

PREISLISTE

CATERING & VERLEIH

Stand: Februar 2021

Büffet-Vorschläge

Menü-Vorschläge

Gourmethappen

Löffelspezialitäten

Spezialitäten auf kleinem Teller

Canapés & Fingersandwiches

Vorspeisen

Suppen

Hauptgänge

Spezialitäten aus der Röhre

Desserts

Backwaren & Käsespezialitäten

Getränke

Besteck, Geschirr & Co.

Gastrogeräte & Mobiliar

Personal



INHALT

CATERING

Büffet-Vorschläge	3
Menü-Vorschläge	10
Kleine Speisen für Empfänge	
Gourmethappen	14
Löffelspezialitäten	15
Spezialitäten auf kleinem Teller	17
Canapés & Fingersandwiches	19
Speisen für individuelle Zusammenstellungen	
Vorspeisen	21
Suppen	24
Hauptgänge	25
Spezialitäten aus der Röhre	27
Desserts	28
Backwaren & Käsespezialitäten	29
Getränke	30

VERLEIH

Besteck, Geschirr & Co.	32
Gastrogeräte & Mobiliar	35
Personal	38
Impressum	39
Allgemeine Geschäftsbedingungen	40

BÜFFET-VORSCHLÄGE

BLAUES LÄNDCHEN 22,50 € P.P.

Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs am Stück mit Auswahl von Dips;

Angemachte Rohkost- und Blattsalate mit Sprossen

und Kürbiskernen;

Variation von der Pute mit Waldorfsalat;

Schinkenspezialitäten mit Mixed Pickles;

Brot- und Brötchenauswahl mit Buttersortiment

Suppe

Aufgeschlagenes »Nastätter Rieslingschaumsüppchen«

mit Gartenkräutern und Croûtons

Hauptgang

Saftig gebratener Krustenbraten mit Altbiersauce, dazu

Kartoffelsahnegratin und frisches Gemüse vom Markt

Dessert

Dessertvariation »Blaues Ländchen«:

Joghurt-Vanillecreme auf Orangensauce, Heimische Wald-

beerengrütze mit Mandelschaum, Pochierte Karamellcreme,

Kokosnussmousse mit Früchten garniert

ITALIEN 19,50 € P.P.

Vorspeisen

Italienische Spezialitätenplatte mit Mortadella, Parmaschinken, Original Coppa, und Mailänder Edelsalami; Antipasti (kurz angebratenes Gemüse und dann mariniert); Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Balsamicoessig und Olivenöl mariniert; Ciabatta und Salzbutter

Suppe

Minestrone mit feinen Nüdelchen

Hauptgang

Bunte Nudeln mit verschiedenen Saucen;

Lachslasagne mit Mozzarella gratiniert

Dessert

Tiramisu mit Obst umlegt;

Cappuccino-Mousse mit Amaretti;

Panna Cotta auf Himbeersauce

Marsalacreme mit Pistaziensahne

BAYERISCHES BÜFFET 19,50 € P.P.

Vorspeisen

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln;

Kräuter-Kartoffelsalat; Bayrischer Wurstsalat;

Auswahl von Laugengebäck und Brezeln mit Butter

Hauptgang

Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf;

Saftig gebratener Schweinebraten mit Altbiersauce

Bayrisch Kraut und Semmelknödel;

Ofenfrischer Fleischkäse

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeersauce;

Frischer angemachter Obatzter;

Apfelweingrütze mit Rumsauce;

Bayrische Käseplatte mit Trauben

FEINSCHMECKER BÜFFET 35,50 € P.P.

Vorspeisen

Mild marinierte Kalbstafelspitz mit sortierten Waldpilzen;
Französische Terrinen und Pastetenauswahl mit Wildpreiselbeeren;
Auswahl verschiedener Edelräucherfischen mit diversen Saucen;
Verschiedene Filets mit Lebermousse dressiert
und Cumberland Sauce;
Auswahl von Cocktailgebäck mit Butter

Hauptgang

Zart rosa gebratenes Roastbeef unter der
Kräuterkruste mit Schalottenjus;
Buntes Gemüse vom Markt und Kartoffelstrudel;
Edelfischpfanne mit Gemüsereis

Dessert

Mousse au Chocolat;
Orangenparfait mit Calvadosäpfel;
Buntes Cremeeis aus dem Eiskristall;
Käsevariation mit Früchten

AROUND THE WORLD 47,90 € P.P.

China »The Great Wall«

Gerichte aus dem Wok von Rind, Poularde und Gambas süß-sauer oder feurig-Pikant mit Basmatireis und Lychees

USA »Baby Kay's Saloon«

Spare Ribs, Schwertfisch vom Grill
Käsekuchen, Erdnusskuchen

Frankreich »Chez Pierre«

Meeresfrüchte und Austern Bar, Coq au Vin mit
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin Tarte Tatin, weißes
und braunes Mousse au Chocolat

Deutschland »Frankfurter Stub«

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen, Tafelspitz mit grüner
Sauce, Rote Grütze mit Vanillesauce, Streuselkuchen

Italien »Trattoria da Giuseppe«

Antipasti Misti, Tortelloni, Tortellini, Spaghetti & Taglierini mit
Pesto, Carbonara, Napolitana oder Meeresfrüchte-Sauce,
Parmigiano & Gorgonzola, Gelati und Tiramisu

Japan »Kyoto Sushi Bar«

Nigri Sushi & Maki Sushi, Sashimi, Sake

Irland »O'Connor's Pub«

Geräucherter Irischer Lachs, Steak & Kidney Pie;
Lammrücken mit Minzsauce

VEGETARISCHES BÜFFET 21,50 € P.P.

Vorspeisen

Marinierter Tofu;

Fenchelsalat mit Paprika, Tomaten und Orangenspalten;

Roter und schwarzer Linsensalat;

Brokkoli-Radieschen-Salat;

Pikante Gemüsesülze mit Saucenauswahl;

Windbeutel mit Frischkäsecreme;

Kürbiskern- und Vollkornbrot, Vollkorng Gebäck;

Suppe

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit Pistaziensahnehaube

Hauptgang

Gemüsestrudel im Blätterteigmantel mit Edelrahmkäse;

Gefüllte Champignons mit Kräuterschaum;

Grünkernbraten auf Tomatenbasilikumsauce

Dessert

Obstauflauf mit Vanilleschaum;

Tiramisu mit exotischen Früchten;

Joghurt-Cassiscreme

GABELBÜFFET 27,50 € P.P.

Ideal für lockere und leckere Anlässe:

Die Spezialitäten sind in kleinen mundgerechten Stücken angerichtet und können bequem mit der Gabel gegessen werden.

Vorspeisen

Entencarpaccio mit rosa Pfeffer und Thymian;

Vitello tonnato vom Kalbsfilet;

Ausgestochene Mozzarella Kugeln mit Cherrytomaten frischem Basilikum und Balsamico Essig;

Auswahl von Edelräucherfischen mit verschiedenen Dips,

Melonenauswahl mit Parmaschinken;

Cocktailgebäck und Buttersortiment

Hauptgang

Kleine asiatische Frühlingsrollen mit süß-sauren Saucen;

Scampi im Ausbackteig

Dessert

Bunter frischer Beerenteller mit Grappasauce;

Windbeutelpyramide mit Karamellfäden;

Waldbeerentörtchen mit Vanillecreme und Pistazien;

Feine Pralinés und Trüffel;

Auswahl von Käse-Köstlichkeiten

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ 1 17,80 € P.P.

Aufgeschlagenes Kräuterrahmsüppchen mit Croûtons

...

Gefüllte Poulardenbrust mit Estragonsauce, dazu frisches
Gemüse vom Markt und Tagliatelle

...

Rote Grütze mit Vanille-Mandelsauce

MENÜ 2 21,90 € P.P.

Bunte knackige Blattsalate mit Sprossen
und Sonnenblumenkörnern

...

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Tomatenbutter,
Rahmkraut und Rissolée-Kartoffel

...

Creme Caramel mit frischen Früchten

MENÜ 3 24,50 € P.P.

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter
grüner Sauce und frischem Salatbouquet

...

Waldpilzkraftbrühe mit Pistazienklößchen
und Sesamstangen

...

Rösche Entenbrust mit eigener Jus,
dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln

...

Mandelcreme mit Cassissauce

MENÜ 4 27,90 € P.P.

Lachstatar mit Limonen-Creme-Fraiche
und Kartoffel-Lauchrösti

...

Duo von Tomatenschaumsuppe und
Kürbiskerncremesuppe

...

Rinderfilet Mignon mit Sherrysauce,
Mandelbroccoli und Pilzkartoffelgratin

...

Joghurt-Vanillecreme auf Orangensauce

MENÜ 5 37,90 € P.P.

Vorspeisenvariation: Antipasti, Vitello tonnato, gebratene Schmetterlingsscampi und Carpaccio vom Kalbstafelspitz

...

Zopf von Zander und Lachs mit Gemüseperlen auf Rieslingsauce

...

Saftig gebratene Schweinemedallions mit Tomaten-Concassée und Mozzarella gratiniert in Portweinsauce, dazu Ratatouille und Mohnplätzchen

...

Panna Cotta auf Himbeerspiegel

MENÜ 6 49,90 € P.P.

Gänseleberparfait mit Birnenconfit und Sesambrioche

...

Rucolasalat mit Parmesanspänen und gebratenen Gambas mit Knoblauch-Kräuterbutter

...

Klare Tomatenessenz mit Heilbuttrose

...

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, buntes Gemüsebouquet und Kartoffeltaler mit Trüffel

...

Dessertsymphonie mit Mousse, hausgemachtem Kokosnussparfait und warmem Früchtestrudel auf Waldbeerensauce

GOURMETHAPPEN

WARM SERVIERT

Unsere Gourmethappen, ob kalt oder warm serviert, ist besonders gut geeignet für Cocktail-Partys und festliche Empfänge.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück
oder 10 % Mindermengenaufschlag

G-1001	Kurpflaume in Grillspeck oder Schinken	1,50 €
G-1002	Minibratwurst in Hot-Sauce	1,50 €
G-1003	Gebratene Fleischbällchen in Chilisauce	1,50 €
G-1004	Gebackene Schinkenwürfel mit Ananas	1,70 €
G-1005	Gemüsespieße im Backteig	1,90 €
G-1006	Gebackene Champignon im Kräuterdip	1,90 €
G-1007	Pochierte Teigtasche in Käsesauce	2,10 €
G-1008	Chicken-Crossis mit Honigdip	1,90 €
G-1009	Minifrühlingsrollen mit Sojasauce	2,80 €
G-1010	Kleine Blätterteigpastetchen mit Ragout fin	3,00 €
G-1011	Ausgestochener Zwiebelkuchen	2,80 €
G-1012	Quiche Lorraine mit Broccoli und Eismeershrimps	3,00 €
G-1013	Quiche Lorraine (Speck-Zwiebeltorte)	3,00 €
G-1014	Gemüsetorte nach Wahl	3,00 €
G-1015	Frittierte Käsesticks	3,00 €
G-1016	Halbe Riesengarnele in der Kräuterkruste	3,50 €
G-1017	Craved Lachs auf Rösti mit Schnittlauch Crème fraîche	4,00 €

Angegebene Preise pro Stück.

KALTE SPEZIALITÄTEN

G-1018	Frischkäsecreme in Croustades dressiert	1,70 €
G-1019	Kräcker mit Schnittlauchcreme	1,70 €
G-1020	Lebermousse auf Pumpernickeltaler	1,90 €
G-1021	Schinkenmousse im Pastetchen dressiert	1,90 €
G-1022	Geflügelcocktail mit Currysauce im Blätterteigpastetchen	1,90 €
G-1023	Crissini mit Parmaschinken	2,10 €
G-1024	Crevetten mit Cocktailsauce im Fischfleuron	2,00 €
G-1025	Fischtatar im Blätterteigfleuron	2,10 €
G-1026	Hummercocktail in der Muschelschale	6,50 €

Angegebene Preise pro Stück.

LÖFFELSPEZIALITÄTEN

KALT SERVIERT

Von Etageren oder Tablettis bieten wir kleine Snacks in Löffeln mit Cocktail-serviette an, die sich bequem im Stehen essen lassen.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück
oder 10 % Mindermengenaufschlag

L-1001	Kräuterfrischkäse	1,90 €
L-1002	Angemachter »Spundekäs«	1,90 €
L-1003	Avocadomousse	2,00 €
L-1004	Tomate-Mozzarella mit Basilikum	1,90 €
L-1005	Asiatischer Gemüsesalat mit Soja	1,90 €
L-1006	Pinienbrot mit Gorgonzola	2,10 €
L-1007	Brie mit schwarzem Trüffel	9,70 €
L-1008	Original Schweizer Bündnerfleisch mit Spargel gefüllt	4,50 €
L-1009	Pfifferlingsülze mit Parmaschinken	3,50 €
L-1010	Geflügelcocktail	3,50 €
L-1011	Serrano Schinken mit Melonenspalten	2,80 €
L-1012	Marinierte Crevetten	3,00 €
L-1013	Räucherfischtatar	2,90 €
L-1014	Verschiedene Sushi mit Shrimps, Lachs und Nori Blättern	4,00 €
L-1015	Lachswürfel, mariniert im Kartoffelnest	3,70 €
L-1016	Hummer mit Limetten und Mangoschiffchen	7,50 €
L-1017	Wachtelei mit Sevruqa Kaviar und Limonen-Crème fraîche	9,50 €

Angegebene Preise pro Stück.

DESSERT-SPEZIALITÄTEN

L-1018	Topfen mit Waldbeeren	2,70 €
L-1019	Pistazienterrine	2,70 €
L-1020	Schoki mit Mousse au Chocolat	3,00 €
L-1021	Holunderfrüchte mit Staubzucker	3,00 €
L-1022	Marinierte Beeren mit Vanillezucker	3,00 €
L-1023	Kokosnusscreme	3,00 €
L-1024	Cappuccinomousse	3,00 €
L-1025	Champagnertrüffel	4,00 €

Angegebene Preise pro Stück.

SPEZIALITÄTEN AUF KLEINEM TELLER

Unsere Snacks auf kleinen Tellern mit Cocktailserviette können bequem im Stehen gegessen werden.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück
oder 10 % Mindermengenaufschlag

KALTE SPEISEN

T-1001	Bauernbrot mit grober Leberwurst	3,80 €
T-1002	Pumpernickel mit Frischkäse und Schnittlauch	3,80 €
T-1003	Obatzter mit Minibrezeln	3,80 €
T-1004	Räucherfischcreme auf Pitabrot	4,00 €
T-1005	Matjes Tatar auf Pumpernickel, verschieden angemacht	4,00 €
T-1006	Räucherlachsrollchen	4,30 €

Angegebene Preise pro Person.

WARME SPEISEN

T-1007	Quiche Lorraine mit Sauerrahm	3,80 €
T-1008	Süß-saure Schinkensülze mit Frankfurter Grüner Sauce und Bratkartoffeln	3,80 €
T-1009	»Boudin Noir« Blutwurst auf Kartoffelscheiben mit Apfelsalat Röstzwiebeln	3,80 €
T-1010	Nürnberger Würstchen mit Senf und Baguette	3,80 €
T-1011	Kalbfleischpflanzerl mit Barbecue und Baguette	3,80 €
T-1012	Mild geräucherte Forelle auf Rösti	4,00 €
T-1013	Rösche Entenbrust mit eigener Sauce, dazu feines Gemüse und Sahnegratin	4,80 €
T-1014	Zander auf der Haut gebraten an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	4,90 €
T-1015	Lammkoteletts mit Bohnenscheiterhaufen, dazu Rosmarinkartoffeln und Jus	5,80 €
T-1016	King Tiger Prawns in Mango-Papaya-Chutney	7,80 €

T-1017	Ausgehöhlte Kartoffelchen mit Limonen-Crème fraîche und Kaviar	11,90 €
T-1018	Apfeltarte mit Foie Gras	18,90 €
T-1019	Pastetchen mit Hummerragout	12,90 €
T-1020	Buchweizenblinis mit Sevruga Kaviar und Limonen-Crème fraîche	17,50 €

Angegebene Preise pro Person.

KÄSE UND DESSERT

T-1021	Gorgonzola und Mascarpone in Sellerie	5,50 €
T-1022	Käsewürfel mit Trauben	5,50 €
T-1023	Früchteküchlein	4,90 €
T-1024	Mini-Apfeltarte auf Vanille Sauce	5,80 €
T-1025	Lauwarmer Aprikosenstrudel	5,80 €

Angegebene Preise pro Person.

BESONDERE GOURMETHAPPEN

T-1026	Hummermedaillon	6,90 €
T-1027	Gänselebermousse mit Portweintrabe	8,50 €
T-1028	Rose vom Mönchskopfkäse	2,50 €
T-1029	Sevruga Kaviar auf Wachtelei	9,90 €

Angegebene Preise pro Stück.

CANAPÉS & FINGERSANDWICHES

VON ALLEM ETWAS

Unsere reichhaltig belegten Canapés und Fingersandwiches erhalten Sie wahlweise auf folgenden **Brot- und Brötchensorten:**

- Weißbrot
- Roggenbrötchen
- Vollkornbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Tafelbrötchen

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück
oder 10 % Mindermengenaufschlag

K-1001	Gekochter Schinken	2,20 €
K-1002	Salami	2,20 €
K-1003	Auswahl von Wurstsorten	2,20 €
K-1004	Roher Knochenschinken	2,20 €
K-1005	Schweinebraten	2,20 €
K-1006	Kassler	2,20 €
K-1007	Französische Minipasteten-Auswahl	3,00 €
K-1008	Parmaschinken	2,80 €
K-1009	Gebratene Hähnchenbrust	2,50 €
K-1010	Zart-rosa gebratenes Roastbeef	3,00 €
K-1011	Original Schweizer Bündnerfleisch	3,50 €
K-1012	Graved Lachs	2,50 €
K-1013	Edelrauchlachs	2,50 €
K-1014	Lachstatar mit Limetten	2,70 €
K-1015	Geräuchertes Forellenfilet	2,30 €
K-1016	Grönlandshrimps mit Cocktailsauce	2,80 €
K-1017	Garnelen mit Limonen-Crème fraîche	3,00 €
K-1018	Fisch-Terrine	3,00 €
K-1019	Mild geräucherter Heilbutt	3,00 €
K-1020	Finkenwerder Räucheraal	3,00 €

Angegebene Preise pro Stück.

VEGETARISCH

T-1021	Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Confit	2,00 €
T-1022	Avocadocreme	2,00 €
T-1023	Tomate-Mozzarella mit Pesto	2,00 €
T-1024	Schafskäse mit schwarzen Oliven	2,00 €
T-1025	Camembert	2,00 €
T-1026	Frischkäse	2,00 €
T-1027	Würziger Schnittkäse	2,20 €

Angegebene Preise pro Stück,

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

KV-1001	Bunte sommerliche Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings	7,50 €
KV-1002	Angemachte Rohkostsalate mit Sprossenvariation und Kürbiskernen	7,50 €
KV-1003	Buntes Salatbouquet mit Trüffelvinaigrette	9,50 €
KV-1004	Antipasti vom Feinsten: mariniertes kurz gebratenes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl	10,90 €
KV-1005	Knackiger Feldsalat mit gebratener Wachtel	9,60 €
KV-1006	Bunte Melonenvariation mit Edelrauchschinken	10,50 €
KV-1007	Geflügelcocktail mit Ananas, frischen Champignons und Currysauce	11,50 €
KV-1008	Mild marinierter Craved Lachs mit Honig-Senfsauce	12,50 €
KV-1009	Italienische Vorspeisenspezialitäten	13,50 €
KV-1010	Geräucherter Putenschinken mit Waldorfsalat	12,50 €
KV-1011	Auswahl von kalten Bratenspezialitäten mit Sauce Remoulade	12,50 €
KV-1012	Marinierte Entenbrustscheiben in Himbeeressigdressing mit rosa Pfeffer	12,90 €
KV-1013	Frische Französische Enten-und Gänseleberterrinen auf Birnen-Confit	15,90 €
KV-1014	Vitello tonnato Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und Kapern	16,50 €
KV-1015	Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Balsamicoessig	15,50 €
KV-1016	Marinierte Eismeerstimpis mit Cocktaildressing	13,50 €

KV-1017	Edelfischvariationen mit verschiedenen Dips	14,50 €
KV-1018	Pastetenauswahl auf Wildpreiselbeeren und Holunderspiegel	13,50 €
KV-1019	Junger gefüllter Wildschweinerücken mit Backpflaumen auf leichtem Meerrettich- Ingwerschaum	12,50 €
KV-1020	Hirschkalbsrücken mit Marzipanapfel und gefüllter Preiselbeerbirne	16,50 €
KV-1021	Kleine Kalbsfiletmignons mit Lebermousse garniert	17,90 €
KV-1022	Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pesto	16,50 €
KV-1023	Zart rosa gebratenes Roastbeef und saftiger Kalbsrücken mit grüner Sauce	15,50 €
KV-1024	Hummercocktail mit Sauce Aioli	18,90 €
KV-1025	Gänseleberparfait mit Birnenconfit und rosa Pfeffer	25,50 €

Angegebene Preise pro Person.

WARMER VORSPEISEN

WV-1001	Chinesische Glasnudeln mit knackigem angeschwenktem Thai-Gemüse und Sprossen	7,90 €
WV-1002	Milder Schafskäse mit Ahornsirup gratiniert	8,50 €
WV-1003	Gemüestrudel mit Edelrahmkäse auf Tomatenschaum	8,50 €
WV-1004	Tortelloni mit Ricotta Käse gefüllt auf Kräutersauce	8,50 €
WV-1005	Edelrauchlachs auf Kartoffel-Lauchküchlein mit Schnittlauchsauc und Limonen-Creme-Fraiche	10,90 €
WV-1006	Grüne Bandnudeln mit Lachsstreifen	9,60 €
WV-1007	Lachslasagne auf Kräuterschaum	9,90 €
WV-1008	Seezungenschleifchen auf Hummersauce und Gurkenperlen	15,90 €
WV-1009	Medaillon von Lachs und Zander auf Pernod-Safranschaumsauce mit grünen Bandnudeln und Gemüseperlen	16,50 €
WV-1010	Gebratene Steinpilze in Rahm mit kleinen hausgemachten Semmelknödeln	16,50 €
WV-1011	Gebratene Waldpilze mit Trüffelrisotto	18,50 €
WV-1012	Gebratene Schmetterlingsscamps auf Tomaten-Concassée	16,50 €
WV-1013	Gebratene Hummerkrabben mit Pestobutter	20,50 €
WV-1014	Gebratene Kalbsbries im Kokosmantel auf Sherrysauce und Thymiannüdelchen	17,50 €

Angegebene Preise pro Person.

SUPPEN

S-1001	Hühnersuppe mit Kräuterflädle und Fleischeinlage	3,50 €
S-1002	Minestrone mit feinen Nudeln	3,50 €
S-1003	Tomatenschaumsuppe mit Basilikumsahnehaube	4,00 €
S-1004	Gemüsecremesuppe mit geröstetem Sesam	4,00 €
S-1005	Käserahmsuppe mit gerösteten Brotcroûtons	4,00 €
S-1006	Hausgemachte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Majoran	4,00 €
S-1007	Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt	4,50 €
S-1008	Kalte Gurkenschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen	4,50 €
S-1009	Gazpacho Andalouse (kalte Tomatensuppe)	4,50 €
S-1010	Melonensüppchen mit Orangennocken	4,50 €
S-1011	Doppelte Rinderkraftbrühe mit gefüllten Morcheln	5,50 €
S-1012	Currysuppe mit Eismeershrimps	5,90 €
S-1013	Klare Steinpilzessenz mit Royal	6,50 €
S-1014	Oxtail Clair unter der Blätterteighaube	6,50 €
S-1015	Pot-au-feu aus Geflügel, Rind oder Lamm	7,00 €
S-1016	Basilikumsuppe mit Wachteleier	7,00 €
S-1017	Hummerschaumsuppe mit Seezungenstreifen und Fisch-Fleuron	8,90 €

Angegebene Preise pro Person.

HAUPTGÄNGE

HS-1001	Schweinerückensteak mit Sherryrahmsauce, Mandelbroccoli und Röstkartoffeln	11,50 €
HS-1002	Gefüllte Putenbrust mit Pistazienfarce, Curryfrüchtesauce und Gemüseris	11,50 €
HS-1003	Rinderschmorbraten mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln	12,90 €
HS-1004	Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und Frankfurter Grüner Sauce	12,90 €
HS-1005	Pochierte Hähnchenbrust auf Gorgonzolasauce mit glaciertem Gemüse und Kräuterreis	12,90 €
HS-1006	Hähnchenbrustfilet mit Rieslingschaum, gefüllte Tomate mit Blattspinat und bunte Nudeln	12,90 €
HS-1007	Schweinefilet mit Pesto gefüllt auf Schalottensauce und Kartoffelgemüsestrudel	14,50 €
HS-1008	Gefüllte Rehkeule mit Marzipan und Walnüssen auf Wacholdersauce Preiselbeerbirnen, Apfelrotkohl und Schupfnudeln	17,90 €
HS-1009	Gebratene junge Mastgans mit Maronenfüllung auf Cassis-Sauce, Apfelrotkohl und Klöße	19,50 €
HS-1010	Lammrücken mit Djonkruste auf Knoblauch-Honigjus, Keniabohnen und Apfel-Kartoffelgratin	24,50 €
HS-1011	Seeteufel „Provencale“ mit Thymiannüdelchen	28,90 €
HS-1012	Edelfischpfanne mit verschiedenen Saucen, Champignonrisotto und Ratatouille	24,50 €

HS-1013	Gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzen dazu marktfrisches Gemüse und kleine Semmelknödel	27,50 €
HS-1014	Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce mit glaciertem Babygemüse und Trüffelplätzchen	27,50 €
HS-1015	Zart rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Pinienkernkruste auf Kirsch-Pfeffersauce glaciertes Wintergemüse und Mandelspätzle	28,90 €

Angegebene Preise pro Person.

SPEZIALITÄTEN AUS DER RÖHRE

SR-1001	Deftig, saftig gebratener Krustenbraten dazu Altbiersauce	5,50 €
SR-1002	Schinken im Brotteig mit Rahmsauce	5,50 €
SR-1003	Eingelegter Speibraten mit Zwiebelsauce	5,50 €
SR-1004	Prager Schinken	5,90 €
SR-1005	Spanferkel mit Balkangemüse gefllt und Schalottenjus	12,00 €
SR-1006	Kassler im Brotteig mit Remouladensauce	9,50 €
SR-1007	Ganze gefllte Putenbrust mit Pistazienfarce oder Steinpilzmousse auf Sherrysauce	13,50 €
SR-1008	Rehkeule am Stück mit Kirsch-Pfeffersauce und Preiselbeerbirnen	15,50 €
SR-1009	Ganze Rinderhüfte rosa gebraten mit Sauce Hollandaise	15,50 €
SR-1010	Lachsfilet im Blttertieg mit Sauerampfersauce	15,90 €
SR-1011	Ganzes Roastbeef am Stück mit Kräftiger Bratenjus	18,90 €
SR-1012	Rinderfilet im Blttertieg mit Sauce Bearnaise	22,50 €
SR-1013	Kalbsrücken mit Sesamkruste und Portweinsauce	23,50 €
SR-1014	Poelliertes Kalbsfilet im Schinkenmantel in der Folie gegart auf Champagnersauce	27,50 €

Angegebene Preise pro Person.

DESSERTS

D-1001	Vanille-Joghurtmousse mit Orangenfilets	3,50 €
D-1002	Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesauce	3,50 €
D-1003	Rheingauer Weincreme mit marinierten Rieslingtrauben	4,00 €
D-1004	Bayrische Creme mit Himbeersauce	4,00 €
D-1004	Frischer exotischer Obstsalat	4,50 €
D-1005	Früchtevariation auf Limonencreme	5,50 €
D-1006	Panna Cotta mit Beerensauce	5,50 €
D-1007	Mandel-Amarettomousse	5,90 €
D-1008	Dunkle und Weiße Mousse au Chocolat	6,50 €
D-1009	Zimtmousse mit frischen Feigen	6,50 €
D-1010	Geeistes Tiramisu auf Moccaschaum mit Früchten garniert	7,00 €
D-1011	Orangenparfait mit Calvadosäpfel	7,00 €
D-1012	Hausgemachtes Christstollenparfait mit Glühweinzabaione	7,00 €
D-1013	Lebkuchenmousse mit karamellisierten Maronen	8,00 €
D-1014	Honigeisparfait mit Champagnertrüffeln	8,00 €
D-1015	Highlights von Achim Sommer: Buntes Cremedessert im Eiskristall	9,50 €

Angegebene Preise pro Person.

BACKWAREN & KÄSESPEZIALITÄTEN

LECKERES AUS DER BACKSTUBE

BK-1001	Birnen-Kirsch mit Streusel	19,50 €
BK-1002	Käserahmkuchen	19,50 €
BK-1003	Elsässer Apfelkuchen	19,50 €
BK-1004	Rotweinkuchen	20,50 €
BK-1005	Frische Tartes: Apfel, Pflaume, Birne	21,50 €
BK-1006	Frische Obsttörtchen mit Vanillecreme und Pistazienstreusel	2,90 €
BK-1007	Schokoladenkuchen	24,50 €
BK-1008	Preiselbeerkuchen mit Haselnussboden	25,90 €
BK-1009	Eierlikörtorte	31,00 €
BK-1010	Philadelphiatorte	31,00 €
BK-1011	Triester Torte	35,00 €
BK-1012	Petit Fours: Auswahl von Brüsseler Trüffel und feinem Gebäck	3,00 €

Angegebene Preise pro Kuchen, Törtchen bzw. Praline

KÄSESPEZIALITÄTEN

BK-1013	Großes Käsearrangement mit Trauben dekoriert	5,50 €
BK-1014	Blauschimmelkäse im Weinteig ausgebacken	5,50 €
BK-1015	Brie de Meaux mit Trüffel	9,50 €

Angegebene Preise pro Person.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Getränke aus unserem Standardsortiment liefern wir auf Kommissionsbasis. Dies gilt auch für Bier und Softdrinks.

Sollten Sie noch andere Getränke bevorzugen, werden wir diese gerne für Sie arrangieren

S-1001	Orangensaft	1 Liter	3,50 €
S-1002	Apfelsaft	1 Liter	3,50 €
S-1003	Traubensaft	1 Liter	4,00 €
S-1004	Multi Vitaminsaft	1 Liter	4,00 €
S-1005	Grapefruitsaft	1 Liter	4,00 €
S-1006	Tomatensaft	1 Liter	4,50 €
S-1007	Tafelwasser	1 Liter	3,00 €
S-1008	Fachinger Stilles Wasser	1 Liter	4,50 €
S-1009	Gerolsteiner Sprudel	1 Liter	4,50 €
S-1010	Bad Camberger Taunusquelle Premium	1 Liter	4,90 €
S-1011	Coca Cola, Coca Cola light	1 Liter	5,50 €
S-1012	Fanta	1 Liter	2,90 €
S-1013	Sprite	1 Liter	2,90 €
S-1014	Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	1 Liter	3,90 €
S-1015	Kombucha (Getränk aus Asien)	1 Liter	6,50 €
S-1016	Kaffee mit Milch, Zucker und Amaretti	1 Tasse	1,90 €
S-1018	Tee mit Milch, Zucker und Zitrone alle	1 Tasse	1,90 €

Geschmacksrichtungen

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

W-1001	Sekt Hausmarke Weisslack trocken	0,75 l	17,50 €
W-1002	Staatsweingut Riesling trocken	0,75 l	14,50 €
W-1003	Prosecco D. Vento	0,75 l	13,90 €
W-1004	Champagner, Moët & Chandon Premier Cru	0,75 l	95,50 €
W-1005	Rauenthaler Steinmächer, Qba Riesling, trocken	0,75 l	14,50 €
W-1006	Hallgartener Mehrhölzchen Qba Riesling, halbtrocken	0,75 l	14,50 €
W-1007	Endinger Engelsberg, Grauburgunder Kabinett, halbtrocken	0,75 l	18,50 €
W-1008	Dürkheimer Schenkenböhl, Qba Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,75 l	15,50 €
W-1009	Asselheimer Goldberg, Blauer Portugieser, lieblich	0,75 l	15,50 €
W-1010	Ingelheimer Kaiserpfalz Qba, halbtrocken	0,75 l	15,90 €
W-1011	Dornfelder Feuerberg Qba, trocken	0,75 l	15,90 €
W-1012	Assmannshäuser Höllenberg, trocken	0,75 l	24,50 €
W-1013	Italien, Weißwein, Pinot Grigio, trocken	0,75 l	17,50 €
W-1014	Kalifornien, Weißwein, Chardonnay, halbtrocken	0,75 l	17,50 €
W-1015	Frankreich, Weißwein, Bordeaux Superieur, Blanc de Blanc	0,75 l	22,50 €
W-1016	Frankreich, Rotwein, Château La Dominante Bordeaux Superieur	0,75 l	27,90 €
W-1017	Spanien, Rotwein, Rioja Mendiarte Crianza Rioja Tempranillo	0,75 l	24,90 €
W-1018	Italien, Rotwein, Barolo Villa Baglio	0,75 l	€ 78,50
W-1019	Bitburger Pils (vom Fass)	à Liter	€ 8,50
W-1020	Königspilsner Pils (vom Fass)	à Liter	€ 10,90
W-1021	König Ludwig dunkel (vom Fass)	à Liter	€ 12,00

VERLEIH BESTECK, GESCHIRR & CO.

BESTECK

Sortiment Chrom-Nickel-Stahl

BC-1001	Messer	0,30 €
BC-1002	Gabel	0,30 €
BC-1003	Löffel	0,30 €
BC-1004	Dessertlöffel	0,25 €
BC-1005	Dessertgabel	0,25 €
BC-1006	Kaffeelöffel	0,25 €
BC-1007	Kuchengabel	0,25 €
BC-1008	Brotmesser	0,25 €
BC-1009	Moccalöffel	0,25 €

Sortiment Chippendale

BD-1001	Messer	0,40 €
BD-1002	Gabel	0,40 €
BD-1003	Löffel	0,40 €
BD-1004	Dessertlöffel	0,35 €
BD-1005	Dessertgabel	0,35 €
BD-1006	Kaffeelöffel	0,35 €
BD-1007	Kuchengabel	0,35 €
BD-1008	Brotmesser	0,35 €

Sortiment Silber

BS-1001	Messer	0,90 €
BS-1002	Gabel	0,90 €
BS-1003	Löffel	0,90 €
BS-1004	Fischmesser	0,90 €
BS-1005	Dessertgabel	0,80 €
BS-1006	Kaffeelöffel	0,80 €
BS-1007	Kuchengabel	0,80 €
BS-1008	Dessertlöffel	0,80 €

GLÄSER

Sortiment Standard

GL-1001	Sektglas	0,40 €
GL-1002	Weißweinglas	0,40 €
GL-1003	Rotweinglas	0,40 €
GL-1004	Wasserglas	0,40 €
GL-1005	Longdrinkglas	0,40 €
GL-1006	Apfelweinglas	0,40 €
GL-1007	Biertulpe, 0,3l	0,50 €
GL-1008	Bierkrüge ,0,5l	0,80 €
GL-1009	Maßbierkrug	1,00 €
GL-1010	Stamper	0,30 €
GL-1011	Kölsch Glas	0,40 €
GL-1012	Bierhumpen, 0,3 l	0,50 €
GL-1013	Willibecher	0,40 €
GL-1014	Teeglas	0,60 €
GL-1015	Cocktailglas	0,60 €
GL-1016	Shotglas	0,50 €
GL-1017	Whiskyglas	0,40 €
GL-1018	Digestiv Glas	0,50 €
GL-1019	Caipirinhaglas	0,80 €

Sortiment Elegant

GE-1001	Sektglas exklusive Ausführung	0,60 €
GE-1002	Weißweinglas	0,60 €
GE-1003	Rotweinglas	0,60 €

TELLER, PLATTEN, SCHÜSSELN, SPIEGEL & ZUBEHÖR

Sortiment Arcopal

GA-1001	Teller, weiß, 20 cm flach	0,30 €
GA-1003	Teller, weiß, 26 cm flach	0,40 €
GA-1003	Teller, weiß, 26 cm tief	0,40 €
GV-1001	Teller, weiß, 15 cm flach	0,40 €
GV-1002	Teller, weiß, 18 cm flach	0,40 €
GV-1003	Teller, weiß, 20 cm flach	0,40 €
GV-1004	Teller, weiß, 26 cm flach	0,50 €
GV-1005	Teller, weiß, 26 cm tief	0,50 €
GV-1006	Teller, weiß, 30 cm flach	0,60 €

Sortiment Valencia

GV-1007	Glasteller, 24 cm flach	0,50 €
GV-1008	Kaffeetasse	0,30 €
GV-1009	Unterteller für Kaffeetasse	0,30 €
GV-1010	Dessertschalen	0,30 €
GV-1011	Fingerfoodschalen	0,25 €
GV-1012	Snack- & Weck-Gläser	0,80 €
GV-1013	Zuckerdose	0,80 €

GV-1014	Milchkännchen	0,40 €
GV-1015	Punschtasse	0,50 €
GV-1016	Sauciere	0,50 €
GV-1007	Löwenkopfterrine	0,50 €
GV-1018	Espressotasse	0,40 €
GV-1019	Platzteller	1,00 €

Equipment zum Servieren

KE-1001	Spiegel, mittel	9,50 €
KE-1002	Spiegel groß	10,50 €
KE-1003	Etagere	5,50 €
KE-1004	Käseplatte	3,30 €
KE-1005	Servierplatte	4,80 €
KE-1006	Schieferplatte	4,50 €
KE-1007	Brotkörbchen	1,50 €
KE-1008	Bambusplatte	2,00 €
KE-1009	Marmorplatte	18,00 €
KE-1010	Vorleger, Teil	0,80 €

Wir stellen Ihnen Porzellangeschirr, Bestecke, Gläser und Servietten in ausreichender Menge im Verhältnis zur Gästezahl sowie den bestellten Speisen und Getränken zu einem **Gedeckpreis von 7,50 € pro Person** zur Verfügung.

Bei den auf dieser Seite aufgeführten Preisen setzen wir eine Mietdauer von 1 bis 3 Kalendertagen voraus. Werden die gemieteten Artikel nicht vor Ablauf einer Mieteinheit (entspricht 3 Kalendertagen) zurückgegeben, so erhöht sich der Mietpreis pro Tag um 15 % des Grundpreises. **Alle Preise pro Stück.**

TISCHWÄSCHE

TW-1001	Tischdecke, weiß für Tische 1,20 × 2,40 m	8,50 €
TW-1002	Tischdecken, rund, geeignet für Tische bis Ø 1,80 m	12,50 €
TW-1003	Skirtings, weiß, pro Meter	4,50 €
TW-1004	Skirtings, blau, pro Meter	4,50 €
TW-1005	Tischdecken, weiß für Buffet	7,50 €
TW-1006	Hussen für Stehtische, weiß, Ø 0,40 m	7,90 €
TW-1007	Hussen für Stehtische, weiß, Ø 0,60 m	8,50 €
TW-1008	Hussen für Stehtische, blau, Ø 0,60 m	8,50 €
TW-1009	Auflagen für Biertischgarnituren (creme, blau, weiß oder braun)	10,50 €
TW-1010	Sitzauflagen, bunt, für weiße Gartenstühle	2,90 €
TW-1011	Stoffservietten, weiß, 50 × 45 cm	1,80 €

DEKOARTIKEL

DA-1001	3-armiger Kerzenständer chrom, klein	2,00 €
DA-1002	3-armiger Kerzenständer chrom, groß	2,50 €
DA-1003	Teelichthalter, klein	0,50 €
DA-1004	Teelichthalter, groß	0,90 €
DA-1005	Vase, klein	1,80 €
DA-1006	Vase, groß	1,90 €
DA-1007	Staffeleien	0,90 €
DA-1008	Staccato (Metallgestell für 3 Teller)	2,90 €
DA-1009	Duni in verschiedenen Farben, Meter	4,50 €
DA-1010	Deko-Steine, 100 g	1,00 €
DA-1011	Flaschenkühler, Acryl	1,90 €
DA-1012	Flaschenkühler, Metall	2,00 €
DA-1013	Champagnerkübel, 18 l	12,50 €

VERLEIH

GASTROGERÄTE & MOBILIAR

ZELTE, MOBILIAR & ZUBEHÖR

ZM-1001	Weißes Zelt, 3 × 3 m	15,50 €
ZM-1002	Weißes Zelt, 3 × 6 m	69,00 €
ZM-1003	Weißes Zelt, 3 × 6 m	15,50 €
ZM-1004	Runde Tische, Ø 180 cm, geeignet für 10 Personen	18,50 €
ZM-1005	Stehtische, Ø 0,40 m	8,00 €
ZM-1006	Stehtische, Ø 0,60 m	9,00 €
ZM-1007	Bierzeltgarnituren, 50 cm × 220 cm	9,50 €
ZM-1008	Kunststoffstuhl, weiß	3,50 €
ZM-1009	Cocktailbar, beleuchtet	65,50 €
ZM-1010	Theke, beleuchtet	55,00 €
ZM-1011	Mobiler Bierzapfkühlschrank	55,00 €
ZM-1012	Verlängerungskabel, pro Meter	1,00 €
ZM-1013	Auffahrtsrampen	15,00 €
ZM-1014	Mülleimer, 25 l	5,00 €
ZM-1015	Starkstromverteiler	11,00 €
ZM-1016	Hubwagen, rot bis 20 cm Höhe, bis 2.000 kg	35,50 €
ZM-1017	Hubwagen, gelb, bis 100 cm Höhe, bis 1.000 kg	38,00 €
ZM-1018	Transportkisten für 20 Gläser	8,00 €
ZM-1019	Transportkisten für 48 Gläser	8,00 €
ZM-1020	Transportkisten für Geschirr	8,00 €

Die Anlieferung und Abholung **im Umkreis bis 20 km** von Nastätten ist **kostenfrei**. Für die Anlieferung und Abholung ab 20 km berechnen wir pro Fahrzeug **pro gefahrenen Kilometer 0,75 €**. Bedingt durch örtliche Gegebenheiten oder durch Großequipment notwendige Mannstunden werden mit **21,25 € pro effektiv geleistete Arbeitsstunde** berechnet.

KÜCHEN- UND GASTROGERÄTE

KG-1001	Kühlwagen, elektrisch 220 Volt, L: 350 cm, B 180 cm, Kühlung bis 6 °C	110,00 €
KG-1002	Kühlwagen, elektrisch 220 Volt, L: 350 cm, B: 180 cm, Kühlung bis 6 °C, halbseitig m. Regalen	100,00 €
KG-1003	Kühlwagen, elektrisch, 220 Volt, L: 300 cm, B: 160 cm, Kühlung bis 6°C	90,00 €
KG-1004	Plananhänger, L: 300 cm, B: 160 cm	80,00 €
KG-1005	Fahrbarer Kombi-Dämpfer, Starkstrom, 10 Einschübe	120,00 €
KG-1006	Fritteuse, doppelseitig, Starkstrom (34 Ampere)	45,50 €
KG-1007	Hockerkocher, niedrig	25,50 €
KG-1008	Hockerkocher, hoch	35,50 €
KG-1009	Kühltruhe	15,50 €
KG-1010	Getränkekühlschrank	19,50 €
KG-1011	Chafing-Dish mit Strom oder Brennpaste	8,90 €
KG-1012	Chafing-Dish mit Haube, elektrisch regulierbar	15,90 €
KG-1013	Chafing-Dish mit Strom oder Brennpaste, mit 2 Sauceneinsätzen	11,90 €
KG-1014	Chafing Dish mit Haube, rund, elektrisch regulierbar	12,50 €
KG-1015	Gaspilz	40,90 €
KG-1016	Gasofen (verbrauchtes Gas wird mit 3,90 € pro kg abgerechnet)	18,00 €
KG-1017	2-flammiger Gasgrill, mit Rost oder Wanne	10,50 €
KG-1018	3-flammiger Gasgrill mit Rost oder Wanne	12,50 €
KG-1019	Outdoor Grill	95,00 €
KG-1020	Bain Marie (Wasserbad), Inhalt 50 l	25,00 €
KG-1021	Elektropfannen in verschiedene Größen	8,50 €
KG-1022	Suppentopf, Inhalt 9,5 l	9,50 €
KG-1023	Schokoladenbrunnen, für 3 kg Kuvertüre	55,00 €
KG-1024	Speisentransportwagen, 27 Einschübe	85,50 €
KG-1025	Kleiner Froster	15,50 €
KG-1026	Gefrierschrank	18,50 €

KG-1027	Spanferkelgrill, 5,5 KW, für Spanferkel bis 35 kg	65,00 €
KG-1028	Riesenpfanne aus Gusseisen, schwarz, 20 l	35,50 €
KG-1029	Riesenpfanne, geteilt aus Gussaluminium mit Stiel, 60 l	55,50 €
KG-1030	Flambierwagen, klassisch mit Gas	65,00 €
KG-1031	Kaffeemaschine, Aufbrühmaschine für 40 Tassen	18,00 €
KG-1032	Kaffeemaschine, Aufbrühmaschine für 100 Tassen	25,00 €
KG-1033	Kaffee-Vollautomat	49,50 €
KG-1034	Induktionsplatte, 2.100 Watt	15,00 €
KG-1035	Induktionsplatte, 3.500 Watt mit Magnetpfanne	18,00 €
KG-1036	Blanco-Warmhalteboxen elektrisch	21,00 €
KG-1037	Servierwagen	21,00 €
KG-1038	Einkocher 50 l	22,00 €
KG-1039	Warmhaltebrücke	17,00 €

Die Anlieferung und Abholung **im Umkreis bis 20 km** von Nastätten ist **kostenfrei**. Für die Anlieferung und Abholung ab 20 km berechnen wir pro Fahrzeug **pro gefahrenen Kilometer 0,75 €**. Bedingt durch örtliche Gegebenheiten oder durch Großequipment notwendige Mannstunden werden mit **21,25 € pro effektiv geleistete Arbeitsstunde** berechnet.

PERSONAL

Zur Betreuung Ihrer Gäste steht Ihnen unser qualifiziertes Personal gerne zur Verfügung.

P-1001	Veranstaltungsleiter Achim Sommer	35,50 €
P-1002	Hostessen	34,00 €
P-1003	Oberkellner	31,50 €
P-1004	Köche	29,50 €
P-1005	Servicemitarbeiter	28,00 €
P-1006	Hilfskraft	24,00 €
P-1007	Fahrer	23,00 €

Den für Ihre Veranstaltung erforderlichen Personaleinsatz können wir nach Festlegung des Ablaufes und Umfanges sowie der Auswahl der Speisen und Getränken festlegen.

Die Arbeitszeit berechnet sich ab Abfahrt bis Wiederankunft in Nاستätten. Für einen effizienten Einsatz unseres Personals und eine rechtzeitige Reduzierung tragen wir selbstverständlich Sorge.

Unser Personal arbeitet stets in gepflegter Bistrokleidung, bestehend aus einer weißen Schürze mit der Aufschrift »Gastronomiemanagement« und weißem Hemd bzw. Bluse. Selbstverständlich kann unser Personal auch Ihren Wünschen entsprechend gekleidet sein.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Achim Sommer
Catering & Partyservice
Mühlberg 25
56355 Nastätten

Kontakt:

Telefon: +49 (0)6772 969-503
Telefax: +49 (0)6772 969-297
E-Mail: info@achim-sommer.de

Konzeption & Gestaltung:

Christian Landfester

Fotos:

Christian Landfester

Haftungsausschluss

Die Inhalte dieser Broschüre werden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Eine Haftung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität kann trotz sorgfältiger Prüfung nicht übernommen werden.

Alle Preisangaben inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. ALLGEMEINES

- 1.1 Unsere Vertragspartner werden nachfolgend als Auftraggeber von Gastronomiemanagement Achim Sommer bezeichnet, ohne dass die rechtliche Einordnung der Vertragsbeziehung präjudiziert.
- 1.2 Die nachfolgenden Bedingungen sind Bestandteil sämtlicher Verträge, die zwischen Auftraggeber und Gastronomiemanagement abgeschlossen werden, ohne dass es eines Widerspruchs des Gastronomiemanagement gegen etwaige vom Auftraggeber gemachte Einschränkungen bedarf. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers und weitere Vereinbarungen sowie Veränderungen und Nebenabreden sind nur soweit gültig wie sich Gastronomiemanagement damit ausdrücklich und schriftlich einverstanden erklärt.

2. ANGEBOT UND VERTRAGSABSCHLUSS

- 2.1 Nur schriftliche Vertragserklärungen von Gastronomiemanagement, insbesondere Leistungsangebote und Angebotsannahmen, verpflichtet Gastronomiemanagement. Mündliche Vereinbarungen bedürfen zu Ihrer Verbindlichkeit der schriftlichen Bestätigung durch Gastronomiemanagement.
- 2.2 Ein Vertragsabschluss kommt nur zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und oder bestätigt werden.

3. LEISTUNGSUMFANG

- 3.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich ist. Gastronomiemanagement bestimmt welcher Betrieb den Auftrag durchführen wird.
- 3.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen Parteien geschlossenen Vertrag.
- 3.3 Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und von Gastronomiemanagement angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke stehen und bleiben im Eigentum von Gastronomiemanagement und müssen unverzüglich nach der Beendigung der Veranstaltung an den durchführenden Betrieb zurückgegeben werden. Fehlmengen werden nach Rückgabe und Prüfung der restlichen Gegenstände nach Satz 1 zu Wiederbeschaffungspreisen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Getränke, die auf Kommissionsbasis geliefert werden, werden nur dann zurückgenommen, wenn die Behältnisse weder angebrochen noch beschädigt sind.

4. LIEFERZEIT

- 4.1 Die in der jeweilig gesondert getroffenen Vereinbarung angegebenen Liefer- und Leistungstermine sind grundsätzlich verbindlich.
- 4.2 Gastronomiemanagement wird jedoch von der Lieferverpflichtung frei, wenn Gastronomiemanagement an der Erfüllung Ihrer Verpflichtung durch den Eintritt von unvorhersehbaren außergewöhnlichen Umständen gehindert wird, die sie trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte, z.B. bei höherer Gewalt, Betriebsstörungen wie Streik oder Aussperrung behördlichen Eingriffen, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe usw., und wenn durch die oben angegebenen Umstände die Lieferung oder Leistung unmöglich wird. Bei allen angegebenen Hinderungsgründen ist es unerheblich, ob sie beim Auftraggeber oder bei Gastronomiemanagement entstehen.
- 4.3 Wird Gastronomiemanagement von der Lieferverpflichtung frei, so entfallen etwaige hieraus hergeleitete Schadensersatzansprüche und Rücktrittsrechte des Auftraggebers.
- 4.4 Der Auftraggeber ersetzt Gastronomiemanagement alle zur Durchführung des Auftrages erforderlichen Kosten, die bis zu dem Zeitpunkt entstanden sind, in dem Gastronomiemanagement gemäß Ziff. 4.2 von der Leistung frei wird.

5. LIEFERUNGEN INS ZOLLAUSLAND UND AN EXTERRITORIALE MISSIONEN

- 5.1 Die anfallenden Kosten und Gebühren, z.B. Zolldeklaration und – Abfertigung, Luftfracht und Landtransport, Einfuhrpapiere, Veterinärzeugnisse, Pro-forma-Rechnung, Pflanzenschutzzeugnisse, Personalkosten wie Hotelunterkunft, Spesen, Stundensätze, Visagebühren, Transfer vor Ort, gehen zu Lasten des Auftraggebers.
- 5.2 Die Zollfreigabe der Waren hat der Auftraggeber herbeizuführen.

6. ZAHLUNG, VERZUG, AUFRECHNUNG

- 6.1 Dem Auftrag kann eine Vereinbarung über eine Anzahlung des Auftraggebers zugrunde gelegt sein. Wird eine Anzahlung vereinbart, ohne dass der genaue Veranstaltungstermin feststeht, wird die Anzahlung spätestens 7 Tage vor dem zu bestimmenden Veranstaltungszeitpunkt fällig.
- 6.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.
- 6.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H. von 4,5% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

7. BEANSTANDUNGEN

- 7.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem ausführenden Betrieb bzw. Achim Sommer mitzuteilen.
- 7.2 Verdeckte Mängel an gelieferten Waren und den Leistungen von Gastronomiemanagement müssen vom Auftraggeber unverzüglich mündlich bzw. telefonisch, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung schriftlich Achim Sommer, der den Auftrag ausgeführt hat, mitgeteilt werden.
- 7.3 Kommt der Auftraggeber gemäß seiner Mitteilungspflicht gem. Ziff. 7.1 und 7.2 nicht fristgerecht nach und können die Mängel auf Grund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung, behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden.

8. GEFAHRÜBERGANG UND HAFTUNG

- 8.1 Bei Anlieferung der Ware hat der Auftraggeber diese zu prüfen. Im Falle von Reklamationen gilt Ziff. 7.
- 8.2 Mit Übernahme Ziff. 8.1 der Lieferungen bzw. Sachleistungen nach Ziff. 3 dieser Bedingungen durch den Auftraggeber geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung Verminderung und Verschlechterung sowie Folgeschäden auf den Auftraggeber über.
- 8.3 Eine Haftung für mittelbare Personen-, Sach- und Vermögensschäden sowie Folgeschäden ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen.

9. GEWÄHRLEISTUNG

Ansprüche des Auftraggebers wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften können nur dann hergeleitet werden, wenn die zugesicherten Eigenschaften von Gastronomiemanagement in der Auftragsbestätigung ausdrücklich als solche bezeichnet werden. Ansonsten bestehen diesbezüglich keine Ansprüche des Auftraggebers

10. SCHRIFTFORM

Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen bedürfen zu Ihrer Verbindlichkeit der Schriftform. Dasselbe gilt in Hinblick auf dieses Schriftformerfordernis.

11. TEILWIRKSAMKEIT

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen unberührt. Anstelle der unwirksamen vertraglichen Bestimmungen verpflichteten sich die Vertragsparteien diese unverzüglich im Wege ergänzender Vereinbarungen durch eine solche schriftliche Abrede zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksamen Bestimmungen wirtschaftlich am nächsten kommt.

12. GERICHTSSTAND

Unter Vollkaufleuten gilt für alle aus dem Vertragsverhältnis sowie über sein Entstehen und seine Wirksamkeit entstehende Rechtsstreitigkeiten ausschließlich der Gerichtsstand Nastätten.

13. ANWENDBARES RECHT

Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

14. PREISE

Unsere angegebenen Preise verstehen sich grundsätzlich netto zuzüglich der zum Liefertermin gültigen Mehrwertsteuer. wenn dies nicht ausdrücklich anders angegeben ist.