

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
Olaf Höbel Geschäftsführer, Lutz Meyer Geschäftsführer, Richard Höbel Geschäftsführer

1.	Suppen	4
2.	Kalte Vorspeisen	5
3.	Warme Vorspeisen	5
4.	Vegetarische Speisen	5
5.	Vegane Speisen	6
6.	Geschmorte und gegrillte Geflügelgerichte	6
7.	Pfannengerichte – Kurzgebratenes	7
8.	Geschmorte Fleischgerichte von Schwein, Rind und Kalb	8
9.	Wildspezialitäten	9
10.	Fischgerichte	10
11.	Nudelpfanne	10
12.	Gemüse- und Sättigungsbeilagen	11
13.	Fingerfood	12
14.	Fingerfood für Kalte Platten	13
15.	Kalte Platten	14
16.	Bratenplatte, Salamiplatte, Käseplatte, Schinkenplatte	16
17.	Kinderplatte, Hausschlachtplatte, Fischplatte	17
18.	Salate	18
19.	Dessert	19
20.	Übersicht über die Nutzung der Räumlichkeiten in unserem Haus	21
21.	... und wo feiern Sie?	21
22.	Absprachen und Bestellungen	22
23.	Angebotserstellung und Komplettangebote	22
24.	Kostenübersicht für Serviceausstattung	23
25.	LMIV Verordnung Hauptallergenen Inhaltsstoffe unserer Speisen	25
26.	Allgemeine Geschäftsbedingungen	25

Bitte beachten Sie: Für alle Speisen gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Personen.

1. Suppen pro Portion ca. 250g

Klare Suppen

Rinderkraft Bouillon mit Gemüsestreifen ¹ und Eierstich ^{7 9} , Suppenklößchen ⁷	3,20 €
Rinderkraft Bouillon mit Kräutereierkuchenstreifen ^{7 9} und Gemüsestreifen ¹	3,20 €
Geflügelkraft Bouillon mit Gemüsestreifen ¹ , Eierstich ^{7 9} und Hühnerfleisch	3,20 €
Wildkraftbrühe mit Rotwein ⁵ , Wildklößchen ⁷ , Gemüsestreifen, Champignons	3,50 €

Gebundene Suppen

Tomatencremesuppe ⁰ mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Sahne ⁹	3,20 €
Champignoncremesuppe ^{9 10} mit Champignonscheiben und Petersilie	3,20 €
Spargelcremesuppe ^{9 10} mit Spargelstücken und Petersilie	3,50 €
Anhalter Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen ¹ und gebratenem Speck	3,50 €
Kürbiscresmesuppe ^{9 10} aus frischem Kürbis	3,50 €
Käsecremesuppe ^{9 10} mit Lauch, Champignonscheiben und Hackfleisch	3,80 €

Nationale Suppen

Russische Soljanka ⁵ mit Fleisch, Wurst und Tomaten, Paprika	3,50 €
Ungarische Gulaschsuppe ^{5 9 10} mit Tomaten, Paprika und Fleischeinlage	3,80 €
Wildgulaschsuppe ⁷ mit Waldpilzen, Rotwein ⁵ und Preiselbeeren	4,00 €
Kesselgulasch vom Schwein und Rind mit Gemüse und Kartoffeln	4,00 €

2. Kalte Vorspeisen pro Portion

Mozzarella ⁹ und Tomaten mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	4,50 €
Norwegischer Räucherlachs ¹³ auf Reibedatschi mit Sahnemeerrettich ^{8 9} und Salatbouquet	4,80 €
Zarter Serrano Schinken auf buntem Salat mit frischer Honigmelone	4,80 €
Mediterraner Teller ⁹ mit verschiedenen Antipasti-Produkten gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, gefüllte Pilze und gefüllte Paprikaschoten	7,20 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan ⁹ ca. 100g	6,50 €
Vitello Tonnato aus Kalbsfleisch mit Soße und Kapern ca. 100g	6,50 €

3. Warme Vorspeisen pro Portion

Würzfleisch aus der Schweinenuss mit Spargel ^{9 10}	4,50 €
Gebackene Pilze mit Knoblauchdip ^{7 10}	5,50 €
Auberginenröllchen auf Tomatenbett ^{5 10} gegrillte Auberginenscheiben mit Kochschinken und Käse gratiniert	5,50 €

4. Vegetarische Speisen

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Hollandaise ^{7 9}	5,50 €
Folienkartoffeln mit Kräuterquark ⁹	5,50 €
Brotauflauf mit Tomate, Zwiebel, Schafskäse und Knoblauch ^{9 10}	6,60 €
Gebackener Tomaten- Mozzarella Gratin mit Kartoffeln ^{9 10}	6,60 €
Allgäuer Pilzpfanne mit Schupfnudeln ¹⁰	6,60 €

5. Vegane Speisen

Reispfanne mit gerösteten Mediterranem Gemüse und Kräutern	6,60 €
Bandnudel-Nester mit gebratenen Champignons und Kräutern ¹⁰	6,60 €

6. Geschmorte und gegrillte Geflügelgerichte pro Portion

Hühnerfrikassee „Großmutter Art“ ^{9 10} ca. 250g gekochtes Hühnerbrustfleisch mit Kapern und Spargelspitzen	5,90 €
Putengeschnetzeltes „Bauern Art“ ^{9 10} ca. 250g Putenbruststreifen in sahnigem Erbsen- und Möhrengemüse	5,90 €
Putengeschnetzeltes „Griechische Art“ ca. 250g Putenstreifen mit Peperoni, Oliven und blauen Zwiebeln	6,40 €
Hähnchenbrust „Hawaii“ ⁹ ca. 150g Ananas Würfel mit fein geraspeltem Gouda überbacken	6,80 €
Hähnchenbrust „Jäger Art“ ^{9 10} ca. 150g gebratene Hähnchenbrust in einer Champignonrahmsauce	6,80 €
Hähnchenbrust „Gärtnerin“ ^{9 10} ca. 150g gebratene Hähnchenbrust mit Blattspinat	6,80 €
Geflügelleberpfanne „Französisch“ ⁵ ca. 200g Hähnchen- und Putenleber mit Zwiebeln in Rotweinsauce	7,80 €
Putenbrustbraten in feiner Sahnesauce ^{9 10} ca. 180g saftige Putenbrust mild gebacken	8,90 €
Geflügelpfanne Gemüsebett ^{9 10} ca. 200g Hähnchenkeule, Hähnchenbrust und Putensteak auf buntem Gemüse	8,90 €
Entenbraten mit kräftiger Hausmannssauce ¹⁰ ca. 350g gefüllte Ente mit Apfel und Zwiebel	9,50 €
Gänsebraten mit kräftiger Hausmannssauce ¹⁰ ca. 350g gefüllte Gans mit Apfel und Zwiebel	0,50 €
Gegrillte Hähnchenpfanne „Nach Art des Hauses“ ^{5 9 10} ca. 300g Hähnchenschnitzel, Hähnchensteak, Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenspieße, Hähnchenleber mit gerösteten Zwiebeln und Paprikastreifen	10,80 €

Ganze Pute im Rohr gebacken mit deftiger Soße ¹⁰ ca.300g 12,00 €
Die Pute wird nach Personenzahl bestellt: Größe von 10-25 Personen möglich

7. Pfannengerichte - Kurzgebratenes pro Portion

Geschnetzeltes „Postkutscher“ ^{9 10} ca. 250g 6,40 €
Schweinelachse mit geschnittenen Champignons

Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{9 10} ca. 250g 8,10 €
Rinderraostbeef mit geschnittenen Steinpilzen und Käsesoße

Leberpfanne „Schwedische Art“ ca. 300g 6,50 €
Schweine- und Rinderleber mit gebratenen Zwiebelscheiben und Apfelringen

Steakpfanne „Balaton“ ^{5 9 10} ca. 300g 8,90 €
Schweinekamm und Schweinelachssteak mit feuriger Zigeunersoße

Steakpfanne „Rustikal“ ¹⁰ ca. 300g 8,90 €
Schweinenackensteak und Kasslernackensteak mit goldgelb gerösteten Zwiebeln

Schlemmertopf „Gemüsegarten“ ^{9 10} ca. 180g 9,50 €
3 Schweinemedallions, Erbsen, Babymöhren, Blumenkohl,
Broccoli, Bohnen, Pilze und Spargel mit Käse überbacken

Schlemmertopf „Mittelmeer“ ⁹ ca. 180g 11,50 €
3 Schweinemedallions mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella überbacken

Schnitzelpfanne „Drei Länder“ ^{7 9 10} ca. 240g 10,50 €
Wiener Schnitzel mit Zitrone, Mailänder Schnitzel mit Parmesan,
Pariser Schnitzel mit Ei

Große Grillpfanne „Burg Reina“ ^{7 9 10} ca. 400g 11,30 €
Schweinefiletsteak, Kasslerlachssteak, Schnitzel, Hähnchenkeule, Bratklops,
Bratwürstchen mit geschnittenen Rahmchampignons

Steakpfanne „Feinschmecker“ ^{9 10} ca. 300g 12,50 €
Schweinelachssteak mit Tomate-Mozzarella, Kasslerlachssteak mit Paprika
und Schnittkäse, Rindersteak mit blauen Zwiebeln und Schafskäse

Filettopf „Schlossküche“ ^{9 10} ca. 240g 12,50 €
Schweine- und Rinderfilet, Kasslerrücken in Sahnesoße mit ganzen Champignons

8. Geschmorte Fleischgerichte von Schwein, Rind und Kalb pro Portion

Deftiger Rinder-Schweinegulasch ^{9 10} ca. 250g	6,50 €
2 Scheiben Schweinenackenbraten ^{9 10} ca. 200g auf leckerem Sauerkraut mit Soße	7,50 €
2 Scheiben Kasslernackenbraten ^{9 10} ca. 200g auf leckerem Sauerkraut mit Soße	7,50 €
1 Scheibe Kasslernackenbraten und 1 Scheibe Schweinenackenbraten ^{9 10} ca. 200g auf leckerem Sauerkraut mit Soße	7,50 €
2 Scheiben Schweinelachsbraten in Pfefferkruste mit Soße ^{9 10} ca. 200g	7,50 €
2 Scheiben Kasslerlachsbraten mit Soße ^{9 10} ca. 200g	7,90 €
Pikante Schweinehachse knusprig gebraten ca. 580g mit Sauerkohl und Soße ¹	7,90 €
Gepökelttes Eisbein mit Sauerkohl und Soße ^{9 10} ca. 580g	7,90 €
Knuspriger Krustenbraten auf Sauerkohl mit Soße ¹⁰ ca. 300g	9,90 €
Gemischter Filetbraten ^{9 10} ca. 180g Schweinefilet, Rinderfilet, Kasslerlachs in feiner Bratensahnesoße	10,80 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße ^{9 10} ca. 200g	8,00 €
Rinderfilet gespickt mit Bauchspeck in Burgundersoße ^{5 9 10} ca. 150g	13,10 €
Rinderfilet mit Blattspinat ummantelt und im Blätterteig gebacken ^{9 10} ca. 200g	13,60 €
Gebackener Kalbsrücken mit Feigen-Soße ^{9 10} ca. 200g	13,60 €
Gebackene Kalbshaxe mit Tomaten in feiner Bratensoße ^{9 10} ca. 300g	13,60 €
Leckeres Spanferkel nach Art des Hauses mit Sauerkohl und Soße ^{9 10} ca. 500g	12,00 €

Im Ganzen gebacken, gerne schneiden wir vor Lieferung das Spanferkel für Sie auf.

9. Wildspezialitäten pro Portion

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

Wildschwein

Wildschweingulasch „Wilddieb“^{9 10} ca. 250g 8,20 €
mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Wildschweinbraten „Kühnauer Art“^{5 9 10} ca. 180g 9,50 €
geschmorte Wildschweinkeule in Rotweinsöße

Wildschweintrüben „Ländliche Art“^{9 10} ca. 180g 11,00 €
in Schwarzbrotkruste im Ofen gebacken mit Wildsoße

Reh

Rehgeschnetztes „Förster Art“^{5 9 10} ca. 250g 9,30 €
zarte Rehstifte in Ananas-Rotweinsöße

Rehbraten aus der Keule „Kühnauer Forst“^{9 10} ca. 160g 12,00 €
mit Preiselbeerbirne und feiner Sahnesoße

Hirsch

Hirschgulasch „Bauern Art“^{9 10} ca. 250g 8,80 €
marinierte Hirschwürfel mit Stockschwämmchen

Hirschbraten „Kühnauer See“^{8 9 10} mit Ananasscheibe und Soße ca. 180g 11,40 €

Exoten

Wildmedaillons „Schlossherr“^{9 10} ca. 240g 12,50 €
1 Wildschweinsteak, 1 Rehsteak und 1 Hirschsteak gebraten mit Ananasringen
und Preiselbeeren

Alle Wildgerichte werden nur ganz durchgegart abgegeben.

10. Fischgerichte pro Portion

Gebratenes Wels Filet mit Mandelbutter ^{3 10} ca. 180g	7,50 €
Schollenfilet in der Eihülle gebraten ^{7 10} ca. 160g	7,50 €
Gebratenes Heilbutt Filet mit Mandelbutter ^{3 9 10} ca. 160g	9,00 €
Norwegisches Lachssteak „Florentiner Art“ ^{9 10} ca. 160g gebratenes Lachssteak mit Blattspinat gratiniert	9,50 €
Heilbutt Filet „Florentiner Art“ ^{9 10} ca. 160g gebratenes Heilbuttfilet mit Blattspinat gratiniert	9,50 €
Zanderfilet „Müllerin Art“ ¹⁰ ca. 180g mariniertes und in Mehl gewälztes gebratenes Zanderfilet	9,80 €
Gambas in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten mit Zitrone ^{9 10} 6 Stück	9,50 €
Kleine Fischpfanne (ab 5 Personen) ^{9 10} ca. 240g Zander, Wels, Lachs nach „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Zitrone, Tomate und frischen Kräutern	11,40 €
Große Fischpfanne (ab 5 Personen) ^{9 10} ca. 300g Heilbutt, Scholle, Lachs und Wels mit Spinat, Champignons, Tomaten und Paprika gratiniert	12,40 €

11. Nudelpfanne pro Portion

Gelbe Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen in feiner Waldpilzsoße ^{7 9 10}	8,80 €
Gelbe Bandnudeln mit Hähnchenstücken in feiner Käsesoße ^{7 9 10}	8,80 €
Grüne Bandnudeln mit Lachsstücken in feiner Sahnesoße ^{7 9 10}	9,20 €
Gelbe Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in feiner Soße ^{7 9 10}	9,50 €

12. Gemüse- und Sättigungsbeilagen pro Portion/Person 200g

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

Sauerkohl	1,60 €
Rotkohl	1,60 €
Grünkohl (Saison Gemüse) ^{9 10}	2,00 €
Rosenkohl (Saison Gemüse) ⁹	2,00 €
Erbsen und Babymöhren ⁹	1,60 €
Erbsen (extra fein) ⁹	1,60 €
Prinzessbohnen ⁹	1,60 €
Prinzessbohnen im Speckmantel ⁹ (2 Bund)	3,00 €
Champignons geschnitten ^{9 10}	1,80 €
Champignons ganz ^{9 10}	2,20 €
Blumenkohl ⁹	2,00 €
Broccoli ⁹	2,00 €
Leipziger Allerlei ⁹	2,00 €
Kaisergemüse ⁹	2,00 €
Spargel (tiefgefroren) ⁹	3,50 €
Spargel frisch (Saison Gemüse) ⁹	4,90 €
Waldpilze ^{9 10}	4,20 €
Steinpilze ^{9 10}	5,40 €
Pfifferlinge ^{9 10}	5,40 €
Petersilienkartoffeln	1,60 €
Kartoffelbrei ⁹	1,70 €
Bratkartoffeln	2,00 €
Pommes	1,60 €
Röstinchen ^{7 9}	1,70 €
Kartoffelbällchen ^{7 9}	1,70 €
Herzoginkartoffeln ^{7 9}	1,70 €
Kroketten ^{7 9}	1,70 €
Langkornreis	1,70 €
Spätzle ^{7 9 10}	1,70 €
Bandnudeln ^{7 10}	1,80 €
Risotto, mit Parmesan ⁹	2,70 €

Kartoffelklöße (2 Stück) ⁷	2,20 €
Semmelklöße (2 Stück) ^{7 10}	2,20 €
Ofenkartoffeln	2,30 €
Rosmarinkartoffeln	2,30 €
Kartoffelgratin ^{7 9}	2,30 €
Erbsenpüree ³	2,50 €
Bunte Gemüsepfanne für 10 Personen: ^{9 10}	31,50 €
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.

13. Fingerfood

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

Partyschnitten pro Stück

Scheiben vom Kaviarbrod mit Salat 2,20 €

Kanapees

Kleine runde Schnittchen, ausgestochen aus Brotscheiben mit Salat 2,20 €

Nusschinkentüten mit Eiersalat

Kasslerlachstasche mit Mandarinensegmenten

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Kochschinkenrolle mit Spargelspitzen

Schinkentüte mit Fleischsalat

gedrehte Chambelle Salami

verschiedene Sorten Käse

Tete de Moine, als Blume gedrehter Hartkäse

Gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs

Putenmedaillon mit Pfirsichtranchen

Wildschweinfilet mit Ananasscheiben

Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren

Schweinemedallions mit Obstsegment

Norwegischer Räucherlachs mit Ei

Räucherforellefilets mit Zitronenecken

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten mit Schnittkäse (Edamer, Gouda), Gehacktem, Schweinebraten, Schinken, Haussalami, Eierscheiben, Bierschinken, Hackbraten, Kasslernackenbraten und Bratwurst	1,30 €
Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten mit Salat mit kleinem Schnitzel, Bratklops, Lachsschinken, verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse, Nusschinken, Kochschinken, Kasslerlachsbraten, Pfeffersalami, Käsesalami, Pizzafleischpaste und Seelachsscheiben mit Ei	1,50 €
Partybrötchen, belegt mit Salami, Schnittkäse, gekochtem Hinterschinken, geräucherter Putenbrust und Garnitur	1,30 €
Partybrötchen, belegt mit Kasselerrücken, Graved Lachs, Tomate-Mozzarella Garnitur	1,50 €
Bagel Platte, belegt mit geräuchertem Putenschinken mit Dijonsenf und Frischkäse, Schweinerücken mit Tomate-Chili Relish, Emmentaler auf Ruccola – Frischkäse	1,80 €
Wrap Mini Wrap gefüllt mit Thunfisch und Römersalat, Tomate-Mozzarella, Hähnchen Curry mit Paprika und Zucchini	2,20 €
Pumpernickel-Käse-Happen 2 Schichten Pumpernickel mit verschiedenen Sorten Käse	2,00 €

14. Fingerfood für Kalte Platten

halbes gefülltes Ei mit Kaviar, Lachs und Paprika	1,20 €
kleine Partyboulette bunt garniert	1,80 €
kleines Partyschnitzel bunt garniert	1,80 €
kleines Bratwürstchen bunt garniert	1,80 €
Gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse und Basilikum	1,80 €
Schinkentüten mit Fleischsalatfüllung	1,80 €
Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung	1,80 €
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich	1,80 €
Schweinemedallions mit Obstsegmenten	1,80 €

Hähnchenspieß „Hawaii“	2,00 €
Hähnchenspieß „Bali“	2,00 €
Hähnchenbrustspieß	2,00 €
Hähnchenkeule gebraten	2,50 €
Obstspieße mit verschiedenen Sorten frischem Obst	1,80 €
Käse-Obst-Spieß mit Früchten der Saison	1,80 €
Tomaten – Mozzarella Spieß	1,80 €
Hähnchen Sweet Pepper Stick	2,90 €
Hähncheninnenfilet mit Paprika als Rolle aufgespießt	
Hähnchen Sweet Chili Stick	2,20 €
Hähncheninnenfilet mit Chili mariniert auf Bambusstick	
Hähnchen Mediterran Stick	2,40 €
Hähncheninnenfilet mediterran mariniert auf Bambusstick	
Hähnchen Teriyaki Stick	1,80 €
Hähncheninnenfilet mit Sojasauce und Ingwer mariniert	
Hähnchen Pineapple Stick	1,90 €
Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel	

15. Kalte Platten

Im Plattenpreis sind 2 Sorten Salat nach Ihrer Wahl enthalten. Siehe Übersicht auf Seite 18.

Frühstücksplatte (ab 4 Personen) pro Person	7,50 €
Nussschinken	
Kochschinken	
Haussalami	
Schnittkäse	
1 halbes Ei mit Deutschem Kaviar	
2 Butterrosetten	
1 Tafelbrötchen und 1 Körnerbrötchen	

Kleine Abendbrotplatte (ab 4 Personen) pro Person

12,50 €

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami

Kasslerlachsbraten

Lachsschinken

Kochschinken

Schnittkäse mit Pfeffer

Edamer Schnittkäse

Französischer Weichkäse

Haussalami

Hähnchenbrustmedaillon

Schweinemedallions mit Rahmchampignons

1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar

2 Butterrosetten

2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen

Kalte Platte (ab 4 Personen) pro Person

14,50 €

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami

Kasslerlachsbraten

Nussschinken

Kochschinken

Edamer Schnittkäse

Französischer Weichkäse

Haussalami

Schweinemedallions mit Rahmchampignons

Partyschnitzel vom Schwein

Partyboulette aus Rind und Schwein

Hähnchenbrust mit Preiselbeeren

1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar

2 Butterrosetten

2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen

Im Plattenpreis sind 3 Sorten Salat nach Ihrer Wahl enthalten. Siehe Übersicht auf Seite 18.

16. Bratenplatte, Salamiplatte, Käseplatte, Schinkenplatte

Bratenplatte mit Garnitur (ab 4 Personen) pro Person		4,90 €
Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami	25g	
Bauernhackbraten gefüllt mit Ei	25g	
Schweinenackenbraten	25g	
Kasslernackenbraten	25g	
Kasslerlachsbraten	25g	
Putenbraten	25g	
Salamiplatte mit Garnitur (ab 4 Personen) pro Person		4,80 €
Landsalami	15g	
Haussalami	15g	
Pfeffersalami	15g	
Käsesalami	15g	
Kräutersalami	15g	
Ungarische Salami	15g	
Chambelle Salami	15g	
Käseplatte mit Garnitur (ab 4 Personen) pro Person		5,80 €
Rauchkäse mit Schinken	15g	
Edamer Schnittkäse	15g	
Butterkäse	15g	
Walnusskäse	15g	
Schnittlauchkranz	15g	
Bonifaz mit grünem Pfeffer	15g	
Philadelphia Creme mit Kräutern	15g	
Babybel	15g	
Tete de Moine, geschabt	15g	
Rustikales Französisches Käsebrett (ab 4 Personen) pro Person		6,50 €
Charoux	15g	
Rambol Nuss	15g	
Fol Epi	30g	
Ge'ramont	20g	
Saint Albray	20g	
Saint Agur	15g	
Schinkenplatte mit Garnitur (ab 4 Personen) pro Person		5,80 €
Bauernschinken	15g	
Lachsschinken	15g	
Nussschinken	15g	
Serrano Schinken	15g	
Schwarzwälder Schinken	15g	
Kochschinken	15g	
Landschinken	15g	

17. Kinderplatte, Hausschlachtplatte, Fischplatte (ab 4 Personen) pro Person

Kinderplatte mit Garnitur		5,80 €
Käse-Obst-Spieß	1 Stück	
Mini Babybel	1 Stück	
1 halbes gefülltes Ei	1 Stück	
kleine Boulette	1 Stück	
kleines Schweineschnitzel	1 Stück	
Salami	1 Scheiben	
Obstsalat	200g	
Hausschlachtbüfett mit Garnitur		7,50 €
Leberwurst	30g	
Rotwurst	30g	
Bratwurst	30g	
Schwartenwurst	30g	
Wellfleisch	30g	
Gehacktes mit Zwiebeln	50g	(wird im Sommer durch 10 Partybouletten ersetzt)
Schmalz mit Gewürzgurke	20g	
2 Scheiben Brot, verschiedene Sorten		
1 Brötchen		
Gemischte Räucherfischplatte mit Zitrone und Garnitur		5,90 €
Butterfisch	20g	
Räucherlachsscheiben	20g	
Ostsee Räucheraal	20g	
Forellenfilet ohne Haut	20g	
Stremel Lachs	20g	
Heilbutt	20g	
Butterrösschen (3 Stück) pro Portion		1,00 €
Brotkorb pro Portion		1,80 €
(gemischt mit verschiedenen Broten, Brötchen, Baguette und Partybrötchen)		

18. Salate pro Portion

Krautsalat – Weißkrautsalat oder Rotkrautsalat 50g	0,99 €
Bohnensalat – mit frischen Bohnen, Zwiebeln, Essig und Bohnenkraut 50g	0,99 €
Karottensalat – mit frischen Karotten, Äpfeln und Honig 50g	0,99 €
Tomatensalat – mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Essig, Balsamico 50g	0,99 €
Gurkensalat – mit frischen Gurken, mit Essig und Dill angemacht 50g	0,99 €
Eisbergsalat – mit Tomate, Gurke, Paprika, Dressing und Schafskäse ⁹ 100g	1,80 €
Obstsalat – mit frischem Obst der Saison, Zitronensaft und Läuterzucker 100g	1,80 €

Angemachte Salate

Geflügelsalat – mit Ananas und Joghurtdressing ⁹ 50g	1,05 €
Rindfleischsalat – mit Rindfleisch, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho ⁵ 50g	1,05 €
Eiersalat – mit Eiern, Kochschinken, Gewürzgurke und Mayonnaise ⁷ 50g	1,05 €
Käsesalat - mit verschiedenen Sorten Käse, Paprika und Mayonnaise ^{7 9} 50g	1,05 €
Jägersalat – mit verschiedenen Pilzen, Perlzwiebeln, Gurke und Paprika 50g	1,05 €
Hirtensalat – mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Essig ⁹ 50g	1,05 €
Broccolisalat – mit Broccoliröschen, Kochschinkenstreifen und Mayonnaise ⁷ 50g	1,05 €
Nudelsalat – mit Nudeln, Gemüse, Ketschup und Mayonnaise ^{7 10} 200g	2,50 €
Griechischer Nudelsalat – mit Pinienkernen, getrocknete Tomaten, Oliven und Olivenöl ³ 200g	3,00 €
Kartoffelsalat - mit Kartoffeln, Gewürzgurke, Ei und Mayonnaise ^{7 9} 200g	2,50 €
Kartoffelsalat – mit Essig und Öl angemacht 200g	2,50 €

Salate mit Fisch

Matjessalat 50g mit Matjesstreifen, Zwiebeln, Gewürzgurken, Äpfeln und Paprika	1,15 €
Heringssalat 50g mit Heringstücken, Zwiebeln, Äpfeln und Mayonnaise ⁷	1,15 €
Thunfischsalat 50g mit Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln und Sonnenblumenöl	1,15 €
Krabbensalat 50g mit Krabben, Äpfeln, Ananas, Cocktailsoße und Zitronensaft ⁹	1,30 €

19. Dessert pro Portion

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

Zitronencreme mit Dekor ⁹	1,95 €
Schokoladencreme mit Dekor ⁹	1,95 €
Erdbeercreme mit Dekor ⁹	1,95 €
Stracciatella creme mit Dekor ⁹	1,95 €
Bayrisch' Creme mit Dekor ⁹	1,95 €
Tiramisucreme mit Dekor ⁹	1,95 €
Götterspeise rot mit Vanillesoße ⁹	1,95 €
Götterspeise grün mit Vanillesoße ⁹	1,95 €
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße ⁹	1,95 €
Panna Cotta mit Himbeersoße	1,95 €
Obstplatte mit Früchten der Saison	klein 23,50 € groß 46,00 €
Ananasigel (große Ananas mit Käse-Obstspießen gespickt) ⁹	35,50 €

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

Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{9 10}	3,50 €
Kaiserschmarrn m. Apfelmus und Puderzucker ^{9 10}	5,50 €
Crepes mit frischen Früchten und Vanillesoße	5,50 €

20. 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 2,50 € 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.

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

21. ... 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.

22. Absprachen und 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 – 16.00 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 – 21.00 Uhr – Mai bis September
Sonntag:	11.00 Uhr – 16.00 Uhr – Oktober bis April

Durchgehend warme Küche

23. Angebotserstellung und Komplettangebote

Wir können Ihnen auch verschiedene Festpreise für Ihre Feier anbieten:

Festpreis ab 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr: 49,90 € pro Person incl. 19 % MwSt.

Dieser Festpreis gilt ab 18.00 Uhr und beinhaltet ein kalt-warmes Buffet aus unserer Cateringmappe, ganz nach Ihren Wünschen. Im Preis mit inbegriffen sind außerdem: das Eindecken der Tische, Blumenschmuck, Reinigungsgeld und Servicepersonal, sowie 1 Glas Begrüßungsgetränk pro Person, Weiß- und Rotwein laut Weinkarte, verschiedene Sorten Bier, Sekt und alkoholfreie Getränke ohne Einschränkung in der Menge. Warme Getränke, Spirituosen und Cocktails sind nicht im Angebot enthalten.

Festpreis ab 15.00 Uhr bis 2.00 Uhr: 54,90 € pro Person incl. 19 % MwSt.

aus unserer Cateringmappe, ganz nach Ihren Wünschen. Im Preis mit inbegriffen sind außerdem: das Eindecken der Tische, Blumenschmuck, Reinigungsgeld und Servicepersonal, sowie 1 Glas Begrüßungsgetränk pro Person, Weiß- und Rotwein laut Weinkarte, verschiedene Sorten Bier, Sekt und alkoholfreie Getränke ohne Einschränkung in der Menge. Warme Getränke, Spirituosen und Cocktails sind nicht im Angebot enthalten.

Optional dazu buchbar:

Warme Getränke (Kaffee, Tee, heiße Schokolade, Espresso, Latte Macchiato und Cappuccino)	+ 5,00 €
Spirituosen (Spirituosensorten nach Absprache ohne Einschränkung)	+ 10,00 €
Cocktails (Cocktailsorten nach Absprache ohne Einschränkung)	+ 10,00 €
Dekoration (Runde Tische, Stühle mit weißen Hussen, spezielle Tischdekoration nach Absprache)	+ 5,00 €

Bemerkung: Sollten Sie sich z.B. für einen Festpreis ab 15.00 Uhr entscheiden und alle Optionen hinzu buchen (siehe oben), beträgt der Gesamtpreis 84,90 € (Brutto) pro Person. Bei Verunreinigung durch Konfetti oder Streudeko wird ein extra Reinigungsendgeld berechnet. Beim Festpreis gibt es keine Einschränkung in der Menge. Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

Ab 2.00 Uhr Nachts berechnen wir Ihnen 49,90 € pro Servicekraft für jede weitere Stunde.

24. Kostenübersicht für 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	
Plastik Gartenstuhl mit Armauflage	Farbe Braun	3,00 €
Plastik Gartentisch klappbar	Farbe Braun	5,00 €
Polsterstuhl - Saal	Farbe Schwarz	5,00 €
Saaltisch klappbar	Farbe Grau	10,00 €
Biergartenbank klappbar	Metall - Holz	3,00 €
Biergartentisch klappbar	Metall - Holz	6,00 €
Stehtisch 26 cm klappbar	Farbe Weiß	6,00 €
Hussen für Saalstuhl:	weiß	6,00 €
Hussen für Stehtisch:	weiß/weinrot locker sitzend	
	weiß/blau eng anliegend	
Tischdecken Weiß	1,30cm x 1,30cm	3,50 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 1,70cm	4,00 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 2,20cm	4,50 €
Stoffservietten Weiß		3,00 €
Blumengesteck für Tisch	Farbe auf Wunsch	15,50 €
Blumengesteck für Buffet	Farbe auf Wunsch	19,50 €

Blumengesteck für Runde Tische	Farbe auf Wunsch	29,50 €
Schnittblumen mit Vase	Farbe auf Wunsch	3,00 €
Speisen- Getränkekarte	nach Wunsch gestaltet	3,00 €
Platzteller Silber	Edelstahl	3,00 €
Menüteller klein 20cm		0,30 €
Menüteller groß 26cm		0,30 €
Glasteller für Dessert		0,30 €
Glasschale für Dessert		0,30 €
Suppentasse mit Untertasse und Suppenlöffel		0,60 €
Menü Gabel		0,30 €
Menü Messer		0,30 €
Menü Löffel		0,30 €
Menü Dessertlöffel		0,30 €
Menü Kuchengabel		0,30 €
Menü Kaffeelöffel		0,30 €
Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel		0,60 €
Mehrzweckglas 0,3 Liter 0,4 Liter oder 0,5 Liter		0,30 €
Bierglas 0,3 Liter oder 0,5Liter		0,30 €
Weinglas 0,2 Liter		0,30 €
Sektglas 0,1 Liter		0,30 €
Spirituosen Glas	Sorte auf Anfrage	0,30 €

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

Komplett Angebot: pro Person 4,50 €

- 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

25. LMIV Verordnung Hauptallergenen Inhaltsstoffe unserer Speisen

- 1 = Sellerie u. Sellerieerzeugnisse (Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- 2 = Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares)
- 3 = Schalenfrüchte u. Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse, Mandeln, Pistazien, Chashewkerne)
- 4 = Sesam u. Sesamerzeugnisse (Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen)
- 5 = Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228 (Trockenobst, Tomatenpüree, Wein)
- 6 = Soja u. Sojaerzeugnisse (alle Sorten Sojabohnen)
- 7 = Eier u. Eierzeugnisse (alle Eiersorten)
- 8 = Senf u. Senferzeugnisse (Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)
- 9 = Milch u. Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose; alle Milchprodukte)
- 10 = Getreide Gluten haltig (Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 11 = Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse (Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer)
- 12 = Lupine u. deren Erzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat)
- 13 = Fisch u. Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
- 14 = Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussarten)
- 15 = Nanomaterialien (fertig Suppen, Nahrungsergänzungsmittel, Ketchup)

26. 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 10,00 Euro pro Lieferung inklusiv. Abholung. In den 10,00 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.

Bei Lieferung über 300,00 Euro entfällt die Gebühr von Fahr- und Abladezeiten.

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 2015

HÖBEL & MEYER

☞ Catering aus Mitteldeutschland ☞

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

Tel. 0340/617007
Fax. 0340/2400829
mail@hoebel-meyer.de
www.hoebel-meyer.de
www.haus-kuehnau.de

Geschäftsführer:
Lutz Meyer
Olaf Höbel
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

