HÖBEL & MEYER

Catering aus Mitteldeutschland

CATERINGMAPPE

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Francois de La Rochefoucauld (1613-1680)

Eine gute Küche hat bei allen Festen hohen Stellenwert.

Das Team von Höbel & Meyer steht Ihnen als erfahrener und renommierter Ansprechpartner für Veranstaltungen aller Art zur Seite. Wir sind immer auf der Suche nach der besten Lösung für Sie und überraschenden sowie neuen Ideen. Selbstverständlich versuchen wir unser Bestes, um Ihren Vorstellungen gerecht zu werden, damit Sie Ihren Anlass ganz entspannt genießen können.

Auf den nächsten Seiten geben wir Ihnen einen Einblick in unser breites Repertoire. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen und stellen Ihnen ein passendes Arrangement zusammen. Selbstverständlich erarbeiten wir auch gerne ein Komplettangebot für Ihre Festlichkeit mit allem was dazu gehört.

Wir freuen uns, sie bei der nächsten Feier begleiten zu dürfen!

Ihr Team von Höbel & Meyer

Lutz Meyer
Geschäftsführer

Richard Höbel
Geschäftsführer

SUPPEN
3

KALTE VORSPEISEN
5

WARME VORSPEISEN
5

VEGETARISCHE Gerichte
5

VEGANE Gerichte
5

GESCHMORTE & GEGRILLTE GEFLÜGELGERICHTE
6

PFANNENGERICHTE – KURZGEBRATENES
7

GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE
8

WILDSPEZIALITÄTEN
9

FISCHGERICHTE
10

NUDELPFANNE
10

GEMÜSE- & SÄTTIGUNGSBEILAGEN
11

FINGERFOOD
11

FINGERFOOD FÜR KALTE PLATTEN
13

KALTE PLATTEN
14

BRATEN-, SALAMI-, KÄSE- & SCHINKENPLATTE
15

KINDER-, HAUSSCHLACHTE- & FISCHPLATTE
16

SALATE
17

DESSERT
18

ÜBERSICHT ÜBER DIE NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN IN UNSEREM HAUS
19

… UND WO FEIERN SIE?
20

ABSPRACHEN & BESTELLUNGEN
20

KOSTENÜBERSICHT & SERVICEAUSSTATTUNG
21

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE
22

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
23

SUPPEN

Für alle Suppen gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

pro Portion

Klare Suppen

Rinderkraft Bouillon mit Gemüsestreifen[1/n] und Eierstich[7/4], Suppenklößchen[7/8]	ca. 250g	5,20 €
Rinderkraft Bouillon mit Kräutereierkuchenstreifen[7/4] und Gemüsestreifen[1/9/n]	ca. 250g	5,20 €
Geflügelkraft Bouillon mit Gemüsestreifen[1], Eierstich[7/4] und Hühnerfleisch	ca. 250g	5,20 €
Wildkraftbrühe mit Rotwein[5], Wildklößchen[7], Gemüsestreifen[1/n] und Champignons	ca. 250g	5,20 €

Gebundene Suppen

Tomatencremesuppe[0] mit gerösteten Weißbrotwürfeln[a/j] und Sahne[9/a/g]	ca. 250g	5,20 €
Champignoncremesuppe[10/a/g] mit Champignonscheiben und Petersilie	ca.250g	5,20 €
Spargelcremesuppe[10/a/g] mit Spargelstücken und Petersilie	ca. 250g	5,30 €

Anhalter Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen[1/4/h] und gebratenem Speck	ca. 250g	5,30 €
Kürbiscremesuppe[10/4] aus frischem Kürbis[g]	ca. 250g	5,50 €
Käsecremesuppe[4/10] mit Lauch[n], Champignonscheiben und Hackfleisch[g]	ca. 250g	5,50 €

Nationale Suppen

Soljanka[4/5/a] mit Fleisch, Wurst und Tomaten, Paprika	ca. 250g	5,30 €
Gulaschsuppe[5/a/10] mit Tomaten, Paprika und Fleischeinlage[a]	ca. 250g	5,70 €
Wildgulaschsuppe[7] mit Waldpilzen, Rotwein[5] und Preiselbeeren[a]	ca. 250g	5,70 €
Kesselgulasch vom Schwein und Rind mit Gemüse und Kartoffeln[a/5]	ca. 250g	5,70 €

KALTE VORSPEISEN

Für alle Vorspeisen gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

		pro Portion
Mozzarella[g] und Tomaten mit Balsamico[1], Olivenöl und Basilikum		7,20 €
Norwegischer Räucherlachs[2] auf Reiberdatschi[g/4] mit Sahnemeerrettich[8] und Salatbouquet		6,90 €
Zarter Serrano Schinken auf buntem Salat mit frischer Honigmelone		6,90 €
Mediterraner Teller[g] mit verschiedenen Antipasti-Produkten gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, gefüllte Pilze und gefüllte Paprikaschoten		9,40 €
Rindercarrpacio mit Rucola und Parmesan[g]	ca. 100g	9,20 €
Vitello Tonnato aus Kalbsfleisch mit Soße[g/4] und Kapern[g]	ca. 100g	9,20 €

WARME VORSPEISEN

Für alle warmen Vorspeisen gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

	pro Portion
Würzfleisch aus der Schweinenuss mit Spargel[10/g/a]	6,30 €
Gebackene Pilze mit Knoblauchdip[7/10/c/a]	8,30 €
Auberginenröllchen auf Tomatenbett[5/10] gegrillte Auberginenscheiben mit Kochschinken und Käse[g] gratiniert	7,90 €

VEGETARISCHE Gerichte

Für alle vegetarische Vorspeisen gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

	pro Portion
Blumenkohl-Käse[g]-Medaillons mit Hollandaise[7/4/a]	7,90 €
Folienkartoffeln mit Kräuterquark[4/g]	9,20 €
Brotauflauf[a] mit Tomate, Zwiebel, Schafskäse[g] und Knoblauch[10]	9,40 €
Gebackener Tomaten- Mozzarella Gratin mit Kartoffeln[10/4/g]	9,40 €
Allgäuer Pilzpfanne mit Schupfnudeln[10/4]	9,40 €

VEGANE Gerichte

Für alle vegane Vorspeisen gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

	pro Portion
Reispfanne mit gerösteten Mediterranem Gemüse und Kräutern	9,40 €
Bandnudel-Nester mit gebratenen Champignons und Kräutern[10/c/4/a]	9,40 €

GESCHMORTE & GEGRILLTE GEFLÜGELGERICHTE

Für alle Gerichte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

	pro Portion	
Hühnerfrikassee „Großmutters Art“[10/a/g] gekochtes Hühnerbrustfleisch mit Kapern und Spargelspitzen	ca. 250g	8,30 €
Putengeschnetzeltes „Bauern Art“[10/a/g] Putenbruststreifen in sahnigem Erbsen- und Möhrengemüse	ca. 250g	8,30 €
Putengeschnetzeltes „Griechische Art“[10/g/a] Putenstreifen mit Peperoni, Oliven und blauen Zwiebeln	ca. 250g	9,10 €
Hähnchenbrust „Hawaii“[g] gebratene Hähnchenbrust mit Ananas und fein geraspeltem Gouda überbacken	ca. 150g	9,60 €
Hähnchenbrust „Jäger Art“[10/g/a] gebratene Hähnchenbrust in einer Champignonrahmsoße	ca. 150g	9,60 €
Hähnchenbrust „Gärtnerin“[10/g] gebratene Hähnchenbrust mit Blattspinat	ca. 150g	9,60 €
Geflügelleberpfanne „Französisch“[5] Hähnchen- und Putenleber mit Zwiebeln in Rotweinsoße[a]	ca. 200g	11,00 €
Putenbrustbraten in feiner Sahnesoße[10/g/a] saftige Putenbrust mild gebacken	ca. 180g	12,50 €
Geflügelpfanne Gemüsebett[10/a/g] Hähnchenkeule, Hähnchenbrust und Putensteak auf buntem Gemüse	ca. 200g	12,50 €
Entenbraten mit kräftiger Hausmannssoße[10/4] gefüllte Ente mit Apfel und Zwiebel	ca. 350g	19,60 €
Gänsebraten mit kräftiger Hausmannssoße[10/4] gefüllte Gans mit Apfel und Zwiebel	ca. 350g	23,00 €
Gegrillte Hähnchenpfanne „Nach Art des Hauses“[5/10/4/a/1] Hähnchenschnitzel, Hähnchensteak, Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenspieße, Hähnchenleber mit gerösteten Zwiebeln und Paprikastreifen	ca. 300g	15,20 €
Ganze Pute im Rohr gebacken mit deftiger Soße[10/a/g] *Die Pute wird nach Personenzahl bestellt: Größe von 10-25 Personen möglich*	ca.300g	17,80 €

PFANNENGERICHTE – KURZGEBRATENES

Für alle Pfannengerichte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

pro Portion		
Geschnetzeltes „Postkutscher“[10/4/7/g/a] Schweinelachse mit geschnittenen Champignons	ca. 250g	9,00 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ [4/7/10/g/a] Rinderroastbeef mit geschnittenen Steinpilzen und Käsesoße	ca. 250g	11,40 €
Leberpfanne „Schwedische Art“ Schweine- und Rinderleber mit gebratenen Zwiebelscheiben und Apfelringen	ca. 300g	9,20 €
Steakpfanne „Balaton“[4/5/7/10/a] Schweinekamm und Schweinelachssteak mit feuriger Zigeunersoße[a]	ca. 300g	12,50 €
Steakpfanne „Rustikal“[4/7/10] Schweinenackensteak und Kasslernackensteak mit goldgelb gerösteten Zwiebeln	ca. 300g	12,50 €
Schlemmertopf „Gemüsegarten“[7/10/a/g] 3 Schweinemedaillons, Erbsen, Babymöhren, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Pilze und Spargel mit Käse überbacken	ca. 180g	13,50 €
Schlemmertopf „Mittelmeer“[4/7/8] 3 Schweinemedaillons mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella überbacken	ca. 180g	16,20 €
Schnitzelpfanne „Drei Länder“[7/8/10a/c] Wiener Schnitzel mit Zitrone, Mailänder Schnitzel mit Parmesan, Pariser Schnitzel mit Ei	ca. 240g	14,80€
Grillpfanne „Burg Reina“[4/7/8/10/a/g/c] Schweinefiletsteak, Kasslerlachssteak, Schnitzel, Hähnchenkeule, Bratklops, Bratwürstchen mit geschnittenen Rahmchampignons	ca. 400g	16,00 €
Steakpfanne „Feinschmecker“[4/7/8/10/g] Schweinelachssteak mit Tomate-Mozzarella, Kasslerlachssteak mit Paprika und Schnittkäse, Rindersteak mit blauen Zwiebeln und Schafskäse	ca. 300g	17,70 €
Filettopf „Schlossküche“[4/7/8/10/g/a] Schweine- und Rinderfilet, Kasslerlachse in Sahnesoße mit ganzen Champignons	ca. 240g	17,70 €

GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE

Für alle geschmorten Fleischgerichte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

	pro Portion	
Deftiger Rinder-Schweinegulasch[4/10/a]	ca. 250g	9,20 €
2 Scheiben Schweinenackenbraten[4/10/a] auf leckerem Sauerkraut[2] mit Soße	ca. 200g	10,50 €
2 Scheiben Kasslernackenbraten[10/a] auf leckerem Sauerkraut[2] mit Soße	ca. 200g	10,50 €
1 Scheibe Kasslernackenbraten und 1 Scheibe Schweinenackenbraten[9/10/a] auf leckerem Sauerkraut[2] mit Soße	ca. 200g	10,50 €
2 Scheiben Schweinelachsbraten in Pfefferkruste mit Soße[4/10/a]	ca. 200g	10,50 €
2 Scheiben Kasslerlachsbraten mit Soße[10]	ca. 200g	11,20 €
Pikante Schweinehaxe[a] knusprig gebraten mit Sauerkohl[2] und Soße[1]	ca. 580g	11,20 €
Gepökeltes Eisbein mit Sauerkohl[2] und Soße[10]	ca. 580g	11,20 €
Knuspriger Krustenbraten auf Sauerkohl[2] mit Soße[10/a]	ca. 300g	13,90 €
Gemischter Filetbraten[4/10] Schweinefilet, Rinderfilet, Kasslerlachse in feiner Bratensahnesoße[a]	ca. 180g	15,20 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße[4/10/i/a]	ca. 200g	11,30 €
Rinderfilet gespickt mit Bauchspeck in Burgundersoße[5/10/a]	ca. 150g	18,30 €
Rinderfilet mit Blattspinat ummantelt und im Blätterteig gebacken[10/a/g]	ca. 200g	19,20 €
Gebackener Kalbsrücken mit Feigen-Soße[10/a/g]	ca. 200g	19,20 €
Gebackene Kalbshaxe mit Tomaten in feiner Bratensoße[10/a/g]	ca. 300g	19,20 €
Leckeres Spanferkel nach Art des Hauses mit Sauerkohl[2] und Soße[10/a] *Im Ganzen gebacken, gerne schneiden wir vor Lieferung das Spanferkel für Sie auf.*	ca. 500g	16,90 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Für alle Spezialitäten gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

Da wir ausschließlich Wild aus unserer Region verarbeiten, kann es Saisonbedingt zu Engpässen kommen.

pro Portion

Wildschwein

Wildschweingulasch „Wilddieb“[10/a] mit Waldpilzen und Preiselbeeren	ca. 250g	11,50 €
Wildschweinbraten „Kühnauer Art“[5/10/a] geschmorte Wildschweinkeule in Rotweinsoße	ca. 180g	13,50 €
Wildschweinrücken „Ländliche Art“[10/a] in Schwarzbrotkruste im Ofen gebacken mit Wild Soße	ca. 180g	16,00 €

Reh

Rehgeschnetzeltes „Förster Art“[5/10/a/g] zarte Rehstifte in Ananas-Rotweinsoße	ca. 250g	13,20 €
Rehbraten aus der Keule „Kühnauer Forst“[10/a] mit Preiselbeerbirne und feiner Sahnesoße	ca. 160g	16,80 €

Hirsch

Hirschgulasch „Bauern Art“[10/a] marinierte Hirschwürfel mit Stockschwämmchen	ca. 250g	12,40 €
Hirschbraten „Kühnauer See“[8/10/a] mit Ananasscheibe und Soße	ca. 180g	16,10 €

Exoten

Wildmedaillons „Schlossherr“[10] 1 Wildschweinsteak, 1 Reh Steak und 1 Hirschsteak gebraten mit Ananasringen und Preiselbeeren	ca. 240g	17,70 €

Alle Wildgerichte werden nur ganz durchgegart abgegeben.

FISCHGERICHTE

Für alle Fischgerichte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

	pro Portion	
Gebratenes Wels Filet mit Mandelbutter[3/7/10/a/g/d]	ca. 180g	10,90 €
Schollenfilet in der Eihülle gebraten[7/10/a/c/d]	ca. 160g	10,80 €
Gebratenes Heilbutt Filet mit Mandelbutter[3/7/10/a/g/d]	ca.160g	12,60 €
Norwegisches Lachssteak „Florentiner Art“[7/10/a/g/d] gebratenes Lachssteak mit Blattspinat gratiniert	ca. 160g	16,30 €
Heilbutt Filet „Florentiner Art“[9/10/g/d] gebratenes Heilbutt Filet mit Blattspinat gratiniert	ca. 160g	13,50 €
Zanderfilet „Müllerin Art“[7/10/a/d] mariniertes und in Mehl gewälztes gebratenes Zanderfilet	ca. 180g	13,80 €
Gambas in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten mit Zitrone[7/9/10/d/b]	6 Stück	13,50 €
Kleine Fischpfanne (ab 5 Personen)[7/10/a/d] Zander, Wels, Lachs nach „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Zitrone, Tomate und frischen Kräutern	ca. 240g	16,00 €
Große Fischpfanne (ab 5 Personen)[7/10/a/d/g] Heilbutt, Scholle, Lachs und Wels mit Spinat, Champignons, Tomaten und Paprika gratiniert	ca. 300g	17,50 €

NUDELPFANNE

Für alle Nudelgerichte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen

	pro Portion
Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen in feiner Waldpilzsoße[7/8/10/a/d]	12,40 €
Bandnudeln mit Hähnchenstücken in feiner Käsesoße[7/10/a/g]	12,40 €
Bandnudeln mit Lachsstücken in feiner Sahnesoße[7/10/a/g/d]	13,00 €
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in feiner Soße[7/8/10/d/g]	13,50 €

GEMÜSE- & SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Für jede Gemüse- oder Sättigungsbeilage gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

Bunte Gemüsepfanne für 10 Personen [10/a/c/g] 45,00 €
Broccoli mit Hollandaise, Blumenkohl mit Semmelbutter, Prinzessbohnen,
Creme Champignonköpfe, Erbsen und Babymöhren mit Hollandaise
Die Gemüsepfanne kann auch größer/ kleiner (min. 4 Personen) angerichtet werden.

	pro Portion/Person 200g
Sauerkohl	2,90 €
Rotkohl	2,90 €
Grünkohl (Saison Gemüse)[10]	3,20 €
Rosenkohl (Saison Gemüse)	2,70 €
Erbsen und Babymöhren[3]	2,30 €
Erbsen (extra fein)[3]	2,30 €
Prinzessbohnen[3]	2,30 €
Prinzessbohnen im Speckmantel[3] (2 Bund)	4,20 €
Champignons geschnitten[10/3/a/g]	2,50 €
Champignons ganz[10/3/a/g]	3,00 €
Blumenkohl[3]	2,70 €
Broccoli[3]	2,70 €
Leipziger Allerlei[3]	2,70 €
Kaisergemüse[3]	2,70 €
Spargel (tiefgefroren)[3]	4,90 €
Steinpilze[10/a/g]	6,80 €
Waldpilze[10/a/g]	5,80 €

	pro Portion/Person 200g
Petersilienkartoffeln	2,30 €
Kartoffelbrei[g/h/3]	2,40 €
Bratkartoffeln	2,70 €
Pommes[3]	2,40 €
Röstinchen[3/4]	2,40 €
Kartoffelbällchen[7/3/4]	2,40 €
Herzoginkartoffeln[7/3/4]	2,40 €
Kroketten[7/3/4]	2,40 €
Langkornreis	2,40 €
Spätzle[7/10/a]	2,40 €
Bandnudeln[7/10/a]	2,50 €
Risotto, mit Parmesan[7/g]	3,80 €
Kartoffelklöße (2 Stück)[7]	3,50 €
Semmelklöße (2 Stück)[7/10/a]	3,90 €
Ofenkartoffeln	3,20 €
Rosmarinkartoffeln	3,20€
Kartoffelgratin[7/g/a]	3,20 €
Erbsenpüree[3]	3,30 €

FINGERFOOD

Für das gesamte Fingerfood gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

Partyschnitten: Scheiben vom Kaviarbrot[a] mit Salat pro Stück 3.00 €

Kanapees: Kleine runde Schnittchen, ausgestochen aus Brotscheiben mit Salat pro Stück 3,00 €

- Nussschinkentüten mit Eiersalat[1/2/3/4/c]
- Kasslerlachstasche mit Mandarinensegmenten[1/2/3/4]
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich[1/2/3/4g]
- Kochschinkenrolle mit Spargelspitzen[1/2/3/4]
- Schinkentüte mit Fleischsalat[1/2/3/4]
- gedrehte Chambelle Salami [1/2/3/4]
- verschiedene Sorten Käse[g]
- Tete de Moine, als Blume gedrehter Hartkäse[g]
- gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs[7/d/c]
- Putenmedaillon mit Pfirsichtranchen
- Wildschweinfilet mit Ananasscheiben[8]
- Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren
- Schweinemedaillons mit Obstsegment[8]
- Norwegischer Räucherlachs mit Ei[7/d]
- Räucherforellefilets mit Zitronenecken[7/d]

Für jedes Partyschnittchen oder Kanapee gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Stück.

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten 2,10 €
mit Schnittkäse (Edamer, Gouda), Schweinebraten, Schinken[g1/2/3/4],
Haussalami, Eierscheiben, Hackbraten, Kasslernackenbraten und Bratwurst

Belegte Brötchen Vegetarisch
mit Tomate-Mozzarella, Ei, Käse, Frischkäse[c/g]
2,10€

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten mit Salat 2,30 €
mit Schnitzel[a], Bratklops[8], Lachsschinken, verschiedene Sorten Schnitt[9]-und Weichkäse[9], Nussschinken[2/3], Kochschinken[2/3], Kasslerlachsbraten[2/3], Pfeffersalami[2/3/8], Käsesalami[2/3/8/g], Pizzafleischpastete und Seelachsscheiben[d/2/10] mit Ei

Partybrötchen, belegt mit 2,00 €
Salami[2/3/8], Schnittkäse[g], gekochtem Hinterschinken, geräucherter Putenbrust und Garnitur

Partybrötchen, belegt mit 2,20 €
Kasseler[2/3] Rücken, Graved Lachs[b/d], Tomate-Mozzarella[g] Garnitur

Bagel Platte, belegt mit 4,50 €
geräuchertem Putenschinken mit Dijon Senf[i] und Frischkäse[g], Schweinerücken mit Tomate-Chili Relish, Emmentaler[g] auf Rucola – Frischkäse[3/4/i/g]

Wrap 4,10 €
gefüllt mit Thunfisch[b/d] und Römersalat, Tomate-Mozzarella[g], Hähnchen Curry mit Paprika und Zucchini

Pumpernickel-Käse-Happen[g/a] 2,70 €
2 Schichten Pumpernickel mit verschiedenen Sorten Käse

FINGERFOOD FÜR KALTE PLATTEN

Für das gesamte Fingerfood gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

halbes gefülltes Ei[c/g/i] mit Kaviar, Lachs[d] und Paprika	1,60 €
kleine Partyboulette[2/3/8/4] bunt garniert	2,50 €
kleines Partyschnitzel[a/8/c] bunt garniert	2,50 €
kleines Bratwürstchen[8/4/3/2] bunt garniert	2,50 €
Gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse[g] und Basilikum[4/2/3]	2,50 €
Schinkentüten mit Fleischsalatfüllung[g/c/h]	2,50 €
Kochschinkenröllchen[2/3/4/7] mit Spargelfüllung	2,50 €
Roastbeefröllchen[2/3/4/7/8] mit Sahnemeerrettich[g]	2,50 €
Schweinemedaillons[8/4] mit Obstsegmenten	2,50 €
Hähnchenspieß[2/3/4] „Hawaii“	2,90 €
Hähnchenspieß[2/3/4] „Bali“	2,90 €
Hähnchenbrustspieß[2/3/4]	2,90 €
Hähnchenkeule[4] gebraten	3,60 €
Obstspieße mit verschiedenen Sorten frischem Obst	2,50 €
Käse[g]-Obst-Spieß mit Früchten der Saison	2,50 €
Tomaten – Mozzarella[g] Spieß	2,50 €
Hähnchen Sweet Pepper Stick[2/3/4] Hähncheninnenfilet mit Paprika als Rolle aufgespießt	**3,3**0 €
Hähnchen Sweet Chili Stick[2/3/4] Hähncheninnenfilet mit Chili mariniert auf Bambusstick	3,30 €
Hähnchen Mediterran Stick[2/3/4] Hähncheninnenfilet mediterran mariniert auf Bambusstick	3,30 €
Hähnchen Teriyaki Stick[2/3/4] Hähncheninnenfilet mit Sojasauce und Ingwer mariniert	3,30 €
Hähnchen Pineapple Stick[2/3/4] Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel	3,30 €

KALTE PLATTEN

Frühstücksplatte (ab 4 Personen) pro Person 11,00 €

Nussschinken[1/2/3/4/8]
Kochschinken[1/2/3/4/8]
Haussalami[1/2/3/4/8]
Schnittkäse[g]
1 halbes Ei mit Deutschem Kaviar[g/c/i]
2 Butterrosetten[g]
1 Tafelbrötchen und 1 Körnerbrötchen[a]

Kleine Abendbrotplatte (ab 4 Personen) pro Person 17,60 €

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami[8]
Kasslerlachsbraten[1/2/3/4/8]
Lachsschinken[1/2/3/4/8]
Kochschinken[1/2/3/4/8]
Schnittkäse mit Pfeffer[g]
Edamer Schnittkäse[g]
Französischer Weichkäse[g]
Haussalami[1/2/3/4/8]
Hähnchenbrustmedaillon[4/8]
Schweinemedaillons mit Rahmchampignons[4/8]
1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar[g/c/i]
2 Butterrosetten[g]
2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen[a]
Im Plattenpreis sind 2 Sorten Salat nach Ihrer Wahl enthalten. Siehe Übersicht auf Seite 16.

Kalte Platte (ab 4 Personen) pro Person 20,70 €

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami[1/2/3/4/8]
Kasslerlachsbraten[1/2/3/4/8]
Nussschinken[1/2/3/4/8]
Kochschinken[1/2/3/4/8]
Edamer Schnittkäse[g]
Französischer Weichkäse[g]
Haussalami[1/2/3/4/8]
Schweinemedaillons mit Rahmchampignons[8/4/a/g]
Partyschnitzel vom Schwein[8/a/c]
Partyboulette[2/3/4/8] aus Rind und Schwein
Hähnchenbrust[2/3/4/8] mit Preiselbeeren
1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar[g/c/i]
2 Butterrosetten[g]
2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen[a]
Im Plattenpreis sind 3 Sorten Salat nach Ihrer Wahl enthalten. Siehe Übersicht auf Seite 16.

BRATEN-, SALAMI-, KÄSE- & SCHINKENPLATTE

Bratenplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 7,40 €
Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami[1/2/3/4]	25g	
Bauernhackbraten[1/2/3/4] gefüllt mit Ei	25g	
Schweinenackenbraten[1/2/3/4]	25g	
Kasslernackenbraten[1/2/3/4]	25g	
Kasslerlachsbraten[1/2/3/4]	25g	
Putenbraten[1/2/3/4]	25g	

Salamiplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 7,30 €
Landsalami[1/2/3/4]	15g	
Haussalami[1/2/3/4]	15g	
Pfeffersalami[1/2/3/4]	15g	
Käsesalami[g/1/2/3/4]	15g	
Kräutersalami[1/2/3/4]	15g	
Ungarische Salami[1/2/3/4]	15g	
Chambelle Salami[g/1/2/3/4]	15g	

Käseplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 8,50 €
Rauchkäse mit Schinken[g/1/2/3/4]	15g	
Edamer Schnittkäse [g/1/2/3/4]	15g	
Butterkäse[g/1/2/3/4]	15g	
Walnusskäse [g/l/1/2/3/4]	15g	
Schnittlauchkranz [g/1/2/3/4]	15g	
Bonifaz mit grünem Pfeffer[g/l/1/2/3/4]	15g	
Philadelphia Creme mit Kräutern [g/1/2/3/4]	15g	
Babybel [g/1/2/3/4]	15g	
Tete de Moine, geschabt [g/1/2/3/4]	15g	

Rustikales Französisches Käsebrett (ab 4 Personen)		pro Person 9,50 €
Charoux [g/1/2/3/4]	15g	
Rambol Nuss [g/l/1/2/3/4]	15g	
Fol Epi [g/l/1 g/1/2/3/4]	30g	
Géramont [g/1/2/3/4]	20g	
Saint Albray [g/l/1/2/3/4]	20g	
Saint Agur [g/1/2/3/4]	15g	

Schinkenplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 8,50 €
Bauernschinken [1/2/3/4]	15g	
Lachsschinken[1/2/3/4]	15g	
Nussschinken[1/2/3/4]	15g	
Serrano Schinken[1/2/3/4]	15g	
Schwarzwälder Schinken[1/2/3/4]	15g	
Kochschinken[1/2/3/4]	15g	
Landschinken[1/2/3/4]	15g	

KINDER-, HAUSSCHLACHTE- & FISCHPLATTE

Kinderplatte mit Garnitur (ab 4 Kinder) pro Kind 8,50 €

Käse-Obst-Spieß[g]	1 Stück
Mini Babybel[1/2/3/4/g]	1 Stück
1 halbes gefülltes Ei[c/i/g]	1 Stück
kleine Boulette[4/2/8]	1 Stück
kleines Schweineschnitzel[8/a/c]	1 Stück
Salami[1/2/3/4]	1 Scheiben
Obstsalat[11]	200g

Hausschlachtbüfett mit Garnitur (ab 4 Personen pro Person 10,80 €

Leberwurst[1/2/3/4]	30g
Rotwurst[1/2/3/4]	30g
Bratwurst[1/2/3/4]	30g
Schwartenwurst[1/2/3/4]	30g
Wellfleisch[1/2/3/4]	30g
Gehacktes mit Zwiebeln[8]	50g

(wird im Sommer durch 10 Partybouletten ersetzt)

Schmalz mit Gewürzgurke[2/h]	20g

2 Scheiben Brot[a] (verschiedene Sorten)
1 Brötchen[a]

Gemischte Räucherfischplatte mit Zitrone und Garnitur (ab 4 Personen) pro Person 8,80 €

Butterfisch[d/7]	20g
Räucherlachsscheiben[d/7]	20g
Ostsee Räucheraal[d/7]	20g
Forellenfilet ohne Haut[d/7]	20g
Stremel Lachs[d/7]	20g
Heilbutt[d/7]	20g

Butterrösschen (3 Stück)	pro Portion	1,70 €
Brotkorb [a]	pro Portion	3,00 €

gemischt mit verschiedenen Broten, Brötchen, Baguette und Partybrötchen

SALATE

Für alle Salate gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

pro Portion		
Krautsalat[2/3/4/7] – Weißkrautsalat oder Rotkrautsalat	50g	2,00 €
Bohnensalat[3/4/7] – mit frischen Bohnen, Zwiebeln, Essig und Bohnenkraut	50g	2,00 €
Karottensalat[11] – mit frischen Karotten, Äpfeln und Honig	50g	2,00 €
Tomatensalat[11] – mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Essig, Balsamico	50g	2,00 €
Gurkensalat[11] – mit frischen Gurken, mit Essig und Dill angemacht	50g	2,00 €
Eisbergsalat[11/g/a] – mit Tomate, Gurke, Paprika, Dressing und Schafskäse	100g	3,10 €
Obstsalat[11] – mit frischem Obst der Saison, Zitronensaft und Läuterzucker	100g	3,10 €

Angemachte Salate

Geflügelsalat[8/11/g] – mit Ananas und Joghurtdressing	50g	2,10 €
Rindfleischsalat[4/8] – mit Rindfleisch, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho[5]	50g	2,10 €
Eiersalat[c/g] – mit Eiern, Kochschinken, Gewürzgurke und Mayonnaise[7/8/c]	50g	2,10 €
Käsesalat - mit verschiedenen Sorten Käse, Paprika und Mayonnaise[7/c/g]	50g	2,10 €
Jägersalat – mit verschiedenen Pilzen, Perlzwiebeln, Gurke und Paprika	50g	2,10 €
Hirtensalat – mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Essig[g]	50g	2,10 €
Broccolisalat – mit Broccoliröschen, Kochschinkenstreifen und Mayonnaise[7/g/c/8]	50g	2,10 €
Nudelsalat – mit Nudeln, Gemüse, Ketschup und Mayonnaise[7/10/c/g]	200g	4,00 €
Griechischer Nudelsalat – mit Pinienkernen, getrocknete Tomaten und Oliven	200g	4,40 €
Kartoffelsalat - mit Kartoffeln, Gewürzgurke, Ei und Mayonnaise[7/a/c/g]	200g	3,90 €
Kartoffelsalat – mit Essig und Öl angemacht	200g	3,90 €

Salate mit Fisch

	pro Portion	
Matjessalat[d/7/g/d] mit Matjesstreifen, Zwiebeln, Gewürzgurken, Äpfeln und Paprika	50g	2,10 €
Heringssalat mit Heringsstücken, Zwiebeln, Äpfeln und Mayonnaise[7/c/d/g]	50g	2,10 €
Thunfischsalat[d/7/g] mit Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln und Sönnenblumenöl	50g	2,10 €
Krabbensalat mit Krabben, Äpfeln, Ananas, Cocktailsoße und Zitronensaft[d/c/g/7/6]	50g	2,40 €

DESSERT

Für jede Sorte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.
Die Desserts werden im Fingerfood-Glas angerichtet.

	pro Portion
Zitronencreme mit Dekor g/a/e/2/4	3,20 €
Schokoladencreme mit Dekor g/a/e/2/4	3,20 €
Erdbeercreme mit Dekor g/a/e/2/4	3,20 €
Stracciatella creme mit Dekor g/a/e/2/4	3,20 €
Bayrisch‘ Creme mit Dekor g/a/e/2/4	3,20 €
Tiramisucreme mit Dekor g/a/e/2/4	3,20 €
Götterspeise rot mit Vanillesoße o/4/2	3,20 €
Götterspeise grün mit Vanillesoße o/4/2	3,20 €
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße o/4/2	3,20 €
Panna Cotta mit Himbeersoße g/a/e/2/4	3,20 €
Obstteller mit Früchten der Saison	klein 30,00 € groß 40,00 €

Folgende Desserts können wir Ihnen anbieten, wenn Sie in unserem Haus zu Gast sind:

	pro Portion
Apfelstrudel mit Vanillesoße 10/4/3/2/a/g/c	5,30 €
Kaiserschmarrn m. Apfelmus und Puderzucker 4/9/10/a/g/c	8,20 €
Crepes a/c/g/2/4 mit frischen Früchten und Vanillesoße	8,10 €

ÜBERSICHT ÜBER DIE NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN IN UNSEREM HAUS

Alle Räumlichkeiten werden nur im Zusammenhang mit unserem Speise- und Getränkeservice angeboten.

Alle Veranstaltungen die in unseren Räumlichkeiten mit Speisen und Getränken ausgestattet werden, können nur durch unser Servicepersonal betreut werden. Eine Veranstaltung ohne unser Personal ist nicht möglich.

Mitbringen von Kuchen

Bei Familienfeiern besteht die Möglichkeit, Ihren Kuchen mitzubringen, dafür berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 3,00 € pro Gast. Der Kuchen kann erst zur Kaffeezeit im geschnittenen Zustand mitgebracht werden, da es uns aus hygienischen Gründen nicht möglich ist, den Kuchen im Küchenbereich bzw. in unseren Kühlzellen zu bearbeiten oder zu lagern. Sollte der Kuchen nicht geschnitten sein, berechnen wir Ihnen nach Aufwand mehr kosten.

Mitbringen von Getränken

Das Mitbringen von Getränken ist nur in Verbindung mit dem Festpreisangebot und nach vorheriger Absprache gestattet.

Veranstaltungsablauf

Bei Veranstaltungen ist unserem Personal unbedingt Folge zu leisten.
Dazu gehören: Die Lautstärke der Musik ist nach 22.00 Uhr anzupassen. Der ordentliche und sorgsame Umgang mit der Ausstattung in den jeweiligen Räumlichkeiten, insbesondere der Toiletten, wird vorausgesetzt.

Es ist untersagt Konfettikanonen oder Konfetti jeglicher Art in unserem Haus zu verwenden, bei nicht Einhaltung berechnen wir je nach Aufwand 79,90 €- 240,90 € als Reinigungspauschale.

In den Sommermonaten kann der Biergarten mit genutzt werden. Auch hier ist auf die Lautstärke nach 22.00 Uhr zu achten.

... UND WO FEIERN SIE?

Egal wo Sie feiern möchten, unser gesamtes Team aus geschultem Personal wird dafür sorgen, Ihre Feier in den passenden Rahmen – egal ob bei uns im Haus – in einer festlichen dekorierten Sporthalle– in einer atemberaubenden Kulisse wie das berühmte Junkers Museum oder einfach in einem Festzelt auf der grünen Wiese zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Seien Sie Gastgeber in einer Kulisse, die Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis macht.

ABSPRACHEN & BESTELLUNGEN

Absprachen und Bestellungen für Ihre Feier können nur während der Öffnungszeiten des Büros getätigt werden. Außerhalb der Bürozeiten ist dies nur nach persönlicher Terminvereinbarung möglich.

Geschäftszeiten Büro:

Montag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Dienstag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Mittwoch bis Donnerstag:	7.00 Uhr – 15.00 Uhr
Freitag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Samstag & Sonntag:	nur nach persönlicher Terminvereinbarung

Zugang zum Büro: Über den Biergarten, letzte Tür rechts und eine Treppe nach oben.

Geschäftszeiten Gaststätte:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch bis Donnerstag:	11.00 Uhr – 22.00 Uhr
Freitag & Samstag	11.00 Uhr – 23.00 Uhr
Sonntag:	11.00 Uhr – 16.00 Uhr

Durchgehend warme Küche.

KOSTENÜBERSICHT & SERVICEAUSSTATTUNG

Nach genauer Absprache für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne Serviceausstattung zur Verfügung. Der Preis für Serviceleistungen kann nach genauer Absprache variieren.

Artikel		**Preis a. Haus**
Polsterstuhl - Saal	Farbe Schwarz	5,00 €
Saaltisch klappbar	Farbe Grau	20,00 €
Biergartenbank klappbar	Metall – Holz	5,00 €
Biergartentisch klappbar	Metall – Holz	10,00 €
Stehtisch 80 cm klappbar	Farbe weiß	10,00 €
Hussen für Saalstuhl:	weiß	8,00 €
Hussen für Stehtisch:	weiß/weinrot enganliegend	10,00 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 1,30cm	4,50 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 1,70cm	5,00 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 2,20cm	5,50 €
Stoffservietten Weiß		5,50 €
Menüteller klein 20cm		0,50 €
Menüteller groß 26cm		0,50 €
Glasschale für Dessert		0,50 €
Suppentasse mit Untertasse und Suppenlöffel		0,90 €
Menü Gabel		0,50 €
Menü Messer		0,50 €
Menü Löffel		0,50 €
Menü Dessertlöffel		0,50 €
Menü Kuchengabel		0,50 €
Menü Kaffeelöffel		0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel		0,90 €
Mehrzweckglas 0,2 Liter		0,50 €
Bierglas 0,3 Liter		0,50 €
Weinglas 0,2 Liter		0,50 €
Sektglas 0,1 Liter		0,50 €
Spirituosen Glas	Sorte auf Anfrage	0,50 €

Ohne Speisen aus unserem Haus ist der Verleih von Serviceausstattung nicht möglich.

Komplett Angebot: **pro Person 6,50 €**

1x Teller groß 1x Teller klein 1x Kaffeetasse mit Untertasse 1x Suppentasse mit Untertasse
1x Messer 1x Gabeln 1x Suppenlöffel 1x Dessertlöffel 1x Kaffeelöffel
1x Kuchengabel 1x Anlegebesteck 1x Sektglas 1x Mehrzweckglas
1x Bierglas 1x Weinglas

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. Chinin haltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst Deklarationspflichtige Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide
b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Schalenfrüchte
h) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
k) Schwefeldioxid und Sulphite
l) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorrang
Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Abnahme unserer Leistungen gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Angebote und Preise
Unsere Angebote sind freibleibend. Alle in dieser Angebotsmappe aufgeführten Speisenpreise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von **7%.**
Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Buffet- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt.
Sollten Sie unseren Partyservice zu sich nach Haus bestellen, bei uns im Haus Feiern oder wir erbringen sonstige Serviceleistungen/ -ausstattung zu Ihrer Feier erhöht sich die Mehrwertsteuer auf **19%.** Die Korrektur eventueller Druckfehler behalten wir uns vor. Je nach Auftragsvolumen kann eine angemessene Vorauszahlung vereinbart werden. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und seit der Lieferung an den Kunden mehr als drei Monate verstrichen sind.

Mindestbestellwert
Der Mindestbestellwert für jeden Auftrag beträgt **50,00 Euro**. Für Bestellungen unter **50,00 Euro** berechnen wir einen Aufschlag für Verwaltungs- und Organisationsaufwand in Höhe von **5,00 Euro**.

Auftragserteilung
Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Ihre Bestellung sollte zur Vermeidung von Übermittlungsfehlern in schriftlicher Form erfolgen. Bei sehr kurzfristigen Bestellungen behalten wir uns die Berechnung von Mehraufwand vor.

Änderungen
Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebote können Saison- und Qualitätsbedingt auftreten.

Auslieferung
Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung von 30min gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt sich der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet eine Entgegennahme und Prüfung der gelieferten Ware. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.

Transportkosten
Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten im Raum Dessau und Umgebung (Mosigkau, Kochstedt, Törten, Haideburg, Mildensee, Waldersee, Roßlau und Aken) berechnen wir mit 15,00 Euro pro Lieferung inklusiv. Abholung. In den 15,00 Euro sind das Fahrzeug und ein Fahrer enthalten. Lieferungen über die Grenzen von Dessau und Umgebung hinaus berechnen wir nach Entfernung, Fahrzeug und Fahrer. Für jede Lieferung berechnen wir mindestens eine halbe Stunde Transport.

Haftung
Bei der Vermietung von Mietgegenständen außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort an den Kunden über.

Buffetaufbau
Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird.

Personal

Dienstleistungen von Servicekräften, Buffetkräften, Köchen, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern, Auf- und Abbau Personal oder ähnlichen Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

Besichtigung vor Ort

Ein Besichtigungstermin vor Ort gilt als Sonderleistung, die gesondert vereinbart und ggf. in Rechnung gestellt werden kann.

Leihgeschirr und Ausstattung

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten, Schüsseln oder Kellen sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Speisenwärmer (Chafing Dishes) und/oder Getränkethermen (Thermos- oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage.

Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Abholung von Leihgut

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/oder auf Leihbehältern, Platten oder Geschirr. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am Folgetag abgeholt. Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigung an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet.

Zahlungsbedingungen

Der Rechnungsbetrag ist bei Lieferung, ohne Abzug sofort zu zahlen oder nach vorheriger Absprache auf unser Bankkonto ohne Abzug zu Überweisen. Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 7 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 1.000,00 Euro können wir eine Vorauszahlung in Höhe der Hälfte der Gesamtsumme, zahlbar 2 Werktage vor Liefertermin verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

Stornierung

Bei Stornierung von bereits erteiltem Gesamtauftrag berechnen wir 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%, 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%. Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unserem Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis sich ergebenden Streitigkeiten ist Dessau- Roßlau.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen- und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

Stand – April 2020

Höbel & Meyer
Küchen- und Partyservice GmbH
Im HAUS KÜHNAU
Burgreinaer Str. 1
06846 Dessau- Roßlau

Tel. 0340-859 90 100
Fax. 0340-859 90 109
mail@hoebel-meyer.de
www.hoebel-meyer.de
www.haus-kuehnau.de

Geschäftsführer:
Lutz Meyer
Richard Höbel

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst."

Francois de La Rochefoucauld (1613-1680)

Die Firma Höbel & Meyer, Küchen- und Partyservice GmbH, stattet Ihre Feiern mit dem Komplett-Service für Großveranstaltungen bis zu 1.600 Personen aus.
Seit 1991 ist das gesamte Team bestrebt, Sie mit erstklassigen Speisen und Getränken – auch aus unserer Region – zu verwöhnen und mit hochwertigen Veranstaltungen, von Bällen über Feiern jeder Art bis hin zu Konzerten, zu begeistern.

Bei der Auswahl der Speisen beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen ein passendes Arrangement zusammen, das Sie nur noch genießen müssen. Dabei spielt es für unsere Köche keine Rolle, ob Sie kleine Köstlichkeiten als Fingerfood, ein Buffet oder ein mehrgängiges Menü wünschen.

Egal, ob Sie bei uns vor Ort feiern wollen oder in einer Location Ihrer Wahl, wir planen mit Ihnen Ihre Veranstaltung. Sie bestimmen, was, wann, wohin geliefert wird. Selbstverständlich mit dem passenden Zubehör und Dekoration nach Ihren Wünschen, sodass Ihre Veranstaltung einmalig wird.

Gerne kümmern wir uns um alles was zu Ihrer Veranstaltung dazu gehört: Location, DJ, Band, Technik, Dekoration, Catering, Künstler, Genehmigungen und den gesamten Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Haben wir Ihren Hunger geweckt? Dann stellen Sie uns noch heute Ihre unverbindliche Cateringanfrage.

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr Team von Höbel & Meyer