Garnelen, Paprika, Brokkoli, Quinoa, Avocado, Spinat & Knoblauchsauce (G,H,N) | 8,55 €  
Served with king prawns, bell peppers, broccoli, quinoa, avocado, spinach & garlicsauce

6061 | „Buddha Bowl“

Serviert mit knusprigem Tofu, Reis, Karotten-Lachs, Avocado, Edamame & Erdnusssauce (E,H,I,K) (vegan) | 8,55 €  
Served with crispy tofu, rice, carrot-salmon, avocado, edamame & peanutsauce (vegan)



thammCatering

Berliner Spezialitäten

6054 | Hausgemachte kleine Boulette, serviert mit Senf (A,C,G,I,J) | 1,95 €  
homemade berlin style small meatball, served with mustard

6055 | Deviled Egg, Curry-Cream Topping & Bacon (C,G,I) | 1,95 €  
deviled egg, served with curry-cream-topping & bacon

6057 | Hausgemachter Kartoffel-Speck-Salat, serviert mit Cornichons in Senf-Vinaigrette (J) | 3,45 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
homade berlin style potato-bacon-salad, served with cornichons & mustard-dressing

1672 | Berliner Bio-Currywurst, in hausgemachter Curry Ketchup Sauce, dazu Mini Schrippe (A,G) | 3,95 €  
serviert im Wärmebehälter  
berlin style curry sausages in curry ketchup sauce, served with bread

1056 | Kleine Schmalz-Klappstulle, serviert mit Schnittlauch & Röstzwiebeln (A) | 2,25 €  
Small, crusty lard bread, served with chives & roasted onions

6059 | Mini Berliner mit Himbeerbeerfüllung (A,C,G) (vegetarisch) | 1,25 €  
mini pancake berlin style with raspberry filling (vegetarian)

8008 | Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce (C,G) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
homemade red berries compote with vanille sauce (vegetarian)





thammCatering

Suppen, ca.250ml pro Person, serviert mit ofenfrischem Baguette

7501 (1) | Kartoffel-Crèmesuppe (vegetarisch) mit Speckwürfel | 5,75 €  
Potato-creamsoup with bacon

7503 | Herzhafte Tomaten-Crèmesuppe (vegan) mit gegrillter Cabanossi (G) | 5,95 €  
Tomato-creamsoup with with grilled cabanossi

7511 | Kürbis-Curry-Crèmesuppe mit Kürbiskernen (E,H) (vegan) | 5,95 €  
Pumpkin-curry-creamsoup with pumkinseeds (vegan)

7505 | Orientalische Linsen Crèmesuppe (H) (vegan) | 5,75 €  
Oriental style lentils cream soup (vegan)

7519 | Ungarische Rindergulasch Suppe | 7,95 €  
hungary beef goulash soup

7524 (2) | Gazpacho 'Andaluz' (vegan) | 5,95 €  
gazpacho 'andaluz' (vegan)

7524 | Chili Con Carne (100% Rind) | 6,95 €  
chili con carne (100% beef)

7524 (1) | Chili sin carne (vegan) | 6,90 €  
chili without meet (vegan)

5705 | Glutenfreier Brotkorb | 12,55 €  
glutenfree bread basket



thammCatering

### Desserts und Obst

1202 | Saisonale Obstplatte, frisch geschnitten (ca.1500 Gramm) (vegan) | 29,95 €  
seasonal fruit plate, fresh cutted (1500 gramm) (vegan)

1204 | Saisonale Obstplatte, frisch geschnitten (ca.3000 Gramm) (vegan) | 49,95 €  
seasonal fruit plate, fresh cutted (3000 gramm) (vegan)

1205 | Frischer Obstsalat mit Limetten Minz Dressing (vegan) | 2,95 €  
serviert in einem 140ml Weckgläschen  
fruit salad with lemon mint dressing, served in a 140ml glass (vegan)

1207 | Bio-Obst (1 Teil, Sorte nach Saison, Beispiel Banane, Mandarine, Apfel o.a.) (vegan) | 1,25 €  
organic fruit (for example banana, tangerine, apple etc.)

8005 | Orangen Tiramisu mit Amarena Kirschen (C,G,L) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
orange tiramisu with amarena cherries (vegetarian)

8005 (3) | Schokoladen Mousse mit Mandelkrokant (C,E,G) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
chocolate mousse with almond brittle (vegetarian)

8008 (4) | Käsekuchen mit Waldbeercoulis (A,C,G) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
cheesecake with berry compote (vegetarian)

8016 (5) | Hibiskus-Amarena-Kirsch Panna Cotta (G) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
hibiscus-amarena-cherry panna cotta (vegetarian)

8016 (9) | Wackelpeter mit Vanillesauce (C,G) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
jello with vanillesauce (vegetarian)

8016 (3) | Weißes Schokoladen Kokos Mousse (C,G) (vegan) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
white chocolate coconut mousse (vegan)

8008 | Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce (C,G) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
homemade red berries compote with vanille sauce (vegetarian)

8016 (6) | Dessert Klassiker Auswahl  
(Schokoladen Mousse mit Mandelkrokant (C,E,G), Panna Cotta mit Himbeercoulis (G), Rote Grütze mit Vanillesauce (C,G)) (vegetarisch) | 2,95 €  
serviert in einem 80ml Weckgläschen  
classic dessert selection  
(chocolate mousse with almond brittle, panna cotta with raspberry sauce, berries compote with vanille sauce)  
(vegetarian)

### Getränke

2009 | Kaffee Pumpkanne mit 2,50 Inhalt (ca.15 Tassen Inhalt), Milch, Zucker & Süßstoff | 21,50 €  
coffee thermos jug with 2,5l (15 cups), milk, sugar & sweetener

Preis ohne Mehrwertsteuer

Stand: 01.05.2022



thammCatering

2010 | Teebox mit 1 Kanne heißes Wasser (ca.2l), Milch, Zucker & Süßstoff (Preis für 7 Beutel) | 9,50 €  
teabox with 1 pot hot water (2l), milk, sugar & sweetener, price for 7 teabags

2104 | Bad Liebenwerda Wasser (still & mit CO2), 0,25l Flasche | 1,95 €  
Water, bad liebenwerda (still & carbonated), 0,25l bottle

2105 | Bad Liebenwerda Wasser (still & mit CO2), 0,75l Flasche | 3,25 €  
Water, bad liebenwerda (still & carbonated), 0,75l bottle

2106 | Niehoffs Vaihinger Saft (verschiedene Sorten) 0,20l Flasche | 2,25 €  
juice niehoffs vaihinger (different sorts) 0,20l bottle

2113 | Niehoffs Vaihinger Saft (Apfelsaft & Orangensaft), 1,00l Flasche | 4,75 €  
juice niehoffs vaihinger (apple juice & orangejuice), 1,00l bottle

2117 | Softgetränke Selection (Coca Cola, Bionade, Fritz etc.), 0,33l Flasche | 2,75 €  
softdrinks selection, 0,33l bottle

2114 | Softgetränke (Cola, Cola Zero & Sprite), 1,00l Flasche | 3,95 €  
softdrinks (coke, coke zero & sprite), 1,00l bottle

2120 | Weißwein (2021 Grauburgunder, Weingut Thomas Rüb, trocken), 0,75l Flasche | 12,50 €  
Whitewine (2021 grauburgunder, weingut thomas rüb, dry), 0,75l bottle

2121 | Weißwein (2021 Regaleali, Sizilien, trocken), 0,75l Flasche | 18,50 €  
Whitewine (2021 regaleali, sicilia, dry), 0,75l bottle

2126 | Roséwein (2021 Rosé, Weingut Thomas Rüb, trocken), 0,75l Flasche | 12,50 €  
Roséwine (2021 weingut thomas rüb, dry), 0,75l bottle

2127 | Roséwein (2021 Clarette, Weingut Knipser, trocken), 0,75l Flasche | 19,50 €  
Roséwine (2021 weingut knipser, dry), 0,75l bottle

2122 | Rotwein (2021 Spätburgunder, Weingut Thomas Rüb, trocken), 0,75l Flasche | 12,50 €  
redwine (2021 spätburgunder, weingut thomas rüb, dry), 0,75l bottle

2123 | Rotwein (2021 Cote du Rhone Reserve, Weingut Perrin, trocken), 0,75l Flasche | 18,50 €  
redwine (2021 cote du rhone reserve, family perrin, dry), 0,75l bottle

2124 | Perlwein (Frizzante, La Gioiosa, trocken), 0,75l Flasche | 11,50 €  
sparkling wine (frizzante, la gioiosa, dry), 0,75l bottle

2125 | Prosecco (Valdo, Valdobriadene, dry), 0,75l Flasche | 16,50 €  
sparkling wine (valdo, valdobriadene, dry) | 0,75l bottle

2150 | Königs Pilsener Premium Bier, 0,33l Flasche | 2,75 €  
Königs Pilsener premium beer | 0,33l bottle

2155 | Königs Pilsener Premium Bier, 50l Fass (inklusive Durchlaufkühler) | 325,00 €  
königs pilsener beer, 50l barrel/cask (includes flowthrough cooler)

#### Personal

4001 (1) | Service Fachkraft, Stundenlohn (Mindesteinsatz 4 Stunden) | 34,50 €  
waiter with experience, price per hour (minimum engagement time: 4 hours)

Preis ohne Mehrwertsteuer

Stand: 01.05.2022



thammCatering

5000 (3) | Supervisor, Stundenlohn (Mindesteinsatz 4 Stunden) | 39,50 €  
Supervisor, price per hour (minimum engagement time: 4 hours)

4002 | Koch, Stundenlohn (Mindesteinsatz 4 Stunden) | 39,50 €  
chef, price per hour (minimum engagement time: 4 hours)

4004 | Garderobiere, Stundenlohn (Mindesteinsatz 4 Stunden) | 27,50 €  
Cloakroom attendents, price per hour (minimum engagement time: 4 hours)

#### Geschirr und Equipment

3001 | Geschirr Teil (Besteck, Teller, Tasse etc.), inklusive Reinigung | 0,50 €  
dish piece (cutlery, plates, cups etc.), incl. cleaning

3003 | Suppen Geschirr (3-teilig), inklusive Reinigung | 1,50 €  
soup dish (3 pieces), incl. cleaning

3030 | Glas (Softglas, Weinglas, Bierglas, Sektglas etc.), inkl. Reinigung | 0,50 €  
glass (soft glass, wine glass, beer glass, sparkling wine glass etc.), incl. cleaning

3007 | Tischdecke (170 x 130cm), inkl. Reinigung | 3,20 €  
tablecloth (170 x 130cm), incl. cleaning

3010 | Stehtisch (80cm Ø) | 11,50 €  
high table | 80cm Ø

3010 (1) | Stehtisch Husse (80cm Ø, Stretch, inkl. Reinigung | 14,50 €  
high table cover (80cm Ø, stretch) incl. cleaning

3014 | Biertischgarnitur (1 Tisch á 220 x 65cm & 2 á Bänke 220 x 25cm) | 20,50 €  
barbecue table/bench set (1 table á 220 x 65cm & 2 bench á 220 x 25cm)

3017 | Buffettisch (150 x 80cm) | 8,50 €  
buffet table (150 x 80cm)

3015 | Bankett Stuhl (gepolstert, schwarz, stapelbar) | 5,50 €  
chair (comfortably upholstered, black)

3016 | Garderobenständer, inkl. 30 Bügel | 25,00 €  
coat rack, incl. 30 coat hanger

3026 | Easy Up Faltzelt (3 x 3m) | 85,00 €  
tent easy up (3 x 3m)



thammCatering

Allergene: A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse, H. Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse, I. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid, Sulfite, M. Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse