



## *Köstliches zum Empfang*

### *„Canapées“*

*Feine Canapées aus hausgebackenen Baguette fein garniert*

*Preis je Stück*

#### *„Vegetarisch“*

<i>Käse</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Tomaten &amp; Mozzarella mit frischem Basilikum</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>spanischer Manchego Käse</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Camembert</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>

#### *„Herzhaft“*

<i>roher Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>spanischer Serrano - Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>gebratene Hähnchenbrust mariniert</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Gegrillter spanischer Lamm</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Medaillon vom Schweinefilet</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>

#### *„Fisch“*

<i>Rauchlachs</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Graved Lachs</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Matjes mit Zwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>

*Die Mindestmenge beträgt 10 Stück pro Sorte !*

#### *„Exclusio“*

<i>Ziegenkäse mit Honig nappiert</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Gambas Mediterrane</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Roastbeef vom US Beef aus Omaha / Nebraska</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

*Die Mindestmenge beträgt 20 Stück pro Sorte !*

## **„Vital - Schnittchen“**

*Schnittchen aus Eiweißbrot fein garniert !*

*Preis je Stück*

### **„Vegetarisch“**

<i>Käse</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Frischkäse mit Gurke</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Tomaten &amp; Mozzarella mit frischem Basilikum</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>spanischer Manchego Käse</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Camembert</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>hausgemachte Schafskäsecreme</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

### **„Herzhaft“**

<i>gekochter Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>1,60</i>
<i>Zwiebelmett</i>	<i>Euro</i>	<i>1,60</i>
<i>spanische Salami (Salchichon)</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>spanische Paprikawurst (Chorizo)</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>roher Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>spanischer Serrano - Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>

*Die Mindestmenge beträgt 10 Stück pro Sorte !*

### **„Fisch“**

<i>Rauchlachs</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Graved Lachs</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Matjes mit Zwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>

### **„Exclusio“**

<i>Roastbeef vom US Beef aus Omaha / Nebraska</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Pata Negra Serrano Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Drischer Bio Räucherlachs von Burren Smokehouse</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

*Die Mindestmenge beträgt 20 Stück pro Sorte !*

# Fingerfood

Das Highlight auf jeder Party !

Preis je Stück

## „Vegetarisch“

<i>Bruschetta mit Tomaten &amp; Knoblauch</i>	<i>Euro</i>	<i>1,20</i>
<i>Auberginenröllchen im Eimantel</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>
<i>Mozzarella Spieß mit Tomate und Crema di Balsamico</i>	<i>Euro</i>	<i>1,60</i>
<i>Antipastispiß mit mariniertem Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäsecreme</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

## „Herzhaft“

<i>hausgemachte Partyfrikadellen</i>	<i>Euro</i>	<i>1,20</i>
<i>Party - Pfefferbeisser</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>
<i>hausgemachte Frikadellen</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Partyschnitzel vom Schwein</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Partyschnitzel von der Hähnchenbrust</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

## „Aus dem Meer“

<i>Kräutercreperöllchen mit Räucherlachs</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Wildlachsroulade gefüllt mit Frischkäse</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Black - Tiger Garnelenspiß mit feinem Knoblauch</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

## „Aus aller Welt“

<i>Flammkuchenröllchen mit Crème fraîche &amp; Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>1,20</i>
<i>Yakitori Hähnchenspißchen mit Soja - Honigsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Mini - Wraps gefüllt mit BBQ Chik'n</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Hähnchen - Dnnenfilet „Spicy“ in pikanter Panade</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

Die Mindestmenge beträgt 10 Stück gemischt pro Sorte !

### **„Spanisch“**

<i>Datteln im Serrano - Schinkenmantel</i>	<i>Euro</i>	<i>1,20</i>
<i>Tortillaspieß mit Olive garniert</i>	<i>Euro</i>	<i>1,40</i>
<i>Muslitos de mar (panierte Krebskeule)</i>	<i>Euro</i>	<i>1,40</i>
<i>Piquillo Paprikatasche gefüllt mit Schafskäse</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Chorizo gegrillt mit Paprika am Spieß</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Chorizospieß mit Tortilla</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Medaillon vom Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>

### **„Kalt im Glas“**

<i>Rohkostgemüse mit Kräutercreme</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Kartoffelsalat mit Räucherlachs</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Meeresfrüchtesalat</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

*Die Mindestmenge beträgt 10 Stück pro Sorte !*

### **„Heiß im Glas“**

<i>Currywurst</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Frische Champignons mit Knoblauchöl verfeinert</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Fischtopf mit Edelfische &amp; Meeresfrüchte</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

### **„Exclusio“**

<i>Vitello Tonnato gerollt mit Sardelle &amp; Kapern</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Surf'n Turf vom US Beef &amp; Riesengarnele am Spieß</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Geräucherte Entenbrust auf Apfel - Feldsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

*Die Mindestmenge beträgt 20 Stück pro Sorte !*

# *Fingerfood Komposition*

*Ob als Buffet oder Flying, immer etwas Besonderes !*

*Preis pro Pers.*

## *„Sekttempfang“*

*Gemischte Canapées*

*Mozzarella Spieß mit Tomate und Crema di Balsamico*

*Mini - Wraps gefüllt mit BBQ Chik'n*

*Euro 6,50*

*ab 20 Pers.*

## *„Welcome“*

*Gemischte Canapées*

*Tortillaspieß mit Olive garniert*

*Kräutercréperöllchen mit Räucherlachs*

*Antipastispiß mit mariniertem Gemüse*

*Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäsecreme*

*Euro 9,90*

*ab 20 Pers.*

## *„Kraftvoll“*

*Partyfrikadellen*

*Party - Pfefferbeisser*

*Yakitori Hähnchenspießchen mit Soja - Honigsauce*

*Hähnchen - Innenfilet „Spicy“ in pikanter Panade*

*Chorizo gegrillt mit Paprika am Spieß*

*Kartoffelsalat im Glas*

*Euro 14,00*

*ab 20 Pers.*

*Preis pro Pers.*

## *„Vitalis“*

*Mozzarella Spieß mit Tomate und Crema di Balsamico*

*Antipastispiß mit mariniertem Gemüse*

*Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse*

*Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäsecreme*

*Kräutercreperöllchen mit Räucherlachs*

*Rohkostgemüse mit Kräutercreme*

*Quark - Joghurtcreme mit Mango Topping*

*Euro 18,50*

*ab 25 Pers.*

## *„Enjoy and live“*

*Canapée mit Irish Räucherlachs*

*Vital - Canapée mit Ruccola, Serranoschinken und Parmesansplitter*

*Antipastispiß mit mariniertem Gemüse*

*Geräucherte Entenbrust auf Apfel - Feldsalat*

*Medaillons vom Iberico Filet im Wirsingmantel*

*Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce*

*Wildlachsroulade gefüllt mit Frischkäse*

*Black - Tiger Garnelenspiß mit feinem Knoblauch*

*Meeresfrüchtesalat*

*Dessertvariationen im Glas*

*Euro 27,50*

*ab 25 Pers.*

# Erleben Sie Spanien hautnah mit unseren andalusischen Tapas !

Preis je Port.

## „Vorweg“

Oliven Ciabatta mit Aioli, Kräuter- u. Schafskäsecreme Euro 5,90

## „Kalte Tapas“

Aceitunas en aceite (Oliven in Olivenöl & Kräutern) Euro 3,50

Datteln im Serrano - Schinkenmantel (4 Stück) Euro 4,50

Tortilla de patata (Kartoffelkuchen) Euro 4,50

Serrano Schinken Euro 5,90

Manchegokäse mit Olivenöl nappiert Euro 5,90

Landhausplatte mit Serrano Schinken, Paprikawurst,  
Salami, Käse und Oliven Euro 9,90

## „Warme Tapas“

Arrugadas con Aioli (Drillinge mit Salzkruste an Aioli) Euro 4,50

Pimientos fritos (gegrillte Paprika) Euro 4,50

Boquerones fritos (gegrillte Sardellen) Euro 4,50

Chorizo frito (gegrillte Paprikawurst) Euro 4,90

Champiñones „al ajillo“ (Champignons in Knoblauchöl) Euro 5,90

Pimientos padron (Paprika aus Galicien mit Meersalz) Euro 5,90

Albondigas en tomate (Fleischbällchen in Tomatensauce) Euro 6,90

Gambas „al ajillo“ (Gambas in Knoblauchöl) Euro 8,90

Fischragout in Tomatensauce Euro 9,90



# *Kalte Platten mal anders !*

*Preis pro Person*

## *„Land & Leute“*

*Partyfrikadellen  
Partyschnitzel vom Schwein & Hähnchen  
Leberkäse fein aufgeschnitten  
Chorizowürstchen  
Farmersalat und Kartoffelsalat  
Senf , Remouladensauce und Baguette*

*Euro 14,50  
ab 20 Pers.*

## *„Farmer meets gourmet“*

*Feine Auswahl an gemischtem Antipasti  
Mozzarella vom Büffel aus Kampanien mit Cherrytomaten  
Roastbeef aus Nebraska rosa gebraten  
Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel - Feldsalat  
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce*

*Fischplatte „Atlantik“ mit Drish Rauchlachs,  
Graved Lachs mit Kräutern mariniert und Black - Tiger Riesengarnelen*

*Oliven Ciabatta, Aioli, Kräuter- u. Schafskäsecreme*

*Euro 24,50  
ab 25 Pers.*

## Feines aus dem Suppenkessel

	<u>Preis je Liter</u>
<i>Rinderbouillon mit Kräutercrepestreifen*</i>	Euro 12,00
<i>Tomatencremesuppe mit Croutons</i>	Euro 12,00
<i>Kartoffel - Lauch Suppe</i>	Euro 12,00
<i>Kartoffel - Möhren - Ingwer Suppe</i>	Euro 14,00
<i>Kürbiscremesuppe vom Hokkaidö mit Kürbiskernöl (Saison)</i>	Euro 14,00
<i>Spargelcremesuppe mit frischem Spargel (Saison)</i>	Euro 14,00
<i>Spanische Kartoffelsuppe mit Chorizo</i>	Euro 15,00
<i>Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen*</i>	Euro 15,00
<i>Pikante Gulaschsuppe mit reinem Rindfleisch</i>	Euro 16,00
<i>Käse - Lauch - Suppe mit Hackfleisch</i>	Euro 16,00
<i>Kartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen &amp; Shrimps</i>	Euro 18,00
<i>Fischsuppe „Marisco“ mit Edelfische &amp; Meeresfrüchten</i>	Euro 24,00

\* Die Einlage wird in die Suppe fein reingeschnitten !  
Wir empfehlen mind. 0,3 Liter pro Pers. ! Mindestabnahme 4 Liter !

## Brot mit und ohne Dipps

	<u>Preis pro Stück</u>
<i>Partybrötchen gemischt</i>	Euro 0,50
<i>Party Laugenbrötchen</i>	Euro 0,60
<i>Party Ciabattabrötchen</i>	Euro 0,60
<i>Rustikales Baguette</i>	Euro 2,70
<i>Baguettestange 440 gr.</i>	Euro 3,50
<i>Ciabatta</i>	Euro 2,70
<i>Ciabatta mit Olive</i>	Euro 3,00
<i>Laugenbrezel</i>	Euro 1,20
<i>Baguette mit Butter</i>	Euro 1,50
<i>Baguette mit Aioli.</i>	Euro 2,50
<i>Oliven Ciabatta mit Aioli, Kräuter- u. Schafskäsecreme</i>	Euro 5,90
<i>Partybrötchen &amp; Laugenkonfekt mit Butter</i>	Euro 3,00

# *Frische Salate, ein wahrer Genuß*

*Preis je Kg*

## *„Vegetarisch“*

<i>Krautsalat Natur</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Kartoffelsalat mit Ei, Lauch &amp; Mayonnaise</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Schwäbischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln &amp; Vinaigrette</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Mediterraner Kartoffelsalat mit Zucchini, getr. Tomaten</i>	<i>Euro</i>	<i>14,00</i>
<i>Spanischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Knoblauch</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken &amp; Zwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Sommersalat mit Tomaten, Gurken &amp; Zwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Farmersalat mit Möhren &amp; Lauch</i>	<i>Euro</i>	<i>14,00</i>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella-Kugeln und Basilikum</i>	<i>Euro</i>	<i>16,00</i>
<i>Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>

*Mindestabnahme pro Sorte 2 kg. !*

## *„Fleisch & Geflügel“*

<i>Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen &amp; Mayonnaise</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Speckkartoffelsalat mit Zwiebeln, Speck, Essig, Öl</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>Tortellinisalat mit Schinken, Tomaten, Porree</i>	<i>Euro</i>	<i>18,00</i>
<i>Geflügelsalat mit Ananas &amp; Orangen</i>	<i>Euro</i>	<i>19,50</i>
<i>Geflügelsalat Asia Style mit mariniertes Hähnchenbrust</i>	<i>Euro</i>	<i>22,50</i>
<i>Gyrossalat mit Truthahnfleisch, Krautsalat &amp; Zsaziki</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Rinderhüfte, gegrillte Paprika, geschmorter Weißkohl</i>	<i>Euro</i>	<i>33,00</i>

## *„Fisch“*

<i>España mit Kartoffeln, Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>Matjessalat mit Äpfeln &amp; Salatgurke</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>Krabbensalat mit Gurken, Blumenkohl, Vinaigrette</i>	<i>Euro</i>	<i>32,00</i>
<i>Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse &amp; Garnelen</i>	<i>Euro</i>	<i>29,50</i>
<i>Meeresfrüchtesalat nach Andalusischer Art</i>	<i>Euro</i>	<i>34,00</i>

*Mindestabnahme pro Sorte 3 kg. !*

# *Kalte Buffet*

*Kalte Kreationen für jeden Anlaß*

*Preis pro Person*

## *„Bauernhof“*

*Hausgemachte Partyfrikadellen*

*Partyschnitzel vom Schwein*

*Party - Pfefferbeisser*

*Hähnchen - Innenfilet pikant paniert*

*Senf & Remouladensauce*

*Baguette und Butter*

*Kartoffelsalat mit Ei, Lauch und Majonaise*

*Krautsalat mit Paprika*

*Rote Grütze an Vanillesauce*

*Käsehappen an knackigen Weintrauben*

*Euro 18,50*

## *„Genüsslich“*

*Antipasti mit gegrilltem Gemüse in feinem Olivenöl*

*Medaillons von Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel*

*Hähnchenbrustmedaillons gefüllt mit Blattspinat*

*Räucherlachs, Riesengarnelen und Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)*

*Aioli, Kräutercrème, Remoulade norddeutscher Art, Baguette*

*Sommersalat mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln*

*Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse & Garnelen*

*Tiramisu nach italienischer Art*

*kl. Käse Brett mit knackigen Weintrauben*

*Euro 24,50*

*ab 20 Pers.*

*„Der Gourmet“*

*Fischplatte „Seestern“ mit Rauchlachs & Graved Lachs  
an Black - Tiger Riesengarnelen in Knoblauchöl geschwenkt*

*Auberginenröllchen gefüllt mit Schaskäsecreme  
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce*

*Filet vom Duroc Schwein  
Medaillons vom US Beef aus Omaha / Nebraska  
Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel - Feldsalat  
Gegrillte Chorizowürstchen kalt aufgeschnitten*

*Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Honigsauce,  
Baguette und Dipps*

*Mediterraner Kartoffelsalat mit Zucchini, getrockneten Tomaten  
Olivenöl und Balsamico verfeinert*

*Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum*

*Frische Früchte der Saison  
Mousse an Chocolate*

*Käsebrett an knackigen Weintrauben*

*Euro 29,50  
ab 20 Pers.*

# *Kalt / Warme Buffet*

*Für jeden Anlass, ein Genuß*

*Preis pro Person*

## *„Rustikal“*

*Partyschnitzel vom Schwein  
Partyfrikadellen, gegrillte Chorizowürstchen  
Remouladensauce und Senf  
Baguette und Butter*

*Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum  
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Fetawürfel*

*Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte  
„Rioja Art“ in einer Rotweinsauce an Spätzle*

*Mousse au chocolate  
Käsehappen an knackigen Weintrauben*

*Euro 19,50*

## *„Mediterrane“*

*Gambas in Kräuter - Knoblauchöl geschwenkt  
Creperoulade gefüllt mit Räucherlachs  
Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)  
Datteln in Serrano - Schinken gewickelt  
Baguette, Aioli, Kräutercreme*

*Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Crema di Balsamico  
Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse & Gambas*

*Hähnchenbrustfilet „Mediterrane“  
auf Tomaten - Gemüsesauce an Reis*

*Creme Caramel*

*Euro 21,50*

*„Italienische Träume“*

*Antipasto mit gegrilltem Gemüse mit feinem Olivenöl  
gegrillte Champignons, Trüffelsalami  
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

*Pikata Milanese  
Kalbschnitzel in Eipanade auf Tomaten- Basilikumsauce*

*Saltimbocca von der Hähnchenbrust  
mit Parma Schinken und Salbei*

*Rosmarinkartoffeln & Kräutergnocchi*

*Frischer Rucola, Pinienkerne, Cherrytomaten, gehobelter Parmesan  
Nudelsalat mit mediterranem Gemüse in Tomatensahnesauce*

*Ciabatta, Kräuterbutter, Tomatenbutter*

*Panna Cotta im Glas im Himbeertopping  
Tiramisu nach Italienischer Art*

*Euro 26,50  
ab 25 Pers.*

## *„Spanischer Flamenco“*

*Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)*  
*Salchichon (spanische Salami), Chorizo (spanische milde Paprikawurst)*  
*Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)*  
*Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)*  
*Datilles con jamon Serrano (Datteln mit Serranoschinken gewickelt)*  
*Filetes de pollo picante (pikantes Hähnchenfilets)*  
*Pan de barra con aioli y tres salsas*  
*(Ofenfrisches Baguette mit Aioli und drei Dippsaucen)*

*Ensalada mixta (gemischter Salat mit 2 Dressings)*  
*Ensaladilla mit Thunfisch, Paprika, Erbsen & Möhren & Ei*

*Albondigas en salsa de tomate y verdura*  
*(Hackfleischbällchen in Tomaten - Gemüsesauce)*  
*Pollo al Basco con patatas al romero*  
*(Hähnchenragout „Baskischer Art“ an Risoleekartoffeln mit Rosmarin)*

*Flan (spanischer Caramelpudding)*  
*Mousse de chocolate (Mousse an chocolate)*  
*Plato de queso „El Flamenco“ (Käseplatte „Flamenco“)*

### *alternative Hauptgänge*

*Paella „Andalucia“ con pollo, frutos del mar, verdura y gambas*  
*(Paella „Andalucia“ mit Hähnchen, Meeresfrüchte, Gemüse und Gambas)*  
*Champignones al ajillo*  
*(Champignons in Knoblauchöl)*

*Euro 29,50*  
*ab 25 Pers.*



**„Small and fine“**

*Carpaccio vom US Beef mit Parmesansplitter  
Auberginen im Eimantel  
Piquillo Paprikatasche gefüllt mit Schafskäse*

*Landhausplatte mit Serrano - Schinken, luftgetrockneter Lamm, spanische Salami und Manchegokäse an eingelegte Oliven  
Baguette, Aioli, Kräutercreme und Schafskäsecreme*

*Spanischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Knoblauch  
Tortellinisalat mit Schinken, Tomaten, Porree*

*Hähnchenragout in würziger Tomatensauce an Risoleekartoffeln*

*Quarkcreme mit frischen Früchten*

*Euro 24,50  
ab 20 Pers.*

**Vegetarisches Buffet „Fleischlos“**

*Antipastispiß mit mariniertem Gemüse  
Mozzarella Spieß mit Tomate und Crema di Balsamico ..  
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse  
Kartoffelkuchen & Auberginen gerollt im Eimantel  
Baguette, Kräutercreme, Aioli*

*Fitnesssalat mit Blattsalaten & Rohkostgemüse an Vinaigrette  
Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln*

*Lasagne „Vegetale“  
mit frischem Gemüse , Bechamel und Käse überbacken*

*Quark - Mascarponecreme mit frische Früchte  
Mousse an chocolate*

*Euro 19,50  
ab 20 Pers.*

*„Romantische Momente“*

*Fischplatte „Atlantik“ mit Wildlachs im ganzen pochiert unter einer Gurkenmaske an Black - Tieger Riesengarnelen aus dem Knoblauchsud*

*Carpaccio von der roten Bete mit Ziegenkäse und Apfel - Honiginaigrette  
Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel - Feldsalat*

*Tapas Platte „Granada“  
mit Serrano - Schinken , Chorizo (spanische Paprikawurst),  
Salchichon (spanische Salami), Auberginen im Eimantel,  
Datteln in Serrano - Schinken gewickelt und eingelegte Oliven*

*Sahnemerrrettich, Senf- Dill - Honigsauce und Aioli  
Baguette und Partybrötchen, hausgemachte Tomatenbutter und Kräutercreme*

\*\*\*\*\*

*Mediterraner Kartoffelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten  
Salat mit Rinderhüfte, gegrillte Paprika, geschmorter Weißkohl  
Meeresfrüchtesalat nach Andalusischer Art*

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom US Beef auf Rotwein - Schalottenjus  
an Risoleekartoffeln und Wurzelgemüse*

*Filet von der Dorade auf Lauch - Kartoffelgemüse mit Sahne*

\*\*\*\*\*

*Frische Früchte an Vanillesauce  
Spielerei von der Schokolade an erlesenen Früchte  
Käseauswahl an knackigen Weintraube*

*Euro 45,00  
ab 30 Pers.*

# Hauptsache Fleisch

Saftig & Zart - ein reiner Genuss

	Preis je kg
Schinkenbraten mit Schmorzwiebeln (ab ca. 4 kg.)	Euro 21,00
Spießbraten mit Schmorzwiebeln (ab ca. 4 kg.)	Euro 21,00
Rheinischer Sauerbraten (ab ca. 4 kg.)	Euro 36,00
Medaillons vom Schweinefilet	Euro 39,00
Medaillons vom Schweinefilet gefüllt mit Datteln	Euro 45,00
Filet vom Oberico Schwein auf Schalottenjus	Euro 54,00
Black - Angus Roastbeef rosa gebraten	Euro 48,00
Filettopf von Rind & Schwein mit frischen Champignons	Euro 54,00
Medaillons vom US Beef aus Nebraska rosa gebraten	Euro 59,00
Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Himbeersauce	Euro 48,00
Lammrückenfilet aus Orland auf mediterranem Gemüsebett	Euro 59,00
Black Angus Rinderfilet in Medaillons geschnitten	Euro 66,00
Wild (Saison)	Auf Anfrage
Gänsebrust/-kente (Saison)	Auf Anfrage
Ganze Gans (Saison)	Auf Anfrage

Die o.g. Preise beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.  
Wir beraten Sie gerne !

## Saucen

	Preis je Liter
Weißweinsauce / Rotweinsauce / Thymiansauce	Euro 9,50
Rahmsauce / Champignonrahmsauce / Pfefferrahmsauce	Euro 9,50
Zwiebelsahnesauce	Euro 9,50
Sauce Hollandaise / Sauce Bernaise / Sauce Provence	Euro 9,50
Rotwein - Schalottenjus	Euro 12,50
Tomatensauce „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse	Euro 12,50
Champagnersauce	Euro 12,50

# Beilagen

	<i>Preis pro Person</i>
<i>Herzoginkartoffeln*</i>	<i>Euro 3,50*</i>
<i>Salzkartoffeln</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Drillinge</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Speckkartoffeln</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Bratkartoffeln*</i>	<i>Euro 3,50*</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Kartoffelklöße / Semmelknödel</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Gnocchi in Butter oder Kräuteröl geschwenkt</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Bandnudeln weiß / grün</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Spätzle</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Reis</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Schupfnudeln*</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Apfelrotkohl mit feinen Apfelstücken</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Mandelbroccoli</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Rosenkohl mit Speck</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli &amp; Möhren</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Zuckerschoten in Butter geschwenkt</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Prinzessböhnchen im Speckmantel (3 Bündchen)</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Romanesco Rösschen</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Pfannengemüse "Mediterrane"</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Frischer Spargel (nach Saison)</i>	<i>Auf Anfrage</i>

*\* Diese Beilagen werden durch Wasserdampf im Chaffing - Dish etwas weicher. Wir beraten Sie gerne !*

# Hauptsache Fleisch

Bei unseren Beilagen handelt es sich lediglich um Empfehlungen.

	<u>Preis pro Person</u>
<i>Hackfleischbällchen „Sevilla“ in Tomatensauce mit Julienne Gemüse an Reis</i>	Euro 11,50
<i>Schinkenbraten mit Schmorzwiebeln an Kartoffelgratin</i>	Euro 12,50
<i>Schinkenbraten in Zwiebelrahmsauce an Schwenkkartoffeln</i>	Euro 14,50
<i>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Spätzle</i>	Euro 16,50
<i>Schnitzel Flamenco vom Schweinerücken gefüllt mit Serranoschinken &amp; Manchegokäse an Kartoffelgratin</i>	Euro 14,50
<i>Medaillons vom Schweinefilet unter einer feinen Pilzcreme mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt</i>	Euro 16,50
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit mediterraner Tomatensauce - Gemüsesauce an Rosmarinkartoffeln</i>	Euro 17,50
<i>Putenbrustgeschnetzeltes in einer Curryrahmsauce mit Früchten an Bandnudeln und Mandelbroccoli</i>	Euro 14,50
<i>Hähnchenbrustfilet „Mediterrane“ auf Tomaten - Gemüsesauce an Gemüsereis</i>	Euro 14,50
<i>Hähnchenragout „Baskischer Art“ an Risoleekartoffeln mit Rosmarin</i>	Euro 16,50
<i>Hausgemachtes Rindergulasch nach „Ungarischer Art“ an Spätzle</i>	Euro 16,50
<i>Truthahngeschnetzeltes mit frischen Champignons und Zwiebeln in würziger Sauce an Gemüsereis</i>	Euro 16,50

*Preis pro Person*

<i>Rinderbraten mit Senfkräuterkruste auf Rotweinschalottenjus an Risoleekartoffeln</i>	<i>Euro 18,50</i>
<i>Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte in einer feinen Rotweinsauce an Bandnudeln</i>	<i>Euro 16,50</i>
<i>Sauerbraten „Rheinländer Art“ an Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Apfelmus</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Tiroler Zwiebelfleisch von der Black - Angus Rinderhüfte an gratinierten Kartoffeln</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Medaillons vom Rinderfilet auf Pfefferrahmsauce an mediterranen Drillinge und Gemüsespäne</i>	<i>Euro 24,50</i>
<i>Barbarie Entenbrust auf Himbeersauce mit Kartoffelplätzchen und Kaiserschoten</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Saltimbocca vom Kalb „alla romana“ an mediterranen Drillingen und Salat vom Markt</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Piccata Milanese vom Kalbsrücken auf Basilikum - Tomatensauce an Spaghettinis</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Kalbssteak „Petite“ auf Gorgonzolacremesauce an Gnocchi und Romanesco</i>	<i>Euro 21,50</i>
<i>Wildgulasch an Spätzle, Apfelrotkohl und halben Preiselbeerbirnen (Saison)</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Rehrücken auf Thymiansauce, mit Pomme Maccaire an Preiselbeerbirne</i>	<i>Euro 22,50</i>
<i>Lammfilet von der Donald Russel Farm in Schottland auf geschmorten Kirschtomaten mit Pflaumen Balsamicojus an gratinierten Kartoffeln</i>	<i>Euro 24,50</i>

# Fangfrisch

*Frischer Fischgenuss den man schmeckt !*

	<i>Preis pro Person</i>
<i>Paella nach Andalusischer Art mit Hähnchen, Meeresfrüchte und Riesengarnelen</i>	<i>Euro 18,50</i>
<i>Filet von der Dorade auf mediterranem Gemüse an Kräutergnocchi</i>	<i>Euro 16,50</i>
<i>Fischtopf nach Andalusischer Art mit Edelfische und Meeresfrüchte an Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Filet vom Loup de mer auf Spitzkohl an mediterrane Drillinge</i>	<i>Euro 16,50</i>
<i>Filet vom Wildlachs auf der Haut gebraten auf schwarzen Tagliarini mit Safransauce nappiert</i>	<i>Euro 16,50</i>
<i>Steinbeisser mit geröstetem Chorizo Crispy an Kartoffel - Sellerie Stampf</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Medaillons vom Seeteufel im Serrano - Schinkenmantel auf Ratatouille an Gnocchis</i>	<i>Euro 24,50</i>
<i>Kabeljau auf pikantem Zucchini - Toamtenragout an Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Riesengarnelen aus der Knoblauchpfanne auf tomatisiertem mediterranem Gemüse an Reis</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Edelfischplatte aus den Weltmeeren mit Steinbeisser, Wildlachs und Riesengarnelen auf Tomaten - Olivensauce an Tagliatelle</i>	<i>Euro 23,50</i>

# *Basta ...jetzt kommt unsere Pasta*

*Ausgefallene Kreationen von unserer Küchencrew*

	<i>Preis pro Person</i>
<i>Lasagne Vegetale mit Gemüse und Bechamel</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Lasagne mit Hackfleischsauce und Bechamel</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Lasagne mit Wildlachs, frischen Spinat und Bechamel</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Spaghetti mit Bolognesesauce aus reinem Rindfleisch</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Tagliatelle in würziger Tomatensauce mit Rucola Serrano - Schinken und Manchegokäse</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Penne Rigate mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Pappardelle mit geschmorten Kirschtomaten Schafskäse und Spinat</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Tortelloni mit Chorizo in pikanter Tomatensauce</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Linguine mit Rindfleischstreifen vom US Beef, Zucchini, frische Champignons und Sahne abgerundet</i>	<i>Euro 16,50</i>
<i>Tagliatelle Surf and Turf mit Rindfleischstreifen vom US Beef &amp; Garnelen</i>	<i>Euro 19,50</i>

## *Veggie*

<i>Crêpe gefüllt mit mediterranem Gemüse und Schafskäse überbacken</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Gebackener Ziegenkäse auf Rucola mit Früchten, Pinienkerne und Honig-Senf Vinaigrette</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln</i>	<i>Euro 11,50</i>



## Süß zum Abschluss

	<i>Preis pro Person</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Beeren - Quarkcreme</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Walnußmousse</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Mousse au vanille / Mousse au chocolate</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Joghurt - Mousse „Lemon“</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Tiramisu mit reinem Mascarpone</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Panna Cotta auf Himbeerspiegel</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Flan - Creme Caramel</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>FrISChe Früchte der Saison - Obstsalat</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Erdbeertiramisu nach Art des Hauses (nur Saison)</i>	<i>Euro 4,50</i>

## Highlight zum Abschluss

*Ausgefallene Creationen ab 20 Pers.*

<i>Fruchtspieße mit feinstem Obst der Saison</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Mousse au chocolate Pyramide mit Krokant</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Feuerwerk von frischen Früchte auf Spiegel</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Exotisches Früchtebuffet auf Crushed Ice</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Schokoladenbrunnen mit Fruchtspieße</i>	<i>Euro 6,00</i>
 <i>Käseteller mit exquisiten Käsespezialitäten an knackigen Weintrauben und Feigensenf</i>	 <i>Euro 6,50</i>

## Aus unserer Confiserie

<i>Petit Fours</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Blechkuchen</i>	<i>ab Euro 2,50</i>
<i>Torten / Hochzeitstorten</i>	<i>ab Euro 4,00</i>

*Unsere Kuchen, Torten, Pralinen und Hochzeitstorten werden durch unseren langjährigen Partner Confiserie „Süße Ecke“ Delbert nach Ihren Wünschen hergestellt. Wie beraten Sie gerne*

# Getränke Catering

Preis je Liter/Fl.

## „Erfrischungsgetränke“

<i>Mineralwasser natur oder medium 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Selters Classic - Gourmet Mineralwasser 0,75 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,90</i>
<i>Selters Naturell - Gourmet Stilles Wasser 0,75 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,90</i>
<i>Coca - Cola, Coca - Cola Zero 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Sprite, Fanta 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Apfelschorle 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,75</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft (100 %) 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Kaffee, Tee 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>

## „Bier“

<i>Warsteiner Pilsener vom Faß 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,90</i>
<i>Frankenheim Alt vom Faß 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,90</i>
<i>König Ludwig Weizen Hell 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Kölsch, alkoholfreies Warsteiner 0,33 l</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>San Miguel (spanisches Bier)</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

## „Wein & Schaumwein“

<i>Weißwein, trocken fruchtig 0,7</i>	<i>Euro</i>	<i>11,50</i>
<i>Ellermann Spiegel Grauer Burgunder 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Ellermann Spiegel Riesling 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Rotwein, trocken fruchtig 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>11,50</i>
<i>Simsalabim Spätburgunder trocken 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>18,50</i>
<i>BEC Flaschengärung, Mosel, trocken 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>11,50</i>
<i>Prosecco Spumante 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>
<i>Geldermann Sekt Rosé 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>Pommery Champagner 0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>59,00</i>

*Selbstverständlich liefern wir alle Getränke auf Kommission. !  
Die Berechnung erfolgt je angefangenes Fass bzw. angefangene Flasche.*

## *Kaffeezeit*

<i>Westhoff Kaffee 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>
<i>Westhoff Tee Auswahl 1,0 l</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>
<i>Westhoff Kaffee Crema, Espresso, Tasse</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Westhoff Cappuchino, Tasse</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Latte Macchiato, Glas</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Westhoff Chocolate, Glas</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>

## *Getränke Tagung*

<i>Selters Classic - Gourmet Mineralwasser 0,25 l</i>	<i>Euro</i>	<i>1,20</i>
<i>Coca - Cola, Coca - Cola Zero, Sprite, Fanta 0,20 l</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>
<i>Apfelschorle 0,275 l</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft (100 %) 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>1,50</i>

*Selbstverständlich erhalten Sie zu den Tagungsgetränken die passenden Tagungskühler, Gläser und Öffner dazu.*

## *Personal*

	<i>Preis pro Stunde</i>	
<i>Servicemitarbeiter/-in</i>	<i>Euro</i>	<i>24,00</i>
<i>Koch/Köchin</i>	<i>Euro</i>	<i>27,50</i>
<i>Veranstaltungsleiter/-in</i>	<i>Euro</i>	<i>39,00</i>
<i>An- und Abfahrten für Personal</i>	<i>Euro</i>	<i>16,00</i>

*Wir arbeiten nur mit Fachpersonal !*

*Unsere Mitarbeiter werden nach dem tatsächlichem Arbeitsaufwand  
- alle angefangenen 15 Minuten - ab Standort Velbert in Rechnung gestellt.*

## *Equipment zur Miete - kleiner Auszug -*

	<i>Preis pro Stück</i>
<i>Besteck</i>	<i>Euro 0,30</i>
<i>Geschirr , Gläser</i>	<i>Euro 0,30</i>
<i>Weingläser</i>	<i>Euro 0,50</i>
<i>Sektgläser</i>	<i>Euro 0,50</i>
<i>Bankettstuhl gepolstert, stapelbar</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Stehtisch</i>	<i>Euro 10,50</i>
<i>Bankettische 180 cm</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Getränketruhe</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Flaschenkühlschrank 350 l mit Glastür</i>	<i>Euro 75,00</i>
<i>Kühlzapfanlage inkl. Kohlensäure</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Getränketheke inkl. Kühlzapfanlage und Spülbecken</i>	<i>Euro 75,00</i>
<i>Getränkewagen mit 2seitiger Zapfanlage</i>	<i>Euro 150,00</i>
<i>(nur bei Getränkeabnahme möglich, da Brauerei gebunden)</i>	

*Unser Equipment kann unabhängig von einer Speisenbestellung angemietet werden.  
Bei Verlust/Bruch haftet der Besteller in Höhe des Wiederbeschaffungswertes!  
Die o.g. Preise verstehen sich ohne An- & Abfahrt, sowie Auf- & Abbau*

## *Sonstiges Zubehör*

	<i>Preis pro Stk./M</i>
<i>Duni Tischdecke je Meter</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Duni Tischdecke rund 240 cm Ø je Stück</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Duni Mitteldecke je Stück</i>	<i>Euro 1,50</i>
<i>Duni Skirtings je Meter</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Duni Servietten 4 - lagig 40 x 40 cm (je 50er Pack)</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>BEC Servietten zum Essen</i>	<i>ohne Berechnung</i>
<i>Stretch Hussen für Stehtische inkl. Reinigung</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Blumendecko Tische</i>	<i>ab Euro 19,50</i>
<i>Dekoration Ihrer Räumlichkeiten</i>	<i>nach Aufwand *</i>

*\* Gerne erstellen wir Ihnen nach einem Beratungsgespräch  
bzw. vor Ort Besichtigung hierfür ein Angebot.*

**Allgemeine Geschäftsbedingungen  
der Firma Business & Event Catering GmbH  
Poststr. 1 - 21, 42551 Velbert**

**1. Anwendungsbereich**

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken, der Vermietung von Geschirr und Möbeln und der Gestellung von Personal und sonstigen Dienstleistungen unabhängig vom Ort der Belieferung. Wir liefern, leisten und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer AGB. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

**2. Preise**

Die dem Auftraggeber überlassene Preisliste ist unverbindlich. Es gelten jeweils die Preise unseres individuellen Vertragsangebots. Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich zuzüglich der aktuell geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von zzt. 19 %.

**3. Bestellung / Bestellmenge**

So früh wie möglich, jedoch nach Möglichkeit spätestens 7 Werktage vor Ihrem Fest oder Veranstaltung. Unsere Preise für die Speisen gelten ab 15 Pers., es sei denn es ist eine andere Personenzahl unterm Preis vermerkt. Eine Lieferung unter 15 Pers. ist in Ausnahmefällen mit einem entsprechenden Zuschlag möglich.

**4. Personal / Personalzeiten / Verbrauchsmengen**

Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter wird nach unseren Erfahrungen von uns eingesetzt. Sollte diese durch den Auftraggeber reduziert werden, garantieren wir nicht für einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung. Eine vom Auftraggeber gewünschte Mindestzahl von Mitarbeitern ist mit uns gesondert zu vereinbaren. Die Arbeitszeiten richten sich nach den gesetzlichen Vorgaben. In Angeboten angegebene Arbeitsstunden oder circa Verbrauchsmengen stellen Schätzungen dar. Berechnet werden die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden, bzw. die tatsächlich verbrauchte Menge. Wir versuchen aus unserer Erfahrung heraus immer möglichst genaue Angebote zu erstellen. Aber Veranstaltungen sind unterschiedlich und variieren meist sehr, aus diesem Grund kann es zu Abweichungen kommen. Hierfür bitten wir um Verständnis.

**5. Bruch**

Bruch und Verlust des gelieferten Equipment werden zum aktuellen Zeitwert separat berechnet und können inhärenterweise nicht Teil des Angebotes sein, da Sie erst während des Events entstehen.

**6. Abrechnung Getränke**

Verbrauchsmengen können Sie am Ende Ihres Events kontrollieren oder auf der Verbrauchsliste gegenzeichnen, ansonsten gilt die Verbrauchsliste unserer Serviceleitung oder des Logistikers. Getränkepauschalen gelten für den Verzehr während und auf der Veranstaltung. Die Mitnahme oder die Überlassung von Getränken nach der Veranstaltung wird gesondert berechnet.

**7. Lieferung**

Wir liefern an allen Tagen im Jahr, lediglich an Heiligabend und am Neujahr haben wir geschlossen. An Sonn- & Feiertagen, Weihnachtsfeiertag und Sylvester liefern wir erst ab 25 Pers., bei Ausnahmen erheben wir einen Mindermengenzuschlag. Abgesehen von der Personenzahl erheben wir an diesen Tagen einen Sonn- und Feiertagszuschlag in Höhe von 15 %.

Ab 150 Euro Auftragshöhe liefern wir bis 30 km (Freigrenze Hin- & Rückfahrt) frei Haus. Je nach Auftragshöhe wird die km Freigrenze erhöht - wird Ihnen bei Ihrer Anfrage bzw. unserem Angebot mitgeteilt - .Selbstverständlich bemühen wir uns, alle Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns das im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein.

**8. Rückgabe & Endreinigung Equipment**

Unsere Preise beinhalten keine Reinigungsgebühr und Rückholung. Wir bitten Sie Geschirr, Besteck, Gläser, Platten, Warmhaltegeräte, sowie sonstiges Equipment gereinigt am nächsten Tag, spätestens jedoch am 2. Tag nach Erhalt von uns zurückzubringen. Auf Wunsch übernehmen wir die Reinigung und die Abholung des Equipment gegen eine Pauschalgebühr (bitte um Absprache bei Auftragserteilung) .Bitte keine harten Schwämme oder Spülmittel verwenden.

**9. Vertragsbindung**

Ein Angebot wird bindend, wenn uns eine schriftliche Auftragsbestätigung des Kunden vor Veranstaltung zugegangen ist. Diese kann in Form von Brief, Telefax oder E-Mail abgegeben werden. Bis dahin sind die Angebote freibleibend und wir behalten uns das Rücktrittsrecht jeder Zeit vor.

**10. Gästezahl**

Wir benötigen mindestens 7 Tage vor Veranstaltung eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Differiert diese danach nach unten, so hat der Kunde die daraus resultierenden Minderumsätze an uns zu zahlen. Die Vergütung für die vereinbarte Bewirtung richtet sich nach der angemeldeten Teilnehmerzahl, und zwar auch dann, wenn weniger Teilnehmer als gemeldet erschienen sind. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend. Bei AI inklusive (AI) und andere Pauschal Angebote gleichen wir die Gästeanzahl vor Ort mit dem Angebot ab. Differenzen werden nachberechnet.

**11. Rücktritt / Kündigung / Stornierung**

Bei der Stornierung von verbindlich zugesagten Veranstaltungen erheben wir folgende Stornogebühren:

14 Tage vor Veranstaltung	25%
7 Tage vor Veranstaltung	50%
3 Tage vor Veranstaltung	75%
Am Veranstaltungstag	100% des Auftragswertes

Dies umfasst sämtliche im Angebot enthaltenen Leistungen. Bei Veranstaltungen die nach Verbrauch abgerechnet werden, wird die Stornogebühr vom geschätzten Umsatz errechnet. Bei vermittelten Fremdleistungen wie Zelte, Künstler, DJs etc. gelten deren Stornogebühren.

#### 12. Mängel

Bitte überprüfen Sie die Speisen/Waren bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen sie diese sofort, zumindest zeitnah an, damit wir noch während des Events reagieren können. Sollte keine Beanstandung der Speisen/Ware nach Eintreffen stattfinden, gilt die Ware/Mietgegenstände als angenommen und ist später zur vollen Zahlung gültig.

#### 13. Haftung

Wir sind uns darüber im Klaren, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem gemieteten Inventar führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter. Aus diesem Grund weisen wir daraufhin, dass bei Veranstaltungen in den Räumlichkeiten des Kunden allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie der Vermeidung von Schäden an seinem Eigentum und Besitz zu treffen hat. Bei besonders empfindlichen Inventar hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Inventar auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. zu schützen. Der Kunde hat uns sofort zu informieren, wenn unser Mietgegenstand oder sein Eigentum beschädigt/reparaturbedürftig ist. Wir unterhalten selbstverständlich eine Betriebshaftpflichtversicherung für durch uns verursachte Schäden an Dritte. Aber auch diese greift nur, wenn der Schaden auch uns gegenüber unverzüglich angezeigt wird. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Kunde/Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde. Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die wir im Auftrag des Auftraggebers eingeschaltet haben, wird keine Haftung übernommen, sofern uns nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird. Der Auftraggeber kann gegebenenfalls die Abtretung unserer Ansprüche gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen. Ebenso wenig haften wir für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen des Auftraggebers selbst bzw. Dritter, insbesondere bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken.

#### 14. Eigentumsrecht

Der Kunde darf die Mietgegenstände nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort benutzen. Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht. Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

#### 15. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken in unsere Räumlichkeiten „Restaurant La Granada“ und im „Forum Niederberg“, wo wir das alleinige Bewirtschaftungsrecht haben, bedarf der vorherigen, schriftlichen Genehmigung durch uns. Bei Zuwiderhandlungen ist das Personal berechtigt die mitgebrachten Speisen und Getränke unverzüglich zu entfernen oder die Zahlung einer Umsatzausfallentschädigung zu verlangen.

#### 16. Anzahlung

Wir erlauben uns je nach Veranstaltungsgröße eine Anzahlung zu erheben, auch wenn diese nicht im Angebot vermerkt ist, jedoch muss spätestens auf der Auftragsbestätigung der Auftraggeber darauf hingewiesen werden. Andernfalls hat der Auftraggeber das Recht die Anzahlung zu verweigern. Folgende Anzahlungen werden von uns vom netto Auftragswert zzgl. Mwst. erhoben:

Ab 1000,00 Euro Umsatz	25%
Ab 2500,00 Euro Umsatz	50%
Ab 5000,00 Euro Umsatz	75%

#### 17. Zahlung

Bei uns können Sie Stressfrei Zahlen. Entweder bei Lieferung oder Rückgabe des Equipment in Bar oder bequem von Zuhause aus per Überweisung. Wenn nichts anderes vereinbart ist, wird der Gesamtbetrag sieben Tage nach Rechnungsstellung bzw. ab Veranstaltungstag fällig. Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nicht skontierfähig. Die Säumnis setzt unverzüglich nach verstreichen des Zahlungsziels ein. Der Auftraggeber erklärt sich explizit damit einverstanden, dass der Verzug ohne weitere Mahnung nach Ablauf des Zahlungsziels eintritt.

#### 18. Datenschutz

Die Kundendaten werden ausschließlich für die Auftragsabwicklung in unserer EDV gespeichert. Der Auftraggeber erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt.

#### 19. GEMA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt in jedem Falle der Auftraggeber.

#### 20. Verjährung

Alle Ansprüche des Auftraggebers, aus welchen Rechtsgründen auch immer, verjähren, wenn er Unternehmer ist, in 12 Monaten, ansonsten verbleibt es bei der gesetzlichen Regelung. Für Schadenersatzansprüche nach Ziffer 16 a )- e) gelten die gesetzlichen Fristen.

#### 21. Gerichtsstand, Erfüllungsort, anwendbares Recht

Erfüllungsort ist Velbert. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Velbert, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist; nach unserer Wahl auch der Sitz des Auftraggebers. Es gilt deutsches Recht mit Ausnahme des UN- Kaufrechts.

Stand 01.01.2019