

KREATIVITÄT UND QUALITÄT ►

Das Catering für Ihre Veranstaltung soll außergewöhnlich sein, dabei aber von höchster Qualität? Da können Sie sich auf uns verlassen. Neben einer langjährigen Kompetenz in diesem Bereich sehen wir jedes Event als neue Herausforderung. Lassen Sie sich von unseren Ideen überzeugen. Denn nichts ist so einzigartig wie Ihre Veranstaltung.

- » Fitness Buffet
- » Seafood Buffet
- » Tapas Buffet
- » Buffet 1
- » Buffet 2
- » Buffet 3
- » Buffet 4
- » Buffet 5
- » Alsterdampfer Buffet 1
- » Alsterdampfer Buffet 2
- » Alsterdampfer Buffet 3
- » Alsterdampfer Buffet 4
- » Weihnachtsbuffet 1
- » Weihnachtsbuffet 2
- » Weihnachtsbuffet 3
- » Fingerfood Buffet (kalt)
- » Fingerfood Buffet (warm)
- » Fingerfood Buffet (Dessert)
- » Flying Fingerfood (kalt)
- » Flying Fingerfood (warm)
- » Flying Fingerfood (Dessert)
- » Bauernsandwiches
- » Baguette Canapé
- » Focaccia
- » Vorspeisen/Suppen
- » Hauptgerichte
- » Dessert
- » Rechaud Gerichte
- » Eintöpfe
- » Kuchen/Torten
- » Alkoholfreie Getränke/Säfte
- » Heißgetränke
- » Biere
- » Sekt/Prosecco/Champagner
- » Weiß-/Rotweine
- » Spirituosen
- » Tafelgeschirr
- » Besteckteile
- » Gläser
- » Tische / Stühle / Bänke
- » Diverses für Festlichkeiten
- » Arbeits- und Küchengeräte
- » Personal

Alle nachfolgenden Speisenvorschläge stellen lediglich eine kleine Auswahl dar und sollen einen ersten Eindruck vermitteln. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auf Basis Ihrer Wünsche gern ein konkretes Angebot für Ihre Veranstaltung.

Die nachfolgenden Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von zurzeit 19%.



Fitness Buffet

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 23,90 € 28,44 €

Raukesalat mit gebratenen Austernpilzen, marinierten Mozzarellakugeln, Sprossen und gerösteten Sonnenblumenkernen
Verschiedene Gemüsesticks mit grüner Kräutercreme
Wrap mit gebratenen Putenstreifen
Apfel-Lauch-Salat mit Pinienkernen und Fetakäse
Kalbstafelspitz in Meerrettichvinaigrette und Rote Bete-Streifen
Gefüllte Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse
Nussbrot mit Kräuterbutter, Butter und Kräuterquark

Suppe

Weißes Tomatensüppchen mit Zitronenkresse

Hauptgänge

Mürbekuchen mit Stilton und Birne
Tandori-Hähnchen mit Paprika-Ingwergemüse sowie Basmatireis
Überbackene Spargelrollchen mit Parmesan

Dessert

Chicoree-Birnen-Kompott
Fruchtspieße mit Kombuchasirup
Joghurt Panna Cotta mit Honig-Minzsauce

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Seafood Buffet

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 27,80 € 33,08 €

Bunte Blattsalate mit Frenchdressing, Sprossen und Paprikasticks**Salat von Meeresfrüchten mit marinierten Artischocken****Lachsroulade mit Kräuterfrischkäse****Nordseekrabbensalat mit grünem Spargel und Bärlauchcreme****Schellfisch mit Papayabällchen und Bambus in Curry-Vinaigrette****Vitello Tonnato****Italienischer Lauchsalat mit Pinienkernen****Variation von Räucherfischen mit Senf-Honig-Dillsauce****Suppe****Kartoffelsuppe mit gebratenen Pfifferlingen und Schinken****Hauptgänge****Victoriabarsch und Red Snapper auf Curryschaum, Sprossengemüse mit wildem Reis****Roulade von Scholle und Rauchlachs mit Muschelsauce, Blattspinat und Pariser Kartoffeln****Gebratene Meeresfrüchtespieße an Tomaten-Basilikumragout, Paprikagemüse und Gnocchi****Dessert****Amarettocreme mit Cantuccinispänen****Salat von Früchten der Saison****Käseauswahl mit Nussbrot und Butter**

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Tapas Buffet

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 27,20 € 32,37 €

Gefüllte schwarze und grüne Oliven sowie gesalzene Mandeln

Mini-Peperoni mit Frischkäsefüllung

Marinierte Feldkartoffeln mit grünen Bohnen, Paprika und Sardellen

Garnelensalat mit Orangenfilets, Fenchel und Mandeln

Tintenfischsalat mit gegrillter Paprika, Pinienkernen und Kapernäpfeln

Spanische Schafskäsespieße mit Tomatenpesto

Serranoschinken an Melonen und Feigen

Chorizo und getrocknete Tomaten

Baguette und Olivenbrot

Suppe

Gazpacho mit Basilikum und Chilli

Hauptgänge

Spieß von Lachs und Jacobsmuscheln, mariniert mit Limettenöl und Oregano

Kalbsroulade mit Salbei und Tomate

Gebackene Backpflaumen im Speckmantel

Dessert

Karamellcreme mit Mangopesto

Manchegokäse mit Trauben

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Buffet 1

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 22,90 € 27,25 €

Ruccola mit gefüllten Mammutoliven, Pinienkernen, Keimlingen und Sesamdressing

**Gefüllte Champignonköpfe auf marinierter Paprika sowie Friseesalat
Streifen von gebratener Dorade auf grünem Spargel und getrockneten Tomaten**

Terrine vom Schellfisch an Feldsalat und grüner Kräuter-Pfeffercreme

Medaillons vom Rind auf Sellerie-Apfelsalat

Gebratene Flugentenbrust an Blaubeerkompott

Olivenbrot, Pesto und Tomatendip

Hauptgang

Gebratenes Victoriabarschfilet in Curry-Orangensauce

Paprika-Sprossengemüse und Basmatireis

oder

Schweinefilet in Calvados-Pfeffersauce, Schnippelbohnen und

Kartoffelschiffchen

Steinpilzravioli in Salbeisahne

Dessert

Tiramisu

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Kirschkuchen mit Schokolade

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Buffet 2

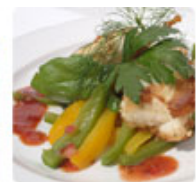
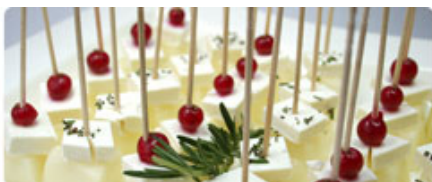
(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 24,70 € 29,39 €

Caesarsalat mit gehobeltem Parmesan und Kräutercroutons**Baguettechips und Putenbruststreifen****Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Bärlauch-Balsamicodressing****Geräucherter Butterfisch an Feldsalat, und grüner Kräutercreme****Caipirinha Lachs an Honig-Senf-Dillsauce****Parmaschinken mit Netzmelonen und Feigen****Rosa gebratenes Roastbeef an Senfgurkenremoulade****Curry-Kümmelbaguette und Nussbrot****Suppe****Tomatencremsuppe mit Ruccola und Manchego****Hauptgänge****Gebrautes Zanderfilet unter der Olivenkruste, auf Gemüseragout,****Pfeffersauce und Pariser Kartoffeln****Rinderfiletsstreifen in süß-saurer Sauce mit Sprossengemüse und Wildreis****Dessert****Mousse von heller und dunkler Schokolade an Kumquat-Feigen-Kompott****Apfel-Blaubeerengrütze mit Vanillesauce****Käseauswahl vom Brett mit Camembert, Roquefort, Provolonekäse, Trauben und Feigen**

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Buffet 3

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 25,70 € 30,58 €

Feine Salatspitzen mit zweierlei Dressings und Cerealien
Salat von Schafskäse und Paprika in Oliven-Rosmarinmarinade
Rauchlachsroulade mit Trüffelöl und Bärlauchcreme,
Heilbutt mit Honig-Ananas
Salat von Riesengarnelen mit Mangopesto
Kalbstafelspitz in Meerrettichvinaigrette
Putenspieß mit Paprika und Soja-Chillisaucе
Nussbaguette mit Butter und Kräuterdip

Suppe

Hamburger Krabbensuppe mit Krebschwänzen und Cognac

Hauptgänge

Roastbeef im Kräutermantel mit Sauce Bearnaise, Bohnenbündchen und
Kartoffel- Pfifferlingsgratin

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
Käseauswahl mit Walnüssen und Trauben

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Buffet 4

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 24,70 € 29,39 €

Pastasalat in Tomatensauce, schwarzen Oliven und Knoblauch
Antipasti-Gemüsespießchen und gefüllte Mini-Peperoni
Kartoffelsalat mit Bärlauch und Muscheln
Flusskrebssalat mit Staudensellerie und grünem Spargel
Vitello Tonnato
Salat von der Putenbrust mit getrockneter Tomate und Paprika
Schweinefilet auf Ruccola und Balsamicoglace
Italienisches Baguettebrot, Nussbrot, Kräuterquark und Butter

Suppe

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Frischkäse

Hauptgänge

Gebrautes Doradenfilet auf Garnelenragout, Blattspinat und Kräuterkartoffeln
Kalbsrückensteaks im Schinken-Parmesanmantel, Rosmarinjus und Farfalle sowie eine Gemüseauswahl

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Honigfrüchten
Italienische Käseauswahl mit Grissini und Trauben

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Buffet 5

(netto) (brutto)

Vorspeisen

pro Portion 19,40 € 23,09 €

Bunte Blattsalate mit Dressing, Croutons und Sprossen
Griechischer Fetasalat mit Tomate, Paprika und Gurke
Grönlandgarnelen mit grünem Spargel und Ananas-Bärlauchcreme
Räucher- und Gravedlachs mit Sahnemeerrettich
Gebratene Champignons in Balsamico
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse und Remouladensauce
Katenschinken aus der Pape auf Melonensalat und rotem Pfeffer
Mehrkornbaguette, Peperoniringe und Butter

Hauptgänge

Gebratenes Seelachsfilet im Speckmantel, Rieslingsauce und Reis
Schweinerückensteak, überbacken mit Tomate und Mozzarella, in Basilikumsauce und Pariser Kartoffeln
oder
Rindersteakhälfte vom Brett mit Sauce Bearnaise und Rosmarinkartoffeln
sowie eine Gemüseauswahl

Dessert

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Norddeutsche Käseauswahl mit Trauben
Kirschkuchen mit Schokolade

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Alsterdampfer Buffet 1

(netto) (brutto)

Vorspeisen

**Auswahl an Blattsalaten der Saison mit zweierlei Dressings, gefüllten
 Cocktailtomaten und Paprikasticks
 Speck-Kartoffel-Gurkensalat
 Lachspralinen auf feiner Kräutercreme und rotem Pfeffer
 Finnischer Heringscocktail mit Äpfeln und Senfgurken
 Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Kräuter-
 Remoulade
 Putenspießchen auf Couscous Salat
 Olivenbrot, Baguette und Butter**

Preis mit Warmanteil: 24,00 € 28,56 €
Preis ohne Warmanteil: 22,00 € 26,18 €

Hauptgänge

**Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Rahmwirsing, Rotweinsauce und
 Gratinkartoffeln
 oder
 Schweinemedallions in Speckjus mit Schnittbohnen und Pariser Kartoffeln**

Dessert

**Rote Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce
 Karamellcreme mit Orangenkompott
 Käseauswahl mit Trauben**

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Alsterdampfer Buffet 2

(netto) (brutto)

Vorspeisen

Ruccola mit Tomatendressing, gerösteten Pinienkernen, Crôutons und Sprossen

Gefüllte Champignonköpfe und grüne Mini-Peperoni

Fischspezialitäten aus dem Rauch, wie Forelle, Lachsmedaillons und Heilbutt

mit Sahne-Meerrettich und Gravesauce

Salat von Meeresfrüchten mit Artischocken und Bärlauch

Tranchen von Kalbsfleisch in pikanter Thunfisch-Kapernsauce

Marinierte Hähnchenbrustscheiben mit Oliven und getrockneten Tomaten

Kartoffelbrötchen, Baguette und Butter

Preis mit Warmanteil: 26,00 € 30,94 €

Preis ohne Warmanteil: 24,50 € 29,16 €

Hauptgänge

Ragout von Lachs und Garnelen in Rieslingsauce, Blattspinat und Kräuterreis oder

Medaillons vom Schweinerücken, gratiniert mit Tomate und Mozzarella, Basilikumsauce

Paprika-Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln

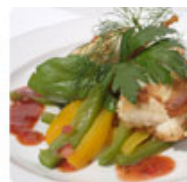
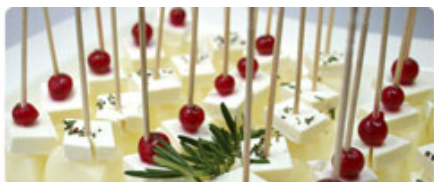
Dessert

Butterkuchen vom Blech

Panna Cotta mit Honigfrüchten

Kleine Käseauswahl

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Alsterdampfer Buffet 3

(netto) (brutto)

Vorspeisen

Feldsalat mit Rotweindressing, krossem Speck, und gefüllten Peperoni
Feta-Käse mit eingelegten Oliven, Kirschtomaten und Shiso-Kresse
Variation von Räucher- und Gravedlachs an grüner Kräutercreme
Salat von Nordseekrabben und Muscheln in Kräutervinaigrette
Schweinefilet auf Pilzsalat
Gebratene Flugentenbrust an Mango-Chili-Sauce
Mandelbrot, Baguette und Butter

Preis mit Warmanteil: 27,80 € 33,08 €
Preis ohne Warmanteil: 25,00 € 29,75 €

Hauptgänge

Geschnetzelttes vom Rind in süß-saurer Sauce mit Sprossengemüse und Basmatireis
oder
Gebackene Maispoulardenbrust an Altenländer Apfeljus, Kohlrabistreifen und Schupfnudeln

Dessert

Salat von Früchten der Saison mit Minze und Honig
Tiramisu
Käseauswahl mit Nüssen

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Alsterdampfer Buffet 4

(netto) (brutto)

Vorspeisen**Caesar Salat mit Parmesan, Baguettechips und Putenbruststreifen****Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Bärlauch-Balsamicodressing****Geräucherter Butterfisch an Feldsalat und grüner Kräutercreme****Schellfischsalat mit Papyabällchen, Bambusscheiben und Cashewkernen in Koriander-Vinaigrette****Serranoschinken mit Honigmelone, Feigen und rotem Pfeffer****Madaillons vom Rind auf Selleriesalat und Ruccola****Wallnußbrot, Baguette und Butter****Preis mit Warmanteil: 29,90 € 35,58 €****Preis ohne Warmanteil: 27,00 € 32,13 €****Hauptgänge****Gebratenes Red Snapperfilet an Curry-Orangensauce mit geschmorter Paprika und schwarzem Reis****oder****Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Spätzle****Dessert****Weißes Schokoladenmousse im Weckgläschen mit Erdbeercoulis und Babyapfel****Blaubeerengrütze mit Vanillesauce****Italienische Käseauswahl mit Grissini**

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Weihnachtsbuffet 1

(netto) (brutto)

Vorspeisen**27,80 € 33,08 €**

Feldsalat mit Kartoffel-Traubendressing und geräucherten Streifen von der Putenbrust
Geräucherte Forellenfilets, Basilikumlachs und Heilbutt mit Preiselbeersahne und Gravesauce
Garnelensalat mit dreierlei Linsen
Medaillons vom Rind an Ratatouillesalat und Ruccola
Wild- und Kalbsfleischpasteten an Selleriesalat
Dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebroten, Butter und Kräuterquark

Suppe**Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen****Hauptgang**

Zanderfilet im Wurzelsud auf Gemüsestreifen und zweierlei Reis
Knusprige Weihnachtsgans mit Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelklößen
Steinpilzravioli in Salbeisahne mit Tomatenwürfeln, Oliven, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Dessert

Delice von Sauerkirschen und dunkler Edelschokolade
Karamellierte Birnen mit Walnusseis
Lebkuchemousse mit Pflaumenkompott
Käseauswahl mit Walnüssen und Trauben

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Weihnachtsbuffet 2

(netto) (brutto)

Vorspeisen

25,00 € 29,75 €

Garnelensalat mit dreierlei Linsen aus dem Weckgläschen
Wildschweinschinken mit Galiamelone, rotem Pfeffer und Kräuteröl
Kalbstaftelspitz mit Bärlauchremoulade und gefüllten Cocktailtomaten
Geräucherte Entenbrust an Salat von Stockschwämmchen
Pralinen von geräucherten Ostseefischen
Gefüllte Balsamico-Champignons mit Ruccola
Winterliche Blattsalate an altem Balsamico mit gerösteten Nüssen und Speckpflaumen
Dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebrotten, Butter und Kräuterquark

Suppe

Samtsüppchen vom Grünkohl mit Kohlwurstscheibchen und süßen Senfcroustons

Hauptgang

Hirschgulasch in Holunderjus mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und Walnusspätzle
Alaska-Seelachs in der Kräuterkruste mit Lebkuchensauce und Kartoffelgratin
Vegetarische Pilzpfanne mit gefüllten Zucchini

Dessert

Pumpnickelmousse mit Pflaumencoulis
Flammierte Orangen mit Karamellcreme
Rotweinkuchen mit belgischer Milkschokolade
Käseauswahl mit Quittensenf und Birnen

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Weihnachtsbuffet 3

(netto) (brutto)

Vorspeisen**35,20 € 41,89 €**

Ruccola und Feldsalat an altem Balsamicodressing, gerösteten Nüssen und gebratenen Speckpflaumen

Getrocknete Tomaten mit Frischkäse-Kräuterfüllung

Eingelegter Fetakäse im Weinblatt

Salat von Räucherlachs und Krebschwänzen mit Bärlauch und Calvadosjus

Schellfischterrinen an grünem Spargel und Honig-Dill-Sauce

Geräucherte Butterfisch- und Heilbuttmedaillons an Meerrettichsahne

Serranoschinken mit Balsamikoöl und Feigen

Schweinefiletspießchen auf Apfel-Sellerie Salat

Rosa gebratenes Rostbeef auf Lauchsalat mit Senfgurkenremoulade und Pinienkernen

Dazu reichen wir eine Auswahl an hausgebackenen Baguettebrot, Butter und Kräuterquark

Suppe

Schaumsuppe von Wurzelpetersilie

Hauptgang

Kalbsbraten mit Morchel-Rahmsauce

Hochrippe mit Bearner Sauce

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Garnelen und Safransauce

dazu

Wintergemüse, gratinierte Rahmkartoffeln, zweierlei Reis und Walnusspätzle

Dessert

Pumpnickelmousse an Himbeercoulis

Zweierlei Schokoladentörtchen

Pflaumencreme mit Orangencoulis

Rohmilchkäseauswahl mit Quittensenf und Rosinen-Rosmarinbrot

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Portionen zubereiten.



Fingerfood Buffet (kalt)

(netto) (brutto)

Für das Fingerfood Buffet empfehlen wir, je nach Anlass, 5-8 Portionen pro Gast.

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| Feldsalat mit gebratener Speckpflaume und Apfeldressing | pro Portion | 3,10 € | 3,69 € |
| Kalbspießchen mit Thunfisch-Kapern-Tunke | pro Portion | 3,55 € | 4,22 € |
| Schweinefiletspieß an süß-sauer-Sauce | pro Portion | 3,10 € | 3,69 € |
| Rindermedaillon an gebratener Paprika | pro Portion | 2,90 € | 3,45 € |
| Ruccola mit gebratenen Sesam-Austernpilzen und Balsamicoglace | pro Portion | 3,00 € | 3,57 € |
| Römersalat mit Senfdressing, geriebenem Parmesan und Croûtons | pro Portion | 2,30 € | 2,74 € |
| Gefüllter Champignon mit Ruccola und rotem Pfeffer | pro Portion | 1,85 € | 2,20 € |
| Fetaspieß auf italienischem Lauchsalat | pro Portion | 3,10 € | 3,69 € |
| Bunter Gartensalat mit Scheiben von gebratener Flugentenbrust | pro Portion | 3,45 € | 4,11 € |
| Kleine Sandwiches mit Tomate, Mozzarella und Basilikum | pro Portion | 3,00 € | 3,57 € |
| Mini Wrap mit Thunfischcreme und Sprossen | pro Portion | 1,85 € | 2,20 € |
| Hähnchenbrust mit Ananas und Papaya auf Couscoussalat und Minze | pro Portion | 2,65 € | 3,15 € |
| Kalbsmedaillon mit roter Zwiebelmarmelade | pro Portion | 3,35 € | 3,99 € |
| Putenbrustsalat mit Staudensellerie, Cashewkernen und grünem Pfeffer in Currysauce | pro Portion | 2,90 € | 3,45 € |
| Schweinefilet auf Ratatouillesalat | pro Portion | 3,20 € | 3,81 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Fingerfood Buffet (warm)

(netto) (brutto)

Für das Fingerfood Buffet empfehlen wir, je nach Anlass, 5-8 Portionen pro Gast.

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| Vegetarische Mini-Frühlingsrollen auf Sprossengemüse und Sojasauce | pro Portion | 2,05 € | 2,44 € |
| Yakitori Hähnchenspieß mit Panang Curry | pro Portion | 3,20 € | 3,81 € |
| Dim Sum, chinesische Gemüseteigtaschen mit süß-saurer-Sauce | pro Portion | 2,30 € | 2,74 € |
| Kalbsmedallion im Salbei-Parmaschinkenmantel | pro Portion | 3,10 € | 3,69 € |
| Cape malaye gewürzter Lachs mit Marillensenf | pro Portion | 3,20 € | 3,81 € |
| Tandoori-Hähnchen-Spieß mit Ananas-Curry-Chutney | pro Portion | 3,20 € | 3,81 € |
| Tempura-Garnelen-Spieß mit grünem Spargel und Erdnussauce | pro Portion | 3,20 € | 3,81 € |
| Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß | pro Portion | 1,75 € | 2,08 € |
| Schweinemedallion im Speckmantel, überbacken mit Fetakäse und Rosmarin | pro Portion | 3,00 € | 3,57 € |
| Gebratene Datteln im Speckmantel | pro Portion | 3,00 € | 3,57 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Fingerfood Buffet (Dessert)

(netto) (brutto)

Für das Fingerfood Buffet empfehlen wir, je nach Anlass, 5-8 Portionen pro Gast.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| Mini Muffins | pro Portion | 1,60 € | 1,90 € |
| Kleiner Kirschkuchen mit Schokolade | pro Portion | 2,05 € | 2,44 € |
| Mini Pfannkuchen mit Erdbeer-Rhabarber-Joghurt | pro Portion | 1,75 € | 2,08 € |
| Schokoladentörtchen mit Waldbeerkompott | pro Portion | 2,40 € | 2,86 € |
| Mini Apfelstrudel mit Babyapfel | pro Portion | 3,45 € | 4,11 € |
| Zweierlei Schokoladenmousse im Weckgläschen | pro Portion | 2,05 € | 2,44 € |
| Erdbeeren im Schokoladenmantel | pro Portion | 2,30 € | 2,74 € |
| Warmer Apfelkuchen mit Butterstreusel und Bourbon-Vanillesahne | pro Portion | 1,60 € | 1,90 € |
| Vanille Panna Cotta mit Honigfrüchten | pro Portion | 2,40 € | 2,86 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Flying Fingerfood (kalt)

(netto) (brutto)

Für das Flying Fingerfood empfehlen wir, je nach Anlass, 8-12 Stück pro Gast.

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|
| Gebratene Speck-Pflaume | pro Stück | 1,40 € | 1,67 € |
| Rinderfiletspießchen an gebratener Paprika | pro Stück | 2,20 € | 2,62 € |
| Riesengarnele am Spieß mit Melonenbällchen und getrockneter Tomate | pro Stück | 3,00 € | 3,57 € |
| Karamellierter Schafskäse mit Dattel | pro Stück | 1,50 € | 1,79 € |
| Pumpernickel mit Lachstatar und Bärlauch-Creme fraiche | pro Stück | 1,85 € | 2,20 € |
| Curry Crostini mit Hummertatar und Melone | pro Stück | 3,00 € | 3,57 € |
| Nori Lachs im Algenmantel | pro Stück | 3,10 € | 3,69 € |
| Kleines Sandwich mit Ruccola, Frischkäse und Räucherlachs | pro Stück | 1,50 € | 1,79 € |
| Spanischer Pestospieß mit Fetakäse und Mozzarella | pro Stück | 1,60 € | 1,90 € |
| Schweinefilet an Bananen-Creme Fraiche und geröstetem Sesam | pro Stück | 1,95 € | 2,32 € |
| Rindfleischroulade mit Senfgurkenremoulade | pro Stück | 1,25 € | 1,49 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Flying Fingerfood (warm)

(netto) (brutto)

Für das Flying Fingerfood empfehlen wir, je nach Anlass, 8-12 Stück pro Gast.

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|
| Mini Piccata von der Putenbrust | pro Stück | 1,50 € | 1,79 € |
| Birnen Cheddar Tarte mit Creme fraiche | pro Stück | 1,85 € | 2,20 € |
| Olive mit Schafskäse im Speckmantel | pro Stück | 1,40 € | 1,67 € |
| Gewürzter Lammrücken mit Zimt und Kreuzkümmel im Mangoldmantel | pro Stück | 2,30 € | 2,74 € |
| Rinderfilet Stroganoff mit Gewürzgurke und gegrilltem Champignon | pro Stück | 2,20 € | 2,62 € |
| Seeteufelmedaillon an Hibiskusglace und Chili | pro Stück | 2,40 € | 2,86 € |
| Backpflaume im Speckmantel | pro Stück | 1,40 € | 1,67 € |
| Schwedische Hackbällchen am Spieß mit Chilisenf | pro Stück | 1,75 € | 2,08 € |
| Lammfrikadelle mit Harissa und Reis | pro Stück | 2,75 € | 3,27 € |
| Teriyaki Rinderfiletmedaillon im Sesammantel | pro Stück | 2,40 € | 2,86 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Flying Fingerfood (Dessert)

(netto) (brutto)

Für das Flying Fingerfood empfehlen wir, je nach Anlass, 8-12 Stück pro Gast.

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|
| Mini Sahnewindbeutel mit Chili-Schokolade | pro Stück | 1,05 € | 1,25 € |
| Petit four | pro Stück | 2,20 € | 2,62 € |
| Gefüllte Mini Tartelettes mit weißem Schokoladenmousse und rotem Pfeffer | pro Stück | 1,50 € | 1,79 € |
| Obstspieß mit Honig | pro Stück | 1,50 € | 1,79 € |
| Karamellpudding mit Cantucci aus dem Gläschen | pro Stück | 1,40 € | 1,67 € |
| Joghurt-Panna-Cotta mit grüner Minzsauce | pro Stück | 1,40 € | 1,67 € |
| Schokoladenmousse an Erdbeercoulis | pro Stück | 1,50 € | 1,79 € |
| Melonenkugelspieß mit Safran und geröstetem Kokos | pro Stück | 2,20 € | 2,62 € |
| Karamellisierte Cassisfeige mit Zitronenmelisse | pro Stück | 2,20 € | 2,62 € |
| Mini Brownies mit weißer Schokolade | pro Stück | 1,15 € | 1,37 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Bauernsandwiches

(netto) (brutto)

Weizenbrötchen á 150 g, mit Sauerteig und Kartoffelflocken, belegt mit Salat und Tomate. Empfehlung pro Person 1 Stück. Die Bauernsandwiches werden halbiert serviert. Dazu:

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Räucherlachs mit Frischkäse und Honig-Senf-Dip | 4,80 € | 5,71 € |
| Gravedlachs mit geriebenem Meerrettich | 4,80 € | 5,71 € |
| Salat von Nordseekrabben | 6,30 € | 7,50 € |
| Thunfischsalat mit Bärlauch | 6,30 € | 7,50 € |
| Serranoschinken mit Ruccola und Parmesan | 6,10 € | 7,26 € |
| Geräucherte Putenbrust mit Kräuterfrischkäse und getrockneter Tomate | 4,80 € | 5,71 € |
| Italienische Salami mit Oliven | 4,30 € | 5,12 € |
| Kassler mit Sellerie-Lauchsalat und Essiggemüse | 3,80 € | 4,52 € |
| Kochschinken und Kräutercremefraiche | 3,80 € | 4,52 € |
| Roastbeef mit Senfgurkenremoulade | 5,30 € | 6,31 € |
| Tomate und Mozzarella mit Basilikum | 4,20 € | 5,00 € |
| Tomatenfrischkäse | 4,20 € | 5,00 € |
| Kräuterfrischkäse mit Ruccola, geröstete Pinienkernen und Pfeffer | 4,70 € | 5,59 € |
| Camembert mit Feldsalat und Feige | 4,30 € | 5,12 € |
| Obatzter (bayrischer Frischkäse) mit Zwiebeln und Kümmel | 4,70 € | 5,59 € |
| Schnittkäse mit Weintrauben | 3,80 € | 4,52 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Baguette Canapé

(netto) (brutto)

Baguette Canapé, gebuttert und mit Salat belegt. Empfehlung, 8 Teile pro Person.

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Räucherlachs, Frischkäse und Honig-Senf-Dip | 2,30 € | 2,74 € |
| Gravedlachs und geriebenem Meerrettich | 2,30 € | 2,74 € |
| Salat von Nordseekrabben | 2,65 € | 3,15 € |
| Riesengarnele mit Ruccola und Sprossen | 2,95 € | 3,51 € |
| Räucheraal | 2,95 € | 3,51 € |
| Matjestatar auf Schwarzbrotcanape | 1,75 € | 2,08 € |
| Tatar von Räucherlachs, Creme fraiche und rotem Pfeffer | 2,55 € | 3,03 € |
| Geräuchertes Forellenfilet und Preiselbeersahne | 2,55 € | 3,03 € |
| Schweinefilet, Paprika und süß-sauer-Sauce | 2,10 € | 2,50 € |
| Serranoschinken, Ruccola und Parmesan | 2,30 € | 2,74 € |
| Geräucherte Putenbrust, Kräuterfrischkäse u. getrocknete Tomate | 1,75 € | 2,08 € |
| Italienische Salami und Oliven | 1,65 € | 1,96 € |
| Kassler, Sellerie-Lauchsalat und Essiggemüse | 1,55 € | 1,84 € |
| Kalbsmedaillon auf Waldorfsalat | 2,65 € | 3,15 € |
| Putenmedaillon und Rosmarin | 2,20 € | 2,62 € |
| Kochschinken | 1,65 € | 1,96 € |
| Roastbeef mit Senfgurkenremoulade | 2,20 € | 2,62 € |
| Entenbrust und Shiso-Kresse | 2,20 € | 2,62 € |
| Französischer Tortenbrie und Traube | 1,55 € | 1,84 € |
| Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto | 1,65 € | 1,96 € |
| Tomatenfrischkäse | 1,65 € | 1,96 € |
| Kräuterfrischkäse, Ruccola, geröstete Pinienkernen und Pfeffer | 1,65 € | 1,96 € |
| Schnittkäse und Traube | 1,55 € | 1,84 € |
| Camembert mit Feldsalat und Feige | 1,65 € | 1,96 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



Focaccia

(netto) (brutto)

Rundes Weizenbrötchen á 130 g, mit Olivenöl bestrichen, belegt mit Salat, Gurke und Tomate. Empfehlung pro Person 1 1/2 Teile. Das Focaccia wird halbiert serviert. Dazu:

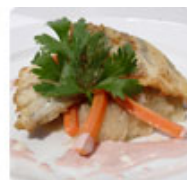
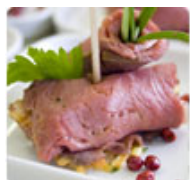
| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Räucherlachs mit Frischkäse und Honig-Senf-Dip | 3,70 € | 4,40 € |
| Gravedlachs mit geriebenem Meerrettich | 3,70 € | 4,40 € |
| Thunfischsalat mit Bärlauch | 4,20 € | 5,00 € |
| Serranoschinken mit Ruccola und Parmesan | 5,20 € | 6,19 € |
| Geräucherte Putenbrust mit Kräuterfrischkäse und getrockneter Tomate | 4,20 € | 5,00 € |
| Italienische Salami mit Oliven | 3,70 € | 4,40 € |
| Kochschinken mit Kräutercremefraiche | 3,20 € | 3,81 € |
| Tomate und Mozzarella mit Basilikum | 3,20 € | 3,81 € |
| Tomatenfrischkäse | 3,70 € | 4,40 € |
| Kräuterfrischkäse mit Ruccola, geröstete Pinienkernen und Pfeffer | 3,70 € | 4,40 € |
| Schnittkäse mit Trauben | 3,20 € | 3,81 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Flying Fingerfood, Fingerfood Buffet, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés ab 50 Teilen sowie 10 Teilen pro Sorte zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Fingerfood-Sortiments. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Fingerfood-Komponenten, Bauernsandwiches, Focaccias und Baguette Canapés an.



| Vorspeisen/Suppen | (netto) | (brutto) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Scheiben von rosa gebratener Flugentenbrust, an Chicoree-Birnensalat, feinen Salatspitzen und Sesamdressing | 7,60 € | 9,04 € |
| Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lamm, Schafskäse und Balsamico-Honig-Dressing | 7,40 € | 8,81 € |
| Serranoschinken mit Cantaloupemelone, gerösteten Pinienkernen und Manchegokäse | 4,50 € | 5,36 € |
| Couscous Salat mit Roastbeefscheiben, Shiso-Kresse und Rosmarin | 4,40 € | 5,24 € |
| Vitello Tonnato, hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce | 5,70 € | 6,78 € |
| Apfel-Lauchcremesuppe mit Calvados und Lammspießchen | 7,00 € | 8,33 € |
| Suppe von rosa Linsen mit Sahne und Balsamico | 3,90 € | 4,64 € |
| Kartoffelsuppe mit Frischkäse und gebratenen Austernpilzen | 3,70 € | 4,40 € |
| Tomatensuppe von Strauchtomaten mit Ruccola und Parmesan | 4,20 € | 5,00 € |
| Grüne Erbsen-Birnen-Suppe mit geräucherten Entenbruststreifen | 5,10 € | 6,07 € |
| Holsteiner Senfgurkensüppchen mit Nordseekrabben | 5,10 € | 6,07 € |
| Salat von Rauke und Strauchtomate mit marinierten Riesengarnelen, gerösteten Pinienkernen und Bärlauchpesto | 12,80 € | 15,23 € |

Für die Zusammenstellung dieses oder eines anderen Menüs, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in den meisten Fällen ein Koch vor Ort benötigt wird. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 Portionen zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Menü-Sortiments.



| Hauptgerichte | (netto) | (brutto) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Hauptgerichte Fisch | | |
| Zanderfilet auf der Haut gebraten an Schlehensauce, Rahmkraut und Röstkartoffeln | 12,30 € | 14,64 € |
| Gebratenes Seelachsfilet im Speckmantel an Salbeisauce, Paprikagemüse und Ofenkartoffeln | 9,50 € | 11,31 € |
| Lachs-, Zander- und Schollenfilet mit Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln | 13,40 € | 15,95 € |
| Gebratener Loup de Mer auf rosa Pfefferschaum, Gemüseragout und Kartoffelgratin | 18,00 € | 21,42 € |
| Saltimboca vom Steinbeisser und Räucherlachs an Safransauce, Tomaten-Blattspinat und Kartoffelgnocci | 15,20 € | 18,09 € |
| Seeteufelmedaillons unter der Kartoffel-Meerrettich-Kruste an Rieslingsauce, Linsengemüse und Kartoffelschiffchen | 13,90 € | 16,54 € |
| Halber gegrillter Hummer mit frischen Kräutern überbacken, einem kleinen Rinderfilet, gefüllter Grilltomate und Pommes frites | 23,40 € | 27,85 € |
| Hauptgerichte Fleisch | | |
| Kalbsrückenmedaillon und Riesengarnele in Sherry-Rahmsoße, Spitzkohl und überbackenen Rahmkartoffeln | 18,00 € | 21,42 € |
| Gebratenes Rinderfilet an Rotwein-Schalottensauce, geschmorten Mini-Zucchini und Kartoffelgratin | 17,00 € | 20,23 € |
| Gebratenes Straußensteak mit rosa Pfefferschaum, feinem Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen | 13,40 € | 15,95 € |
| Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln | 10,60 € | 12,61 € |
| Lammrücken mit Hamburger Rotsponsauce, breiten Bohnen und Rosmarinkartoffeln | 13,40 € | 15,95 € |
| Hauptgerichte Vegetarisch | | |
| Safranrisotto mit grünem Spargel, Frühlingslauch, gebratenen Austernpilzen und Manchego | 7,40 € | 8,81 € |
| Gebratene Austernpilze mit Paprika und grünem Spargel, an Rahmwildreis und Erdnussschaum | 7,40 € | 8,81 € |

Für die Zusammenstellung dieses oder eines anderen Menüs, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in den meisten Fällen ein Koch vor Ort benötigt wird. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 Portionen zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Menü-Sortiments.



| Dessert | (netto) | (brutto) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Tiramisu | 4,20 € | 5,00 € |
| Obstsalat aus Äpfeln, Orangenfilets, Ananas, Melone und Trauben mit Cointreausahne und gerösteten Pinienkernen | 2,70 € | 3,21 € |
| Apfel-Blaubeer-Grütze mit Zimtschaum und Walnußeis | 3,80 € | 4,52 € |
| Joghurt-Limonentörtchen mit Brombeereinlage | 5,30 € | 6,31 € |
| Warmer Apfelstrudel mit karamellisierten Babyäpfeln und Vanilleeis | 4,20 € | 5,00 € |
| Panna Cotta mit Honigfrüchten | 3,80 € | 4,52 € |
| Karamellcreme mit Beerenfrüchten und Feingebäck | 3,80 € | 4,52 € |

Für die Zusammenstellung dieses oder eines anderen Menüs, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in den meisten Fällen ein Koch vor Ort benötigt wird. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 Portionen zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Menü-Sortiments.



| Rechaud Gerichte | (netto) | (brutto) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Gedünstetes Lachsfilet an Limonensauce, Blattspinat und Kartoffelgratin | 9,10 € | 10,83 € |
| Gebrautes Zanderfilet auf Rotweinsauce, Rahmwirsing und Pariser Kartoffeln | 8,50 € | 10,12 € |
| Gebrautes Victoriabarschfilet in Curry-Orangensauce, Paprikagemüse und Wildreis | 10,60 € | 12,61 € |
| Rindergeschnetzeltes in süß-saurer Sauce, mit Sprossengemüse und Basmatireis | 10,60 € | 12,61 € |
| Schweinefiletmedaillons, gratiniert mit Tomate und Mozzarella, Basilikumsauce, Schupfnudeln und kleiner Gemüseauswahl | 10,30 € | 12,26 € |
| Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Pfifferlingen, Champignons und Spätzle, gemischter Beilagensalat mit Balsamicodressing | 10,50 € | 12,50 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Rechaud Gerichte ab 20 Portionen zubereiten.



| Eintöpfe | (netto) | (brutto) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Pro Portion servieren wir einen 1/2 Liter Eintopf. Zu allen Eintöpfen reichen wir Brot oder Brötchen | | |
| Chilli con carne auf italienische Art, Rinderhack mit Kidney-Bohnen, Karotten, Sellerie, Rotwein und Oregano | 6,20 € | 7,38 € |
| Grüner Bohneneintopf mit Rind- und Schweinefleisch | 5,20 € | 6,19 € |
| Erbseintopf mit Karotten, Kartoffeln, Mettenden und Speck | 4,80 € | 5,71 € |
| Tomatisierter Fischeintopf von Lachs, Zander und Steinbeißer mit Fenchel, Gemüsestreifen und Kräuterbrot | 8,30 € | 9,88 € |
| Kartoffeleintopf mit Nordseekrabben und Bärlauch, geschwenkten Kartoffelwürfeln mit roten Zwiebeln, Milch und Dill | 5,20 € | 6,19 € |
| Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen | 5,10 € | 6,07 € |
| Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und gebratener Chorizo | 5,20 € | 6,19 € |
| Italienischer Gemüseeintopf mit Strauchtomaten, geröstetem Knoblauch und Parmesan | 5,60 € | 6,66 € |
| Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika | 7,00 € | 8,33 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Eintöpfe ab 20 Portionen zubereiten.



| Kuchen/Torten | (netto) | (brutto) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Butterkuchen mit Mandeln und Zucker, saftiger Butterkuchen aus lockerem Hefeteig | 1,30 € | 1,55 € |
| Erdbeer-Sahne-Schnitte, locker geschlagene Erdbeer-Käse-Sahne zwischen zwei Rührteigböden mit halben Erdbeeren und Geleeguss | 2,40 € | 2,86 € |
| Apfelkuchen-Schnitte, Mürbeteig mit Apfelspalten und gehobelten Mandeln | 1,60 € | 1,90 € |
| Kirschkuchen-Schnitte, Mürbeteig mit Kirschen | 1,60 € | 1,90 € |
| Käse-Butterstreusel-Schnitte, Rührteig mit Käsemasse und Butterstreusel | 1,60 € | 1,90 € |
| Käse-Sahne-Torte, quarkig frische Käsesahnefüllung zwischen Biskuitböden auf lockerem Mürbeteig | 24,20 € | 28,80 € |
| Mousse-au-chocolade-Torte, lockerer Schokoladenbiskuitboden, gefüllt mit Schokosahne | 28,60 € | 34,03 € |
| Nuss-Sahne-Torte, Haselnuss-Sahnefüllung zwischen hellem und dunklem Biskuitboden mit Sahne und gerösteten Haselnüssen | 25,90 € | 30,82 € |
| Rübli-Torte, saftiger Rührteig mit Möhren, weißer Glasur und Marzipanmöhren | 27,00 € | 32,13 € |
| Frankfurter Kranz, Sandkuchen, gefüllt mit Buttercreme, garniert mit Krokantstreuseln, Sahne und Belegkirschen | 26,40 € | 31,42 € |
| Marzipan-Amaretto-Torte, in Kuppelform, mit Schokoamarettini Stückchen, hellem Biskuit und in Amaretto getränktem Nussboden | 30,30 € | 36,06 € |
| Marmor-Napf-Kuchen, Marmorkuchen in Napfform und kakaohaltiger Glasur | 17,10 € | 20,35 € |
| Rotwein-Birnen-Kuchen, lockerer Rotweindrührteig mit Birnenspalten, Tortenguss und Schokoröllchen | 18,50 € | 22,02 € |
| Nuss-Schoko-Kuchen, Nussrührteig mit Schokostückchen und Haselnüssen | 21,80 € | 25,94 € |
| Schwedischer Mandelkuchen, Mandelböden in Creme geschichtet mit Sahne und Mandeln | 16,30 € | 19,40 € |

Bitte beachten Sie, dass wir Kuchen ab 20 Stück und Torten ab 2 Torten pro Sorte zubereiten.



| Alkoholfreie Getränke/Säfte | | (netto) | (brutto) |
|------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----------------|
| Bionade 0,3 Ltr. | FL. | 1,70 € | 2,02 € |
| Bitter Lemon 0,2 Ltr. | FL. | 1,40 € | 1,67 € |
| Coca Cola 0,2 Ltr. | Glas | 1,00 € | 1,19 € |
| Coca Cola 0,2 Ltr. | FL. | 1,20 € | 1,43 € |
| Coca Cola light 0,2 Ltr. | Glas | 1,00 € | 1,19 € |
| Coca Cola light 0,2 Ltr. | FL. | 1,20 € | 1,43 € |
| Fanta 0,2 Ltr. | Glas | 1,00 € | 1,19 € |
| Fanta 0,2 Ltr. | FL. | 1,20 € | 1,43 € |
| Fritz Cola 0,33 Ltr. | FL. | 1,90 € | 2,26 € |
| Ginger Ale 0,2 Ltr. | FL. | 1,40 € | 1,67 € |
| Mineralwasser 0,2 Ltr. | Glas | 1,00 € | 1,19 € |
| Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,2 Ltr. | Glas | 1,00 € | 1,19 € |
| Mineralwasser 0,25 Ltr. | FL. | 1,20 € | 1,43 € |
| Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,25 Ltr. | FL. | 1,40 € | 1,67 € |
| Mineralwasser mit wenig Kohlensäure 0,25 Ltr. | FL. | 1,40 € | 1,67 € |
| Red Bull 0,2 Ltr. | Dose | 2,90 € | 3,45 € |
| Sprite 0,2 Ltr. | Glas | 1,00 € | 1,19 € |
| Sprite 0,2 Ltr. | FL. | 1,20 € | 1,43 € |
| Apfelsaft 0,2 Ltr. | FL. | 1,40 € | 1,67 € |
| Orangensaft 0,2 Ltr. | FL. | 1,50 € | 1,79 € |
| Traubensaft 0,2 Ltr. | FL. | 1,60 € | 1,90 € |

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet. Selbstverständlich stellt auch diese Auswahl nur einen Auszug aus unserem Getränkeangebot dar. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Heißgetränke

| | | (netto) | (brutto) |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Cappuccino | Tasse | 1,60 € | 1,90 € |
| Doppelter Espresso | Tasse | 1,80 € | 2,14 € |
| Espresso | Tasse | 1,20 € | 1,43 € |
| Glühwein | Becher | 1,50 € | 1,79 € |
| Kaffee | Tasse | 1,10 € | 1,31 € |
| Kakao | Becher | 1,30 € | 1,55 € |
| Milchkaffee | Tasse | 1,90 € | 2,26 € |
| Tee | Tasse | 1,00 € | 1,19 € |

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet. Selbstverständlich stellt auch diese Auswahl nur einen Auszug aus unserem Getränkeangebot dar. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

| | | (netto) | (brutto) |
|--------------------------------------------------|------|---------|----------|
| Biere | | | |
| Beck's (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | 3,90 € | 4,64 € |
| Hasseröder Premium Pils (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | 3,70 € | 4,40 € |
| Staropramen Lager (30 Ltr.) | Ltr. | 4,40 € | 5,24 € |
| Beck's Bier 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Beck's Gold 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Beck's Green Lemon 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Beck's Level 7 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Beck's Ice 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Beck's Chilled Orange 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Beck's (alkoholfrei) 0,33 Ltr. | Fl. | 1,90 € | 2,26 € |
| Hasseröder Premium Pils 0,33 Ltr. | Fl. | 1,70 € | 2,02 € |
| Franziskaner (alkoholfrei) 0,5 Ltr. | Fl. | 2,60 € | 3,09 € |
| Franziskaner Hefeweißbier 0,5 Ltr. | Fl. | 2,60 € | 3,09 € |

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet. Selbstverständlich stellt auch diese Auswahl nur einen Auszug aus unserem Getränkeangebot dar. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Sekt/Prosecco/Champagner

| | (netto) | (brutto) |
|----------------------------------------|-------------|----------|
| Freixenet seco 0,75 Ltr. | FL. 13,00 € | 15,47 € |
| Freixenet semi seco 0,75 Ltr. | FL. 13,00 € | 15,47 € |
| Mumm dry 0,75 Ltr. | FL. 11,50 € | 13,69 € |
| Prosecco "Il Portale" 0,75 Ltr. | FL. 7,20 € | 8,57 € |
| Sekt Hausmarke 0,75 Ltr. | FL. 7,90 € | 9,40 € |
| Lanson Brut 0,7 Ltr. | FL. 29,50 € | 35,11 € |
| Moet & Chandon 0,7 Ltr. | FL. 42,50 € | 50,58 € |
| Taittinger Brut 0,7 Ltr. | FL. 39,50 € | 47,01 € |
| Veuve Clicquot Brut 0,7 Ltr. | FL. 35,50 € | 42,25 € |

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet. Selbstverständlich stellt auch diese Auswahl nur einen Auszug aus unserem Getränkeangebot dar. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

| | | (netto) | (brutto) |
|----------------------------------------------------------------------|-----|---------|----------|
| Weiß-/Rotweine | | | |
| Weißweine | | | |
| Anoranza Blanco, Bodegas Lozano, Spanien 0,75 Ltr. | Fl. | 7,90 € | 9,40 € |
| Pinot Grigio Colle Vento 0,75 Ltr. | Fl. | 10,50 € | 12,50 € |
| Riesling Pölicher Held 0,75 Ltr. | Fl. | 13,50 € | 16,07 € |
| Chardonnay "Discover" Western Cape 0,75 Ltr. | Fl. | 15,80 € | 18,80 € |
| Rotweine | | | |
| Merlot Colle Vento 0,75 Ltr. | Fl. | 9,80 € | 11,66 € |
| Shiraz "growing frog", Scotts Creek, Australien 0,75 Ltr. | Fl. | 10,50 € | 12,50 € |
| Chianti il Convento DOC 0,75 Ltr. | Fl. | 13,50 € | 16,07 € |
| Dornfelder Neiss / Pfalz "Kindenheimer Grafenstück" 0,75 Ltr. | Fl. | 15,80 € | 18,80 € |
| Bordeaux, Chateau de Camarsac 0,75 Ltr. | Fl. | 17,00 € | 20,23 € |

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet. Selbstverständlich stellt auch diese Auswahl nur einen Auszug aus unserem Getränkeangebot dar. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

| | (netto) | (brutto) |
|----------------------------------|-------------|----------|
| Spirituosen | | |
| Aquavit | | |
| Jubiläumsaquavit 0,7 Ltr. | Fl. 26,00 € | 30,94 € |
| Linie Aquavit 0,7 Ltr. | Fl. 29,50 € | 35,11 € |
| Malteser Kreuz 0,7 Ltr. | Fl. 20,50 € | 24,40 € |
| Bitter | | |
| Fernet Branca 0,7 Ltr. | Fl. 23,00 € | 27,37 € |
| Gin | | |
| Bombay Sapphire 0,7 Ltr. | Fl. 25,50 € | 30,35 € |
| Korn | | |
| Helbing Kümmel 0,7 Ltr. | Fl. 16,50 € | 19,64 € |
| Likör | | |
| Averna 0,7 Ltr. | Fl. 21,50 € | 25,59 € |
| Sambuca 0,7 Ltr. | Fl. 23,50 € | 27,97 € |
| Rum | | |
| Havana Club Classic 0,7 Ltr. | Fl. 21,50 € | 25,59 € |
| Myers's Rum 0,7 Ltr. | Fl. 22,50 € | 26,78 € |
| Sherry | | |
| Sandeman Sherry dry 0,75 Ltr. | Fl. 12,50 € | 14,88 € |
| Sandeman Sherry medium 0,75 Ltr. | Fl. 12,50 € | 14,88 € |
| Wodka | | |
| Wodka Absolut | Fl. 25,00 € | 29,75 € |
| Cognac / Weinbrand | | |
| Osborne Veterano Brandy 0,7 Ltr. | Fl. 22,50 € | 26,78 € |

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet. Selbstverständlich stellt auch diese Auswahl nur einen Auszug aus unserem Getränkeangebot dar. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

| | (netto) | (brutto) |
|-------------------------|---------|----------|
| Tafelgeschirr | | |
| Platzteller Ø 30 cm | 0,25 € | 0,30 € |
| Teller flach Ø 26cm | 0,25 € | 0,30 € |
| Teller tief Ø 20cm | 0,25 € | 0,30 € |
| Mittelteller Ø 20cm | 0,25 € | 0,30 € |
| Brotteller Ø 16 cm | 0,25 € | 0,30 € |
| Dessertteller Ø 20cm | 0,25 € | 0,30 € |
| Dessertschälchen Glas | 0,25 € | 0,30 € |
| Suppentasse | 0,25 € | 0,30 € |
| Kaffeetasse | 0,25 € | 0,30 € |
| Suppen-/Kaffeuntertasse | 0,25 € | 0,30 € |
| Milchkännchen | 0,25 € | 0,30 € |
| Zuckerdose | 0,25 € | 0,30 € |
| Tischaschenbecher | 0,25 € | 0,30 € |

Bitte beachten Sie, dass bei der Rückgabe von verschmutzten Geschirr-, und Besteckteilen sowie Gläsern eine Abwaschgebühr von 0,15 Euro pro Teil anfällt.

| | (netto) | (brutto) |
|------------------------------|---------|----------|
| Besteckteile | | |
| Messer | 0,25 € | 0,30 € |
| Gabel | 0,25 € | 0,30 € |
| Esst ffel | 0,25 € | 0,30 € |
| Kaffeelöffel / Dessertl ffel | 0,25 € | 0,30 € |
| Kuchengabel | 0,25 € | 0,30 € |

Bitte beachten Sie, dass bei der Rückgabe von verschmutzten Geschirr-, und Besteckteilen sowie Gläsern eine Abwaschgebühr von 0,15 Euro pro Teil anfällt.

| Gläser | (netto) | (brutto) |
|-----------------------------------------------|---------------|---------------|
| Sektglas 0,1 Ltr. | 0,25 € | 0,30 € |
| Sherryglas | 0,25 € | 0,30 € |
| Weinglas | 0,25 € | 0,30 € |
| Aquavitglas | 0,25 € | 0,30 € |
| Biertulpe | 0,25 € | 0,30 € |
| Mehrzweckglas / Longdrinkglas 0,2 Ltr. | 0,25 € | 0,30 € |
| Stamper | 0,25 € | 0,30 € |
| Cognacschwenker | 0,25 € | 0,30 € |

Bitte beachten Sie, dass bei der Rückgabe von verschmutzten Geschirr-, und Besteckteilen sowie Gläsern eine Abwaschgebühr von 0,15 Euro pro Teil anfällt.

| | (netto) | (brutto) |
|--------------------------------------|---------|----------|
| Tische / Stühle / Bänke | | |
| Tisch rund Ø 1,68m | 16,00 € | 19,04 € |
| Tisch rund Ø 1,52m | 14,00 € | 16,66 € |
| Tisch rund Ø 1,37m | 12,00 € | 14,28 € |
| Tisch rund Ø 1,22m | 12,00 € | 14,28 € |
| Bistro-Tisch Ø 70cm oder 80cm | 12,00 € | 14,28 € |
| Steh Tisch Ø 70cm oder 80cm | 14,00 € | 16,66 € |
| Klapptisch 2,00x0,70m | 6,00 € | 7,14 € |
| Biertischgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke) | 14,00 € | 16,66 € |
| Holzklappstuhl natur | 1,20 € | 1,43 € |
| Kunststoff-Bistrostuhl weiß | 2,50 € | 2,98 € |
| Sitzkissen | 1,00 € | 1,19 € |
| Chromklappstuhl gepolstert | 2,50 € | 2,98 € |
| Holzstuhl mit Ledersitzfläche | 3,50 € | 4,17 € |

Bitte beachten Sie, dass bei der Rückgabe von verschmutzten Geschirr-, und Besteckteilen sowie Gläsern eine Abwaschgebühr von 0,15 Euro pro Teil anfällt.

| | (netto) | (brutto) |
|-------------------------------------|-------------------------|----------------|
| Diverses für Festlichkeiten | | |
| Garderobenständer á 30 Haken | 10,50 € | 12,50 € |
| Fahnenmast Aluminium 7,00m | 30,00 € | 35,70 € |
| Heizpilz inkl. Gasflasche | 75,00 € | 89,25 € |
| Tafelwäsche je nach Größe | ab 4,00 € | 4,76 € |
| Stoffservietten weiß | per Stück 1,00 € | 1,19 € |

Bitte beachten Sie, dass bei der Rückgabe von verschmutzten Geschirr-, und Besteckteilen sowie Gläsern eine Abwaschgebühr von 0,15 Euro pro Teil anfällt.

Arbeits- und Küchengeräte

| | (netto) | (brutto) |
|-----------------------------------------|------------|----------|
| Rechauds je nach Größe (rund und eckig) | ab 20,00 € | 23,80 € |
| Holzkohlegrill | 40,00 € | 47,60 € |
| Schwenkgrill 3-Bein | 75,00 € | 89,25 € |

Bitte beachten Sie, dass bei der Rückgabe von verschmutzten Geschirr-, und Besteckteilen sowie Gläsern eine Abwaschgebühr von 0,15 Euro pro Teil anfällt.

| Personal | | (netto) | (brutto) |
|-------------------------------------|------------|---------|----------|
| Veranstaltungsleiter | per Stunde | 29,50 € | 35,11 € |
| Service- / Buffet- / Barmitarbeiter | per Stunde | 23,50 € | 27,97 € |
| Koch | per Stunde | 25,50 € | 30,35 € |
| Auf-/Abbaumitarbeiter | per Stunde | 23,50 € | 27,97 € |
| Kleintransporter inkl. Fahrer | per Stunde | 30,00 € | 35,70 € |
| LKW inkl. Fahrer | per Stunde | 40,00 € | 47,60 € |

E. Brunckhorst GmbH - Jacobsenweg 7-11 - 22525 Hamburg

1. Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns vereinbart worden sind.

2. Leistungsumfang

Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang zu einem geringeren, als dem vereinbarten Bedarf z.B. durch geringere Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingte Umstände, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Auftragsvolumens. Eine Verringerung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung schriftlich der Auftragnehmerin mitgeteilt werden.

3. Fälligkeit und Verzug

Das vereinbarte Entgelt ist bei Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden oder dessen Bevollmächtigten zur Zahlung fällig. Bei Vollkaufleuten tritt der Verzug ohne Mahnung ein. Im Verzugsfalle sind wir berechtigt, neben dem sonstigen Verzugschaden Verzugszinsen in Höhe von 12% p. a. zu erheben.

4. Preise, Zahlung, Inkasso

Alle Preise verstehen sich ausschließlich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGBs unserer Angebotsliste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als 3 Monate verstrichen sind.

5. Termine

Wir sind bemüht, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu.

6. Stornierung

Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für diesen Fall haftet der Auftraggeber bei einem Rücktritt von 14 Tagen oder weniger von der Veranstaltung mit 35% der Bruttoauftragssumme, bei weniger als 7 Tagen in Höhe von 65%, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85% und am Veranstaltungstag in Höhe von 100% der Nettoauftragssumme.

7. Transportgebühren

Die Transportkosten sind im Preis nicht enthalten. Mangels einer besonderen Vereinbarung sind wir berechtigt, die Kosten des Transports zu den Stundensätzen zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer gemäß des jeweils gültigen Angebotes abzurechnen.

8. Haftung und Transportkosten

Versenden wir Ware oder Mietgegenstände an einen anderen Ort, so geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware oder den Mietgegenstand dem mit der Versendung beauftragten Spediteur, Frachtführer oder sonstigen Dritten ausgeliefert haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung mit dem Zeitpunkt der Fahrzeugankunft am Bestimmungsort auf den Kunden über. Der Kunde trägt die Transportkosten von unserem Firmensitz zu dem Bestimmungsort.

9. Mängel

Die Ware ist vom Auftraggeber beim Empfang zu prüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich dem angegebenen Ansprechpartner der Auftragnehmerin anzuzeigen, ggf. telefonisch zu melden, um für Abhilfe sorgen zu können. Geschieht dies nicht, gilt die Ware als genehmigt. Soweit der Kunde die Mietgegenstände nicht sauber zurückgibt, können wir ihm für die Kosten der erforderlichen Säuberung bis zu 50% der in der Mietpreisliste aufgeführten Mietzinsen zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer berechnen, sofern nichts anderes vereinbart ist.

10. Bruch und Verlust

Stellt die Auftragnehmerin Mobiliar und Geschirr zur Verfügung ist der Auftraggeber verpflichtet, Bruch und Schwund nach dem Neuwert zu ersetzen. Fehlmengen oder Beschädigungen am gelieferten Mobiliar und Geschirr hat der Auftraggeber bei Anlieferung zu reklamieren. Geschieht dies nicht, gilt die angelieferte Menge als vertragsgemäß. Die Abrechnung über Bruch- und Fehlmengen erfolgt mit abschließender Rechnung oder ggf. später. Verbrauch und Fehlmengen werden am Firmensitz gezählt und festgestellt.

11. Schadenersatzpflicht

Wir sind dem Kunden zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns oder einem unserer leitenden Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann. Haftungsausschlüsse oder – Beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz. Der Mieter ist insbesondere verpflichtet, den Mietzins für die ihm überlassene Sache solange zu entrichten, bis die geschädigte Sache wiederhergestellt oder für die beschädigte bzw. in Verlust geratene Sache Ersatz beschafft ist oder der Wert erstattet wurde.

12. Austauschrecht

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

13. Mietpreis, Mieteinheit

Die in unserer Preisliste aufgeführten Mietgebühren beziehen sich auf eine Dauer von 3 Tagen ohne Sonn- und Feiertage (Mieteinheit). Der Abhol- und Rückgabetag gilt jeweils als ganzer Tag. Nimmt der Kunde den Mietgegenstand über eine solche Mieteinheit hinaus in Anspruch, so sind wir berechtigt, für jede neue Mieteinheit jeweils eine Gebühr in voller Höhe zu erheben.

14. Zuschläge

Wir sind berechtigt, für die Herstellung von Speisen an Sonntagen sowie Feiertagen einen Zuschlag je Portion zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer zu berechnen.

15. Pflichten des Kunden

Unser Kunde ist verpflichtet, sofern nichts anderes vereinbart ist,

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern;
- uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist, er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjekts auf seine Kosten einzuholen.

16. Besichtigungsrecht

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu deren Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

17. Vertragszweck

Soweit dem Kunden Gegenstände mietweise überlassen werden, darf er diese nur zu dem vereinbarten Zweck und am vertraglich vorgesehenen Ort benutzen.

18. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hamburg. Gerichtsstand ist – auch für Wechsel-, Scheck- und Urkundenverfahren – Hamburg. Gehört der Kunde nicht zu dem in § 24 Ziffer 1 und 2 des Gesetzes zur Regelung des Rechtes der allgemeinen Geschäftsbedingungen genannten Kreis von Personen bzw. Institutionen, gelten hierfür die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen.

Geschäftsführer: Dirk Harms, Thies Bunkenburg, Kurt Harms - Amtsgericht Hamburg HRB 48431 - Ust.-Id.-Nummer DE 118599587