

Cateringservice

GASTHAUS
DUDA

Liebe Gäste,

Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest – und nichts ist oft anspruchsvoller zu organisieren. Damit Ihre Feier in bester Erinnerung bleibt, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten unseren leistungsstarken Catering-Service als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art – vom familiären Jubiläum bis hin zum großen Firmenevent – bieten wir einen maßgeschneiderten Service auf höchstem Niveau. Ob Geschäftsessen, klassische oder mediterrane Buffets, gehobene Gastronomie oder exquisites Fingerfood – Ihre Wünsche sind unser Maßstab. Von Canapés bis hin zu mehrgängigen Menüs kreieren wir kulinarische Erlebnisse, die begeistern.

Unser Angebot umfasst zudem den Verleih von hochwertigem Geschirr und Gläsern. Darüber hinaus unterstützen wir Sie gern mit unseren erfahrenen Partnern bei der Organisation von Bestuhlung, Schankanlagen, Partyzelten in verschiedenen Größen sowie stilvoller Dekoration.

Das GASTHAUS DUDA steht seit vielen Jahren für kreative Landküche, besonderer Kulinarik, exzellenten Service und ein einladendes Ambiente. Ob Familien-, Betriebs- oder Vereinsfeiern von 20 bis 250 Personen – wir setzen Ihr Event mit Leidenschaft und Professionalität in Szene.

Im Folgenden präsentieren wir Ihnen eine Auswahl unserer Speisen und Buffets – selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gern ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen – wir freuen uns darauf, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Für weitere Informationen oder ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihre Familie DUDA und Team

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und
Eiernudeln (450 ml) 5,90 €
2. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit mildem französischem Dijon-Senf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne
und Croûtons (350 ml) 5,50 €
3. **Cremesuppe von Zitronengras**
mit knackigem Gemüse und Curry-Croûtons (350 ml) 5,50 €
4. **Milde Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Basilikumschaum und Geflügelfleisch 5,50 €
5. **Cremesuppe von Rauchforellen**
mit Wermutsahne und Pesto-Croûtons (350 ml) 6,90 €
6. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**
mit Zuckerschoten und Pestosahne (350 ml) 6,50 €
7. **Pikant-liebliche Gyros-Suppe**
mit mageren Streifen von Schweinefleisch, Zwiebeln und Mais, verfeinert
mit Sahne und einer leckeren Würzsauce (550 ml) 8,30 €
8. **Hausgemachte Gulaschsuppe**
mit viel gutem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons (550 ml) 8,30 €
9. **Die leckere „Super Suppe“**
mit gekochtem Schinken, Schmelzkäse, gebratenem Mett, Champignons,
Porree, Mais und Tomaten (550 ml) 8,30 €

Die Suppen 1 - 6 sind als Vorspeisen gedacht.

Die Suppen 7 - 9 sind als Hauptgerichte ausgelegt.

Die Preise für Suppen sind Abholpreise.

Hauptgerichte

Fleischspezialitäten vom Geflügel

1. **Zarte Hähnchenbrustfilets im knusprigen Speckmantel**
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit Cognac, tasmanischem Bergpfeffer und Mangowürfeln 12,90 €
2. **Zarte Hähnchenbrustfilets Sweet-Chili**
im milden Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander und frischen Frühlingszwiebeln 12,90 €
3. **Überbackene Putenmedaillons**
Putenmedaillons mit einer Tomatenscheibe, Frischkäsecreme, frischen Champignons und Frühlingszwiebeln belegt, mit Käse gratiniert 12,90 €
4. **Hähnchenbrustfilet in einer Brezel-Kürbiskern-Panade**
mit lieblicher steirischer Senfrahmsauce 12,90 €
5. **Zartes Hähnchenbrustfilet „Alabama“**
in würzigem Baconmantel, mit Cranberry-Whiskey-Sauce und mildem Jack Daniel's 12,90 €
6. **Zartes Putenbrustfilet**
zart und saftig, in Steinpilz-Rahm-Sauce mit Crème fraîche verfeinert 12,90 €

Gerichte vom Schwein

1. **Zartes, saftiges Schweinefilet**
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit Cognac und tasmanischem Bergpfeffer, in Steinpilz-Rahm-Sauce, Sauce Béarnaise oder Cranberry-Whisky-Sauce 13,90 €
2. **Zarte Schweinefiletmedaillons „Venezia“**
mit einer mediterranen Kruste aus Mittelmeerkräutern, sonnengetrockneten Tomaten, milder Olivenpaste und kräftigem Pecorino-Käse, dazu mediterrane Kräuter-Rahm-Sauce 14,90 €
3. **Ofenfrischer „Elsässer Schäufelebraten“ vom heimischen Schwein**
mild gepökelter magerer Schulterbraten, mit Estragon und mildem französischem Dijon-Senf mariniert 11,90 €
4. **Hausgemachtes Pulled Pork**
saftiger Braten aus der Schweineschulter, in einem pikanten Sud (nach speziellem Hausrezept) langsam über mehrere Stunden gegart und danach in feine Streifen „gepulled“, mit Barbecue-Sauce und leckerer Sour Cream 13,50 €

Die Mindestbestellmenge je Gericht beträgt 12 Portionen. Sie können Ihren Hauptgang optional auch aus zwei Gerichten zusammenstellen. (Beispiel: Feier mit 35 Personen. 20x Hirschkalbsbraten und 15x Tilapiafilet. Der Preis hierfür berechnet sich nach Ihrer Auswahl der Speisen.)

Gerichte vom Rind, Wild und Lamm

1. **Schlossgeheimnis**
eine Spezialität des Hauses: zartes Rindergeschnetzeltes in einer
Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube 14,90 €
2. **Argentinische Rinderhüfte**
für 9 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten, mit
Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauch-Butter (Mindestbestellung 30 Portionen) 14,90 €
3. **Sehr zarter Rinder-Schäuflebraten vom heimischen Rind**
mit Steinpilz-Rahm-Sauce 16,90 €
4. **Zart geschmorte Lammkeule „Provence“**
mit frischem Rosmarin, Thymian, einem Hauch Knoblauch und mildem
Balsamico-Senf mariniert, mit Rosmarinjus 14,90 €
5. **Hirschkalbsbraten**
in Rotwein gebeizt, mit Pfifferlings-Rahm-Sauce und fruchtigen Preiselbeeren 17,90 €

Fischgerichte

1. **Lachsfilet auf Gemüsestreifen**
in einer Kräuter-Senf-Sahne gebacken 15,90 €
2. **Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat**
mit Sauce Hollandaise gratiniert 15,90 €
3. **frisches norwegisches Lachsfilet**
mit einer Gartenkräuter-Kruste überbacken und leichter Sahne-Sauce 15,90 €
4. **Tilapiafilet „Feige-Senf“**
Zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien
und Feigenstücken, dazu leichte Sahne-Sauce 13,90 €

Vegetarische/vegane Gerichte

1. **Sesam-Sellerie-Schnitzel**
mit veganer Champignon-Rahmsauce 11,90 €
2. **Hausgemachter Quinoa-Buchweizen-Bratling**
mit fruchtig-pikantem Tomatensugo 11,90 €
3. **Rote Linsen-Minze-Bratling**
mit veganer Pfeffer-Rahmsauce 11,90 €

Pastagerichte

- | | | |
|---|---|---------|
| 1. Pasta in Paprika-Safran-Sahne | mit mediterranem Kräuter-Grillgemüse und Feta gratiniert | 10,70 € |
| 2. Pasta in Trüffel-Sahne | mit Pinienkern-Salbei-Crumble, gebratene Kräuterseitlinge und Kirschtomaten | 10,70 € |
| 3. Lasagne „Classico“ | mit italienischer Bolognese und frischem Parmesan gratiniert | 10,90 € |
| 4. Vegetarische Lasagne | mit Ratatouille-Gemüse, Brokkoli, Bärlauch und Pecorino-Käse gratiniert | 10,90 € |

Beilagen

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| 1. Petersilienkartoffeln | von Bauer Baars/Langlingen | 2,50 € |
| 2. Rosmarinkartoffeln | im Ofen gebacken mit Schale, mit Olivenöl, Meersalz und einem Hauch Knoblauch | 3,50 € |
| 3. Duda's Klopfkartoffeln | Kleine geklopfte Kartoffeln mit Schale im Ofen gebacken und mit Zitrone verfeinert | 3,50 € |
| 4. Duda's Kartoffelgratin | fein und cremig, von guten Heidekartoffeln | 4,20 € |
| 5. Geröstete Heidekartoffeln | Kleine Drillinge in der Pfanne gebraten und mit Meersalz und Kräutern verfeinert | 3,50 € |
| 6. Italienische Pasta | mit Basilikum-Parmesan-Pesto oder Tomatensugo | 2,50 € |
| 7. Kartoffelklöße | hausgemacht, mit pommerscher Butter (2 Stück/Portion) | 3,90 € |
| 8. Leckere Butterspätzle | | 2,90 € |
| 9. Gemüse-Wildreis | eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Brokkoli, Mais, Kräutern und Wildreis | 3,20 € |
| 10. Kartoffel-Kroketten | | 3,90 € |
| 11. Lockerer Basmati-Reis | | 2,50 € |

Gemüse

- Gemüseauswahl 1**
Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze 4,30 €
- Gemüseauswahl 2**
Honig-Orangen-Möhren, Kohlrabi-Gemüse mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter 4,30 €
- Mediterranes Pfannengemüse**
gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Aubergine, Paprika und Brokkoli, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert 4,30 €
- Apfel-Rotkohl**
mit saftigen Äpfeln und Johannisbeer-Gelee 2,50 €
- Wirsing-Pfifferling-Gemüse**
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche verfeinert 4,20 €
- Wirsing-Rahmgemüse**
zarter Wirsing mit Sahne verfeinert 3,00 €

Salate

- Bunter Salatmix**
mit Eisbergsalat, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais, Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem leichten Joghurtdressing 3,90 €
- Italienischer Tomatensalat**
mit Balsamico-Dressing und Zwiebeln 3,40 €
- Blattsalatvariation**
mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam und einer Himbeer-Walnuss-Vinaigrette 3,90 €
- Knackiger Eisbergsalat**
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 3,90 €
- Krautsalat**
mit Crème Fraîche verfeinert 3,00 €

Desserts

1. **Vanille-Creme**
mit echter Vanille und Likör 43 verfeinert, als Topping Erdbeermus 4,50 €
2. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit tropischem Fruchtmark und Mangospiegel 4,50 €
3. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme 4,50 €
4. **Himbeer-Quark-Mousse** 4,90 €
5. **Mousse au Chocolat**
mit Oreokeksen oder gebrannten Mandelblättchen 4,50 €
6. **Mohn-Panna-Cotta**
von der Tonkabohne, mit Fruchtspiegel 4,50 €
7. **Schottische Whiskycreme**
auf Schokoladenbiskuit, mit Whisky-Pflaumen und gebrannten Mandeln 4,90 €
8. **Blaubeer-Skyr-Creme**
mit feinem Butter-Crumble 4,90 €
9. **Blutorangen-Quarkcreme**
fruchtig-herbe Cremespeise mit Cassis-Balsam getoppt 4,50 €

Fingerfood-Variationen

Fingerfood/Snackbuffet zum Empfang, für „Zwischendurch“ oder als Hauptbuffet.

Als Empfang und „Zwischendurch“ empfehlen wir pro Gast 3-7 Teile.

Als Hauptbuffet empfehlen wir 9-16 Teile.

Sie können sich gerne maximal 8 verschiedene Liebingsorten zusammenstellen.
Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück.

Canapés

Unsere Canapés sind auf verschiedenen Brotsorten fein belegt und mit viel Liebe garniert:

- Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Saftige Forellenfilets aus der Heideräucherei mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Lachspralinen „Trondheim“ mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
- Puten-Medaillons in Cornflakespanade mit Currydip
- Kräuter-Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Schweinefilet-Carpaccio mit orientalischem Schmand
- Italienischer Landschinken auf Rucola mit Melonenkugeln
- Hähnchenbrust und Curry-Dip
- Shrimps in Aioli-Sauce
- Strauchtomate mit cremigem Mozzarella, Basilikum und Balsamico (vegetarisch)
- Rosa gebratenes Roastbeef mit leichter Chili-Aioli
- Italienische Bresaola mit würziger Gremolata
- Italienischer Parmaschinken mit Galiamelone
- Fächer vom Landei mit leichter Remoulade (vegetarisch)
- Cremiger Brie, Traube und Feigensenf (vegetarisch) pro Stück 3,10 €
- Herzhafter Gouda, Salzbrezel und Traube (vegetarisch)

Scheiben von der Wrap-Roulade, gefüllt mit

- Argentinischem Roastbeef, Salsa-Frischkäsecreme und Erdnüssen
- Putenbrust, Mangofrischkäse und Sprossen
- Kräuterrührei, Tomatenfrischkäse, gebratenen Champignons (vegetarisch)
- Parmaschinken, Kerbelcreme und Rucola
- Würzigem Backschinken, Gurkenrelisch, Remoulade
- Fetakäse und mediterranem Grillgemüse (vegetarisch)
- Guacamole, Kürbiskernen, Gurke und Gewürz-Couscous (vegan) pro Stück 2,10 €

Leckereien am Spieß

- Minibouletten-Spieß mit gegrillter Paprika und Gurke
- Käsewürfel mit Trauben und Oliven (vegetarisch)
- Mozzarellaspieß mit Balsamico-Pesto-Marinade, aromatischen Cocktailtomaten (vegetarisch)
- Knuspriger Geflügelspieß mit Sweet-Chili-Dip
- Veggie-Lollie „Curry Masala“ aus Kichererbsen, Süßkartoffeln und Karotten auf Blattsalat mit Apfel-Sesam-Vinaigrette (vegan)
- Sesam-Grissini mit zartem Parmaschinken umwickelt
- „Albóndigas“ (spanische Fleischbällchen mit Datteln) in Tomatensalsa und Rucola
- Pflaumen im knusprigen Speckmantel mit Salbei (1,80 €)

pro Stück 2,90 € - 3,80 €

Leckereien im Glas serviert

- Frischer Melonen-Gurkensalat mit weißem Balsamico, Kürbiskernen und Feta (vegetarisch)
- Zarter Hähnchenspieß auf Couscous-Gurken-Salat und Granatapfel-Minz-Schmand
- Falafel mit Minze-Joghurt-Dip und Granatapfel (vegetarisch)
- Spargel-Rucola-Salat mit Orangen-Minz-Schmand (vegetarisch)
- Apfel-Staudensellerie-Salat mit Granatapfel und/ohne Entenbrust (auch vegetarisch)
- Schweinefilet-Carpaccio mit Balsamico-Marinade, orientalischem Schmand und Taco
- Lieblicher Sherryamatjes auf gartenfrischem Bohnen-Birnen-Radieschen-Salat und knusprigen Kartoffelsticks
- Türkischer Bulgur Salat mit Köfte und Minze-Joghurt-Dip

pro Glas 3,90-4.50 €

Warmes Fingerfood

- | | | |
|---|----------------|--------|
| - Polenta-Käse-Spinat-Bällchen mit Aioli | St. | 1,80 € |
| - Geflügel-Saté-Spieße „Malaysia“ in Erdnuss-Marinade | St. | 2,50 € |
| - Geflügel-Knusperhappen mit Sweet-Chili-Dip | St. | 1,20 € |
| - Camembert-Bits mit Preiselbeer-Dip | St. | 1,20 € |
| - Chicken-Wings mit Barbecue-Sauce | St. | 1,80 € |
| - Original VW-Currywurst mit Röstzwiebel | kleine Portion | 1,50 € |

Mindestbestellmenge bei warmen Fingerfood 30 Stück.

- Auswahl an kleinen **Baguette-Sticks, Laugen-Mini-Gebäck und Ciabatta** mit verschiedenen Dips wie, Rote Bete Humus, hausgemachtes Bärlauch-Pesto, Tomaten-Basilikum-Petrella usw.

pro Pers. 3,50 €

Buffetvorschläge

Buffet Premium

Kalte Speisen

- Norwegischer Räucherlachs und hausgebeizter Gravedlachs mit Honigsenf-Dill-Sauce, Lachspralinen „Trondheim“ und Forellenfilets aus der Heideräucherei
- Crêpesroulade mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Kürbiskernen gefüllt
- Strauchtomaten mit Gorgonzola-Frischkäse gefüllt und Walnüssen garniert
- Truthahn-Medaillons im Cornflakesmantel mit Sweet-Chili-Dip
- Eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata-Oliven und Fetakäse
- Kräuter-Roastbeef und Schweinefilet mit hausgemachter Remoulade
- Feine Käseauswahl mit frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Alfalfaspossen und Himbeer-Walnuss-Dressing
- Brotsinfonie und Baguetteauswahl mit 3 hausgemachten Buttervariationen

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Schlossgeheimnis: zartes Rindfleischgeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsauce mit Pfifferlingen und Preiselbeer-Schmand-Haube

oder

- Lachsfilet auf Blattspinat mit milder Limetten-Hollandaise

dazu

- Gemüse-Wildreis und geröstete Heidekartoffeln

ab 30 Personen 36,90 €

ab 50 Personen 33,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,50 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.



Buffet International

Kalte Speisen

- Hausgebeizter Caipirinha-Lachs auf Krabbenchip
- Scampi-Spieße mit Aioli
- Schafskäse-Sticks im Auberginemantel und gegrillte Champignons
- Feine Käseauswahl mit Feigensenf und frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Apfel-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Mango und mildem Gorgonzola
- Albondigas: spanische Hackbällchen mit Datteln in würziger Tomatensalsa
- Rinder-Carpaccio mit feinem Olivenöl und Balsamico mariniert, Parmesanspäne und Rucola
- Scheiben von der Wraproulade mit Putenbrust, Frischkäse, Mango und Cashewnüssen
- Brotsinfonie und Baguetteauswahl mit 3 hausgemachten Buttervariationen

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Zart geschmorte Lammkeule mit Bärlauch-Pesto und Wirsing-Pfifferling-Gemüse
oder
- Hähnchenbrustfilet im Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander
dazu
- Rosmarinkartoffeln und Basmati-Reis
- Knackiges mediterranes Pfannengemüse mit Möhren, roten Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin und Knoblauch

ab 30 Personen 37,90 €

ab 50 Personen 34,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,50 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.

Buffet Italienisch

Kalte Speisen

- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Pesto-Sauce
- Eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata-Oliven und Fetakäse, sonnengetrocknete Tomaten,
- Pflaumen in krossen Speckmantel mit Salbei
- Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und Granatapfelkernen
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico-Vinaigrette
- Italienischer Land- und Seranoschinken mit Grissini und saftiger Melone
- Crêpesrouladen mit Räucherlachs, Lollo Rosso und Basilikum-Schmand
- Ciabatta- und Baguetteauswahl, Tomatenbutter

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Schweinefilet-Medaillons in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensugo
oder
- Zarte Hähnchenfiletroulade mit italienischem Landschinken und Rucola gefüllt,
mit leichter Weißwein-Sahne-Sauce
dazu
- Getrüffeltes Kartoffelgratin
- Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Mittelmeerkräutern
- Mediterranes Pfannengemüse aus Möhren, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin
und Knoblauch

ab 30 Personen 35,90 €

ab 50 Personen 32,90 €

Tipp: Für einen Aufpreis von 3,50 € pro Person sind zwei warme Gerichte möglich.

Vegetarisches/veganes Buffet

Kalte Speisen

- Aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
- Gegrillte eingelegte Spitzpaprika
- Marinierte Champignons mit Sesam
- Eingelegter Fetakäse
- Überbackene Aubergine
- Gegrillte Zucchini
- Milde Peperoni mit Frischkäse
- Mariniertes Süßkartoffel-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Erbsensprossen
- Wraproulade mit Guacamole, Gurke, Couscous und Cashewnüssen
- Blattsalatvariation mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
- Baguette- und Ciabattaauswahl
- Butterspezialitäten
-

Warmes vegetarisches Fingerfood

- Spinat-Käseballchen mit Aioli
- Pikante Nudelsticks „Terriyaki“ mit Sweet-Chili-Dip (vegan)

Warme Gerichte

- Knusprige Kürbis-Sesam-Schnitzel und Quinoa-Buchweizenbratling mit gebratenen Kräuterseitlingen auf Tomatensugo (vegan)
- Mediterranes Pfannengemüse aus gebratenen Möhren, Brokkoli, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Aubergine und Spitzpaprika, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert
- Ofen-Rosmarinkartoffeln und cremiges Kartoffel-Spinat-Gratin

Dessert

- Leckere vegane Mousse au Chocolat mit verschiedenen Toppings
- Himbeer-Skyr-Creme mit Bisquit und karamellisierten, knusprigen Mandelblättchen

ab 30 Personen 41,90 €

ab 50 Personen 37,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liebe Kundinnen und Kunden,

um Missverständnisse zu vermeiden, beachten Sie bitte unsere allg. Geschäftsbedingungen.

- ✓ Werden individuelle Angebote von uns abgegeben, so haben die darin genannten Preise 6 Wochen Gültigkeit.
- ✓ Mit dieser Preisliste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.
- ✓ Die genaue Personenzahl bitten wir 8 Tage vor Veranstaltungsdatum verbindlich anzugeben.
- ✓ Für die Anlieferung von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 2,00 € pro Kilometer.
- ✓ In den angegebenen Preisen enthalten ist der fachgerechte Aufbau des Buffets, Buffetschilder zur Beschreibung der einzelnen Gerichte, Wärme-Rechauds und Buffetanleger für die warmen Speisen.
- ✓ Bei Lieferung sind Abweichungen der vereinbarten Zeit aus verkehrstechnischen Gründen von +/- 15 Minuten möglich. Bei Lieferausfall wegen höherer Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
- ✓ Mit Übernahme der Gegenstände und Waren durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.
- ✓ Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Beschädigte oder in Verlust geratene Leihgegenstände berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis. Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir - wenn nicht anders vereinbart - nach einem Tag gesäubert zurück. Für ungereinigtes Buffetequipment berechnen wir einen Kostenaufwand von 36,00 €/Std. Die Bezahlung erfolgt bei Geschirrrückgabe (falls nicht anders vereinbart).
- ✓ Leihgeschirr (zzgl. der aktuell geltenden MwSt.): Auf Wunsch stellen wir Ihnen bis 80 Personen Geschirr und Besteck zur Verfügung. Ab 80 Pers. empfehlen wir Ihnen externe Geschirrverleiher. Pro Teller, Suppenteller, Mittelteller oder Dessertteller berechnen wir 0,50 € incl. Reinigung. Für Gabel, Messer, Suppenlöffel oder Kaffeelöffel je 0,35 € incl. Reinigung. Für Alle Gläserarten 0,60 €/Stück incl. Reinigung.
- ✓ Alle Preise für Speisen verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- ✓ Bei Auftragserteilung – ob mündlich, telefonisch, per Mail oder schriftlich – werden unsere AGB's anerkannt.

Nienhof, im Februar 2025