

Cateringservice

GASTHAUS
DUDA

Liebe Gäste,

nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Und nichts ist häufig schwieriger zu organisieren. Damit Sie für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen finden, möchten wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten unseren leistungsstarken Catering-Service als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art, vom kleinen Familienfest bis hin zum großen Firmenjubiläum, bieten wir perfekten Service nach Maß. Ob Geschäftsessen, klassische bis mediterrane Buffets oder gehobene und anspruchsvolle Gastronomie – Ihre Wünsche sind unser Maßstab. Canapés, Buffets, Menüs oder Fingerfood - wir sind für alle Fälle bestens gerüstet.

Zum Angebot gehören auch der Verleih von Geschirr und Gläsern. Bei der Organisation und Beschaffung von Bestuhlung, Schankanlagen, Partyzelt in verschiedenen Größen, sowie der Dekoration sind wir Ihnen mit unseren Firmen-Partnern gern behilflich.

Das GASTHAUS DUDA ist, mit seiner guten und ideenreichen Küche sowie freundlichem und aufmerksamen Service, seit vielen Jahren der Spezialist für Ihre Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern von 20 bis 250 Personen.

Im Folgenden stellen wir Ihnen daher unsere Speisen und Buffets vor, wobei es sich hierbei lediglich um einen Auszug unseres Repertoires handelt. Gern stellen wir Ihnen auch einen individuellen Menüvorschlag zusammen.

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

Mit freundlichen Grüßen,
Familie DUDA und Team

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit reichlich hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und
Eiernudeln (400 ml) 7,20 €
2. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit mildem französischem Dijon-Senf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne
und Croûtons (350 ml) 6,50 €
3. **Cremesuppe von Zitronengras**
mit knackigem Gemüse und Curry-Croûtons (350 ml) 6,50 €
4. **Milde Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Basilikumschaum und Geflügelfleisch 6,50 €
5. **Cremesuppe von Rauchforellen**
mit Wermutsahne und Pesto-Croûtons (350 ml) 7,50 €
6. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**
mit Zuckerschoten und Pestosahne (350 ml) 7,50 €
7. **Pikant-liebliche Gyros-Suppe**
mit mageren Streifen von Schweinefleisch, Zwiebeln und Mais, verfeinert
mit Sahne und einer leckeren Würzsauce (550 ml) 8,90 €
8. **Hausgemachte Gulaschsuppe**
mit viel gutem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons (550 ml) 8,90 €
9. **Die leckere „Super Suppe“**
mit gekochtem Schinken, Schmelzkäse, gebratenem Mett, Champignons,
Porree, Mais und Tomaten (550 ml) 8,90 €

Die Suppen 1 - 6 sind als Vorspeisen gedacht.

Die Suppen 7 - 9 sind als Hauptgerichte ausgelegt. Die Preise für Suppen sind Abholpreise.

Hauptgerichte

Spezialitäten vom Geflügel

1. **Zarte Hähnchenbrustfilets im knusprigen Speckmantel**
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit Cognac, tasmanischem Bergpfeffer und Mangowürfeln 13,50 €
2. **Zarte Hähnchenbrustfilets Sweet-Chili**
im milden Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander und frischen Frühlingszwiebeln 13,50 €
3. **Überbackene Putenmedaillons**
Putenmedaillons mit einer Tomatenscheibe, Frischkäsecreme, frischen Champignons und Frühlingszwiebeln belegt, mit Käse gratiniert 13,50 €
4. **Hähnchenbrustfilet in einer Brezel-Kürbiskern-Panade**
mit lieblicher steirischer Senf-Rahmsauce 13,50 €
5. **Zartes Hähnchenbrustfilet „Alabama“**
in würzigem Baconmantel, mit Cranberry-Whiskey-Sauce und mildem Jack Daniel's 13,50 €
6. **Zartes Putenbrustfilet**
zart und saftig, in Steinpilz-Rahm-Sauce mit Crème Fraîche verfeinert 13,50 €

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 14,90 €
2. **Zarte Schweinefiletmedaillons „Venezia“**
mit einer mediterranen Kruste aus Mittelmeerkräutern, sonnengetrockneten Tomaten, milder Olivenpaste und kräftigem Pecorino-Käse, dazu mediterrane Kräuter-Rahm-Sauce 15,50 €
3. **Ofenfrischer „Elsässer Schäufilebraten“ vom heimischen Schwein**
Mild gepökelter magerer Schulterbraten, mit Estragon und mildem französischem Dijon-Senf mariniert 12,90 €
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 Barbecuesauce und leckerer Sour Cream 13,90 €

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.)

Spezialitäten vom Rind, Wild und Lamm

1. **Schlossgeheimnis**
eine Spezialität des Hauses: zartes Rindergeschnetzeltes in einer Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube 15,50 €
2. **Argentinische Rinderhüfte**
bei Niedertemperatur 9 Stunden im Spezialofen rosa gegart, mit Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauch-Butter (Mindestbestellung 30 Portionen) 16,50 €
3. **Butterzarter Rinderschäuflebraten vom heimischen Rind**
mit Steinpilzrahmsauce 16,90 €
4. **Zart geschmorte Lammkeule „Provence“**
mit frischem Rosmarin, Thymian, einem Hauch Knoblauch und mildem Balsamico-Senf mariniert, mit Rosmarinjus 16,90 €
5. **Hirschkalbsbraten**
in Rotwein gebeizt, in Pfifferling-Rahmsauce und fruchtigen Preiselbeeren 18,90 €

Fischspezialitäten

1. **Lachsfilet auf Gemüsestreifen**
in einer Kräuter-Senf-Sahne gebacken 17,90 €
2. **Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat**
mit Sauce Hollandaise gratiniert 16,90 €
3. **Frisches norwegisches Lachsfilet**
mit einer Gartenkräuter-Kruste überbacken und leichter Sahne-Sauce 17,90 €
4. **Tilapiafilet „Feige-Senf“**
Zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien und Feigenstücken, dazu leichte Sahne-Sauce 16,50 €

Vegetarische/Vegane Gerichte

1. **Sesam-Sellerie-Schnitzel**
mit veganer Champignon-Rahmsauce 12,90 €
2. **Hausgemachter Quinoa-Buchweizen-Bratling**
mit fruchtig-pikantem Tomatensugo 12,90 €
3. **Bratling aus roten Linsen und Minze**
mit veganer Pfefferrahmsauce 12,90 €

Pastaspezialitäten

- | | | |
|--|---|---------|
| 1. Pasta in Paprika-Safran-Sahnesauce | mit mediterranem Kräuter-Grillgemüse und Feta gratiniert | 12,70 € |
| 2. Pasta in Trüffel-Sahne | mit Pinienkern-Salbei-Crumble, gebratene Kräuterseitlinge und Kirschtomaten | 12,70 € |
| 3. Lasagne „Classico“ | mit italienischer Bolognese und frischem Parmesan gratiniert | 12,90 € |
| 4. Vegetarische Lasagne | mit Ratatouille-Gemüse, Brokkoli, Bärlauch und Pecorino-Käse gratiniert | 12,90 € |

Beilagen

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| 1. Petersilienkartoffeln | von Bauer Baars / Langlingen | 2,80 € |
| 2. Rosmarinkartoffeln | im Ofen gebacken (mit Schale), mit Olivenöl, Meersalz und einem Hauch Knoblauch | 3,80 € |
| 3. Duda's Klopfkartoffeln | Kleine geklopfte Kartoffeln (mit Schale), im Ofen gebacken, mit Zitrone verfeinert | 3,80 € |
| 4. Duda's Kartoffelgratin | fein und cremig, von guten Heidekartoffeln | 4,50 € |
| 5. Geröstete Heidekartoffeln | Kleine Drillinge in der Pfanne gebraten und mit Meersalz und Kräutern verfeinert | 3,80 € |
| 6. Italienische Pasta | mit Basilikum-Parmesan-Pesto oder Tomatensugo | 2,80 € |
| 7. Kartoffelklöße | hausgemacht, mit pommerscher Butter (2 Stück / Portion) | 4,20 € |
| 8. Leckere Butterspätzle | | 3,20 € |
| 9. Gemüse-Wildreis | eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Brokkoli, Mais, Kräutern und Wildreis | 3,20 € |
| 10. Kartoffel-Kroketten | | 4,20 € |
| 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 4,80 €
- Gemüseauswahl 2**
Honig-Orangen-Möhren, Kohlrabigemüse mit Sesambutter, Brokkoli mit Nussbutter 4,80 €
- Mediterranes Pfannengemüse**
gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Aubergine, Paprika und Brokkoli, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert 4,80 €
- Apfel-Rotkohl**
mit saftigen Äpfeln und Johannisbeer-Gelee 2,80 €
- Wirsing-Pfifferling-Gemüse**
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche verfeinert 4,20 €
- Wirsing-Rahmgemüse**
zarter Wirsing mit Sahne verfeinert 3,50 €

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. **Geswirte Blaubeer-Skyr-Creme**
mit feinem Butter-Crumble 4,90 €
9. **Blut-Orangen-Quarkcreme**
fruchtig-herbe Cremespeise mit Cassis-Balsam getoppt 4,50 €

Fingerfood Variationen

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 max. 8 verschiedene Liebingsorten zusammenstellen.
Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück.

Canapés

auf verschiedenen Brotsorten fein belegt und mit 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
- Italienischer Bresaola mit würziger Gremolata
- Italienischer Parmaschinken mit Galiamelone
- Fächer vom Landei mit leichter Remoulade (vegetarisch)
- Cremiger Brie, Traube und Feigensenf (vegetarisch)
- Herzhafter Gouda, Salzbrezel und Traube (vegetarisch)

ab 50 St.	3,40 €/St.
ab 150 St.	3,10 €/St.
ab 300 St.	2,95 €/St.

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, Gurken-Relaish, Remoulade
- Fetakäse und mediterranem Grillgemüse (vegetarisch)
- Guacamole, Kürbiskernen, Gurke und Gewürz-Couscous (vegan) pro St. 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 St. 2,90 - 3,80 €

Pfiffiges im Glas serviert

- 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 (vegetarisch)
- Schweinefilet-Carpaccio mit Balsamico Marinade, orientalischer 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 Erdnussmarinade | 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 Röstzwiebeln | kleine Port. | 1,50 € |

Mindestbestellmenge bei warmen Fingerfood/Gabelfood 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 mit 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 38,90 €

ab 50 Personen 35,90 €

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

Buffet international

Kalte Speisen

- Hausgebeizter Caipirinha-Lachs auf Krabbenchip
- Garnelen-Spieße mit Sherrytomaten und hausgemachter Aioli
- Gebratenen Auberginen-Taler mit Feta gratiniert und gegrillte Champignons
- Feine Käseauswahl mit Feigensenf und frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Apfel-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Mango und mildem Gorgonzola
- „Albóndigas“ (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 Buttersvariationen

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 38,90 €

ab 50 Personen 35,90 €

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 im krossem 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 mit Tomatenbutter

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Schweinefilet-Medaillons in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensugo
oder
- Zarte Hähnchenfilet Roulade mit italienischem Landschinken und Rucola gefüllt,
mit leichter Weißwein-Sahne-Sauce
dazu
- Getrüffeltes Kartoffelgratin
- Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen, mit Knoblauch und Meersalz
- Mediterranes Pfannengemüse aus Möhren, rote 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.

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 „Teriyaki“ (vegan) mit Sweet-Chili-Dip

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 Spitz-Paprika, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert
- Ofen-Rosmarinkartoffeln und cremiges Kartoffel-Spinat-Gratin

Desserts

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

ab 30 Personen 41,90 €

ab 50 Personen 37,90 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liebe Gäste, um Missverständnisse zu vermeiden, bitten wir Sie, unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu beachten.

- ✓ 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 und Buffetaufbau von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 2,00€ pro Kilometer. Mindestens aber 20,00 €
- ✓ 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 €/Stck. 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 April 2025