SNACKS

Haben einfach etwas Verlockendes an sich. Vielleicht ist es dieses wunderbare Gefühl, sich über all die Regeln hinwegzusetzen, mit denen man aufgewachsen ist: „Sitz`still beim Essen" oder „Bleib`sitzen, bis Du aufgegessen hast".
Statt dessen schlendert man durch den Raum, ein Getränk in der einen und einen kleinen Leckerbissen in der anderen Hand. Außerdem sind Snacks gleichbedeutend mit Party – interessante Menschen treffen, neue Freundschaften schließen, vielleicht ein bisschen flirten und die Möglichkeit ohne Teller von einem Gespräch zum Nächsten zu gehen.

Delice „F&G"

Kleine delikate Häppchen und Vorspeisentörtchen in einer Papierkapsel serviert

Lachsdelice gefüllt mit Kräutern, Zucchini und gegrilltem Paprika
Roastbeefdelice gefüllt mit Antipasti
Schinkenschaumrosette mit Preiselbeersauce
Pumpernickel gefüllt mit Dolce Lattecreme und getrockneten Tomaten
Tzatzikitörtchen mit marinierter Garnele
Schinkenroulade mit Schnittlauchgervais

Gabelhappen

Kleine kalte Mundbissen auf einer Gabel serviert

Feige mit Prosciutto und Schnittlauchmascherl
Kräuterkartoffel mit Matjes und Dillcreme
Garnele süßsauer gefüllt mit Sushireis
Rosa Schweinefilet auf Tomatenbruschetta
Chilichampignon mit Ricottafülle

SNACKS

„Gourmet Löffel Appetizer"

Kalte Minihappen auf unseren Gourmetlöfferl serviert

Gebeizte Lachsrose auf Friseésalat in Senfsaatdressing
Marinierte Shrimps auf Glasnudeln in Sherryessig-Mangosalsa
Rehfilet auf Waldorffsalat mit Preiselbeerobers
Barberieentenbrust auf parfümierter Rotkrautrohkost
Dolce Latte mit Trauben und 12jährigem Balsamico

Con`s Kalt

die neue pikante Versuchung aus dem Stanitzel

Parmesancon gefüllt mit Prosciutto, Mozzarella und Staudensellerie in Lauchdip
Nori-Con gefüllt mit Thunfischstreifen in Sesampanier
Pack joy und Wasabicreme
Tortillacon gefüllt mit Hendlstückerl und Bohnensalsa
Tortillacon gefüllt mit Rindfleischstreifen und Mango-Chilisauce
Bananenblattcon gefüllt mit exotischen Früchten und Meeresfrüchten

Tramezzini

verschieden gefüllt mit

Speck, Obersrührei und Kresse
Zartem Beinschinken und Krentopfen
Ricotta und frischen Kräutern
Thunfisch und bunten Blattsalaten
Räucherlachs, Olivenölmayonnaise und Rucola
Zucchini und Garnele

FEST & GAST
CATERING

SNACKS

Gefülltes Jourgebäck

verschiedene hausgemachte Aufstriche je nach Saison

Bärlauch
Brunnenkresse
Erdäpfelkäse mit Speck

gefüllt mit:

- Mozzarella, Tomaten und Pesto
- zartem Beinschinken und Kren
- Erdäpfelkäse, Karreespeck und Kresse
- Prosciutto, Mozzarella und Oliven
- Jungschweinskarree mit Senfgurke
- Thunfischparfait und sonnengetrockneten Tomaten
- gebackenem Truthahnschnitzerl und Mayonnaisesalat
- faschiertem Laibchen und Lollo Rosso
- gebeiztem Lachs und Garnele
- Räucherlachs und Oberskren
- Roastbeef und grünem Spargel
- gebackenem Schweinefilet und Kräutermayonnaise
- faschiertem Kalbsbutterschnitzerl

Bunter Mix der Snack`s

Lollo von der Hendlbrust mit Ananas-Currynudeln
Gerollte Tortilla mit Guacamole und marinierter Garnele

FLYING SERVICE

Sämtliche Speisen werden von unseren „fliegenden Kellnern" auf Gabeln, Löffeln oder kleinen Schüsseln durchserviert

Coulage der Vorspeisen

Beef Tatare auf getoastetem Weißbrot
Gefüllte Roastbeefröllchen
Sushi und Makivariationen
Fischpralinenvariation
Rose vom Räucherlachs auf Friseésalat
Seeteufelcarpaccio und Garnele mit Zitronengras
Thunfisch mit Steinbeißerfarce im Zucchinimantel
Babymozzarellasticks mit Kirschtomate und Basilikumpesto
Mosaik aus Käsespießchen
Backpflaume im Speckmantel
Oliven mit Schafskäse im Speckmantel
Mühlviertler Karreespeck mit Erdäpfelkäse

Die Suppe „eine schöne Nebensache"

Espuma vom Muskatkürbis mit Mozzarellaspießchen
Getrüffeltes Schaumsüppchen von Süßkartoffeln
Wildconsommeé mit Lauchnockerl
Klare Gemüsesuppe mit Steinpilzravioli
Gurkenkaltschale mit Garnele
Gazpacho: Kalte Tomaten-Paprikasuppe mit Staudensellerie

FEST & GAST
CATERING

FLYING SERVICE

Der fliegende Fisch

Dampfkartofferl mit hausgebeiztem Lachs und Dilldip
Seezungenröllchen „Italia" auf Pestospaghetti
Roulade vom Bachsaibling und Zander auf Krebsennudeln
Soufflierter Lachs in Lachskaviarmousseline mit Lauchkartofferl

Flying High

Meatballs mit feuriger Salsadip
Speckknöderl auf Veltlinerkraut
Gebackene Hühnerstückchen auf Kartoffelsalat
Chicken Wings mit Dip
Spare Ribs mit Dip
Minifleischlaibchen auf Trüffelpüree

Der große Flieger

Piccata von der Truthahnbrust auf Pappardelle mit Kürbisragout
Gerolltes Saltimbocca vom Truthahn mit Prosciutto und Salbei
Kleine Kalbsroulade mit Steinpilzfülle mit Kräuterspätzle
Barberieentenbrustfilet auf Mandarinen-Sellerie-Püree
Lammkotelette „Provenciale" mit Kartoffelgratin
Schweinefilet auf Calvadossaft mit Erdäpfelspitz
Boeuf Stroganoff auf Kräuternudeln

FLYING SERVICE

Süße Höhenflüge

Birnen- und Zwetschkenstrudel
Exotischer Fruchtsalat
Espresso von der geeisten Frucht
Pralinenauswahl
Herbstliches Mousse und Früchte im Hippenkörbchen
Petits Fours
Variation der gefüllten Waffelcon`s

Unser besonderes Angebot für „Flying Service"

Gelierte Bouillabaisse mit Hummerparfait
Geschäumte Wildterrine mit Zwergorangen-Preiselbeermarmelade
Teigblätter gefüllt mit Sellerie-Nusssalat und rosa Entenbrust

***

Schaumsuppe aus Erbsenschoten und Krebsen

***

Spießchen vom Wildhendl in rotem Pesto gebraten auf Spinattagliatelle mit rosa Pfeffer

Wok vom Schweinefiletstreifen mit frischen Schwammerl, Briochesackerl und Kohlsprossen mit Serranoschinken

***

Gelierter Mangoflip mit Pina Coladacreme
Aloe-Vera Parfait auf Krokanttörtchen

FEST & GAST
CATERING

FRÜHLINGSBUFFET

Medaillons von der Truthahnkeule in Thymianpanier mit Erdäpfelsalat

Pangasius-Hummerparfait mit Honig-Currygemüse

Mozzarella-Tomaten-Carpaccio mit Vogerlsalat

Schafsfrischkäseterrine mit Kresse

***

Gesottene Rindsbrust mit geliertem Spargel und Spargelmousse

Stroganoff von der Lammschulter mit Jungzwiebel-Heurigenerdäpfelgratin

Gekräutertes Schweinekarree mit Bärlauchfülle und Butterspätzle

Spargellasagne in Kerbelrahm

Lachsforelle in der Erdäpfelkruste mit Paprikasauce

Penne mit Frühlingsgemüse in Tomaten-Zitronengrassauce

***

Gelierter Rhabarber mit Joghurt-Limettensauce

Frische Erdbeeren mit Schokoladenfondue

Topfenauflauf mit frischen Früchten

Löwenzahneisparfait

FEST & GAST
CATERING

„HAUT CUISINE"

Speisen der großen französischen Küche

Vorspeisenvariation aus Schinken-Gervaisroulade, Artischocken in Vinaigrette und Zuckermelone mit Rohschinken

Wildschweinpastete mit Sauce Cumberland und Waldorffsalat
Geflügelleberparfait mit Zwetschkenkonfit und Chicorée

Loup de mer im Blätterteigmantel mit rosa Pfeffersauce

***

Consommeé mit Gemüsejulienne und Sherry

Wildpüreesuppe „Provenciale" mit Kräutercroûtons

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe

***

Roulade von der Atlantikzunge mit Krebsenmousseline

Crepinette vom Schweinefilet mit Champignons à la crème,
buntes Marktgemüse und Duchessekartoffeln

Braisierte Rindsschulter in Burgundersauce mit Kohlsprossen und Butternudeln

Medaillons vom Hirschschlögel mit Apfelrotkraut
in Hagebuttensauce und Grießstrudel

***

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Crêpe Suzette – Palatschinke mit Orangensauce

Mousse au chocolate mit glacierten Mandarinen

Crème brulée mit zweierlei Fruchtsaucen

FEST & GAST
CATERING

„MODERN ART"

Unsere Speisenkollektion für besondere Gäste.
Ausgesucht und auffällig, anspruchsvoll und doch einfach

Bagatelle von der Lachsforelle mit Limettengelee und Forellenkaviar
auf Tomaten-Orangenkompott

Fasanenparfait mit Sellerie-Eierschwammerlsalat und Gemüselolli

Roulade von der Truthahn-Prosciutto-Picatta auf Fenchelstroh mit Parmesanspitz

***

Cappuccino vom gelben Zucchini mit Kräuterschaum

Liaison gebundener Wildconsommée und Steinpilzen

***

Glacierter Kürbis mit Sesam und gefüllten Gnocchi auf Rosmarinspieß

Warm geräucherter Wildlachs auf Tagliatelle
mit Zitronengrasjus und Balsamicogemüse

Perlhuhnbrust mit Brezelfülle, Traminersauce und Zuckererbsenschoten

***

Feuilleté von der Schokolade mit geeistem Espresso

Mandelpudding mir Kürbiskrokant und bunten Blüten

Gesulzter Mandarinenflip mit Rosencreme gefüllte Hohlhippen

FEST & GAST
CATERING

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

als Buffet oder Menü

Gebackene Masthendlstückerl in Sesampanier und Erdäpfelsalat

Frischkäseterrine mit Schwammerl und marinierten Paradeisern

Tafelspitz-Gemüsesülzchen mit Apfelessig und Kernöl

Räucherforellenmousse mit gegrilltem Gemüse und Dillsenfsauce

***

Enteneinmachsuppe mit roten Rüben

Klare Tafelspitzsuppe mit Kräuter-Grießnockerl

***

Oberösterreich Gröstl aus verschiedenen Fleischsorten,
buntem Gemüse und Erdäpfelscheiben

Eierschwammerl in Basilikumrahmsauce mit kleinen Knödeln

Wildragout in Wacholderrahm mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut

Gerolltes Jungschweinskarree mit Kräutersauce, Butternudeln und Speckfisolen

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Kürbis-Paradeisergemüse und Schnittlaucherdäpfel

Gefüllte Kalbsbrust im Natursaft mit Erbsenreis

***

Milchrahmstrudel mit Veltlinersauce

Dreierlei Früchtestrudel

Mostschober mit Obershäubchen

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Zwetschkenpofesen mit Zimtzucker

FEST & GAST
CATERING

MEDITERRANE KOCHKUNST

Carpaccio vom Rinderrücken mit frisch gehobeltem Parmesan,
Balsamicoglace und Olivenöl

Gebeizter Lachs mit Rucola und Oreganopesto

Antipastivariationen vom eingelegten Grillgemüse bis Prosciutto

Mozzarella mit mediterranem Gemüse, mariniert mit Olivenöl und Balsamico

***

Minestrone aus Fenchel und Kürbis mit Rosmarin und Thymian
Pot au feu mit Meeresfrüchten

***

Tortellini mit Ricottafülle auf zweierlei Zucchini in Rahmsauce

Penne in Thunfischsauce mit viel frischen Kräutern

Osso bucco im Natursaft mit Tagliatelle und gebratenem Fenchel

Saltimboccaspießchen auf Spaghetti in Schinkenrahm

Frische Miesmuscheln in Kräuterweinsud

Picatta von der Hendlbrust mit Spinatfülle, Tomatenrisotto und Paprikabuttersauce

***

Tiramisu von frischen Früchten

Semifreddo vom Cappuccino mit marinierten Feigen

Mascarponemousse mit glacierten Maroni

Panna cotta mit zweierlei Fruchtsaucen

FEST & GAST
CATERING

„EXOTIK"

die vielfältige Küche von Asien bis zum Orient

Pekingente mit buntem Salat im Bananenblattkörbchen

Auberginentürmchen mit Kichererbsen und Schafskäse

Japanische Vorspeisen aus Chicoréeschiffchen und verschiedenen Sushivariationen

***

Kreolische Fischsuppe mit Ingwercroûtons

Scharfe Kokos-Hühnersuppe mit Zitronengras

***

Jambalaya: ein Reisgericht aus mariniertem Kalbfleisch, Gemüse und Meeresfrüchten

Roulade vom Hendlbrüsterl auf Glasnudeln mit Mango und Chili

Rindfleischstreifen mit Ananas, Paprika und Lauch in feuriger Sauce

Tajine von Hühnerkeulen mit Sternanis und Couscous

Wok mit Truthahnstreifen, asiatischem Gemüse und Koriander
in süß-sauerer Sauce und Basmatireis

***

Marokkanischer Milchreis mit eingelegten Zitrusfrüchten

Exotischer Fruchtsalat

Jamaikanische Kaffeecreme mit Vanilleschoten

Variation aus Ecuador und Madagaskar Schokolade

GENUSSLAND OBERÖSTERREICH

Rauchkammerspezialitäten mit Senf und Kren

Räucherkarpfentatare und Räucherforellenparfait mit Dillsauerrahm

Schwammerl-Frischkäseterrine mit Erdäpfeln

Truthahnsülzchen mit buntem Gemüse mariniert mit Weichselessig und Rapsöl

***

Gebratenes vom Lamm mit Wildkräuterjus und Zucchini-Erdäpfelgratin

Lachsforelle mit Wurzelrahm und Dinkelnudeln

Hendlbrust mit Brezelfülle in Schnittlauchsauce mit Butternockerl

Mostbratl mit Stöcklkraut und Semmelknödel

Burgunderbraten vom Premiumrind mit Rotkraut und Serviettenknödel

Eferdinger Gemüsepfanne

***

Terrine vom Himbeerjoghurt mit Früchteschüsserl

Gebackene Apfelknödel mit Apfel-Karottenschaum

Maisgrießflammerie in Holunderbeersauce

Buttermilchmousse in Gelee aus Birnenschaumwein

FEST & GAST
CATERING

VON OMA`S KÜCHENHERD

Gemischtes Saures: vom Bauchfleisch bis zum Knödel
mariniert mit verschiedenen Essig- und Ölsorten

Gesottenes Schulterscherzl mit Käferbohnen mariniert mit Schnittlauchdressing

Oma`s Nudelsalat mit buntem Gemüse und zartem Schinken

Lammgeselchtes mit mariniertem Gemüse

***

Wurzelwerksuppe mit Bröselknöderl

Porreesuppe mit Topfennockerl

Kräftige Rindsuppe mit Leberpofesen

***

Leberschädl mit Sauerkraut

Gebratenes Wurzelfleisch in Krensauce mit Kümmelerdäpfel

Rindswangerl in Ribiselsauce mit Böhmischen Knödeln und Apfelrotkraut

Kalbsbeuscherl mit Kräuterknödel

Schöpsernes mit bunten Gemüsestreifen in Liebstöcklsauce
mit Rahmerdäpfel und Fisolengemüse

Karpfen in Biersauce mit Kürbiskraut und Buttererdäpfel

Mostbratl vom Jungschwein mit Erdäpfelflecken

Grenadiermarsch vom herbstlichen Gemüse mit Tomatensauce

***

Topfenschmarren mit Marillenröster

Oma`s Waffeln mit verschiedenen Fruchtsaucen

Zwetschkenpofesen mit Zimtzucker

Schnürkrapfen mit Vanillecreme und Schokoladensauce

THEMENBUFFET

Sie haben einen besonderen Wunsch Ihr Fest zu gestalten?
Wir inszenieren für Sie – alles ist möglich!

Einige unserer Vorschläge:

Farbe:
White and Black
Fete blanche
Moulin Rouge

Länder:
Portugiesisch, USA, Fernost, ...

Inszenierung:
Oktoberfest, Südseeträume, BBQ-Party, Russischer Winterzauber...

Wir sind Ihnen gerne bei der Umsetzung behilflich und organisieren für Sie Musik, Künstler, Ausstattung, Dekoration, Einladungen, ...

FEST & GAST
CATERING

VEGETARISCH

Körndl, Gemüse & Co

Die vegetarische Küche bietet eine Vielfalt an köstlichen fast vergessenen Getreidearten, welche wir leicht und geschmackvoll zubereiten.

Hirse-Gemüsesalat mit Schafskäsejoghurt und eingelegten Tomaten
Tomatencarpaccio mit geliertem Tzatziki mariniert mit Safranbalsamico
Schafskäse mit rotem Pesto und Vogerlsalat
Bohnenterrine mit Tofu und Curry-Ananassauce

***

Tomaten-Orangensuppe mit Topfennockerl

***

Quinoa-Krautstrudel mit Paprikasauce
Amaranth-Haselnusslaibchen auf warmem Sprossen-Papayasalat
Zucchini gefüllt mit Tofu auf Tomaten-Zwiebelkompott
Kamut-Erdäpfeldukaten auf Schwammerl in Kräuterjoghurtsauce
Dinkellasagneblätter gefüllt mit mediterranem Gemüseragout

***

Soja Himbeermus mit Ahornsirup
Aga Aga Gelee mit frischen Früchten und Zuckerrübencreme
Dinkelpalatschinken mit eingelegten Heidelbeeren
Kürbiskerneisparfait mit marinierten Zwetschken

FEST & GAST
CATERING

SOMMERBUFFET

Carpaccio vom Tafelspitz mariniert mit Sommerkräutern und Ringelblumenöl
Gegrillte Austernpilze mit Tomatencreme
Gebeizte Bratmakrele mit Apfel-Sauerrahm
Farcierte Kaninchenscheiben in Brunnenkressecreme
Lammsülzchen mit marinierten Zwiebeln und Paprika

***

Kalte Tomaten-Gurkensuppe im Reagenzglas

***

Roulade von der Atlantikzunge auf Blattspinat mit Tomatentagliatelle

Cassolet vom Kalbsvögerl in Natursaft mit Butterspätzle

Gefüllte Kohlrabi auf Karottenpüree

Dinkelpalatschinken mit Amaranth und Brennessel in Joghurtliaison überbacken

Beinschinken mit Sherrysauce und Erdäpfel-Sommergröstl

***

Frühapfelmus mit Apfelbrand und Erdbeerobers
Früchtecharlotte
Marillenknödel mit Butterbrösel
Melisseneisparfait mit Honig

KLEINE BUFFETS

Die kleinen Buffets für eine kurze Pause.

Suppenbuffet

Ungarische Gulaschsuppe
Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln
Erbsensuppe mit Miesmuscheln
Wildpüreesuppe mit Kräutercroûtons
Chinesische Hühnersuppe mit Glasnudeln und Zitronengras
Brot und Gebäck

Pastabuffet

Penne und Spaghetti mit verschiedenen Saucen
Pepperonattasauce (Gemüseragout aus Zucchini, Melanzani, Paprika, Pfefferoni in würziger Tomatensauce)
Currysauce mit Ananas und Truthahnstreifen
Thunfischsauce mit Kapernbeeren und Paprikastreifen
Tomaten-Fleischsauce

Strudelbuffet

Paprikastrudel mit Knoblauchsauce
Gemüsestrudel mit Kräutersauce
Erdäpfelstrudel mit Schwammerl
Wildstrudel mit Preiselbeeren
Rahmstrudel mit Hendl
Topfenstrudel mit marinierten Beeren

KLEINE BUFFETS

Knödelbuffet

Gebackene Leberknödel, Grammelknödel, Hascheeknödel,
Speckknödel, Gemüse-Hendlknödel
Sauerkraut, Weinkraut, Gemüserahm
Apfelknödel mit Vanillesauce

Leberkäsebuffet

Leberkäse, Käse-Leberkäse, Pfefferoni-Leberkäse
Senf, Kren, Pfefferoni, Essiggurkerl
Brot und Gebäck

Würstlbuffet

Frankfurter, Debreziner, Bratwürstl, Käsekrainer
Senf, Kren, Pfefferoni, Essiggurkerl
Brot und Gebäck

Salatbuffet

Cole Slow (Kraut und Karotten mit einem pikanten Dressing)
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebel
Nudelsalat mit Truthahnstreifen in Currydressing
Haussulzsalat mit Spargel mariniert mit Kernöl und Balsamico
Rindfleischsalat mit Jungzwiebel, altem Apfelessig und Sesamöl
Meeresfrüchtesalat mit frischen Früchten in Cocktailsauce
Thunfischsalat mit Avocados und Artischocken
Lachssalat mit buntem Gemüse und Americandressing

REGIONALE SNACKS

Frankfurter Würstl mit einem Gebäck, Senf und Kren

Speck- und Bratfleischknödel (4 Stk.) mit Sauerkraut

Kümmelbraten im Natursaft mit Semmelknödel und warmem Krautsalat

Knuspriges Grillhendl mit Pommes Frites

Truthahngulasch in Paprikarahmsauce mit Spätzle

Rindsschulter in Burgundersauce mit Serviettenknödel und Rotkraut

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschwein mit frischen Schwammerln und Butternudeln

Butternudeln mit Hendlstückerl in Paprika-Tomatensauce

Salatbuffet je nach Personenanzahl 4 – 6 verschiedene Salate der Saison mit Dressing und verschiedenen Essig- und Ölsorten

Brot und Gebäck

Mehlspeisen

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Fruchtschnitte

FEST & GAST
CATERING

GRILL

Ein besonderes Erlebnis für Ihre Firmenfeier oder Familienfest

Wählen Sie aus einer Vielfalt von Grillspezialitäten und den dazu passenden Salaten und Beilagen

Currywurst mit pikanter Tomatensauce
Käsekrainer
Grillwürstl mit Senfzwiebel
Schopfsteak mit grünen Pfefferkörnern
Saltimbocca von der Truthahnbrust (Medaillons mit Schinken und Salbei)
Balkanspieß (magere Schweinsbrust in würziger Sauce um einen Holzspieß gewickelt)
Schweinerückensteak in Knoblauchöl eingelegt
Masthendlbrust mit frischem Thymian
Lachssteak mariniert mit Zitronengras
Asiatischer Meeresspieß (Garnele, Pangasius und Surimi)
Garnelenspieß mit Mangodip
Im Ganzen gekräuterte Forelle in der Folie
Haloumi (mit Kräutern marinierter Zypriotischer Grillkäse)

Dazu reichen wir:

Folienkartoffel mit Kräuterrahm
Risotto mit Tomaten und Rucola
Mediterrane Gemüsepfanne
Salate der Saison
Verschiedene Dips

Brotkorb reichlich gefüllt mit würzigen Brot- und Gebäcksorten

UNSERE BUFFETS

Info

Bei der Gestaltung unserer Speisen achten wir stets darauf, dass wir die besten Zutaten zum bestmöglichen Tagespreis bekommen.
Daher ergibt es sich auch, dass dies eventuell einer kleinen Änderung der Speisenfolge bedarf.

Bitte beachten Sie auch, dass für ein Stehbuffet nicht alle Speisen Verwendung finden können.

Spezielle Wünsche

- Vegane Speisen
- Koschere Speisen
- Biogrundprodukte von heimischen Bauern aus der Region

Bei unserer Buffetgestaltung haben wir als ideal erachtet:

4 Vorspeisen
3 Hauptgerichte
1 vegetarisches Gericht
3 Desserts

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise:
Alle oben angeführten Preise verstehen sich netto exkl. Mehrwertsteuer.
Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise Ihre Gültigkeit.

Cateringabgabe:
Bei verschiedenen Lokations sind Cateringabgaben zu leisten, die zur Gänze dem Kunden in Rechnung gestellt werden. Kosten für Küchenmitarbeiter, für Servicemitarbeiter, Auf- und Abbaupersonal werden gesondert verrechnet, falls nicht anders vereinbart. Es wird jede angefangene Stunde pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Anzahlung:
Ab einem Auftragswert von € 3.000,-- ist eine á conto Zahlung über 30% des Gesamtauftragswertes bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu entrichten.

Garantiezahl:
Die definitive Personenanzahl ist dem Caterer bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.
Werden am Veranstaltungstag weniger Gäste gezählt, werden die bestellten Speisen mit der Garantiezahl verrechnet.
Sind mehr Gäste am Veranstaltungstag anwesend wird die tatsächlich anwesende Gästeanzahl als Grundlage zur Verrechnung herangezogen.

Sortiment:
Sollten einzelne Artikel saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns den Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Zahlungsbedingungen:
Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 7 Tagen ohne Abzug fällig.

Rücktritt:
Bei Rücktritt vom Vertrag ab 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung wird eine Entgeltzahlung von 100% des voraussichtlichen Bruttogesamtbetrages fällig.

Gerichtsstand:
Gerichtsstand ist Linz. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.