



Liebe Gäste,

wir freuen uns,

dass Sie Interesse an unserem märchenhaften
PartyService „Tischlein deck Dich“ gefunden haben.

Wenn Sie möchten, beraten & unterstützen wir Sie individuell & professionell,

schenken Ihren Wünschen Gehör
und **Ihnen** somit **einen unvergesslichen Tag.**

Als kleinen Vorgeschmack haben wir auf den nächsten Seiten
einen Auszug unserer Leistungen aufgeschrieben.

Und bei Gefallen, treffen wir uns gerne mit Ihnen
zu einem **unverbindlichen Beratungsgespräch,**

wobei wir Sie gerne auch in Bezug auf
Getränkesservice, Personal, Geschirrvleih und Dekoration beraten.

Wir wünschen Ihnen nun auf den nächsten Seiten viel Spaß...

Herzliche Grüße...

Senior Chefs - Zlatica & Hans Jürgen Kloé

Junior Chefs & Küchenmeister(in) - Andrea Kloé & René Raspe

& das wunderbare Tischlein deck Dich - Team

Canapée Vorschläge

Käse

	netto
Frischkäsecrème mit Physalis	€
Tomate mit Mozzarella und Pesto	€
Camembert mit Trauben und Johannisbeere	€
Blauschimmelkäse mit Johannisbeeren	€
Obazda mit Radieschen	€

Fisch

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	€
Lachstatar mit Paprika und Kerbelschmand	€
Graved Lachs mit Senf-Dill Sauce	€
Räucherlachs mit Apfelmeerrettich	€

Flëisch

Roastbeef mit Sauce Gribiche	€
Gekochter Schinken mit Senfcrème und Cherrytomate	€
Schwarzwälder Schinken mit Mixed Pickles	€
Serranoschinken mit Melone	€
Italienische Salami mit Oliventapenade	€
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	€

Geflügel

Kokoshähnchenbrust mit Himbeeren	€
Geräucherte Putenbrust mit Pflaumen	€
Entenbrust mit Orangenfilets und Pistazien	€

Tischlein deck Dich Variation, von uns zusammengestellt:

1/3 Fleisch – 1/3 Fisch – 1/3 Käse
pro Canapée netto → einfach € 1,90 / mittel € 2,40 / gehoben € 2,90

FINGERFOOD

Aufgespießt.....

Edamer mit Trauben	V
Mozzarella mit Olive	V
Garnele mit Physalis und Blaubeere	F
Datteln im Speckmantel	FL
Mini Frikadellen mit Cherrytomate und Olive	FL
Sateéspieße mit Erdnussdip	FL
Geflügelspieß mit Joghurt-Minz-Marinade	FL
Mediterrane Gemüsespieße mit Pesto	V
Lammwürfel mit englischer Minzsauce	FL
Hähnchen mit exotischer Currymarinade	FL
Cherrytomate mit Baby-Mozzarella und Pesto	V

Früchte im Schokoladenmantel

Aufgebacken.....

Blätterteigteilchen gefüllt mit : Tortilla, Salami-Käse oder Chorizo	V/FL
Kleine Mini-Pizzen belegt mit: Salami, Spinat, Schinken oder Pesto	V/FL
Mini-Quiche-Viertel gefüllt mit: Speck und Zwiebeln oder Gemüse und Schmand	V/FL
Süßes Plundergebäck belegt mit Fruchtfüllung	
Mini Croissants mit Schokoladen- und Fruchtfüllung	
Mini Schnecken und Wiener Feingebäck	
Mini Schokokuchen mit Physalis	

Aufgepasst – es gibt noch mehr.....

Tortillahäppchen mit Aioli	V
Chicken Wings mit Barbecuesoße	FL
Selbst gebeiztes Lachskonfekt mit Ananas-Mango-Chutney	F
Grissinistangen im Parmaschinkenmantel	FL
Ziegenkäse mit Pumpernickel und Gemüseconfit	V
Sushi = hier Makis mit Avocado od. Lachs od. Kürbis dazu Ingwer, Sojasoße & Wasabi	F/V
Rosmarin-Tartelettes mit Basilikum-Frischkäse	V
Lachstatar auf Crostini mit Apfelmeerrettich	F
Tartelettes mit Kartoffel-Auberginencreme	V
Curry Zitronengrasmousse auf Crostini mit Kaninchenfilet*	FL
Geflügelroulade auf CousCous mit Pesto	FL
Kräutermousse auf Pumpernickeltaler mit Apfelcarpaccio	V
Crêpe-Roulade mit Pestofrischkäse und Nüssen	V

IM GLÄSCHEN.....

So gut wie all' unsere Salate, Suppen und Desserts gibt's auch in kleinen Gläschen!

Hier eine Auswahl:

Istanbulsalat (orientalischer Geflügelsalat mit Zimt und Pfirsichen)	FL
Glasnudelsalat (asiatischer Salat mit Koriander und Ingwer)	V
Apfel-Lauch-Salat mit Zitronenschmand	V
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Sepia, Garnelen und Staudensellerie	F
Gazpacho (kalte Tomaten-, Paprika-, Gurkensuppe)	V
Gurken-Minz-Suppe (kalte, sehr erfrischende Suppe mit Sauerrahm)	V
Karotten-Ingwer-Suppe (heiß oder kalt)	V
Rote Grütze mit Vanillesoße	
Crème brûlée, klassisch mit gebranntem Zucker	
Bayerisch Crème mit Erdbeersoße	
Honig-Sahne-Quark mit getrockneten Früchten	
Schokoladenmousse, wahlweise aus weißer oder dunkler Schokolade	

**All' unsere Fingerfood-Spezialitäten
werden liebevoll ausgarniert und ansprechend präsentiert.**

Sie vermissen etwas? Dann lassen Sie uns es wissen!

Cinderella '87

...unser kleines italienisches Buffet...

Vorspeisen

Anti Pasti mit süßem Aceto Balsamico →
gebratene Scheiben von der Aubergine

Knoblauch-Champignons mit frischen Kräutern & Paprika

Süßsaure Karotten mit Honig-Zwiebeln

Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto

Galia Melone mit italienischem Landschinken

Baguette & Ciabatta

Salate

Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand

Weißer Bohnensalat mit Fenchelsamen & roten Zwiebeln

Blattsalate mit Radicchio und Rucicola

Weißes Balsamico Dressing

Hauptspeisen

Gnocchi mit confierten Cherrytomaten, frischem Pesto & Orangensoße

und

Rosmarinbraten mit Marsala-Pflaumenfüllung

Mediterrane Gemüsevariation

Tagliatelle mit etwas Butter **oder** kleine Gewürzkartoffeln mit Meersalz

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 15 Personen

Nettopreis p.P. €

Der gestiefelte Kater ...regionales Buffet...

Vorspeisen

Geflügelsalat mit Mandarinen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Rinderzunge mit mariniertem Blumenkohl

Salate

Krautsalat mit Essig Öl
Speck-Bohnensalat mit Birne
Nudelsalat mit Erbsen und Karotten
Bunter Linsensalat mit Mais

Suppe

Geröstete Grießsuppe mit Wurzelgemüse

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße
Blaukraut, Kartoffelklößen und Apfelmus

oder

Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Bouillonkartoffeln, Essiggemüse, Rote Bete und Preiselbeeren

oder

Schweinelendchen mit Champignonsoße
Kohlrabigemüse und Bandnudeln

oder

Geflügelroulade mit Blattspinatfüllung
Zwiebelrahmgemüse und Wildreis

Dessert

Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

Räuber Hotzenplotz

...herzhaftes, uriges Buffet...

Vorspeisen

Deftiges von der Räuberplatte:

Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Salami
Radieschen, Tomaten- und Gurkenscheiben

Hausgemachte Sülze mit Sauce Remoulade
Dazu Mixed Pickles und Salzstangen

Schinkenröllchen mit Maiskölbchen

Gemischter Brotkorb und Butter

Salate

Kartoffelsalat mit Essig-Öl

Krautsalat mit Speck und Kümmel

Tomaten-Zwiebelsalat mit Schnittlauch

Suppe

Badische Grünkernsuppe

Hauptspeisen

Spieße mit Putenfleisch, Zwiebeln und Paprika
Pfeffersoße und Reis

oder

Räuberbraten mit Knoblauchsoße
Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelecken

oder

Käsespätzle mit
Abgeschmälzten Zwiebeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

oder

Bayerische Crème mit Erdbeersoße

Rumpelstilzchen

...die Klassiker von früher...

Vorspeisen

Dana blue Birnen
Gefüllte Eier mit Senfcrème
Schinkenröllchen mit Spargel
Hackfleischbällchen mit Ajvar
Brotauswahl und Butterröschen

Salate

Karottensalat mit Sellerie
Fleischsalat mit Gürkchen und Paprika
Blattsalate mit Joghurt- und BalsamicoDressing
Schichtsalat mit Ananas und gekochtem Schinken

Suppe

Markklöschensuppe mit Gemüse und Kräutern

Hauptspeisen

Schweinebraten mit Jägersoße
Buntes Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Burgunderbraten mit Rotweinsauce
Buntes Gemüse und Spätzle

und

Desserts

Reis Trauttmansdorff
Wackelpudding mit Vanillesoße

Goldmarie

...die Klassiker von früher...

Vorspeisen

Krabbencocktail mit Ananas
Schweinemedallions mit Lebermus
Variation von gefüllten Eiern
Hausgemachte Terrinen mit Dip
Königinpastetchen
gefüllt mit Ragoût fin
Brotauswahl und Butterröschen

Salate

Süßsaurer Karottensalat
Kartoffelsalat mit Kräutern
Waldorfsalat mit Mandarinen
Weißer Bohnensalat mit Knoblauch
Blattsalate mit 2 Dressings

Suppe

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen

Hauptspeisen

Mit Kräutern gefüllte Kalbsbrust
Wurzelgemüse und Kartoffelnocken

oder

Zwiebelfleisch mit Biersoße
Paprika-Selleriegemüse und Kartoffelgratin

und

Lothringer Käsespeckkuchen (Quiche)
Kerbelschmand

Desserts

Schokoladenmousse mit feinen Raspeln

1001 Nacht

...orientalisches Buffet...

Vorspeisen

Pide und Papad

Hummus mit Koriander / Baba Ghanoush

Rote Bete Chutney mit Orangen / Ananas-Feigen Chutney

Gebratenes Gemüse mit Okraschoten und Joghurt

Geflügelspießchen mit Erdnussmarinade

Falafel mit Tahin crème

Salate

Istanbulsalat mit Geflügel, Pfirsichen und Zimt

Palmherzensalat mit Knoblauch

Tomaten-Gurkensalat mit Joghurt

Linsensalat mit Kardamom und Zitronenöl

Marokkanischer Karottensalat mit Orangenblütenwasser

Suppe

Orientalische Tomatensuppe mit Reis und Cumin

Hauptspeisen

-frisch tranchiert-

Rosa gebratenes Lammcarrée mit Aprikosensoße

und

Zitronenhähnchen mit Orangensoße

dazu

Curry-Gemüse & Schwarzkümmel-Kartoffeln

und

CousCous mit Minze und Berberitze

Desserts

Baklava

Kardamommousse

ab 50 Personen

Nettopreis p.P. €

Schnitzwittchen

...unser Vitalbuffet...

Vorspeisen

Vitamin - Kick:

Gemüsesticks, Kräuterhüttenkäse
Nüsse, Cracker und Crème fraîche

Avocadosalat mit Grapefruitfilets

Geräuchertes Geflügel mit Ananas Chutney

Kräuter- und Tomatenmousse mit Heilbutt

Vollkornbrotauswahl und Butterröschen

Salate

Blattsalate mit Wildkräutern

Akazienblüten- und Buttermilchdressing

CousCoussalat mit Pfefferminze

Karottensalat mit Orangen und Walnussöl

Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand

Schafskäsesalat mit Kirschtomaten und Oliven

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Cracker

Hauptspeisen

Coq au vin mit Vichykarotten und Wildreis

und

Dinkelspaghetti mit Tomaten-Ricottasugo

und

Lachsschnitte auf Sellerie-Kartoffelgemüse

Desserts

Frischer Obstsalat der Saison oder Mango-Joghurt Mousse

Honig-Quark mit getrockneten Früchten

Schnitzweissen und Rosenrot

...unser Hochzeitsbuffet...

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Ruccola
Lachskonfekt mit Früchte-Chutney
Heublumenschinken mit Cavaillon Melone
Kräutercrème, gesalzene und Tomatenbutter, Brotauswahl

Salate

Geflügelsalat mit Physalis
Spaghettinialat mit getrockneten Tomaten
Gurken-Tomatensalat mit Schafskäse und Oliven
Blattsalate mit saisonalen Kräutern
Himbeer- und Buttermilchdressing
Apfelsalat mit Sellerie, Schinkenspeck und Nussöl

Suppe

Pot-au-feu vom Tafelspitz mit eigenem Ravioli

Hauptspeisen

Supreme von der Maispoularde
Kräuteremulsion, Gemüse und Tagliatelle
und
LIVE! gebratener Zander mit Traubensenfsoße
Chicoréegemüse und Camargueris
und
Gemüsequiche mit Koriander-Sauerrahm
oder
Mit Rosmarin gebratenes Lammcarrée
Cassoulet von Schmorgemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Crème brûlée mit gebranntem Zucker
Schokoladenbrunnen mit Früchten

ab 50 Personen

Nettopreis p.P. ab €

Prinzessin Fantaghirò

...unser großes italienische Buffet...

Vorspeisen

Vitello tonnato
Gemüseterrine mit Basilikumschaum
Italienische Salami mit Ziegenfrischkäse
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Orangen
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Pesto
Cantaloupe Melone mit Parma Schinken und Coppa
Feine Brotauswahl und Buttervariationen

Salate

Kräutersalat der Saison
Pinienkerne und weißes Balsamico Dressing
Ligurischer Kartoffel-Artischockensalat
Linguinesalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Suppe

Weißer Mandelsuppe mit Trauben und Brioche

Hauptspeisen

Zweierlei vom Kaninchen mit Dijon-Senfsoße
Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln



Risotto mit Ruccola
Parmesan und geschmorten Tomaten

oder

Gefüllte Sepiatuben mit Zitronensoße
Mediterranes Gemüse und Gnocchi

Desserts

Tirami su mit Amaretto
Panna cotta mit Früchten

Abi Baba

...und die 40 Abiturienten...

Vorspeisen

Satéespieße mit Erdnusscrème
Tramezzini mit Thunfischcrème
Chicken Wings mit Chili Soße
Käsewürfel mit Trauben und Brotcarées
Partyfrikadellen mit Kirschtomaten und Oliven

Salate

Kartoffelsalat mit Essig-Öl
Gurkensalat mit Joghurt-Dressing
Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand
Blattsalate mit Ruccola und Radicchio
BalsamicoDressing, Brotauswahl und Butter

Suppe

Chili con Carne (passt super zur Mitternacht)

Hauptspeisen

Schweinebraten mit dunkler Soße
Gemüseplatte und Spirelli
und
Geflügelroulade mit Blattspinatfüllung
Gemüseplatte und Spirelli
und
Quiche Lorraine mit Kräuterschmand

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
und
Schokoladenmousse mit Früchten

FRÜHLINGSMÄRCHEN 2017

VORSPEISEN

Süßsaures Honig-Karottengemüse mit frischem Ingwer
Räucherforelle auf Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen
Schinkenröllchen mit Selleriefüllung & Maiskölbchen
Baguette- und Brotauswahl

SALATE

Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand
Linsensalat mit Kardamom & Gemüsebrunoise
Cherrytomatensalat mit Baby-Mozzarella
Blattsalate mit Rucicola & Radicchio
Weißes Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit confierten Cherrytomaten, frischem Pesto & vegetarischer Orangensoße



Im Ganzen gebratener Schweinebraten mit frischen Kräutern

Dunkle Balsamicosoße



Geflügelroulade mit frischer Blattspinatfüllung

Kräuter-Sahne-Soße



Jahreszeitliche Gemüsevariation

Tagliatelle mit Olivenöl

Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladen Panna Cotta mit Passionsfrucht

ab 35 Personen

Nettopreis p.P. € ab

Sommerbuffet 2017

...saisonales GRILL-BUFFET...

Vorspeisen

Anti Pasti mit süßem Aceto Balsamico →
gebratene Auberginen, Kräuteroliven, getrocknete Tomaten,
Knoblauch-Champignons, süßsaure Karotten mit Zwiebeln

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Galia Melone mit Landschinken

Große Baguette und Brotauswahl

Salate

Krautsalat mit Essig und Öl

Mais-Bohnensalat

Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand

Tomatensalat mit Zwiebeln und Kerbel

Kartoffelsalat mit Kräutern (und Speck)

Hauptspeisen

Knoblauch- und Kräutersteaks vom Schwein



Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand



Thüringer + Pfälzer Bratwurst + Feuerwurst



Zitronenhähnchen mit Minze & Orange



Schafskäsepäckchen mit Zwiebeln & Oliven

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße



Frischer Obstsalat mit Crunchies

Ab 50 Personen

Nettopreis pro Person €

JIM SMOKE
DER GRILLKNALLER



GRILLEN

MIT JIM SMOKE

VORSPEISEN

Anti Pasti →

*gebratene Auberginen, Kräuteroliven, getrocknete Tomaten,
Knoblauch-Champignons, süßsaure Karotten mit Zwiebeln*

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Galia Melone mit italienischem Landschinken

Internationale Brotauswahl und Butterröschen

SALATE

Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Kräutern

Nudelsalat mit Erbsen und Karotten

Krautsalat mit Kümmel

Karottensalat mit Orangen

Blattsalate mit Radicchio & Ruccola

dazu Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

Ganzer Schweinenacken im Westernstyle



Ganze Hochrippe vom Rind



Black Tiger Garnelen, in Orangenöl mariniert



Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand



Maiskolben mit Butter



Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Curry-Dip, Knoblauch-Dip

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesoße

Obstsalat mit frischen Früchten

GRILLFIEBER AKTION

WIE FUNKTIONIERT'S?

1. ÜBERLEGUNG

a)

Unsere Preise sind attraktive Abholpreise und inkludieren 7% MwSt.
Hierbei werden die Speisen in Aluschalen abgepackt.

b)

Die Preise verändern sich, u.a. auch im Mehrwertsteuersatz, wenn Sie sich
von uns einen Komplettservice wünschen. Zum Beispiel →

Kalkulation – Lieferung – Porzellangeschirr – professioneller Griller – Getränke –
Gläser... Wenn Sie dies möchten, dann rufen Sie uns bitte direkt an.

AUSZUG AUS UNSEREM LECKEREN GRILLPROGRAMM

Knoblauchsteaks vom Schwein

Lammkoteletts mit Rosmarin

Black Tiger Garnelen mit Ingweröl

Zitronenhühnchen mit Minze & Orange

Feuerkartoffeln mit Chili

Schafskäsepäckchen mit Oliven & Zwiebeln

Grillgemüse mit Maiskolben

Kartoffelsalat mit Kräutern

Krautsalat mit Essig und Öl

Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand

Nudelsalat mit Oliven und Kapern

Asia Salat im Reisblatt mit Koriander

Geflügelsalat mit Ananas

Herbstbuffet

...saisonale Speisen zum Ausschuchen...

Suppe

Kürbis-Ingwersuppe mit Croûtons



Kartoffel-Lauchsuppe mit Wurzelbrot



Apfel-Selleriesuppe mit Brioche



Wildbrühe mit Butterklößchen

Hauptspeise

Apfel-Kürbisaufbau mit Ruccolasalat



Wirsingrouladen mit Kartoffel-Selleriepüree



Rehragout mit Schwarzwurzelgemüse

Semmelschnitte und Preiselbeeren



Hirschbraten mit Wacholdersoße

Rosenkohl und Kartoffelklößen

Dessert

Grießflammerie mit Zwetschgenkompott



Rotweincrème mit Apfelcrumble

Wintermärchen 2017

VORSPEISEN- UND SALATBUFFET

Räucherforellencrème mit frischen Kräutern & dunklem Bauernbrot

Honig-Schinkencrème mit Gewürzgurken & Baguette

Süßsaurer Kürbis mit Ingwer

Gebratene Champignons mit Paprika und frischen Kräutern

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen

Tabouleh mit Pfefferminze & roten Zwiebeln

Beluga Linsensalat mit Kardamom & Gemüsebrunoise

Blattsalate mit Ruccola & Radicchio

Dazu Kartoffeldressing & Vitalmix

HAUPTSPEISEN

das Fleisch wird vor Ort frisch aufgeschnitten

24 h MARINIERTES HÄHNCHEN

In leichtem Knoblauch-Weißweinsugo



SAFTIGER SCHWEINEBRATEN MIT KRÄUTERN

Dunkle Thymiansoße



KARTOFFELNOCKEN MIT CONFIIERTEN CHERRYTOMATEN

Ruccola & weiße Mandeln

Orangensoße



Facettenreiche Gemüsevariation mit Petersilienwurzel

Kleine Gewürzkartoffeln in der Schale

Bandnudeln mit Butter

DESSERT

Winterliche Beerengrütze mit Kirschwasser, Vanillesoße & Schokosplitter

NETTOPREIS €

Gänse Taxi

NOVEMBER BIS DEZEMBER

Sie möchten zu Hause leckeren Gänsebraten genießen?

Dann sind Sie bei **Tischlein deck Dich** goldrichtig!

Wir servieren Ihnen

frische Freiland-Weidegänse aus unserer Region:

TRANCHIERTE

GÄNSETEILE (Brust und Keule)

- mit zwei Semmelknödeln
- einem ½ Bratapfel mit Haselnuss-Füllung
- saftigem Johannisbeer-Rotkraut
- Karamell-Maronen mit Selleriestückchen
- leckerer Gänsesoße und
- 1 Flasche Rotwein ALS GESCHENK
(allerdings erst ab 4 Personen und nur pro Bestellung)



Ab 1 Person

Nettopreis: saisonal



Kinderszeit

Wer kennt das nicht?

Für die Erwachsenen ist bestens gesorgt
aber für die KLEINEN?

Hm, außer dem Kindertisch großes Fragezeichen?

Nun, da hätten wir ein paar Vorschläge mit denen auch

**KINDERHERZEN
HÖHER SCHLAGEN**



Ballonkünste mit Jacky Ballon

Lustige Clownspiele mit Joki Bell

Kinderschminken mit Frau Lechner



und für den gaaanz großen Auftritt – eine **KINDERHÜPFBURG**

Wie wäre es mit
einer LOKOMOTIVE,
einer GIRAFFE
oder gar einer ganzen BURG???

Neugierig geworden? Dann einfach bei uns nachfragen-



Wir kümmern uns um die Kid's und Sie haben Zeit für Ihre Gäste!

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Geltungsbereich

Die folgenden Bedingungen sind Grundlage des Vertragsverhältnisses, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen aktuellen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Sie sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer zu verstehen.

Auftrag

Für den Umfang der Lieferung ist die schriftliche Auftragserteilung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Lieferers. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, so erteilt der Auftraggeber (Kunde) dem Auftragnehmer (TDD) die Änderung schriftlich mit. Die Änderung der Personenzahl gilt nur dann als angenommen, wenn sie vom Auftragnehmer (TDD) schriftlich bestätigt wird. Eventuelle Nachlieferungen, welche vom Auftraggeber (Kunde) bestellt werden, werden zusätzlich in Rechnung gestellt

Stornierung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 10 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem 9. und dem 3. Tag vor dem Liefertermin berechnen wir eine Stornogebühr von pauschal € 100,-. Ab dem 2. Tag vor dem Liefertermin fallen Stornokosten von 50% der Rechnungssumme an.

Anlieferung/Abholung

Die Anlieferung erfolgt barrierefrei, wie im schriftlichen Auftrag vereinbart. Wird von Auftraggeber nicht korrekt mitgeteilt, dass kein barrierefreier Auf- und Abbau erfolgen kann (z. B. kein ebener Anfahrtsweg, Lieferung in höhere Stockwerke ohne Fahrstuhl) behalten wir uns das Recht vor eine nachträgliche Zusatzpauschale zu berechnen.

Die Abholung des Geschirrs erfolgt nach terminlicher Vereinbarung. Das Einsammeln des Geschirrs ist nicht im Abholpreis inkludiert. Sollte hier ein erhöhter Aufwand entstehen, so behält sich Tischlein deck dich das Recht vor nachträglich eine Zusatzpauschale zu berechnen.

Die Lieferfrist verlängert sich angemessen beim Eintritt unvorhergesehener Ereignisse. Schadenersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nichterfüllung nicht nachweislich auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.

PROBEESSEN

Ein Probe-Essen, welches nicht 2 Tage vorher abgesagt wird, wird mit € 120,- in Rechnung gestellt.

...AGB's

Bezahlung

Ab Rechnungseingang innerhalb von 10 Tagen, ohne Abzug von Skonto und sonstigen Rabatten.

Gefahrenübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigung oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z.B. den Service, übernommen hat. Für den Umgang mit leihweise überlassenen Gegenständen und Geräten sind die Anweisungen des Lieferpersonals unbedingt zu beachten.

Reinigung

Alle Geräte und das Geschirr brauchen **NICHT** nach Gebrauch **GESPÜLT** werden.

Geschirrrückgabe

Equipment, wie Geschirr - Chafing dishes -Dekoration bleiben Eigentum von Tischlein deck Dich und sind vom Auftraggeber spätestens am übernächsten Tag nach Anlieferung der Speisen an den Auftragnehmer unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Leihartikel

Der Mietpreis gilt ab Lager für jeweils 3 Tage, auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig und/oder unbenutzt zurückgegeben werden. Sonntage werden nicht berechnet. Werden die Leihartikel nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zum Tag der Rückgabe. Für jede angefangene Mieteinheit wird die volle Gebühr berechnet. Bei Bruch, welcher nicht durch uns verursacht wurde ist der Originalpreis vom Kunden zu ersetzen. Sollten die Hussen so stark verschmutzt werden, so dass ein erhöhter Reinigungsaufwand nötig ist, werden diese Kosten dem Kunden in Rechnung gestellt. Sollten die Hussen Brandlöcher, Schnitte, also nicht mehr im einwandfreien Zustand sein, wird dem Kunden der Originalpreis in Rechnung gestellt. Gegebenenfalls kommen hier die Versandkosten hinzu.

Preisänderung

Bei Buchungen, die das Folgejahr betreffen, behält sich Tischlein deck Dich das Recht vor, Preisänderungen mit **vorhergehender** Ankündigung vorzunehmen. Alle Buffetmappen der vorherigen Jahre verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

§ 11 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise rechtsunwirksam oder nicht durchführbar sein, so wird damit die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die ungültige oder nichtige Bestimmung ist durch eine rechtlich zulässige neue Vereinbarung, die der ungültigen oder nichtigen Bestimmung wirtschaftlich am nächsten kommt, zu ersetzen.