



Bankettmappe

Meet and Eat @ Frankfurt Airport



Meet and Eat @ Frankfurt Airport

Für jeden Tagungsgast ein Erfolgsrezept

Im Airport Conference Center der Fraport AG treffen Menschen aus aller Welt zusammen.

Mit einem herzlichen Lächeln heißen wir Sie bei uns willkommen und verwöhnen Sie mit raffinierten Rezepten aus ausgesuchten Zutaten und einem professionellen Service.

Knackiges, marktfrisches Gemüse, zartes Fleisch und duftende Kräuter und Gewürze. Wenn wir kochen, dann nur mit besten Zutaten. Genuss und Qualität stehen für uns an erster Stelle.

Schon beim Einkauf achten wir daher genau auf Herkunft, Inhaltsstoffe, Verarbeitung und Geschmack. Und greifen dabei bevorzugt auf das zurück, was die Region zu bieten hat. Auch unsere Lieferanten wählen wir mit Bedacht aus, denn Qualität kommt stets vor dem Preis. Tägliche Kontrollen sorgen dafür, dass unsere hohen Qualitätsanforderungen auch sicher eingehalten werden.

Lebensmittel sollen schmecken, Genuss verschaffen und gesund sein. Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren, Konservierungsstoffe oder Emulgatoren stehen daher bei uns nicht im Rezept und werden auch beim Einkauf nach Möglichkeit vermieden. Gerne informieren wir Sie über Allergene unserer Lebensmittel und Getränke - zum Wohle Ihrer Gesundheit und für ein Plus an Genuss.

Unser zwanzigköpfiges Team sorgt dafür, dass Sie sich im Airport Conference Center sofort wohl und rundum betreut fühlen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr LSG Sky Chefs Team



Inhalte

TAGUNGSPAUSCHALEN 4-6

... ganz nach Ihrem Geschmack:

Economy Class-Selection
 Business Class-Selection
 First Class-Selection

... ideal für kurze Meetings:

Best-Package
 Arrive. Meet. Depart.
 Around the World

... ideal für lange Meetings:

360° Local
 Airport City

SUPER FOOD 7-8

Superfood Müsli Bar
 Superfood
 Superfood Veggie

KRAFT TANKEN UND DURCHSTARTEN 9

SNACKS 10

Finger Food warm
 Finger Food kalt
 Canapés

MENÜAUSWAHL 11-12

Vorspeisen
 Salate
 Suppen & Eintöpfe
 Hauptgerichte
 Früchte & Desserts

BUFFETS ... NICHT NUR FÜR BESONDERE ANLÄSSE 13

Terminal
 Take off

HERZHAFTES & SÜßES 14

Herzhaftes
 Süßes

GETRÄNKE 15

Alkoholfreie Getränke
 Kaffee
 Tee
 Bier
 Wein
 Sekt & Champagner

AGB's 16



Tagungspauschalen – ganz nach Ihrem Geschmack

Selection

EUR 15,00 pro Person

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Softgetränke

Gerne können Sie die nachfolgenden Komponenten zur Tagungspauschale „Selection“ hinzubuchen:

Economy Class Selection

Feingebäck	EUR 2,90 pro Person
Saisonales Obst	EUR 3,90 pro Person
Auswahl an Blechkuchen	EUR 3,90 pro Stück
Laugenbrezel mit Butter	EUR 3,00 pro Stück
Halbes belegtes Brötchen Wurst, Käse, Schinken	EUR 2,90 pro Stück
Ganzes belegtes Brötchen Wurst, Käse, Schinken	EUR 3,50 pro Stück

Business Class Selection

Kleines französisches Frühstück Croissant, Fruchtaufstrich, Butter	EUR 3,50 pro Person
Kleines klassisches Frühstück Brötchen, Fruchtaufstrich, Wurst, Käse, Müsli, Butter	EUR 5,50 pro Person

First Class Selection

Halbes belegtes Brötchen Lachs, Brie, Hähnchenbrust	EUR 3,90 pro Stück
Herzhafte Wraps Lachs, Käse, Thunfisch	EUR 5,00 pro Stück

NEU

Genießen Sie unsere Pausen Ideen! Kraft tanken und durchstarten S.9

Information:

Mit unserer Tagungspauschale „Selection“ haben Sie die Möglichkeit, Ihre Tagungspauschale nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammenzustellen. Genießen Sie auch im Rahmen dieser Tagungspauschalen unsere Kaffeespezialitäten an unseren Kaffee-Points. Die in unseren Tagungspauschalen enthaltenen Heiß- und Kaltgetränke servieren wir Ihnen gerne in Ihrem Haupttagungsraum. Ein kurzer Anruf genügt und wir frischen Ihren Tagungsraum mit Getränken auf. Bitte beachten Sie, dass die gebuchte Tagungspauschale mit der Teilnehmeranzahl pro Raum übereinstimmt und die Tagungspauschalen miteinander nicht kombinierbar sind.



Tagungspauschalen – ideal für kurze Meetings

Best-Package EUR 20,00 pro Person & Raum

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Softgetränke

Feingebäck und saisonales Obst

2 halbe belegte Brötchen - Wurst, Käse, Schinken

Around the World EUR 33,00 pro Person & Raum

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Softgetränke

BiteBox Nuss Selection

Herzhafte Wraps - Schinken, Käse

Fingerfood Variationen

3 Stück-ausgewählt von unserem Küchenchef

Muffin

Arrive. Meet. Depart EUR 29,00 pro Person & Raum

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Softgetränke

Feingebäck und saisonales Obst

Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter

1 Paar Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Dressing

Donut

Information:

Genießen Sie auch im Rahmen dieser Tagungspauschalen unsere Kaffeespezialitäten an unseren Kaffee-Points.

Die in unseren Tagungspauschalen enthaltenen Heiß- und Kaltgetränke servieren wir Ihnen gerne in Ihrem Haupttagungsraum.

Ein kurzer Anruf genügt und wir frischieren Ihren Tagungsraum mit Getränken auf.

Bitte beachten Sie, dass die gebuchte Tagungspauschale mit der Teilnehmeranzahl pro Raum übereinstimmt und die Tagungspauschalen miteinander nicht kombinierbar sind.



Tagungspauschalen – ideal für lange Meetings

360° Local

EUR 40,00 pro Person & Raum

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Softgetränke

Äpfel von regionalen Streuobstwiesen

Herzhaft belegtes Vollkornbrötchen

ZUM LUNCH

Kleines Buffet aus Rohkost- und Blattsalaten aus regionalem Anbau mit Spundekäse zum Dippen und Salatdressing

Frankfurter Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Salzkartoffeln und Frankfurter Grüne Soße

Frankfurter Kranz

Airport City

EUR 45,00 pro Person & Raum

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Softgetränke

Feingebäck und saisonales Obst

Verschieden belegte Laugenzöpfe und Mini-Gugelhupf

ZUM LUNCH

aus unserer Menüauswahl Seite 10 und 11, nur auf Vorbestellung

1 Vorspeise, Suppe oder Salatbuffet

2 Hauptgänge zur Wahl

1 Dessert

Bitte wählen Sie im Rahmen dieser Pauschale eine Süsse Nachmittagspause aus Seite 9. aus. Nur auf Vorbestellung.

Unsere nachhaltige Pauschale mit Spezialitäten aus und um Frankfurt

Information:

Genießen Sie auch im Rahmen dieser Tagungspauschalen unsere Kaffeespezialitäten an unseren Kaffee-Points.

Die in unseren Tagungspauschalen enthaltenen Heiß- und Kaltgetränke servieren wir Ihnen gerne in Ihrem Haupttagungsraum.

Ein kurzer Anruf genügt und wir frischen Ihren Tagungsraum mit Getränken auf.

Bitte beachten Sie, dass die gebuchte Tagungspauschale mit der Teilnehmeranzahl pro Raum übereinstimmt und die Tagungspauschalen miteinander nicht kombinierbar sind.



Super lecker, super gesund

Superfood Müsli Bar mit Naturjoghurt/Milch
EUR 6,90 per Person



Mandeln

Vitamin E, C, B2,
Eisen, Magnesium



Blaubeeren

Vitamin C, E, Antioxidantien



Haferflocken

Ballaststoffe, Eiweiß,
Vitamin B1, B2, H, K



Goji-Beeren

Aminosäuren, Spurenelemente,
Antioxidantien, Eisen, Vitamin B, E



Chiasamen

Omega-3 Fettsäuren, Eiweiß,
Antioxidantien, Calcium, Eisen



Leinsamen

Vitamin B1, B6, Magnesium,
Zink, Eisen, Ballaststoffe

Unser Tipp:

Mischen Sie unser
Superfood Müsli in Ihren
Joghurt für ein Plus an
Genuss!

Information: Für Ihr energiegeladenes Meeting bieten wir Ihnen mit unserem neuen Superfood-Programm ein einzigartiges neues Konzept. Zur Superfood Müsli Bar servieren wir Joghurt und Milch. Nur in Kombination mit einer unserer Tagungspauschalen buchbar.



Das Beste aus der Natur

Maximale Power für Ihr nächstes Meeting:
 Unser Top-Angebot mit den Superhelden unter den Nahrungsmitteln!

Superfood sind natürliche Powerpakete, vollgepackt mit Vitaminen, Mineralien, Antioxidantien und lebenswichtigen Aminosäuren. Damit wirken sie sich außerordentlich positiv auf Ihre Gesundheit aus: Der regelmäßige Genuss dieser Leckerbissen schützt vor chronischen Krankheiten und reduziert Herz-Kreislauf-Probleme. Kurzfristig unterstützt Superfood die Konzentrationsfähigkeit und Kondition der Teilnehmer Ihres Meetings!

Superfood

EUR 42,00 pro Person & Raum

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte

Superfood Müsli Bar

Frischer Obstsalat und Joghurt

2 halbe belegte Vollkornbrötchen

ZUM LUNCH

Salatbuffet aus Rohkost- und Blattsalaten, Kräuterquark zum Dippen und Salatdressing

Putengeschnetzeltes „Asia“ aus der Putenbrust mit süßsaurem Wokgemüse aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen dazu Kräuterreis

Grapefruit-Matcha-Würfel: saftiger Matcha-Biskuit geschichtet mit fruchtiger Grapefruitcreme und Schokolade

Superfood Veggie

EUR 42,00 pro Person & Raum inkl. Snack*

EUR 20,50 pro Person & Raum exkl. Snack*

Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte

Superfood Müsli Bar

Frischer Obstsalat und Joghurt

2 halbe belegte Vollkornbrötchen

SNACK*

Kokos- Kaffir Limetten Suppe abgerundet mit Zitronengras und Curry

Spätzle-Gemüsepfanne mit Broccoli, Zucchini und Karotten und Salatauswahl

Grapefruit-Matcha-Würfel: saftiger Matcha-Biskuit geschichtet mit fruchtiger Grapefruitcreme und Schokolade

Information:

Gerne servieren wir Ihnen diese Tagungspauschalen ab 5 Personen in Ihrem gebuchten Haupttagungsraum. Genießen Sie auch im Rahmen dieser Pauschalen unsere Kaffeespezialitäten an unseren Kaffee-Points. Die in unseren Tagungspauschalen enthaltenen Heiß- und Kaltgetränke servieren wir Ihnen gerne in Ihrem Haupttagungsraum. Ein kurzer Anruf genügt und wir frischen Ihren Tagungsraum mit Getränken auf. Bitte beachten Sie, dass die gebuchte Tagungspauschale mit der Teilnehmeranzahl pro Raum übereinstimmt und die Tagungspauschalen miteinander nicht kombinierbar sind.



Kraft tanken und durchstarten

Süß

pro Person

PAUSE „CHOCO KISS“
Mini-Schokoladen-Tarte
Schokodonuts

EUR 5,90

PAUSE „SWEET MEDITERRAN“
Mandelkuchen
Zitronen-Tarte
Lavendelküchlein

EUR 6,90

PAUSE „TEAM SPIRIT“
Hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade
Früchtesalat und Joghurt

EUR 6,90

Fine Luxury

pro Person

PAUSE „TEATIME“
Hausgemachte Limonade
Lollipop vom Räucherlachs
Gurkensandwich
Mini-Pâtisserie

EUR 12,90

Herzhaft

pro Person

PAUSE „BAVARIAN STYLE“
Weißwürstchen mit süßem Senf
Herzhafte Vesperplatte mit Obazda, Brezeln
und Butter

EUR 9,90

PAUSE „BRAINFOOD BITS“
Nussauswahl
Beerenfrüchte
Rohkost mit Dip

EUR 5,90

PAUSE „FEEL GOOD & MEET SMART“
Obstauswahl
Kleine Rohkostplatte
Veganer Wrap

EUR 5,90

PAUSE „SALADISSIMO“ Im Weckglas angerichtet
Caesar-Salat: Romanaherzen, Parmesan,
Hähnchenbruststreifen
Couscous-Salat mit Joghurt-Minz-Dip
Frischer Obstsalat

EUR 8,90

Information: Kaffee und Softgetränke sind in unseren Pausenpauschalen nicht inkludiert. Bitte buchen Sie pro Tagungsraum nur eine Pausenpauschale.



Snacks

Fingerfood warm serviert

je 3 Stück p. P.

RIND	
Frikadelle mit Senf	EUR 3,70
GEFLÜGEL	
Hähnchen Yakitori-Spieß in Sojasauce	EUR 5,00
SCHWEIN	
Mini-Schnitzel mit Dip	EUR 4,50
Backpflaume im Speckmantel	EUR 5,00
FISCH	
Shrimps mit knuspriger Reismudelpanade	EUR 4,50
VEGETARISCH	
Samosa Ecken	EUR 4,50
Frühlingsrolle mit süßsaurem Dip	EUR 4,50

Canapés ca. 2,5 cm Durchmesser

je Stück

GEFLÜGEL	
Hähnchenbrust mit asiatischer, süßsaurer Soße	EUR 3,10
SCHWEIN	
Italienische Landsalami auf Toskana Baguette	EUR 3,10
Roggenbrot mit rohem Schinken und Melone	EUR 3,10
FISCH	
Pumpernickel mit geräuchertem Lachs	EUR 3,10
VEGETARISCH	
Tomate-Mozzarella	EUR 3,10
Pumpernickel mit Brikäse	EUR 3,10

Fingerfood kalt im Weck-Gläschen serviert

je Stück

RIND	
Nudelsalat mit Mini Frikadelle	EUR 3,50
GEFLÜGEL	
Caesar's Salat Romaherzen, Parmesan, Hähnchenbrust	EUR 4,00
SCHWEIN	
Kartoffelsalat mit Frankfurter Würstchen	EUR 3,20
VEGETARISCH	
Cherrytomate-Mozzarellinos mit Pesto	EUR 3,50
Cous-Cous Salat mit Joghurt-Minz Dip	EUR 3,50



Menüauswahl (siehe auch nächste Seite)

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	EUR 6,50
Gemischte Antipasti mit italienischem Brot vegetarisch	EUR 5,90
Bruschetta Italia (2 Stück) vegetarisch	EUR 3,50

Salate

Chefsalat mit Schinken- und Käsestreifen	EUR 8,00
Caesar Salat mit Hähnchenstreifen und Croûtons	EUR 8,00
Salat Tuna - Thunfisch und schwarze Oliven	EUR 8,00
Saisonale Blattsalate mit Gurke und Tomate vegetarisch	EUR 7,50
Salatbuffet mit knackigen, saisonalen Blattsalaten und verschiedenen Toppings	EUR 9,50

Zu den oben genannten Salaten servieren wir Ihnen eine ofenfrische Brotauswahl und verschiedene Dressings.

Suppen und Eintöpfe

SUPPEN	
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	EUR 7,50
Fruchtige Tomatensuppe vegetarisch	EUR 5,50
Thai Green Curry Suppe vegetarisch	EUR 5,50
Kokos-Kaffir Limetten suppe mit Zitronengras vegan	EUR 5,50
Kartoffelrahmsuppe mit Majoran, Karotten und Sellerie	EUR 5,50

EINTÖPFE	
Afrikanischer Gemüseeintopf vegan	EUR 5,50
Erbseintopf mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse	EUR 6,50

Hauptgänge

SCHWEIN

Ungarisches Schweinegulasch mit Paprikawürfeln, dazu Butterkartoffeln und bunte Salatauswahl	EUR 17,50
Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	EUR 15,00

RIND

Geschmorter Zwiebelrostbraten	EUR 17,50
Rinderbraten in herzhaftem Rotwein-Zwiebeljus, dazu Serviettenknödel und Rotkraut	
Rindercurry „Indish Spice“ mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, dazu Reis und bunte Salatauswahl	EUR 17,20

GEFLÜGEL

Hühnchenstreifen in Käsesoße mit Tomaten, Bohnen, Paprika, Mais und Chili, dazu Kräuterreis	EUR 17,50
Putenbrust Asia mit süßen und sauren Paprika, Karotten, Zucchini und Mais, dazu Reis	EUR 17,20

Information: Ihre individuelle Menüauswahl nehmen wir gerne bis 48 Stunden vor Tagungsbeginn entgegen.



Menüauswahl

Hauptgerichte

FISCH

Sankt Petersfisch im Zucchini-mantel, dazu Tomatenreis und Gemüseauswahl EUR 19,50

Lachsfilet mit Zitronenbutter und Kräutern mit Butterkartoffeln und Kohlrabiköbchen EUR 19,50

VEGETARISCH

Spinat Gnocchi EUR 13,50

Pasta mit Gemüse-Bolognese und Parmesan EUR 15,00

Paella Andalucia EUR 14,50

Spanische Gemüsetortilla mit Spinat, Paprika und Lauch, fein abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer, dazu bunter Salat EUR 15,00

Spätzle-Gemüsepfanne mit Broccoli, Zucchini und Karotten, dazu Salatauswahl EUR 15,00

VEGAN

Veganes Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt, dazu Langkornreis EUR 15,00

Fusilli-Pasta „Veggie-nara“ Vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“ mit Räuchertofu EUR 15,00

Früchte

Saisonales Obst EUR 3,90

Frischer Obstsalat im Weckglas EUR 3,10

Desserts

Mini-Schokoladen Tartelette EUR 3,10

Mini-Zitronen Tartlette EUR 3,10

Pfirsich-Lavendel Küchlein EUR 3,10

Grapefruit-Matcha Würfel EUR 3,10

Birne Helene EUR 3,10

Vanillecreme mit Schokoladensauce

Fürst Pückler EUR 3,10

Schokoladenmousse und Vanillecreme mit Erdbeersauce

Information: Ihre individuelle Menüauswahl nehmen wir gerne bis 48 Stunden vor Tagungsbeginn entgegen.



Buffets – nicht nur für besondere Anlässe

Terminal

EUR 42,00 pro Person

VORSPEISEN

Salatbuffet aus Rohkost- und Blattsalaten mit Salatdressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing

Antipasti Misti, dazu Weißbrot nach italienischer Art

HAUPTGÄNGE

Tomatensuppe Toscana

Pasta mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan

Sankt Petersfisch im Zucchini-mantel, dazu Tomatenreis und Gemüseauswahl

DESSERT

Verschiedene Desserts im Gläschen

Information: Genießen Sie unsere Buffets ab 10 Personen. Gerne servieren wir Ihr Buffet in einem von Ihnen gebuchten Gastronomieraum.

Take Off

EUR 39,00 pro Person

VORSPEISEN

Caesar-Salat mit Romanaherzen, Parmesan und Hähnchenbruststreifen

Couscous-Salat mit Joghurt-Minz-Dip

Gekochtes Ei mit grüner Sauce

HAUPTGANG

Geschnetzelte Putenbrust mit Gemüseauswahl aus Karotten, Zucchini und Kohlrabi mit feiner Currynote

Vegetarische Paella

DESSERT

Birne Helene-Vanillecreme mit Schokoladensauce und Streuseln

Schokoladenmousse mit Kirschgrütze



Herzhaftes & Süßes

Herzhaftes

	je Stück
Herzhafte Knusperstange	EUR 3,00
Herzhafte Knusperstange vegetarisch	EUR 3,00
Laugenzopf mit Käse	EUR 3,50
Laugenzopf mit Schinken	EUR 3,50
Laugenzopf gebuttert	EUR 3,70
Schinkenkäsecroissant	EUR 2,90
Buttercroissant	EUR 2,50
Laugenzopf mit Butter	EUR 3,00
Laugenzopf mit "Spundekäs"	EUR 3,10
Laugenstange mit Brie	EUR 2,60
Focaccia-Brötchen mit Basilikumpesto, Strauchtomate, Mozzarella und Rucola	EUR 4,20
Focaccia-Brötchen mit Frischkäse, italienischer Landsalami, Strauchtomate und Rucola	EUR 4,20
Halbes belegtes Brötchen mit Wurst, Käse oder Schinken	EUR 2,90
Ganzes belegtes Brötchen mit Wurst, Käse oder Schinken	EUR 3,50
Halbes belegtes Brötchen mit Lachs, Brie oder Hähnchenbrust	EUR 3,90
Ganzes belegtes Brötchen mit Lachs, Brie oder Hähnchenbrust	EUR 4,50
Wraps mit Salat, Tomate und Gurke, wahlweise:	
Thunfisch	EUR 5,00
Hähnchen	EUR 5,00
Räucherlachs	EUR 5,00
Schinken	EUR 4,50
Käse vegetarisch	EUR 4,50
Grillgemüse vegan	EUR 4,50

Süßes

	je Stück
Feingebäck pro Person	EUR 2,90
Mini Fruchtplunder	EUR 3,50
Mini Donut	EUR 2,40
Muffin - Schokolade oder Vanille	EUR 2,50
Kuchenauswahl täglich frisch wechselnd	EUR 3,90
Mini Biskuitrolle - Schwarzwälder Art oder Erdbeer	EUR 3,00



Getränke

Alkoholfreie Getränke

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	EUR 2,90
Orangensaft	0,2 l	EUR 2,90
Multivitaminsaft	0,2 l	EUR 2,90

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola²	0,2 l	EUR 2,90
Coca Cola light^{1,2,4}	0,2 l	EUR 2,90
Coca Cola zero^{1,2,4}	0,2 l	EUR 2,90
Fanta^{2,5,6}	0,2 l	EUR 2,90
Sprite¹	0,2 l	EUR 2,90
Homemade Limonade	1,5 l	EUR 15,00

MINERALWASSER

Apollinaris	0,2 l	EUR 2,60
	0,75 l	EUR 7,50
VIO still	0,2 l	EUR 2,60
	0,75 l	EUR 7,50

1 = enthält Säuerungsmittel; 2 = mit Farbstoff; 3 = konserviert; 4 = Süßstoffe;
5 = Antioxidationsmittel; 6 = Stabilisatoren

Kaffee

Tasse Kaffee	EUR 2,90
Milchkaffee	EUR 3,50
Espresso	EUR 3,00
Cappuccino	EUR 3,50
Latte Macchiato	EUR 4,00
Heiße Schokolade	EUR 3,50
Kanne Kaffee	1,5 l EUR 25,00

Tee Auswahl

EUR 2,90

Grüner Tee / Früchtetee / schwarzer Tee / Kamillentee / Pfefferminztee

Bier

Beck's	0,33 l	EUR 3,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l	EUR 3,90
Franziskaner Weißbier	0,5 l	EUR 3,60

Wein

Gerne stellen wir Ihnen bei Anfrage eine Auswahl aus unserem wechselnden Weinsortiment zusammen.

Sekt und Champagner

J. Oppmann Sekt Schwarzlack	0,75 l	EUR 29,00
J. Oppmann Sekt Rosé	0,75 l	EUR 29,00
Guy Charbaut Champagner	0,75 l	EUR 65,00

Information:

Genießen Sie im Rahmen aller Tagungspauschalen unsere Kaffeespezialitäten an unseren Kaffee-Points.



Meet and Eat @ Frankfurt Airport

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Leistungserbringung zur Bankett- und Cateringversorgung von Veranstaltungen wie Konferenzen, Banketten, Seminaren, Tagungen und anderen Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen durch die LSG Sky Chefs Lounge GmbH (im Weiteren „LLG“).
2. Abweichende Bestimmungen, auch soweit sie in Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Vertragspartners (im Folgenden „Besteller“) enthalten sind, finden keine Anwendung, es sei denn, sie werden von LLG ausdrücklich schriftlich anerkannt.

II. Vertragsabschluss

Der Veranstaltungsvertrag (nachfolgend kurz „Vertrag“) kommt erst durch Unterzeichnung der Geschäftsführung der LLG des zuvor durch den Besteller unterzeichneten Angebots der LLG zustande.

III. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Der Besteller ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der LLG nach Rechnungslegung zu zahlen.
2. Darüber hinaus haftet der Besteller für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern bestellter Speisen und Getränke sowie sonstiger von den Veranstaltungsteilnehmern veranlassten Kosten.
3. Die vereinbarten Preise sind Nettopreise. Die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ist auf der Rechnung der LLG gesondert auszuweisen und vom Besteller zu tragen.
4. Rechnungen der LLG sind vom Besteller binnen 14 Tagen ab dem Datum der Ausstellung der Rechnung ohne Abzug zu zahlen.
5. LLG ist berechtigt, für jede Mahnung nach Verzugsbeginn eine Mahngebühr von € 5,00 zu erheben.
6. LLG ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen und die Leistungserbringung von der Zahlung der Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung abhängig zu machen. LLG ist ferner berechtigt, während der Dauer der Veranstaltung aufgelaufene Forderungen durch Erteilung einer Zwischenrechnung jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen.
7. Der Besteller kann nur mit einer unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung der LLG aufrechnen.

IV. Stornierung des Auftrages

1. Im Falle einer Änderung oder Stornierung durch den Besteller ist LLG berechtigt, Abstandsleistungen nach folgenden Bedingungen zu fordern:
 - (a) Erfolgt die Stornierung bis 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 40% des veranschlagten Umsatzes (Menüpreis x Personenzahl) zur Zahlung fällig. Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos werden, sind der LLG in jedem Fall zu vergüten.
 - (b) Erfolgt die Stornierung zwischen 7 und 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des veranschlagten Umsatzes (Menüpreis x Personenzahl) zur Zahlung fällig. Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos werden, sind der LLG in jedem Fall zu vergüten.
 - (c) Erfolgt die Stornierung innerhalb von 3 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 75% des veranschlagten Umsatzes (Menüpreis x Personenzahl) zur Zahlung fällig. Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos werden, sind der LLG in jedem Fall zu vergüten.
2. Dem Besteller steht in allen Fällen der Nachweis frei, dass LLG einen höheren Anteil an ersparten Aufwendungen und damit einen geringeren Schaden hatte.

V. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Der Besteller ist verpflichtet, LLG bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die endgültige Zahl der Teilnehmer muss LLG spätestens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu gewährleisten. Änderungen der Teilnehmerzahl gehen nicht zu Lasten der LLG.
2. Bei der Berechnung von Leistungen, die LLG nach Anzahl der gemeldeten Personen vornimmt (Speisen und Getränke), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen berechnet. Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl um mehr als 5% ist LLG berechtigt, der Abrechnung zu Grunde zu legen abzurechnen.
3. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung der LLG die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, kann LLG zusätzliche Kosten für die Vorfahrung von Personal und Ausstattung in Rechnung stellen, es sei denn, LLG hat die Verschiebung zu vertreten.
4. Bei Veranstaltungen, die über 23:00 Uhr hinausgehen, kann LLG, soweit nicht anders vereinbart, von diesem Zeitpunkt an den Personalaufwand aufgrund Einzelnachweises abrechnen. Ferner kann LLG nach Einzelnachweis die anfallenden Fahrtkosten der Mitarbeiter weiterberechnen, wenn diese nach Betriebschluss der öffentlichen Verkehrsmittel den Heimweg antreten müssen, es sei denn, LLG hat die Verzögerung zu vertreten.

VI. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Besteller darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen nur nach schriftlicher Vereinbarung mit LLG mitbringen. In diesen Fällen kann LLG eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten berechnen.

VII. Durchführung der Veranstaltung

1. Soweit LLG für den Besteller nach dessen Auftrag technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Bestellers. Der Besteller haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe an den Dritten. Der Besteller stellt LLG von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei, es sei denn LLG hat einen Schadenseintritt zu vertreten.
2. Der Einsatz eigener elektrischer Geräte und Einrichtungen durch den Besteller bedarf der vorherigen Zustimmung der LLG. Eventuell durch die Verwendung derer elektrischer Geräte entstehende Schäden sind vom Besteller zu

beheben bzw. zu erstatten, es sei denn sie sind von LLG zu vertreten. Der Stromverbrauch wird über eine vorab vereinbarte Pauschale abgerechnet.

3. Der Besteller hat alle für die Durchführung der Veranstaltung gegebenenfalls notwendigen behördlichen Erlaubnisse auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung dieser Erlaubnisse sowie aller sonstigen öffentlich-rechtlichen Vorschriften in Zusammenhang mit der Veranstaltung.

VIII. Haftung und Verjährung

1. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen der LLG auftreten, wird sich LLG auf unverzügliche Rüge des Bestellers Abhilfe schaffen. Unterlässt der Besteller schuldhaft, einen Mangel unverzüglich anzuzeigen, entfällt der Anspruch auf Minderung.
2. LLG haftet nach den gesetzlichen Bestimmungen für alle Schäden die aus der Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit resultieren.
3. Die Haftung der LLG ist im Übrigen für jeden Schadenfall im Einzelfall auf einen Betrag von max. € 1.000.000,00 für Sachschäden begrenzt. Die Haftung der LLG für Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Die Haftungsbegrenzung und -ausschlüsse gelten nicht, sofern die Schadensverursachung auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der LLG, ihrer gesetzlichen Vertreter oder Angestellten beruht.
4. Schadensersatzansprüche des Bestellers verjähren spätestens nach zwei Jahren von dem Zeitpunkt, in welchem der Besteller Kenntnis von dem Schaden erlangt bzw. ohne Rücksicht auf diese Kenntnis spätestens nach drei Jahren vom Zeitpunkt des schädigenden Ereignisses an. Dies gilt nicht für die Haftung von Schäden aus der Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit sowie für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen und grob fahrlässigen Pflichtverletzung der LLG oder ihrer Vertreter beruhen.

IX. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
2. Erfüllungsort ist der jeweilige Veranstaltungsort.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Frankfurt am Main.
4. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Anwendung des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11.04.1980 ist ausgeschlossen.
5. Auch wenn die Vertragsparteien übereinstimmend eine oder mehrere Bestimmungen dieser Vertragsbedingungen durch spezielle Abreden ersetzen, bleiben die übrigen Bestimmungen davon unberührt und weiterhin gültig.
6. Sollten eine oder mehrere dieser Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Die unwirksamen Bedingungen werden, sofern keine entsprechende Regelung das dispositiven Rechts vorhanden ist, durch solche Vereinbarungen ersetzt, die dem wirtschaftlichen Ziel dieser Bedingungen unter Beachtung der Rechtmäßigkeit am nächsten kommen.

Stand: Juli 2010

Information: Alle genannten Preise sind Nettopreise und nicht kommissionsfähig. Bitte beachten Sie, dass alle genannten Preise auf einer Kalkulation für den Zeitraum vom 01.08.2016 bis 31.07.2017 basieren. Eine Preiserhöhung für Catering Buchungen nach dem oben genannten Zeitraum behalten wir uns vor.

KONTAKT

LSG Sky Chefs Lounge GmbH
Dornhofstrasse 40, D - 63263 Neu-Isenburg.

Kontakt Bankettbüro:
Tel: +49 69 690-70526 | Fax: +49 69 690-59623
Email: conferencecenter.FRA@lsgskycheffs.com

Adresse Bankettbüro:
LSG Sky Chefs Lounge GmbH, Frankfurt Airport Center 1,
Postfach 47, D - 60549 Frankfurt am Main.

