



Bankett- & Cateringmappe



Römerhof und Kulinarium an der Glems
Stäbler Catering & Partyservice

Web: www.roemerhof-kulinarium.de

Mail: info@roemerhof-kulinarium.de

Tel.: 0711-68 78 80



Canapés vom französischen Baguette

- Humusaufstrich mit Rucola und Kirschtomate (Vegi auch vegan möglich)
- Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen (Vegi)
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto (Vegi)
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet
- Roastbeef rosa gebraten im Chicorée Schiffchen mit Ananasconfit

Halbe belegte Brötchen

- Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Salami, Räucherschinken)
- Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda)
- Humusaufstrich mit Rucola und Kirschtomate (auch vegan möglich)
- Vegetarisch Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet
- Roastbeef rosa gebraten im Chicorée Schiffchen mit Ananasconfit

Backstube

- Hefezopf geschnitten (ca. 15 Stück)
- Laugenbrezel

Kuchen, Gebäck & Obst

- Mini-Muffin
- Mini-Blechkuchen
- Mini-Plundergebäck
- Teegebäck (1 kg)
- Kuchen: Sorten auf Anfrage
- Torten: Sorten auf Anfrage
- Obstkorb mit saisonalem Obst (300 g)
- Obstsalat im Glas

Hochzeitstorte

- Hochzeitstorte, 3-stöckig, für 60-80 Personen auf Anfrage
- Hochzeitstorte, 5-stöckig, für 90-120 Personen auf Anfrage

Vesper- und Schlemmerplatten

- „Käseplatte“

Deutsche und internationale Käseauswahl inklusive Brötchen

- „Wurstplatte“

Verschiedene Wurstsorten inklusive Brötchen

- „Käse- und Wurstplatte“

Verschiedene Käse- und Wurstsorten inklusive Brötchen

Mitternachtssnacks

- Gulaschsuppe „Ungarische Art“

- Currywurst mit Baguettescheiben

- „Käseplatte“

Deutsche und internationale Käseauswahl inklusive Brötchen

- „Wurstplatte“

Verschiedene Wurstsorten inklusive Brötchen

- „Käse- und Wurstplatte“

Verschiedene Käse- und Wurstsorten inklusive Brötchen

Fingerfood

Das Essen ist mundgerecht portioniert und kann auch im Stehen verzehrt werden entweder mit oder ohne Besteck. Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Kreationen Ihr eigenes Buffet zusammen.

Gerne beraten wir Sie. Aus Erfahrung sind 6 Variationen pro Person für einen Empfang ausreichend.

Als Hauptmahlzeit sollte die Menge auf 10 Stück pro Person erhöht werden.

Fingerfood kalt

Geflügel

- Hähnchenspieß mit Kiwi und Mango
- Hähnchenspieß süß-sauer mariniert
- Hähnchenspieß mediterran mariniert

Schwein

- Schweinemedallion mit exotischen Früchten
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Partyfrikadelle mit marinierter Zucchinischeibe und Kirschtomate

Rind

- Roastbeef Röllchen mit Sauce Tartar
- Roastbeef Würfel mit Honig-Senf Dip
- Zucchini-Roastbeef Involtini

Fisch

- Meeresfrüchtesalat im Glas
- Scampi spieß nach ägyptischer Art in Limettenöl mariniert
- Crêpe Röllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme

Vegetarisch

- Antipasti Gemüsespieß
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln
- Alblinsensalat mit Gemüsekonfetti

Käse

- Tomate-Mozzarella- Spieß mit Basilikumpesto
- Wrap mit Frischkäsefüllung, Pinienkernen und Parmesan
- Geröstetes Ciabatta mit Pesto, Rucola und Parmesan

Fingerfood warm

Geflügel

- Putenspieß im Kokosmantel mit Currydip
- Indonesischer Puten-Satayspieß mit Ananas und Erdnusssauce
- Hähnchenbrust im Blätterteigmantel mit Ananas und Curry

Schwein

- Partyfrikadelle unter der Senfkruste
- Schweinemedallion unter der Kräuterkruste mit Pfirsich
- Moinkball – Hackfleischbällchen in der Speckhülle mit BBQ-Sauce

Fisch

- Würziger Scampi spieß „Pili Pili“ (in Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer
- Gebackene Garnelen im Tempura Teig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip

Maultaschen

- Gemüsemaultasche (vegetarisch)
- Maultasche „Römerhof“

Quiche

- Quiche Lorraine mit Speckwürfeln, Rahm und französischen Kräutern
- Gemüse-Quiche „mediterran“ mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika

Wraps

- Humus Wrap – Karamellisierte rote Zwiebeln, Tomate und Blattsalat
- Mediterran Wrap - mit Tomate, Zucchini, Paprika
- Pollo Wrap - mit Hähnchenbrustfilet und Avocadocreme

Vegetarisch

- Gemüsetartelette
- Mini-Gemüse-Frühlingsrolle (2 Stück) mit Tomaten-Chili-Dip

Dessert im Glas

- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit fruchtigem Erdbeerpüree
- Orangen – Limettencreme
- Schokoladenmousse

Menüs

Menü – Schwäbisch

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklöschen,
Maultasche und Flädle (auch vegetarisch möglich)

* * *

Rinder- und Schweinemedallion unter der Kräuterkruste,
Waldpilzrahmsauce, Muskat-Spätzle und Marktgemüse

Schupfnudel Pfanne mit Gemüse vom Markt und Parmesanspäne

* * *

Apfelstrudel an Vanillesauce und Minze

Menü-Mediterran

Rote Paprikasuppe
mit Ingwer und Limettensaft verfeinert

* * *

Piccata Milanese vom Schweinefilet, mit Orangen-Tomatensauce,
Mandel-Brokkoli Röschen, Tagliolini

Gebratener Chicorée an Mini-Tomatenragout,
Zitronengrassauce und Kartoffelgratin
(auch vegan möglich)

* * *

Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Menü-Kulinarik

Weißer Tomatencremesuppe
mit Parmesan Croutons und frischem Basilikum

* * *

Saisonaler Blattsalat mit Honig
glasiertem Ziegenkäsetaler,
Apfel-Birne-Vinaigrette

* * *

Wolfsbarschfilet mit Orangenpolenta
an Safransauce

Rinderfilet am Stück gebraten, auf kräftiger Portweinsauce
mit Ratatouille und Süßkartoffelgratin

Steinpilzravioli mit Pinienkernbutter, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan

* * *

Duett aus heller und dunkler Mousse au Chocolat
mit Obstgarnitur

Brunch-Büffet ab 20 Personen

Frühstück

Käse- und Wurstplatte,
Müsli, Joghurt, Marmeladen, Nutella,
Honig, Diätmargarine, Butter und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Blattsalate der Saison,
dazu reichen wir Hausdressing
Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing, Kartoffelsalat,
Duett von Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

* * *

Hauptgang

Schweinemedailon unter der Kräuterkruste, Waldpilzrahmsauce,
Muskat-Spätzle und saisonalen Gemüse
Schupfnudel Pfanne mit Gemüse vom Markt
und Parmesanspäne

* * *

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Erdbeerpüree
Rote Grütze mit Vanillesauce

Büffets

Büffet - Schwäbisch

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing,
Tomatensalat mit Zwiebel Brunoise, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-
Dressing, Kartoffelsalat, Baguette

* * *

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklöschen, Maultasche
und Flädle (auch vegetarisch möglich)

* * *

Rinder- und Schweinemedallion unter der Kräuterkruste,
Waldpilzrahmsauce,
Muskat-Spätzle und saisonalen Gemüse

Schupfnudel Pfanne mit Gemüse vom Markt
und Parmesanspäne

* * *

Apfelstrudel mit Rosine und Mandel
Rote Beerengrütze - im Glas
Vanillesauce

Büffet Mediterran

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing,

Tomatensalat mit Zwiebel Brunoise, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Kartoffelsalat, Baguette

* * *

„Vitello Tonnato“ Thunfischmayonnaise mit Kapern, garniert mit Limettenfilets

Antipasti - gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignon

Duett von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

* * *

Kalbsfiletmedaillons Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf Madeirasauce
Rosmarinkartoffeln und Hauspasta

Lachsmedaillon gebraten auf einem Gemüsebett mit Proseccocremesauce und Basmatireis

Gebratener Chicorée an Tomatenragout, Zitronengrassauce und Kartoffelgratin (auch vegan möglich)

* * *

Tiramisu (Klassik)
Panna Cotta mit Erdbeermark

Büffet Kulinarik

Weißer Tomatencremesuppe
mit Parmesan Croutons und frischem Basilikum

* * *

Rucola Salat mit Honig glasiertem Ziegenkäsetaler
und Balsamico-Olivenöldressing,

* * *

Rinderfilet am Stück gebraten - Tranchierstation
auf Barolo Sauce mit Ratatouille und Süßkartoffelgratin

Maispouardenbrust an kräftiger Portweinsauce,
Karotten-Blumenkohl-Zuckerschoten Potpourri und Basilikum-Pesto-
Farfalle

Wolfsbarschfilet mit Orangenpolenta mit Safransauce

Steinpilzravioli mit Pinienkernbutter, Kirschtomaten, Rucola und
Parmesan

* * *

Duett aus heller und dunkler Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur

Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Lieferungen durch unseren Partyservice

Material-, Personal- und Lieferkosten

Die Büffetausstattung für die Darbietung und Ausgabe des Speiseangebotes inklusive der Behältnisse, Platten und des Büffetbestecks ist bereits in den Speisepreisen enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt. Nicht enthalten sind die Kosten für eventuell benötigte Tischdecken. Die Kosten sind Stück- und Tagespreise.

Besteck, Geschirr und Gläser

Für Besteck, Geschirr und Gläser inklusive Reinigungskosten berechnen wir:

Einzelpreis für Glas, Besteck oder Geschirr (pro Teil)		0,35
„Käppele“ Sorglospaket I	Je ein Messer, Gabel und Hauptgangteller	0,99
„Käppele“ Sorglospaket II	Je ein Messer, Gabel, Mittelteller und Hauptgangteller	1,30
„Käppele“ Sorglospaket III	Je ein Messer, Gabel, Mittelteller, Hauptgangteller und Glas	1,65
„Käppele“ All Inclusive	Besteck, Geschirr, Gläser, Tischdecken und Servietten	5,99

Tischwäsche, Servietten und Sitzbezüge

Stehtisch Husse rund	Ø 80 cm	17,90
Stehtisch Husse universal weiß oder creme	bis Ø 120 cm	18,90
Stehtischstretchhülle weiß	Ø 80 cm	19,90
Easy Stretch Stehtisch Husse (verschiedene Farben)		23,90
Tischdecke für runde Tische	Ø 160 cm (6 Personen)	12,70
Tischdecke für runde Tische	Ø 230 cm (8 Personen)	20,80
Tischdecke für runde Tische	Ø 280 cm (10 Personen)	23,80
Tischdecke für rechteckige Tische	140 x 220 cm	9,20
Biertisch Husse (ohne Bierbank Husse)	50 cm Tischbreite	9,90
Biertisch Husse (ohne Bierbank Husse)	70 cm Tischbreite	9,90
Biertisch stretch Husse (ohne Bierbank Husse)	50 cm Tischbreite	13,90
Bierbank stretch Husse incl. Polster (ohne Biertisch Husse)		10,30
Deckserviette	80 x 80 cm	2,90
Mundserviette aus Baumwolle	50 x 50 cm	1,80
Mundserviette aus Zellstoff 1/8 Falz	33 x 33 cm	0,25
Skirting weiß	Pro Meter	6,00

Mitarbeiterkosten

pro Stunde ab und bis zu unserem Betrieb:

Auf- / Abbau	35,00
Servicemitarbeiter	35,00
Buffetbetreuung	35,00
Koch	35,00
Küchenchef / Veranstaltungsleiter	45,00

Fahrtkosten

Wir berechnen pro gefahrenem Kilometer

Tische und Bestuhlung

Tisch rund	Ø 120 cm (6 Personen)	14,00
Tisch rund	Ø 153 cm (8 Personen)	21,50
Tisch rund	Ø 183 cm (10 Personen)	23,50
Stehtisch rund	Ø 80 cm	17,00
Stehtisch rund, mit Edelstahl-Fuß	Ø 80 cm	19,00
Büffettisch	122 x 76 cm	8,00
Büffettisch	183 x 76 cm	10,00
Biertisch	220 x 50 cm	7,50
Biertisch	220 x 70 cm	10,50
Bierbank	220 x 25 cm	3,50
Edelstahltisch (Arbeitstisch)	160 x 80 cm	55,00
Edelstahltisch (Arbeitstisch)	200 x 80 cm	70,00
Polsterstuhl, Luxus blau		5,50
Stuhl Husse, Luxus weiß		6,80
Loungemöbel		
Cube Hightable, schwarz, incl. 6 Barhocker	180 x 80 cm	198,50
Cube Sofa, 2-Sitzer, schwarz, Auflage creme	140 x 70 cm	82,50
Cube Mittelteil, schwarz, Auflage creme	70 x 60 cm	40,00
Cube Sitzhocker, schwarz, Auflage creme	100 x 70 cm	40,00
Cube Eckteil, schwarz, Auflage creme		55,00
Cube Loungesessel, schwarz, Auflage creme		42,00
Cube Loungetisch, schwarz, mit Glasplatte	70 x 70 cm	32,00

Kaffeemaschinen

Kaffeebrühautomat	Leistung 40 Tassen / h	19,80
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung	230V / 16A	
Kaffeebrühautomat	Leistung 80 Tassen / h	29,30
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung	230V / 16A	
Kaffeebrühautomat mit 15 l Wassertank	Ø 30 x 60 cm	36,20
Selbstbrühend mit Zapfvorrichtung	Leistung 100 Tassen / h	
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung	230V / 16A / 1,8KW	
Doppelte Kaffeebrühmaschine	25 x 45 x 50 cm	36,20
mit 2 Kannen à 2 l, mit oder ohne Festwasseranschluss	Leistung 120 Tassen / h	
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung	230V / 16A / 1,8KW	
Saeco Kaffeemaschine mit Milchschaumer	40 x 40 x 45 cm	63,30
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 5,95 Gerätereinigung	Leistung 100 Tassen / h	
Kaffee-Espresso-Cappuccino-Vollautomat	50 x 60 x 50 cm	165,70
mit zwei Bohnenschächten, ideal für Kaffeespezialitäten	Leistung 150 Tassen / h	
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 16,66 Gerätereinigung	230V / 16A	
Kaffeespezialitätenvollautomat WMF Presto		165,70
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 16,66 Gerätereinigung		

Sonstiges

Absperrkordel	2 m	7,00
Absperrständer		14,60
Aschenbecher		1,10
Champagner-Bowle		19,00
Chefing Dishes (Warmhalte Behältnis) mit Einsätzen und Brennpaste		29,80
Durchlaufkühler mit Kohlensäure für Fassbier oder Premix inkl. Reinigung		95,00
Eis - crushed	1 kg	11,50
Eiswürfel	1 kg	8,50
Garderobenständer fahrbar	200 x 60 x 185 cm	19,80
Gasgrill Edelstahl	70 x 60 x 30 cm	45,20
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 11,90 Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasgrill mit Unterbau	70 x 60 x 85 cm	55,20
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 11,90 Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasgrill Profi	90 x 70 cm	84,20

Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 17,85 Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasflasche ca. 3,5 h Brenndauer	5 kg	
Gasflasche ca. 7,5 h Brenndauer	11 kg	
Gasheizgebläse inklusive Gas	auf Anfrage	
Heizstrahler aus Edelstahl ohne Gas		46,50
Kerzen weiß oder farbig		0,80
Kerzenleuchter 3-armig	25 cm	6,50
Kerzenleuchter 5-armig	40 cm	8,90
Kerzenleuchter 5-armig	98 cm	25,80
Kleiderbügel aus Holz		0,25
Konfektionsständer klappbar	160 x 50 x 185 cm	14,20
Kühlschrank mit Glastür	60 x 60 x 185 cm (360 ltr.)	87,20
Kühlschrank mit Glastür	60 x 60 x 193 cm (400 ltr.)	94,20
Kühltransporter	auf Anfrage	
Marktstand	200 x 180 cm	58,60
	Außenmasse	
Marktstand	250 x 180 cm	63,60
	Außenmasse	
Menükarte		2,00
Paravent	140 x 180 cm	16,50
Rednerpult		36,40
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile	3 x 3 m	45,70
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile	6 x 3 m	86,80
Seitenteil für Pavillon	pro Stück	7,10
Salz- und Pfeffermenage		1,10
Sektkühler		4,80
Standaschenbecher		25,20
Standfackel mit Lampenöl	160 cm	10,00
Sonnenschirm rund	Ø 3,5 m, 2,80 m hoch	38,80
Sonnenschirm eckig	3 x 3 m	46,90
Tabletts rund	Ø 35 cm	2,20
Thermoskanne aus Kunststoff	1 ltr.	3,20
Weinkühler aus Acryl		4,20
Weinkühler aus Edelstahl		5,90

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Römerhof und Kulinarium an der Glems:

- 1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer**
- 2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden unterschriebene Vereinbarung vorliegt**
- 3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke**
- 4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich**
- 5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen**
- 6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 10. Für mitgebrachten Kuchen | Torten berechnen wir ein Tellergeld von 3,00 € pro Person. Für mitgebrachte Getränke (Weine, Schaumweine) berechnen wir ein Korkgeld von 13,50 € pro Flasche 0,75 Liter**
- 11. Für mitgebrachte Getränke (Spirituosen) berechnen wir ein Korkgeld von 35,00 € pro Flasche 0,75 Liter**
- 12. Bei Veranstaltungen, die länger als 24:00 Uhr andauern, erlauben wir uns, eine Mitarbeiterpauschale in Höhe von 40,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen. Dies gilt bis zur Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.**
- 13. Zu den vereinbarten Leistungen gehört das Stellen der Tische und Stühle sowie das Eindecken mit Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläser. Für weitere Leistungen wie z.B. dekorieren, vom Kunden erwünschte Technik aufstellen etc. erlauben wir uns 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen**
- 14. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werde**

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Lieferungen durch unseren Catering & Partyservice:

- 1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer**
- 2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden mündliche/unterschriebene Vereinbarung vorliegt**
- 3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke**
- 4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich**
- 5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen**
- 6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 10. Für Verluste, Defekte oder zu Bruch gegangene Ausstattung vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe stellen wir den Wiederbeschaffungswert oder den Reparaturpreis in Rechnung. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Verlust- oder Bruchmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess und vollständiger Zählung ermittelt werden**
- 11. Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Wein, Sekt, etc.) und Fässer werden voll berechnet. Aus ökologischen Gründen verwenden wir nur Mehrwegflaschen. Bei Leergutfehlungen werden die Kosten in Rechnung gestellt. Es wird ein Mindestverbrauch im Wert von 150 € zugrunde gelegt und bei einer Minderabnahme in Rechnung gestellt**
- 12. Die Mietgebühr für Material und Ausstattung bezieht sich auf eine Mieteinheit (= Tag der Veranstaltung und eine evtl. Anlieferung am Vortag und Rücknahme am Tag nach der Veranstaltung) ab Lager Stuttgart-Büsnau. Für nicht termingerecht zurück gelieferte Artikel, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jeden angefangenen Tag.**
- 13. Personalkosten berechnen wir 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde ab und bis zu unserem Betrieb in Stuttgart-Büsnau**
- 14. Bitte bedenken Sie, dass wir als Caterer nicht für die Funktionalität technischer Ausstattung und Darbietung der von Ihnen gemieteter Räumlichkeiten verantwortlich sind**
- 15. Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung für Räumlichkeiten oder sonstige Ausstattungen, welche nicht über uns bezogen wurden**
- 16. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden**