

Lieber Gastgeber

auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem vielseitigem Speisenangebot.

Ob Familienfest, Empfang, Firmenfeier, Party oder Lieferung eines festlichen Buffets; wir beraten Sie gerne individuell in einem persönlichen Gespräch.

Bei Bedarf stellen wir auch Mietgeschirr und weiteres Equipment für Ihr Fest zur Verfügung.

Alle Speisen werden von uns vorportioniert in Warmhaltegeräten bereitgestellt.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen Ihre Speisen und bauen daraus mit Tisch-Warmhaltegeräten ein dekoratives Buffet auf.

Teilen Sie uns Ihre genauen Wünsche mit und wir erarbeiten Ihnen ein auf Ihre Ansprüche passendes Angebot.

Sollten sie sich eine Speise oder ein Gericht wünschen, dass auf unserer Speisekarte nicht zur Auswahl steht - sprechen sie uns an - wir helfen gerne weiter.

Schon heute garantieren wir einen reibungslosen Veranstaltungsablauf und freuen uns darauf mit Ihnen zu feiern.

Guten Appetit
Christian Maischberger + Mitarbeiter

Inhaltsübersicht:

- 1.) Allgemeine Speisenvorschläge
- 2.) Belegte Brötchen + Fingerfood
- 3.) kalte Buffetvorschläge
- 4.) Stehbuffets
- 5.) Braten mit Beilage - ab 20 Personen
- 6.) kleinere Buffets - ab 20 Personen
- 7.) festliche Buffets
- 8.) Lieferung
- 9.) Aufbau & Buffetbetreuung
- 10.) Mehrwertsteuer
- 11.) Transportboxen & Warmhaltegeräte
- 12.) Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeine Speisenvorschläge

Suppen & Schöpfgerichte

Tomatencreme
mit Dunkelbrot-Croutons

Kartoffelsuppe
mit Speckstreifen

Klare Fleischbrühe mit Brät-
Leberknödel oder Brätstrudel

Feuriges „Chili con Carne“

Gulaschsuppe
mit Gemüse und Kartoffelstücken

Vorspeisen - kalte Platten

Buchloer Landschinken
mit Melonenspalten

„Carpaccio vom Rind“
dünn geschnittene Rinderlende
mit Parmesan & Olivenöl

Hauchdünn geschnittenes Gemüse
mit Olivenöl und Parmesanspänen

„Vitello Tonnato“
Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Gegrillte Putenstreifen
mit Basilikum-Kräutermarinade

Tafelspitz oder Schweinebraten
mit Balsamico-Vinaigrette mariniert

Tomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum

Mozzarella mit Mangospalten
an Limettencreme

Gegrillte Gemüse-Antipasti, mariniert

Gebratene Champignons
auf Rucola oder gemischtem Blattsalat

Auswahl von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich, hausgemachter
Remoulade oder Dill-Senf-Sauce

Salate

Buntes Salatbuffet mit
Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke
Karotte & Mais -
dazu frisches Joghurtdressing
cremigtes Balsamicodressing
würziges Senfdressing mit Maischi's Lieblingssenf

Gartenfrische Blattsalate mit
gebratenen Austernpilzen
oder Champignons

Hausgemachter Kartoffelsalat
Kartoffel-Gurkensalat
Kartoffel-Rucola-Salat

Hausgemachter Krautsalat

Mediterraner Rigatoni-Salat mit
Kirschtomaten, Oliven &
gehobeltem Parmesan

Panzanella - Brotsalat nach toskanischer
Art mit Cocktailtomaten und Ruccola

Petersilien-Bulgur-Salat
mit feinen Paprikawürfeln

Quinoa-Rote-Beete-Salat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Hähnchenbrustsalat - mit Pilzen, Ananas
und Manarinen an leichter Chili-Majonaise

Eiersalat - mit Schinken oder vegetarisch

Nudelsalat mit Fleischwurst
Gemüse - Joghurt-Majo-Dressing

Bayerischer- oder Schweizer
Wurstsalat

Brotkörbe

Auf Wunsch reichen wir Ihnen
verschiedenes ofenfrisches Gebäck.
Mini-Semmeln, Baguette, Pfisterbrot
Laugen-Minis oder Ciabatta

Hauptgänge

Vom Schwein

Schweinelende "Allgäuer Art"
mit Schinken und Käse überbacken

Schweinefiletmedaillons
in Gorgonzolasauce mit Williams Birne

Schlemmerroulade vom Schwein
mit Mozzarella, Pesto und
rohem Schinken gefüllt

Schweineschnitzel „Wiener Art“
auch als Mini-Schnitzel
Scheiben von der Schweinelende
in Pfeffer-Rahm-Soße

**Backschinken, Surbraten oder
Beinschinken** (Beinschinken ab 30 Portionen)
mild gepökelt, knusprig gebraten

„Allgäuer Braten“
mit geräuchertem Wammerl, Käse
und Zwiebeln gefüllt

Gebratener Schweinebauch
mit Semmelfüllung

**Knusprige Haxen, Schweine- oder
Spanferkelbraten**

Pfannengerichte

Allgäuer Zwiebelsteak
mit gebratenen Speckstreifen

Griechische Gyrospfanne

Kalbsrahm-Pfanne
mit jungen Erbsen und Champignons

Lasagne al Forno
mit Hackfleisch

Vom Rind

Allgäuer Zwiebelrostbraten
am Stück gebraten
Rinderbraten in Rotwein-Gemüse-Jus

Saftige Rinderrouladen

rustikales Kesselgulasch
aus der Rinderwade

Fisch

Gedünstetes Lachsfilet
auf Tomaten-Basilikum-Sugo

Gebratenes Forellenfilet
auf gratiniertem Blattspinat

Fischfilet vom Grill
auf Petersilie-Lauch-Kartoffeln

Vom Kalb

„Saltim bocca“
Kalbslendscheiben mit Parma-
schinken und Salbei

Kalbsmedaillons in Limetten-Creme

Saftiger Kalbsbraten
mit Sherry-Champignon-Sahne

Osso-buco-Topf
mageres Kalbshaxenfleisch mit
Kartoffeln und Wurzelgemüse geschmort

Geflügel

Mediterranes Hähnchenbrustfilet
in Tomaten-Sugo mit Oliven & Kräutern

Panierte Putenschnitzel oder Cordon bleu

Gefüllte Putenbrust
mit Kalbsbrät und Pilzen
oder Broccoli & Käse

Entenbrust vom Grill,
in Orangensauce

Saucen

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine passende hausgemachte Soße.

Wir empfehlen

Bratenju`s

Bratensoße

kräftige Dunkelbiersoße

Pilz-Rahmsoße

mediterrane Soße

mit Tomaten & Gemüse

Vegetarische Gerichte

Würzige Kässpatzen
mit Röstzwiebeln

gefüllte Paprikaschoten
auf Tomaten-Sugo

Schupfnudelpfanne
mit Gemüse und Nüssen

Kleine Semmelknödel
mit Rahm-Champignons

Vegetarische Gemüselasagne

Beilagen

Butterspätzle oder Kräuterspätzle

verschiedene Nudeln
auf Wunsch überbacken
Basmati-, Gemüse-, oder Curry-Reis

Knusprige Kartoffelecken - Rosmarin-
oder Mini-Butter-Kartoffeln
Gebratene Schupfnudeln

Semmel-, Servietten,- und Kartoffelknödel

Ofenfrisches Kartoffelgratin

Buntes Pfannengemüse

Gedünstetes Buttergemüse
der Saison

Für die Kid`s

Mini-Hackbällchen oder
Putennuggets
mit verschiedenen Dips
Knusprige Hähnchenkeulen oder
kleine panierte Schnitzel
vom Schwein

Desserts

Salat von frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au Chocolat

Sahnecreme mit Waldbeeren

Beerengrütze mit Vanillesauce

Cremiger Fruchtquark
in verschiedenen Variationen

Ofenfrischer Apfel- oder
Topfenstrudel
mit Vanillesoße oder Beerengrütze

2.belegte Brötchen + Fingerfood

werden von uns appetitlich und dekorativ auf Platten angerichtet. Sie können ergänzend zum Buffet, zum Stehempfang oder auch zur Kaffeepause gereicht werden. Bitte achten Sie auf die Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte .

Dekorativ belegte Brötchen

bieten wir Ihnen wahlweise mit

Räucherlachs oder geräuchertem Forellenfilet

Rohem oder gekochtem Schinken

Roastbeef oder kaltem Braten

Salami oder Schinkenwurst

verschiedenen Käsesorten

Griebenschmalzbrötchen
mit frischem Schnittlauch

Geröstetes Schwarzbrot
mit pikantem Tomatenragout

Frühlingsbrot mit Frischkäse und buntem Gemüse

Mini-Sandwiches oder Carreé-Brötchen
(auch Vollkorn), mit Butter bestrichen
belegt mit Salami, Schinken,
Schinken-Käse oder Käse;
garniert mit Salatblatt, Tomate, Gurke, Ei

Mini-Fitnessbaguettes - Vollkorn mit Frischkäse bestrichen
mit Putenbrust, Rucola und getrockneter Tomate belegt

Mini-Pulled-Pork Brötchen (kalt) - verschiedene Brötchen mit
Salatblatt belegt und hausgemachtem Pulled pork gefüllt

Riesenbreze - "Hörbergbreze" mit Butter bestrichen, mit Schinken, Salami
und Käse belegt, garniert mit Salatblatt, Tomate, Gurke & Ei

Speisen im Glas

Bayerischer Wurstsalat mit Käse- und Gurkenstreifen - im Glas

Gebratene Gemüse-Antipasti im Porzellan-Schälchen

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven - im Glas

Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Limette und Olivenöl

Putenwürfel mit Reis, und Ananas - im Gläschen

mediterrane Hähnchenbrust mit Paprika & Oliven - im Gläschen

Petersilien-Bulgur-Salat mit feinen Paprikawürfeln - im Gläschen

Asia-Gurkensalat mit Sesam (pikant) - im Gläschen

die Speisen im Glas sind mit Besteckteil und Beigebäck

Fingerfood am Spieß

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Grissini-Stangen mit Buchloer Landschinken

Mini Putennuggets mit Gemüse

Fleischbällchen am Spieß

Lollipopp vom Schweinefilet - mit getrockneter Tomate und Basilikum

Bunte Tortellinispieße

Garnelenspieße mit Zuckerschoten

Süße Snacks

Gemischte Obst-Spieße

Verschiedene Mousse im Mürbteigschiffchen

Pana cotta - Sahnecreme mit Kirschragout - im Gläschen

kleine Kuchenhäppchen

3. kalte Buffetvorschläge

Kaltes Buffet 1 (ab 10 Personen)

dekoratives Arrangement mit verschiedenen Schinken, Salami & Käse
Farmersalat mit Weißkraut & Karotte; Bunter Eiersalat
Platte mit gebratenen Hähnchenkeulen &
panierten Schnitzelchen - dazu Sour-Cream und BBQ-Dip

Kaltes Buffet 2 (ab 10 Personen)

dekoratives Arrangement mit verschiedenen Schinken, Salami & Käse
Roastbeef gebraten mit hausgemachter Remoulade
Gemischte Blattsalate oder Rucola mit gebratenem Antipasti-Gemüse

Kaltes Buffet 3 (ab 20 Personen)

Dekorativ auf Platten arrangiert...

Brotzeitbrett mit rustikalen Bayerischen Wurstspezialitäten,
rohem und gekochtem Schinken, kaltem Braten und Käse
Bayerischer Wurstsalat & mariniertes Semmelknödelsalat
Kartoffelsalat mit Gurken
Mini-Fleischpflanzerl & Minischnitzel

Kaltes Buffet 4 (ab 30 Personen)

Rigatoni Salat mit Kirschtomaten, Oliven & Parmesan
italienisches Antipasti Gemüse auf gemischten Blattsalaten
dekoratives Arrangement mit original italienischer Salami, Mortadella und Rosma
schinken und verschiedenen italienischen Käsesorten
Buchloer Landschinken mit Melone
gebratenes, mariniertes Putenfleisch mit Pinienkernen
gegrillte Hähnchenkeulen auf würzigem Tomatenragout

Snack-Buffet 4 (ab 10 Personen)

Dekorative Brötchen mit Wurst, Schinken und Käse
Mini-Fleischpflanzerl & Putennuggets am Spieß
Spießchen mit Mini-Mozzarella & Coctailtomaten
Kartoffelsalat mit Rucola - im Gläschen

zur Ergänzung....

Brotauswahl mit ofenfrischem gemischtem Gebäck

Ciabatta, Party- und Laugenbrot, auf Wunsch: Pfisterbrot

Tip: Die Kalten Buffets lassen sich auch mit einem Schöpfgericht
oder verschiedenen Desserts "aufpeppen"

4. Stehbuffets

Platzmangel oder "Keine Lust" auf Essen im Sitzen? kein Problem!

alle Speisen werden auf Platten angeboten. Sie benötigen maximal ein Besteckteil und können somit überall, und somit auch im Stehen genießen

Stehbuffet bayerisch

(ab 20 Personen)

Mini-Fleischpflanzerl & Schnitzelchen
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

dekorative Pfister-Brötchen mit
Apfelgriebenschmalz und Leberpastete

Sauer marinierter Tafelspitz
auf Serviettenknödelcarpaccio

Bayrischer Wurstsalat -
mit Käse & Paprikawürfeln

Geschäumtes Kartoffelsüppchen
mit Lauch & Karottenstreifen

dazu reichen wir verschiedenes
gemischtes Gebäck

süßer Abschluss

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Bayerisch Creme im Gläschen

Stehbuffet - klassisch

(ab 35 Personen)

Dekorative Brötchen mit Wurst-, Schinken-,
Räucherfisch- & Käsespezialitäten

Bunter Tortellinispieß
mit Basilikum Pesto

Griechischer Bauern-Salat
mit Schafskäse & Oliven

Petersilie-Bulgur-Salat

Mini-Fleischpflanzerl & Hähnchenkeulen-Teile
vom Grill auf mediterranem Tomatensugo

"Asiatisches Putencurry"
mit Kokosmilch, Kartoffeln, Gemüse & Ingwer
dazu reichen wir verschiedenes Mini-Gebäck

Süßer Abschluss im Glas

Mousse au chocolat & fruchtige Mandarinen-Quarkcreme
im Gläschen

Mediterranes Stehbuffet

(ab 30 Personen)

Dekorative Brötchen mit italienischen
Wurst- & Käsespezialitäten

Grissini mit luftgetrocknetem Schinken
umwickelt

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Vorspeisenplatten mit gebratenem Gemüse,
und marinierten Putenstreifen

Penne mit Tomaten & Gemüsestreifen

"Osso-Buco-Topf"
geschmortes Kalbfleisch mit Wurzelgemüse

dazu reichen wir verschiedene
Ciabatta-Brotsorten

süßer Abschluss im Glas

Pana Cotta mit Beerengrütze
im Gläschen

Sollten sie die angebotenen Speisen als Flying
Buffet im Gläschen oder auf Tellerchen ünschen
erhöht sich der Preis / Person um 5.- € incl.
Benötigtem Geschirr und Besteck

5. Braten mit Beilage ab 20 Personen

(geringere Personenzahl auf Anfrage)

Vorschlag 1

Leberkäs`
ofengebacken

Würziger Schweinebraten
oder Krustenhaxen

Butterspätzle oder Semmelknödel

Kartoffelsalat

Vorschlag 2

Schweineschnitzel
„Wiener Art“

Allgäuer Braten oder Schweinebraten

gebratene Minikartoffeln

Butterspätzle

Vorschlag 3

Gemischte Braten
von Schwein & Putenbrust gefüllt

Semmelknödel

Spätzle

Vorschlag 4

Spanferkelbraten

Dunkelbiersoße

Serviettenknödel

Kartoffelsalat

Vorschlag 5

Putenbrustfilet
mit Broccoli & Käse gefüllt

Würzige Mexiko-Pfanne

Kartoffelgratin

Butterreis

Vorschlag 6

Bunte Salat-Auswahl
mit Joghurt-Dressing

Backschinken

Bratenjus

Gemüselasagne

Schupfnudeln (mit Kraut oder natur)

Beilagensalat

Die kleinen Buffets sind auch mit einem
bunten Beilagensalatbuffet mit Dressing erhältlich.

6. Kleine Buffets ab 20 Personen (geringere Personenzahl auf Anfrage)

Vorschlag 1

Klare Fleischbrühe
mit Brätknödel & Backerbsen

Hausgemachter
Kartoffelsalat

Krosser Spanferkelbraten
mit Dunkelbiersoße

Butterspätzle

Bayerisch Creme
Mandarinen-Quark-Creme

Vorschlag 2

Buchloer Landschinken
mit Melonenspalten

Tomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum

Schlemmerrouladen vom Schwein
mit rohem Schinken und Mozzarella

Gebratene Mini-Kartoffeln

Fingernudeln

Pana Cotta mit Sauerkirschragout

Vorschlag 3

Tomatensuppe
mit frischem Basilikum

Bunte Salatauswahl

Gebratene Schweinelende
mit Schinken und Käse gratiniert

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Mousse au chocolat

Vorschlag 4

Gebratene Champignons
gemischtem Blattsalat

Carpaccio
vom Rind

Putenbrustfilet
gefüllt mit Broccoli & Käse

Verschiedene Fischfilets
auf gratiniertem Blattspinat

Butterspätzle

Gedünsteter Reis

Hausgemachtes Tiramisu

7. Festliche Buffets

Buffetvorschlag 1

(ab ca. 30 Personen)

Brotauswahl mit Weißbrot, Laugengebäck und Pfisterbrot

Gartenfrische Salatauswahl mit verschiedenen Blattsalaten

Paprika, Mais, Gurke, Tomate und Karotte

"Schwäbische Hochzeitsuppe"

mit Brät- und Leberknödel, Backerbsen

Gemischter Braten von Schwein & Pute

Semmelknödel und Butterspätzle

Buntes Buttergemüse

Frischer Obstsalat & Bayerisch Creme

Buffetvorschlag 3

(ab ca. 50 Personen)

Brotauswahl mit Weißbrot, Laugengebäck & Pfisterbrot

Gartenfrische Salatauswahl mit verschiedenen Blattsalaten

Paprika, Mais, Gurke, Tomate und Karotte

gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Saibling
Sahnemeerrettich

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Schweinefiletmedailons mit Pfeffersoße

Kalbsbraten in Gemüsejus

Rahmpilze mit Mini-Semmelknödeln

gebratene Fingernudeln und Kartoffelgratin

Dessertbuffet (nach Wahl),

mit Birnen-Quark- oder Apfelstrudel, hausgemachtem

Tiramisu, Salat von frischen Früchten,

Mascarponecreme und sommerlicher Beerengrütze

Buffetvorschlag 2 (ab ca. 40 Personen)

Brotauswahl mit Weißbrot, Laugengebäck & Pfisterbrot

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Buchloer Landschinken mit Melone

"Putello Verde" - Putenstreifen in Basilikum-Pesto

Schlemmerrouladen vom Schwein
mit Schinken, Mozzarella und Pesto gefüllt

gebratene Mini-Kartoffeln

vegetarische Gemüselasagne

Pana Cotta mit Sauerkirschen & Mandarinenquarkcreme

Buffetvorschlag 4 (ab ca. 60 Personen)

Brotauswahl mit Weißbrot, Laugengebäck & Pfisterbrot

Carpaccio vom Rind & Gemüsecarpaccio mit Olivenöl und
Parmesanspänen

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Gegrillte Gemüse Antipasti in Olivenöl

Tranchen von der gebratenen Kalbsnuss
mit Thunfischsauce und Kapern

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

"Piccata Milanese" - Schweineschnitzel in Käse-Eihülle

"Saltim bocca" vom Kalb - mit Parmaschinken und Salbei

Lasagne mit Hackfleisch oder Gemüselasagne

Rosmarinkartoffeln & Gratinierte Nudeln

Mediterranes Pfannen-Gemüse

Dessertbuffet nach Wahl (siehe Dessertkarte)

Lieferung

Alle Speisen halten wir für Sie in Warmhaltegeräten vorportioniert bzw. auf Platten angerichtet zur Abholung in unserem Haus bereit.

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Speisen nach Hause. Hierfür berechnen wir eine Kilometerpauschale die Kosten für Fahrzeug, Benzin und auch Personalkosten für den Fahrer beinhaltet.

Mietgeschirr

Bei Bedarf stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck zur Verfügung das sie uns auch ungespült zurückgeben dürfen.

Aufbau und Buffetbetreuung

Natürlich stellen wir ihnen die Speisen auch zu einem dekorativen Buffet zusammen.

Den Personalaufwand für den Aufbau und die eventuelle Betreuung und Speisenausgabe bei größeren Buffets verrechnen wir individuell

10. Mehrwertsteuer

Die angegebenen Preise verstehen sich Netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei der Abholung von Speisen bei uns im Haus fällt der verminderte Steuersatz von 7% an. Der Gesetzgeber sieht hier das Prinzip der "Urproduktion" als gegeben.

Aufgrund des Dienstleistungsanteils bzw. gastronomischer Tätigkeit sind wir verpflichtet gelieferte Speisen, Equipment und Arbeitswerte komplett mit einem Mehrwertsteuersatz von 19% zu berechnen.

11. Warmhaltegeräte

Warmhalteboxen für den Transport und Ausgabe der Speisen

Unsere Warmhaltegeräte verfügen über einen 220V Stromanschluss. So können Sie die Speisen bei Ihnen zuhause noch lange warm halten.



Tischwarmhaltegeräte

Unsere Tischwarmhaltegeräte aus Edelstahl werden mit Sicherheitsbrennpaste betrieben. Sie beheizen ein Wasserbad, das die Speisen über ca. 2 Stunden heiß hält. Sie sind sehr dekorativ und eignen sich besonders für festliche Buffets



12. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Alle Preise verstehen in € und wenn nicht anders ausgewiesen zzgl. der zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer.

Allergene Kennzeichnung

Sollten in unseren Produkten und Speisen, Zutaten vorhanden sein die laut Gesetzgeber deklariert werden müssen, so weisen wir sie gesondert darauf hin.

Angebot/Bestellung/Ausführung

Unsere Angebote sind generell freibleibend und unverbindlich.

Wir halten uns an das jeweilige Angebot 7 Kalendertage gebunden. Bis zur Auftragserteilung halten wir uns anderweitige Lieferzusagen vor. Änderungen der Angaben in den Angeboten halten wir uns aus produkttechnischen und saisonalen Gründen vor.

Bei der Ausführung des Auftrages bzw. bei verschiedenen Dienstleistungen behalten wir es uns vor mit Partnerunternehmen zusammenzuarbeiten -

Storno

Bei Auftragsstornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden alle nachweisbar angefallenen Kosten berechnet.

Bei Auftragsstornierung ab 29 Tagen vor Veranstaltungsbeginn können 40 % des veranschlagten Angebotspreises in Rechnung gestellt werden.

Unter 48 Stunden werden 70% der veranschlagten Gesamtsumme verrechnet.

Nachweisbar entstandene Kosten können generell zu 100% in Rechnung gestellt werden.

Beanstandungen

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn sie innerhalb einer Woche schriftlich angezeigt werden. Zusätzlich können Mängel nur berücksichtigt werden, wenn sie sofort bei Abholung bzw. Zustellung angezeigt werden. Lieferung und Leistungen sind sofort nach Erhalt zu prüfen.

Umtausch falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich.

Bei unsachgemäßer Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

Wiederbeschaffung von Bruch und Verlust

Durch Bruch und Verlust entstandene Kosten können in Rechnung gestellt werden.

Mängel in der Angebot Formulierung

Offensichtliche Mängel oder versehentlich nicht aufgeführte Posten können auch nach Auftragserteilung eingefügt werden. Der Auftraggeber muss jedoch hierüber informiert werden. Aufgrund von hinterlegten Formeln falsch errechnete Summen und Beträge sind nichtig und können angepasst werden.

Gefahrenübergang

Die Lieferung erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Für Transportunfälle oder Verspätungen haften wir nicht.

Der Gefahrenübergang ist zu dem Zeitpunkt, bei dem die Ware unser Stammhaus in Buchloe verlässt.

Bei zuvor nicht bekannten oder vorhersehbaren wie beispielsweise versperrte oder fehlende Zufahrten, aufwendige Transportwege, nicht ebenerdig befahrbarer Veranstaltungsort etc.

stellen wir die entstandenen Zusatzkosten in Rechnung. Umstände, welche die Lieferung

Umstände welche die Lieferung unmöglich machen oder übermäßig erschweren,

(z.B. höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen, Stau, Betriebsstörungen, Streik) entbinden uns von der Leistungspflicht.

Nimmt der Besteller die Ware zum vereinbarten Zeitpunkt nicht ab,

so ist er dennoch zur Zahlung verpflichtet.

Bezahlung

Unsere Lieferungen sind zahlbar innerhalb 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeden Abzug.

Wir behalten es uns vor bei Neukunden Vorkasse in Höhe von bis zu 75% des Auftragswertes einzufordern. Bei allen Aufträgen behalten wir uns das Eigentumsrecht bis zur vollständigen Bezahlung der gesamten Forderung (einschließlich Nebenforderung) vor.

Wir behalten uns das Recht auf Vorauszahlung vor. Bei Zahlungsverzug berechnen wir bankübliche Zinsen

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Gerichtsstand/Erfüllungsort ist, soweit der Vertragspartner Vollkaufmann ist und wenn der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, ist für beide Teile Kaufbeuren

Abrechnung nach Verbrauch

Angebrochene Einheiten, wie beispielsweise Flaschen und Fässer, werden als vollständig verbraucht berechnet.

Verschiedenes

Für das Vertragsverhältnis gilt deutsches Recht. Bei Auftragserteilung werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt