

*S.O.C. Catering UG  
CSSC Gebäude 36  
Stuttgarter Straße 199  
89081 Ulm*



KONFERENZ · EVENTS · EMPFÄNGE · CATERING

# **Konferenz & Event Catering CSSC Ulm**

# BANKETT

# MAPPE '26



FRAGEN SIE NACH  
IHREM INDIVIDUELLEN  
ANGEBOT!

# Willkommen bei S.O.C. Catering!

Mit unseren Catering- und Veranstaltungsangeboten im CSSC der Wilhelmsburgkaserne bieten wir die ideale Lösung für Konferenzen, Meetings, Empfänge und Veranstaltungen.

Unser Anspruch ist es, hochwertige Speisen, professionelle Organisation und zuverlässigen Service zu verbinden.

Ob kleine Besprechung oder Veranstaltung mit mehreren hundert Gästen – Wir unterstützen Sie von der Planung bis zur Durchführung.



S.O.C.  
Catering

# Unser Anspruch

Bei S.O.C. Catering verbinden wir *hochwertige* Küche mit *professioneller* Organisation und Durchführung von Veranstaltungen.

Unser Ziel ist es, unseren Gästen eine *reibungslos organisierte* Veranstaltung und *qualitativ hochwertiges* Catering zu bieten – Von der ersten Anfrage bis zur Umsetzung vor Ort.



Dabei legen wir besonderen Wert auf:

- frische und sorgfältig ausgewählte Produkte
- strukturierte Planung und transparente Kommunikation
- flexible Lösungen für unterschiedliche Veranstaltungsformate
- zuverlässige Umsetzung auch bei größeren Veranstaltungen

# Unternehmensgeschichte

Die S.O.C. Catering UG wurde im Dezember 2023 gegründet und ist auf Catering- und Veranstaltungsverpflegung an verschiedenen Standorten spezialisiert.

Bereits vor der Gründung wurden gastronomische Leistungen über die übergeordnete Unternehmensstruktur organisiert. Mit der Gründung der Gesellschaft wurden diese Aktivitäten gebündelt und unter der Marke S.O.C. Catering weiterentwickelt.

Heute betreibt das Unternehmen mehrere Standorte im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Konferenzcatering und Veranstaltungsorganisation innerhalb verschiedener Einrichtungen.

Zu den aktuellen Standorten gehören unter anderem:

- Wilhelmsburgkaserne, Ulm
- Rhön-Kaserne, Wildflecken
- Saaleck-Kaserne, Hammelburg
- Reinhardt-Kaserne, Ellwangen
- Bundeswehrkrankenhaus, Berlin

# Unternehmensgeschichte

Die Verantwortlichen und Teile des Teams verfügen über mehr als *20 Jahre* Erfahrung in der *internationalen* Gastronomie und Veranstaltungsbranche. Berufliche Stationen führten Teammitglieder unter anderem in *renommierte 5-Sterne-Hotels* sowie internationale Gastronomiebetriebe, darunter:

- Hotel Sacher, Österreich
- Kempinski Hotels
- Hyatt Hotels
- Hilton Hotels
- Käfer Service GmbH, München
- Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel
- Kuffler Catering, Frankfurt am Main

Auch im Küchenbereich verfügt unser Team über *internationale* Erfahrung. Unsere Köche arbeiteten unter anderem in gastronomischen Betrieben in Italien, Dublin und weiteren europäischen Standorten.

Darüber hinaus bestehen *Erfahrungen* in der gastronomischen Betreuung von *großen Veranstaltungen* (LPS- & Kreativcatering), *Messen* (Frankfurt, Hannover, Köln) und *Fachveranstaltungen* in Deutschland, unter anderem im Umfeld der *Olympiade der Köche* sowie verschiedener Branchenveranstaltungen der Gastronomie.

Diese Erfahrung verbinden wir heute mit einem modernen Cateringkonzept, *professioneller* Organisation und *zuverlässiger* Durchführung von Veranstaltungen an unseren Standorten.

# **Inhalt**

Konferenzcatering

1-2

Gruppenfrühstück

3

Grillpakete

4

Mittags- und Abend Menü

5-7

Fingerfood & Empfänge

8-12

Eventstationen & Spezielle Formate

13-14

Getränke & Getränkepakete

15-16

Zusatzleistungen

17-20

# **Inhalt**

Location

21-26

Nutzungsbestimmungen

27

Organisation & Ablauf

28-29

Preisgestaltung

30

Zahlungsarten & -bedingungen

31

Hygiene & Qualität

32

Auszug AGB

33

Buchungsformular

34-35

# **Inhalt**

Kontakt

36

Platz für Ihre Notizen

37

# Konferenzcatering

## **Basic Coffee Break**

*1,50€ netto/ Pax*

- Auswahl an Kaffeegebäck
- \*

## **Business Coffee Break**

*6,20€ netto/ Pax*

- Ein kleiner süßer Snack in Form von Kuchen, Muffin, Donut oder ähnlichem
- Frisches Obst
- \*

## **Premium Coffee Break**

*9,80€ netto/ Pax*

- Ein kleiner süßer Snack in Form von Kuchen, Muffin, Donut oder ähnlichem
- Frisches Obst
- Herzhafte Snacks, beispielsweise in Form von Mini-Sandwiches oder Wraps
- \*

*\*Empfohlen: Getränkpaket „Business“ - Details siehe Seite 16 "Getränke"*

# Konferenzcatering

## Conference Lunch

11,80€ netto/ Pax

- Belegte Sandwiches/Baguettes
- Kleiner Salat oder Antipasti
- Dessert oder frisches Obst
- \*

## Lunch Buffet Business

13,80€ netto/ Pax

- Warm servierte Hauptkomponente mit Fleisch und passender vegetarischer Alternative, begleitet von ausgewählten Beilagen und Salat
- Dessert oder frisches Obst
- \*

*\*Empfohlen: Getränkepaket „Business“ - Details siehe Seite 16 "Getränke"*



Sollte keines der genannten Pakete Ihren Anforderungen entsprechen, erstellen wir gerne ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung!

# Gruppenfrühstück

\*Ab 8 Personen // Nur auf Vorbestellung (mind. 5 Werktage im Voraus)

## **Bayerisches Frühstück** *14,20€ brutto/ Pax*

Originale Weißwürste mit ofenfrischen Brezn, dazu klassischer Obazda, feine Käseauswahl, geräucherter Schinken und herzhaftes Bauernbrot.

## **Französisches Frühstück** *14,20€ brutto/ Pax*

Knuspriges Croissant mit Marmelade und Honig, Salami, Schinken, Käse und Butter, frisches Obst sowie Müsli mit Joghurt.

## **Englisches Frühstück** *14,20€ brutto/ Pax*

Baked Beans, Toast, knuspriger Bacon, Black Pudding, gegrillte Tomaten und Champignons, Spiegelei mit herzhaften Würstchen.

## **Amerikanisches Frühstück** *14,20€ brutto/ Pax*

Fluffige Pancakes mit knusprigem Bacon, Hash Browns, Toast, Spiegelei und Würstchen, serviert mit frischem Obst.

# Grillpakete

\*zum Außerhausverkauf verpackt, ohne Beilagen & Zubehör

## **Grillpaket (Klassisch)**

*9,05€ brutto/ Pax*

- 1 Bratwurst vom Schwein 100 gr
- 1 Schweinekamm/-kotelett 160 gr
- 1 Putensteak/ oder -Schnitzel 160 gr

## **Grillpaket Geflügel**

*9,20€ brutto/ Pax*

- 1 Geflügelbratwurst 100 gr
- 1 Hähnchenbrust 160 gr
- 1 Putensteak/ oder -Schnitzel 160 gr

## **Grillpaket Vegetarisch**

*10,90€ brutto/ Pax*

- 1 vegetarisches Soja-Steak 150 gr
- 1 Soja-Bratwurst 100 gr
- 1 Maiskolben 100 gr
- Grillkäse 100 gr

## **1 Flasche Ketchup/Senf/Mayonnaise**

*2,50€ brutto*

500-800 ml

# Mittags- und Abend Menü

## **Menü I -Klassisch**

*22,20€ netto/ Pax*

### **Vorspeise**

Vorspeisensuppe mit Einlage

### **Hauptgang**

Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Reis und Buttergemüse

### **Vegetarische Alternative**

Pilzrahmgeschnetzeltes mit Reis und Buttergemüse

### **Dessert**

Bayrische Creme mit Fruchtspiegel

## **Menü II -Regional**

*24,90€ netto/ Pax*

### **Vorspeise**

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe + optionale Fleischeinlage

### **Hauptgang**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Bohnengemüse

### **Vegetarische Alternative**

Spätzlepfanne mit Röstzwiebeln

### **Dessert**

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Die Menüauswahl dient als Vorschlag und kann je nach Veranstaltung, saisonaler Verfügbarkeit und organisatorischem Rahmen angepasst werden.

# Mittags- und Abend Menü

## **Menü III -Mediterran**

*22,80€ netto/ Pax*

### **Vorspeise**

Antipasti-Variation

### **Hauptgang**

Mediterrane Pasta mit Geflügel, Tomaten, Kräutern und mediterranem Ofengemüse

### **Vegetarische Alternative**

Mediterrane Pasta mit Ofengemüse

### **Dessert**

Panna Cotta mit Fruchtsauce

## **Menü IV -Business**

*23,50€ netto/ Pax*

### **Vorspeise**

Rohkost- und Salatvariation mit leichter Vinaigrette

### **Hauptgang**

Hähnchenbrust mit leichter Kräuterjus  
und Rosmarinkartoffeln mit saisonalem Marktgemüse

### **Vegetarische Alternative**

Gebratene Gemüsekomponente mit leichter Kräuterjus  
und Rosmarinkartoffeln mit saisonalem Marktgemüse

### **Dessert**

Mousse au Chocolat

Die Menüauswahl dient als Vorschlag und kann je nach  
Veranstaltung, saisonaler Verfügbarkeit und organisatorischem  
Rahmen angepasst werden.

# Mittags- und Abend Menü

## **Menü V -Premium**

*26,90€ netto/ Pax*

### **Vorspeise**

Feine Vorspeisensuppe nach Saison

### **Hauptgang**

Geschmorte Rinderkomponente mit kräftiger Jus  
mit Kartoffelstampf mit Kräutern und feinem Wurzelgemüse

### **Vegetarische Alternative**

Gebratene Pilz- und Gemüsekomponente auf Jus  
mit Kartoffelstampf mit Kräutern und feinem Wurzelgemüse

### **Dessert**

Crème Brûlée

Die Menüauswahl dient als Vorschlag und kann je nach  
Veranstaltung, saisonaler Verfügbarkeit und organisatorischem  
Rahmen angepasst werden.

# Fingerfood & Empfänge

## **Canapé-Paket „Classic“**

*9,20€ netto/ Pax*

Der klassische Empfangsbegleiter mit bewährten, herzhaften Komponenten.

### **Beispielsweise enthalten sind:**

- Canapés mit feinem Wurstaufschnitt
- Canapés mit Schinken
- Canapés mit verschiedenen Käsesorten
- Canapés mit Frischkäse oder vegetarischen Aufstrichen

\*Standardauswahl: 4 Canapés pro Person. Eine Erweiterung um jeweils zwei zusätzliche Varianten ist gegen einen Aufpreis von 3,90€ netto/Pax möglich.

Ideal für kurze Empfänge, Besprechungen oder klassische Stehformate.

## **Canapé-Paket „Regional“**

*10,50€ netto/ Pax*

Herzhaft, bodenständig und mit regionalem Charakter.

### **Beispielsweise enthalten sind:**

- Laugengebäck und kleine Brezelvariationen
- Mini-Weißwürste mit süßem Senf
- Häppchen mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten
- rustikale Brot- und Laugenhäppchen

\*Standardauswahl: 4 Canapés pro Person. Eine Erweiterung um jeweils zwei zusätzliche Varianten ist gegen einen Aufpreis von 3,90€ netto/Pax möglich.

Besonders geeignet für Veranstaltungen mit regionalem Bezug, lockere Abendveranstaltungen oder traditionelle Empfangsformate.

# Fingerfood & Empfänge

## **Canapé-Paket „Premium“**

*10,80€ netto/ Pax*

Für hochwertige Empfänge und besondere Anlässe mit exklusiverer Auswahl.

### **Beispielsweise enthalten sind:**

- Canapés mit Räucherlachs
- Canapés mit Roastbeef
- Canapés mit ausgewählten Käsespezialitäten
- vegetarische Premium-Canapés mit feinen Komponenten

\*Standardauswahl: 4 Canapés pro Person. Eine Erweiterung um jeweils zwei zusätzliche Varianten ist gegen einen Aufpreis von 4,50€ netto/Pax möglich.

Ideal für Jubiläen, gehobene Empfänge, Delegationen oder festliche Abendveranstaltungen.

# Fingerfood & Empfänge

## Ergänzungen & Zusatzkomponenten

*Auf Wunsch lassen sich alle Pakete um weitere Fingerfood-Elemente ergänzen.*

### Kalte Ergänzungen

- |  |                  |
|--|------------------|
| • Mini-Wraps in variierender Auswahl                   | 4,10€ netto/ Pax |
| • Fruchtspieße mit wechselnder Früchteauswahl          | 3,80€ netto/ Pax |
| • Rohkostvariation mit Kräuterdip                      | 3,70€ netto/ Pax |
| • Mini-Sandwiches mit verschiedenen herzhaften Belägen | 4,10€ netto/ Pax |
| • Caprese-Spieße mit Basilikum                         | 4,10€ netto/ Pax |
| • Käse-Trauben-Spieße                                  | 3,90€ netto/ Pax |
| • Mediterrane Antipasti-Auswahl                        | 4,30€ netto/ Pax |
| • Couscous-Salat mit Gemüse im Glas                    | 3,90€ netto/ Pax |
| • Mediterraner Nudelsalat im Glas                      | 3,80€ netto/ Pax |
| • Kartoffelsalat mit Kräutern                          | 3,55€ netto/ Pax |
| • Cole Slaw – cremiger Krautsalat                      | 3,55€ netto/ Pax |
| • Gurkensalat mit Dill                                 | 3,60€ netto/ Pax |
| • Tomaten-Basilikum-Salat                              | 3,70€ netto/ Pax |
| • Blattsalat mit Vinaigrette im Glas                   | 3,60€ netto/ Pax |

# Fingerfood & Empfänge

## Ergänzungen & Zusatzkomponenten

*Auf Wunsch lassen sich alle Pakete um weitere Fingerfood-Elemente ergänzen.*

### Warme Ergänzungen

- Flammkuchenstücke in variierender Auswahl *3,60€ netto/ Pax*
- Kartoffelrösti mit Kräuterquark *3,60€ netto/ Pax*
- Mini-Quiches in herzhafter Auswahl *4,20€ netto/ Pax*
- Mini-Frikadellen *3,50€ netto/ Pax*
- Mini-Schnitzel-Häppchen *3,90€ netto/ Pax*
- Chicken Nuggets *3,50€ netto/ Pax*
- Chicken Wings *3,90€ netto/ Pax*
- Zwiebelringe *2,50€ netto/ Pax*
- Mozzarella-Sticks *3,20€ netto/ Pax*
- Geflügelspieße *3,90€ netto/ Pax*
- Kartoffelspalten aus dem Ofen *3,30€ netto/ Pax*
- Blätterteigtaschen mit verschiedenen  
herzhaften Füllungen *4,20€ netto/ Pax*
- Mini-Pizzastücke *3,90€ netto/ Pax*
- Gemüse-Tempura *3,80€ netto/ Pax*

# Fingerfood & Empfänge

## Warme Komponenten & Schöpfgerichte

*Für längere Veranstaltungen oder umfangreichere Empfangsformate können zusätzlich warme Speisen oder Schöpfgerichte integriert werden.*

- Kräftige Rinder-, Hühner- oder Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage und frischen Kräutern *4,20€ netto/ Pax*
- Herzhafte Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern *4,40€ netto/ Pax*
- Cremige Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern + optionaler Fleischeinlage *0,60€ netto/ Pax* *4,60€ netto/ Pax*
- Würzige Gulaschsuppe mit Paprika *5,80€ netto/ Pax*
  - vegetarische Alternative: Deftiger Gemüse-Eintopf mit Paprika
- Kräftiges Chili con Carne mit Bohnen *5,50€ netto/ Pax*
  - vegetarische Alternative: Aromatisches Chili sin Carne
- Schwäbischer Linseneintopf nach süddeutscher Art + optionaler Fleischeinlage *0,60€ netto/ Pax* *4,90€ netto/ Pax*
- Deftiger Bauerneintopf mit Kartoffeln und Gemüse *5,50€ netto/ Pax*
  - vegetarische Alternative: Bauerneintopf mit saisonalem Wurzelgemüse

# Eventstationen & Spezielle Formate

Für besondere Veranstaltungen oder lockere Eventformate bieten wir verschiedene kulinarische Eventstationen an. Diese eignen sich besonders für Sommerfeste, Abendveranstaltungen, Empfänge oder größere Veranstaltungen und schaffen eine interaktive Atmosphäre, bei der sich Gäste ihre Speisen individuell zusammenstellen können.

Die Eventstationen können einzeln gebucht oder mit unseren Buffet- und Fingerfood-Angeboten kombiniert werden.

## **Hot-Dog-Station**

*8,55€ netto/ Pax*

Ein beliebtes Eventformat, bei dem Gäste ihren Hotdog individuell zusammenstellen können.

## **Beispielsweise enthalten sind:**

- Hotdog-Buns
- Würstchen
- verschiedene Saucen
- Auswahl an Toppings

Ideal für Sommerfeste, lockere Abendveranstaltungen oder informelle Events.

# Eventstationen & Spezielle Formate

## **Pasta-Station**

*ab 14,90€ netto/ Pax*

Frisch zubereitete Pasta mit verschiedenen Saucen und Zutaten.

### **Beispielsweise enthalten sind:**

- Pasta-Auswahl
- verschiedene Saucen (z. B. Tomatensauce oder Carbonara)
- Gemüse- oder Fleischkomponenten
- vegetarische Optionen

Besonders geeignet für Abendveranstaltungen oder größere Events.

## **BBQ-Station**

*ab 22,90€ netto/ Pax*

Grillstation für Veranstaltungen im Außenbereich.

### **Beispielsweise enthalten sind:**

- verschiedene Grillkomponenten
- Beilagen und Salate
- Saucen und Toppings

Ideal für Sommerfeste oder Outdoor-Veranstaltungen.

# Getränke

Für Veranstaltungen bieten wir Getränke in der Regel als Getränkepakete pro Person an. Die Preisgestaltung orientiert sich an der Dauer der Veranstaltung und schafft eine transparente sowie verlässliche Kalkulationsbasis.

## **Abrechnung nach Verbrauch (nur auf Anfrage)**

Eine Abrechnung nach Verbrauch ist grundsätzlich möglich, wird jedoch ausschließlich auf Anfrage angeboten und individuell im Angebot geregelt.

## **Erweiterungen & Markenwünsche**

Erweiterungen (z. B. Wein-/Sekt Auswahl, Longdrinks, Cocktails) sowie bestimmte Markenwünsche stellen wir gerne auf Anfrage.

*\*Hinweis zur Ausstattung: Eine Standardausstattung an Gläsern, einschließlich Wein- und Sektgläsern, steht vor Ort zur Verfügung (Details siehe Seite 18).*

# Getränkepakete

Unsere  
Empfehlung

## Essential

- Kaffee
- Tee

**ab 3,50€ netto / Pax**

## Business

- Kaffee
- Tee
- Wasser still/sprudel
- Softdrinks

**ab 6,90€ / Pax**

## Essential +

- Kaffee
- Tee
- Wasser still/sprudel

**ab 4,90€ / Pax**

## Business Reception

- Kaffee
- Tee
- Wasser still/sprudel
- Softdrinks
- Bier

**ab 8,90€ / Pax**

## Refreshment

- Wasser still/sprudel
- Softdrinks

**ab 4,90€ netto / Pax**

## Refreshment Reception

- Wasser still/sprudel
- Softdrinks
- Bier

**ab 6,90€ netto / Pax**

# Zusatzleistungen

## Service & Personal

Gerne stellen wir Ihnen erfahrenes Servicepersonal zur professionellen Begleitung Ihrer Veranstaltung bereit.

- Professionelle Betreuung von Buffets, Empfängen und Abendveranstaltungen
- Service an Getränkestationen und Ausgabepunkten sowie Tischservice
- Diskrete und aufmerksame Unterstützung während der gesamten Veranstaltung

*Die Abrechnung erfolgt individuell und aufwandsabhängig.*

## Eventmodule & besondere Wünsche

Für besondere Veranstaltungen können zusätzliche Module organisiert werden, z. B.:

- Foodtrucks
- Getränkewagen / mobile Bars
- besondere Cateringstationen
- individuelle Konzepte für Empfänge oder Events

# Equipment & Ausstattung

## Standardmäßig inklusive:

- weißes Geschirr
- Standardbesteck
- Gläser inkl. Wein- und Sektgläser
- weiße Papierservietten
- Präsentationsplatten und Buffetaufbauten



# Zusatzleistungen

- besonderes Geschirr oder Besteck
- Spezialgläser (z. B. Cocktailgläser, Longdrinkgläser, spezielle Tumbler)
- Stoffservietten
- Tischdecken und Hussen
- Stehtische und Eventmöbel
- Dekoration & Eventgestaltung



Gerne unterstützen wir Sie über die genannten Zusatzleistungen hinaus bei der individuellen Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

# **Zusatzleistungen**

## **Tischdekoration**

- saisonale oder thematische Dekoration
- Kerzen- und Blumendekoration
- individuelle Eventgestaltung
- Dekoration nach Aufwand

## **Lieferung & Logistik**

- Lieferung innerhalb der Kaserne möglich (zzgl. Lauf-/Transportkosten nach Aufwand)
- Transport/Handling nach Absprache
- Abholung im CSSC möglich

# **Location**

## **Gebäude 36 · Wilhelmsburgkaserne**

Unsere Veranstaltungen finden im CSSC (Gebäude 36) innerhalb der Wilhelmsburgkaserne statt. Die Räumlichkeiten eignen sich ideal für Konferenzen, Meetings, Empfänge sowie Abendveranstaltungen. Der große Veranstaltungsraum kann flexibel genutzt und durch feste Trennwände in mehrere Bereiche unterteilt werden.

### **Raumkapazität**

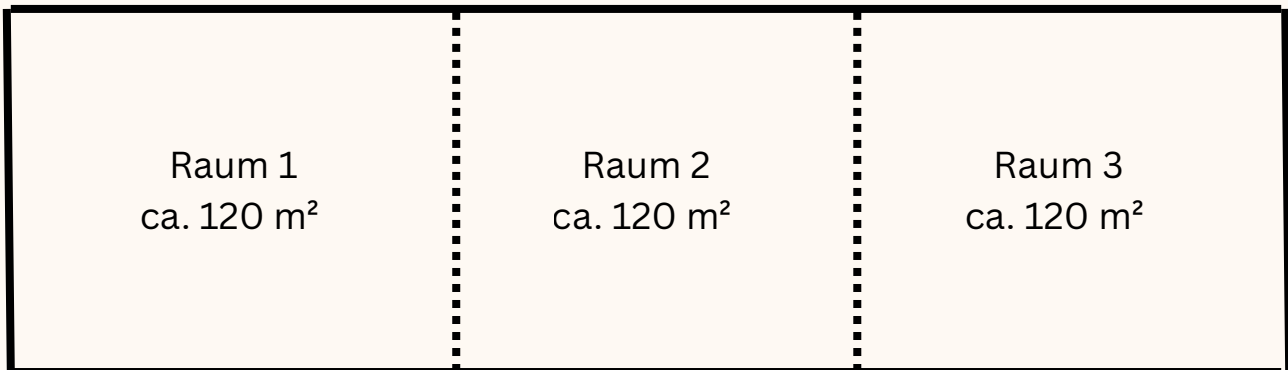
- flexibel nutzbare Veranstaltungsfläche
- Veranstaltungen mit bis zu ca. 200 Personen möglich

### **Ausstattung**

- WLAN im Gebäude vorhanden
- Terrasse nutzbar
- Sanitäreanlagen vor Ort
- flexible Raumaufteilung durch feste Trennwände
- geeignet für Konferenzen, Empfänge und Veranstaltungen

# Raumaufteilung

*Drei flexibel kombinierbare Veranstaltungsräume à ca. 120 m<sup>2</sup> – individuell anpassbar an Ihre Veranstaltungsanforderungen.*



*Die Raumstruktur ermöglicht eine vielseitige Nutzung – von kleinen Meetings bis hin zu großflächigen Veranstaltungen.*

## **Flexible Nutzungsmöglichkeiten**

- einzeln oder als Gesamtfläche nutzbar
- variable Raumaufteilung durch feste Trennwände
- ideal für Konferenzen, Meetings und Empfänge
- parallele Veranstaltungen problemlos realisierbar

# Layout Betreuungsraum 1



## **Ausstattung:**

- 3x Rechteckiger Tisch
- 3x Quadratischer Tisch
- 2x Loungetisch
- 1x Loungebank
- 5x Loungesessel
- 30x Stühle
- 3x Raumteiler

## Layout Betreuungsraum 2



### **Ausstattung:**

4x Stehtisch

10x Barhocker

3x Quadratischer Tisch

12x Stühle

4x Loungetisch

2x Loungebank

9x Loungesessel

2x Raumteiler

# Layout Betreuungsraum 3



## **Ausstattung:**

8x Rechteckiger Tisch

1x Runder Tisch

50x Stühle

2x Raumteiler

# Außenbereich



**Ausstattung:**  
15x Tische  
57x Stühle  
3x Sonnenschirme

# **Nutzungsbestimmungen für die Betreuungsräume**

- Grundsätzlich ist das Layout der Betreuungsräume nicht zu verändern!
- Layoutveränderungen sind grundsätzlich durch Personal der Truppe, in vorheriger Absprache mit dem Betreiber, durchzuführen.
- Nach Ende der Veranstaltung ist das ursprüngliche Layout unverzüglich wieder herzustellen.
- Schäden / Mängel am Mobiliar sind unverzüglich dem Kasernenkommandanten zu melden.
- Buchungen der Betreuungseinrichtung sind über die Firma S.O.C. Catering UG durchzuführen.

# **Organisation & Ablauf**

Wir begleiten Ihre Veranstaltung von der Anfrage bis zur Durchführung professionell und zuverlässig.  
Nach Eingang Ihrer Anfrage erstellen wir innerhalb von *48* Stunden ein individuelles Angebot.

## **Planung**

Beratung und Abstimmung des Cateringkonzepts  
Auswahl der Speisen, Getränke und Zusatzleistungen  
Individuelle Anpassung der Pakete möglich.

## **Bestätigung & Änderungen**

Änderungen der Gästezahl sowie Anpassungen am Menü sind bis *10* Werktagen vor der Veranstaltung möglich.

Die finale Gästezahl gilt als Grundlage für die Abrechnung.

# **Organisation & Ablauf**

## **Veranstaltungsort**

Unsere Cateringleistungen erbringen wir im CSSC (Gebäude 36) sowie innerhalb der gesamten Liegenschaft. Gerne liefern wir Ihre Bestellung gegen Aufpreis direkt an den gewünschten Veranstaltungsort oder stellen diese zur Abholung bereit.

## **Aufbau & Raumorganisation**

Der Auf- und Abbau sowie die Einrichtung des Veranstaltungsraums erfolgt grundsätzlich durch den Veranstalter, sofern nicht separat beauftragt.

## **Hinweise**

Catering ist grundsätzlich ab *15* Personen möglich.

Preise verstehen sich, wenn nichts anderes angegeben, *netto zzgl. MwSt.* und werden pro Person angegeben.

Weitere Leistungen und individuelle Wünsche erstellen wir gerne auf Anfrage.

# Preisgestaltung

Unsere Preise werden transparent und bedarfsgerecht kalkuliert. Je nach Veranstaltungsformat, Personenzahl und Ablauf arbeiten wir mit Pauschalen pro Person und – bei erweiterten Anforderungen – mit einer individuellen Gesamtkalkulation.

## Die Preisgestaltung richtet sich insbesondere nach:

- Personenzahl (PAX)
- Veranstaltungsart und Leistungsumfang
- Zeitfenster und Veranstaltungsdauer
- Lieferung & Logistik innerhalb der Kaserne
- Zusatzleistungen



### Individuelle Angebote

Sollte keines unserer Pakete exakt passen oder besteht besonderer Organisations- bzw. Servicebedarf, erstellen wir gerne ein maßgeschneidertes Angebot. So stellen wir sicher, dass Leistung, Ablauf und Preis verlässlich planbar und passend zu Ihrer Veranstaltung kalkuliert sind.

# Zahlungsarten & -bedingungen

## Zahlungsbedingungen

Die Abrechnung erfolgt nach der Veranstaltung auf Rechnung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen, sofern im Angebot bzw. in der Auftragsbestätigung nichts Abweichendes vereinbart ist.

Alternativ besteht die Möglichkeit, die Zahlung vor Ort in bar oder per Kartenzahlung vorzunehmen.

Für NATO- bzw. dienstliche Auftraggeber können abweichende Zahlungsmodalitäten gelten. Diese werden im Einzelfall abgestimmt und im Angebot verbindlich festgehalten.

## Zahlungsmöglichkeiten

- Zahlung auf Rechnung
- Kartenzahlung vor Ort (inkl. kontaktlos)
- Barzahlung vor Ort
- Vorkasse (nach Absprache)

## Stornierung

Im Falle einer Stornierung gelten die Regelungen gemäß AGB. Ab *7 Werktagen* vor Veranstaltung werden *50 %* berechnet, ab *3 Werktagen* vor Veranstaltung werden *100 %* des vereinbarten Auftragswertes fällig.

# Hygiene & Qualität

## **Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Standards**

Die Lebensmittelsicherheit und die gleichbleibende Qualität unserer Leistungen haben bei S.O.C. Catering höchste Priorität. Sämtliche Prozesse - von der Warenannahme über Lagerung und Produktion bis zur Ausgabe - erfolgen nach klar definierten Abläufen und unter Einhaltung der jeweils geltenden gesetzlichen Anforderungen.

## **HACCP & interne Kontrollen**

Unsere Arbeitsabläufe orientieren sich am HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dadurch stellen wir sicher, dass hygienerelevante Risiken systematisch bewertet, überwacht und dokumentiert werden.

## **Personal & Schulung**

Unser Team wird regelmäßig geschult, insbesondere in den Bereichen:

- Lebensmittelhygiene und Arbeitsschutz
- Infektionsschutz (gemäß gesetzlichen Vorgaben)
- interne Standards zur sicheren Speisenproduktion und -ausgabe

## **Produktqualität & Lieferkette**

Wir legen Wert auf:

- sorgfältig ausgewählte Produkte und Lieferanten
- fachgerechte Lagerung und temperaturgeführte Prozesse
- strukturierte Qualitätskontrollen im laufenden Betrieb

## **Allergene & Kennzeichnung**

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen stellen wir im Rahmen der Angebots- und Veranstaltungsplanung sowie auf Anfrage zur Verfügung.

# Auszug der AGB

Die nachstehenden Regelungen stellen einen Auszug aus den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der S.O.C. Catering UG dar. Die vollständigen AGB werden dem Auftraggeber auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

## **Angebot und Vertragsschluss**

Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Ein verbindlicher Vertrag kommt erst mit der schriftlichen Bestätigung des Angebots durch den Auftraggeber zustande.

## **Gästezahl**

Die endgültige Anzahl der Gäste ist spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Zahl bildet die Grundlage für die Abrechnung.

## **Preise**

Alle Preise verstehen sich, sofern nicht anders angegeben, netto zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## **Zahlungsbedingungen**

Die Abrechnung erfolgt nach Veranstaltungsdurchführung auf Rechnung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen. Alternativ bieten wir die Möglichkeit zur Zahlung vor Ort in Bar oder per Kartenzahlung an.

## **Stornierung**

Im Falle einer Stornierung gelten folgende Regelungen:

Ab 7 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des vereinbarten Auftragswertes

Ab 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn: 100 % des vereinbarten Auftragswertes

## **Haftung**

Der Auftraggeber haftet für Schäden an Räumlichkeiten, Ausstattung oder Inventar, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter oder Gäste verursacht werden. Schäden sind unverzüglich dem Kasernenkommandanten zu melden.

## **Schlussbestimmungen**

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

# **Buchungsformular**

Für eine schnelle und strukturierte Bearbeitung Ihrer Veranstaltungsanfrage bitten wir Sie, unser Online-Buchungsformular zu nutzen.

Scannen Sie hierzu einfach den QR-Code und füllen Sie das Formular aus. Unser Team prüft Ihre Anfrage und erstellt in der Regel innerhalb von 48 Stunden ein individuelles Angebot.



# Buchungsformular

Sollte das Onlineformular nicht verfügbar sein oder bevorzugen Sie eine direkte Kontaktaufnahme, können Sie Ihre Anfrage auch per E-Mail an uns senden:

***event@catering.soc-group.eu***

Bitte geben Sie auch in diesem Fall die unten genannten Informationen an, damit wir Ihre Anfrage schnell bearbeiten können.

- Name / Organisation
- Ansprechpartner
- E-Mail-Adresse und Telefonnummer
- Art der Veranstaltung
- Datum und Uhrzeit der Veranstaltung
- Anzahl der Gäste (PAX)
- gewünschtes Catering- oder Getränkepaket
- Veranstaltungsort innerhalb der Kaserne (falls abweichend vom CSSC)
- besondere Wünsche oder Anforderungen
- Ernährungsformen oder Allergien

# Kontakt

S.O.C. Catering UG  
CSSC Gebäude 36  
Stuttgarter Straße 199  
89081 Ulm

Ulm@catering.soc-group.eu  
+49 (0) 69 2475 446-70



Angebot einfach & schnell online anfragen!  
& eine Antwort innerhalb von 48h sichern.

Buchhaltung:  
accounting@catering.soc-group.eu  
+49 (0) 69 2475 446-71





