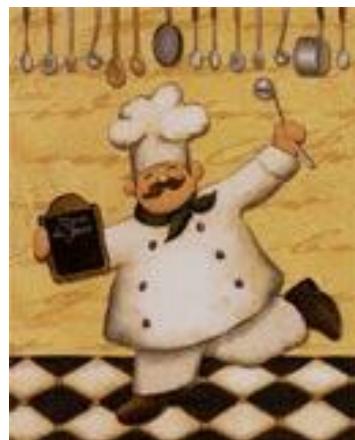


# Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

***Service rund um Ihre Gäste***



***Organisation und Durchführung von  
privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten***

Mosel-Hunsrück-Catering, Neugartenstraße 7. 54340 Detzem

Telefon: 06507 703321

Mobil : 0172 6517958

**Mosel-Hunsrück-Catering**  
Partyservice & Catering  
**Der Partyservice, der Sie kulinarisch verwöhnt!**

Ob Schuleinführung, Kommunion, Jugendweihe, Firmenfeier,  
Geburtstag,  
Hochzeit, Jubiläum, Seminar, Tagung oder Straßenfest, wir sind Ihr  
richtiger Partner in Sachen Catering und Partyservice an der Mittel  
Mosel.

Ihre Feier soll zu einem besonderen Erlebnis werden.  
Durch Ihre Ideen, verbunden mit unseren Vorschlägen und Erfahrungen,  
entsteht Ihr persönliches außergewöhnliches Buffet.

Ihr Wunsch soll uns Ansporn sein, eine Feier nach Ihren Wünschen zu  
gestalten.  
Von der kalten Platte bis zum exklusiven Buffet sind wir der richtige  
Partner für Sie.  
Unsere Gerichte können nach Ihren Vorstellungen beliebig gemischt,  
variiert oder erweitert werden.

Wir bieten Ihnen einen Service, der Ihren Wünschen gerecht wird

Uwe Schmitt

## **Mosel-Hunsrück-Catering**

Partyservice & Catering

### **WarmeSuppenundEintöpfe**

*Toskanische Tomatencremesuppe*

*Italienische Minestrone*

*Hühnerbrühe mit Einlage*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen*

*Lauchcremesuppe*

*Moselländische Kartoffelsuppe mit Speck und Gemüsestreifen*

*Moselländische Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs*

*Blumenkohlcremesuppe*

*Champignoncremesuppe*

*Brokkolisuppe mit Pfifferlingen und Mandelblättchen*

*Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe*

*Eintöpfe wie z.B. Linseneintopf oder Erbseneintopf*

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Canapés und kleine Köstlichkeiten

Für den Empfang empfehlen wir: 3-5 Schnittchen à Person.

#### *Canapés*

*Lachs (geräuchert oder gebeizt)* \_ 2,40/Stück

*Aal mit Meerrettichhäubchen* \_ 2,80/Stück

*Räucherforelle mit Ei dekoriert* \_ 2,40/Stück

*Heilbutt* \_ 2,60/Stück

*Kaiserschinken* \_ 1,50/Stück

*Parmaschinken* \_ 1,90/Stück

*Hähnchenbrustfilet* \_ 1,80/Stück

*Käsespezialitäten vom Weichkäse* \_ 1,10/Stück

*Käsespezialitäten vom Schnittkäse* \_ 1,20/Stück

*Tortenbrie* \_ 1,20/Stück

*Roastbeef* \_ 1,90/Stück

*Flugentenbrust* \_ 2,40/Stück

*Wildschinken* \_ 2,60/Stück

*Kalbslebermousse* \_ 2,00/Stück

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Salatkarte

(1Portion/200g)

*Krautsalat mit Speck und Zwiebeln*

*Bohnensalat mit Zwiebeln und Essig-Öl Vinaigrette*

*Indischer Reis-Gemüse-Salat*

*Bunter Paprikasalat*

*Bauernsalat mit Schafskäse*

*Tomatensalat*

*Tomate-Mozzarella-Salat*

*Balkan Salat mit Kidney Bohnen und Schafskäse*

*Bayrischer Wurstsalat*

*Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette*

*Möhrensalat*

*Blumenkohl-Salat*

*Tortellinisalat*

*Spargel Salat*

*Waldorfsalat*

*Geflügel Salat Hawaii*

*Eisbergsalat mit Mandarinen*

*Nudelsalat,*

*Rindfleischsalat,*

*Linsen-Lauch-Salat*

*Insalata mista,*

*Kartoffelsalat*

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Vorspeisenplatten

#### GemischteFischplatte (ab10Personen)

Räucherlachs, Räucherforelle, Makrelefilets, Butterfisch, Krabbencocktail, Meerrettischsahne, Gravad Lachs, Bratrollmops, Garnelen, Sprotten, Bismarckhering, Heilbutt, Hummerschwänze, Rollmops, Stremellachs ,Lachs-Trio, Schillerlocken ,Krabben, Aal und Makrelenhappen, Roulade vom Räucherlachs mit Kräuter-Frischkäse, Sahnemeerrettich

#### Schinkenplatte (ab10Personen)

Wacholderschinken, Schwarzwälder Schinken, Wildschinken, Schinkenbrett, Kochschinken, Schinkenröllchen mit Spargel, Parmaschinken

#### Bratenplatte(kalt) (ab10Personen)

Kasseler, Wildbraten, Roastbeef rosa gebraten, Schweinerückenbraten, Gefüllter Schweinebraten, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Partyfrikadellen, Flugentenbrust

#### DiversePlatten(kalt) (ab10Personen)

Hähnchenkeulen, Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, und Vinaigrette, Rinderzunge, kleine Schnitzel vom Schwein / kleine Hähnchenschnitzel, Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat ,Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Dauerwurstplat

#### Käsebrett(ab10Personen)

Dabei verwenden wir aus unserem Käsesortiment verschiedene Schnittkäse, Weichkäse, Käsecrem und Käsezubereitungen, Blauschimmelkäse, Käsewürfel, frisches Obst, Weintrauben, Salzgebäck

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### WarmeHauptgänge

(1Portion/200g)

#### VomSchwein

*Winzerspießbraten in Zwiebelsauce*

*Grillschinken*

*Schweinekrustenbraten*

*Schweinefilet in Champignonrahmsauce*

*Schweinefilet mit Pfifferlingen*

*Schweinefilet im Speckmantel Mignon mit Pfifferlingen*

*Gegrillte Schweinshaxen*

*Glacierter Schweinenacken*

*Schaufele*

*Kasseler gekocht*

*Kassler gebrillt*

*Schweinefiletstreifen Stroganoff*

*Leberknödel*

*Schnitzel paniert Jäger oder Zigeunersauce*

*Wiener Schnitzel*

*Gekochter Schweinebauch*

#### VonRindundKalb

*Burgunderbraten*

*Kochfleisch im Sud*

*Rinderrollbraten Rheinischer*

*Sauerbraten Roastbeef in*

*Senfkruste*

*Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken*

*Rinderzunge in Madeira Sauce*

*Kalbsbraten*

*Kalbsgeschnetzeltes*

*Feines Kalbsragout (Ragout Fin)*

*Rinderfilet im ganzen Gebraten*

*Rinderfilet Wellington*

*Kalbsnierenbraten*

#### VomGeflügel

*Putenrollbraten*

*Hähnchenbrust in Curryrahmsauce*

*Putenbrust in Orangensauce*

*Hähnchenschenkel*

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### WarmeHauptgänge

(1Portion/200g)

#### VomWild

*Wildschweinbraten*

*AufAnfrage*

*Medaillon vom Reh im Speckmantel an Holundersauce*

*AufAnfrage*

*Wildragout mit Frischen Champignons*

*AufAnfrage*

*Hasenbraten*

*AufAnfrage*

### Beilagen

(1Portion/200g)

*Kartoffelgratin*

*Salzkartoffeln*

*Kroketten*

*Petersilienkartoffeln*

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

*Thymiankartoffeln*

*Kappestertisch*

*Folienkartoffeln mit Kräuterquark*

*Basmati-Reis mit Mandeln*

*Feine Wildreismischung*

*Safranrisotto*

*hausgemachte Spätzle*

*Tagliatelle in Pesto*

*hausgemachte Spätzle in Bärlauch Pesto geschwenkt*

*Schupfnudeln*

*Brokkoli-Blumenkohl-Gratin*

*Prinzessbohnenbündchen*

*Gedünstete Erbsen und Möhren*

*Mandel Brokkoli*

*Blumenkohl mit Sauce Hollandaise*

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Süßspeisen

(1Portion/200g)

*Rotweincreme*

*Orangencreme*

*Riesling-Weincreme*

*Tiramisu*

*Frischer Obstsalat*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Mousse au chocolate*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Bayerische Creme*

*Frische Erdbeeren*

*Herrencreme*

*Panna Cotta Creme mit Himbeeren*

*Cappuccino Creme*

*Vanille Creme mit Erdbeersauce*

*Amaretto Creme*

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 1

#### kaltesBuffet

(ab 25 Personen)

*Variationen vom Räucherfisch, Räucherlachs und Butterfisch, Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*\*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

\*\*\*\*\*

*Roastbeef rosa gebraten,*

*Schweinerückenbraten*

*Hähnchenkeulen*

*kleine Schnitzel vom Schwein*

\*\*\*\*\*

*Linsenlauchsalat, Tomate- Mozzarella,*

*Indischer Reis- Gemüse-Salat,*

*Kartoffelsalat*

*Krautsalat mit Speck und Zwiebeln*

\*\*\*\*\*

*Käsesortimenten mit Weintrauben*

*Weincreme*

\*\*\*\*\*

*Brot- u. Brötchenvariationen*

**(Preis je Person 24,50 \_)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 2

#### kaltesBuffet

(ab 25 Personen)

Variationen vom Räucherlachs mit Senf-Honig Dip

\*\*\*\*\*

Schinkenröllchen mit Spargel

\*\*\*\*\*

Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln, Bauernsalat mit Schafskäse,

Indischer Reis-Gemüse-Salat,

Nudelsalat, gemischte Blattsalate mit Dressing,

\*\*\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten,

Schweinefilet mit Früchten garniert,

Schweinerückenbraten mit Remouladensoße,

\*\*\*\*\*

Käsesortiment mit Weintrauben,

Gemischter Brotkorb

\*\*\*\*\*

Orangencreme,

Frischer Obstsalat

(Preis je Person 28,50 \_)

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 3

#### kaltesBuffet

(ab 20 Personen)

*Roulade vom Räucherlachs mit Kräutercreme Füllung auf Blattsalat*

*Krabbencocktail*

\*\*\*\*\*

*Kalte Rinderzunge*

\*\*\*\*\*

*Schinkenröllchen mit Spargel*

\*\*\*\*\*

*Schinkenbrett mit Schwarzwälder Schinken und Parmaschinken*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet, Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen,*

*Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat*

\*\*\*\*\*

*Schweinerückenbraten mit Remouladensoße*

\*\*\*\*\*

*Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rindfleischsalat*

\*\*\*\*\*

*Bayerische Creme, Riesling-Weincreme*

\*\*\*\*\*

*Brot- u. Brötchenvariationen*

**(Preis je Person 27,60\_\_)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 4

#### Warmes Büffet Kalt

(ab 20 Personen)

#### **Vorspeisen**

*Fischplatte, Lachs, Forelle mit Sahne Meerrettich*

*Geflügel Salat Hawaii*

\*\*\*\*\*

#### **Salate**

*Krautsalat mit Speck und Zwiebeln*

*Bunter Paprikasalat*

*Nudelsalat mit Erbsen*

\*\*\*\*\*

#### **Warmes Büffet**

*Winzerspießbraten in Zwiebelsauce*

*Schweinefilet in Champignonrahmsauce*

*Gratinierte Kartoffel, hausgemachte Spätzle*

*Gedünstetes Kaisergerüst*

\*\*\*\*\*

#### **Dessert**

*Käsebrett mit Obst und Salzgebäck*

*Mousse au chocolate*

*Brötchensortiment*

**(Preis je Person 26,90,-)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 5

#### KaltWarmesBüffet

(ab 25 Personen)

#### **Vorspeisen**

*Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Makrelefilets, Butterfisch*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

*Kaiserbraten*

*Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße*

\*\*\*\*\*

#### **Salate**

*Balkan Salat mit Kidney Bohnen und Schafskäse*

*Tortellinisalat*

*Insalata mista*

*Kartoffelsalat*

\*\*\*\*\*

#### **Warmes Büffet**

*Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensoße*

*Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen*

*Hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*\*\*

#### **Dessert**

*Riesling-Weincreme*

*Orangencreme*

**(Preis je Person 29,50,-)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 6

#### Warmes Büffet

(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

*Feinkostsalatbuffet\*\*\*\*\**

*Rinderzunge in Madeira Sauce mit Kartoffelpüree\*\*\*\*\**

**Hauptgang** *Schweinefilet im Speckmantel Mignon mit Pfifferlingen*

*hausgemachte Spätzle*

*Reisrisotto*

*Kaiser Gemüse*

*Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette*

*\*\*\*\*\**

#### Dessert

*Rotweincreme*

(Preis je Person 21,90,-)

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### **Unser Vorschlag 7**

#### Warmes Büffet

(ab 20 Personen)

#### **Vorspeisen**

*Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

*Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesam*

*Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Roulade vom Räucherlachs mit Kräuter Creme,*

\*\*\*\*\*

#### **Salate**

*Eisbergsalat mit Mandarinen*

*Linsen-Lauch-Salat*

*Waldorfsalat*

*Tortellinisalat*

\*\*\*\*\*

#### **Warmes Büffet**

*Thunfischsteak in Kräuterbutter und Knoblauch*

*Roastbeef in Senfkruste*

*Chicoréestauden im Speckmantel*

*Princesbohnenbündchen*

*Folienkartoffeln mit Kräuterquark*

\*\*\*\*\*

#### **Dessert**

*Tiramisu*

*Mango Passion (Feine Passionsfrucht und Mango Mouse auf Biskuit)*

**(Preis je Person 37,50,-)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

**Unser Vorschlag 8**

**WarmesBuffet**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

*Moselländische Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs*

\*\*\*\*\*

### **Hauptgang**

*"Rinderfilet Wellington"*

*Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Kalbsbrät*

*Kroketten, Petersilienkartoffeln*

*Mandelbrokkoli,*

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

*Mouse au Chocolate*

**(Preis je Person 34,50,-)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Unser Vorschlag 9

#### KaltWarmesBuffet

(ab 35 Personen)

#### Vorspeisen

*Fischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle und Sahnemeerrettich*

*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Antipasti mit*

*Getrockneten Tomaten, milde Peperoni gefüllt mit Frischkäse*

*Paprikaschoten gefüllt mit Weichkäse, Olivenmix grüne Oliven gefüllt mit Paprika und Knoblauch*

*Käsebrett mit Frischkäse und div. Käse*

*Walnuss Käse und Camembert, Trauben und Salzgebäck*

\*\*\*\*\*

#### Hauptgang

*St. Petersfisch gebraten mit Zitronenbutter*

*Burgunderbraten*

*Schweinefilet im Speckmantel "Mignon" mit Pfifferlingen in Rahm*

*Petersilienkartoffeln*

*hausgemachte Spätzle*

*Buttererbsen und Karottengemüse*

*Blumenkohl polnisch*

*Princesbohnen im Speckmantel*

\*\*\*\*\*

#### Salate

*Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum*

*frischer Karottensalat*

*div. Blattsalate mit Joghurt und Balsamico Dressing*

\*\*\*\*\*

#### Dessert

*Obstsalat Tropical mit Exotischen und heimischem Früchten*

*Bayerische Creme mit Schokoladenstückchen*

*Ciabatta Brot und Stangenweisbrot*

**(Preis je Person 36,40)**

**Mosel-Hunsrück-**  
**Catering**  
Partyservice & Catering

**Unser Vorschlag 10**

**KaltWarmesBuffet**  
(ab 35 Personen)

**Vorspeisen**

*Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Heilbutt  
Sahnemeerrettich  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Parma Schinkenröllchen mit Rucola  
Roastbeef rosa gebraten und Schweinerückenbraten mit Sauce Remoulade  
gefüllte Eier auf Rucolasalat*

\*\*\*\*\*

**Salate**

*Gemischte Blattsalate mit Joghurt Dressing  
Chicorée-Mandarinen-Salat mit Cocktail Dressing  
Geflügel Salat Hawaii*

\*\*\*\*\*

**Warmes Buffet**

*Schweinefilet mit Pfefferlingen in Rahmsauce  
Hähnchenbrust mit gebackener Ananas, Curryrahmsauce  
kleine Schnitzel vom Schwein  
Basmati Reis  
Kartoffeltaschen mit Frischkäse  
hausgemachte Spätzle  
Petersilienkartoffeln  
Gemüse Platte mit Blumenkohl, Mandel Broccoli,  
Bohnenbündchen im Speckmantel, gedünstete Erbsen und Möhren*

\*\*\*\*\*

**Dessert**

*Panna Cotta Creme mit Himbeeren  
Herrencreme mit Schokoladen Stückchen*

**(Preis je Person 34,90 ₦)**

**Mosel-Hunsrück-Catering**

Partyservice & Catering

**Unser Vorschlag 11**

**KaltWarmesBüffet**

(ab 40 Personen)

**Vorspeisen**

*Gemischte Fischplatte mit Heilbutt, Makrelefilets, Butterfisch und*

*Black Tiger Garnellen*

*Carpaccio Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan*

*Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

\*\*\*\*\*

**Salate**

*Geflügel Salat Hawaii*

*Insalata mista mit Joghurt und Cocktail Dressing*

*Bauernsalat mit Schafskäse*

*Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing*

*Karottensalat*

*Bunter Paprikasalat*

\*\*\*\*\*

**Warmes Büffet**

*Hähnchenroulade gefüllt mit Broccoli*

*Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen und Pfeffersauce*

*Hirschkalbsbraten an Wachholdersauce*

*hausgemachte Spätzle, Pariser Kartoffeln mit Petersilie*

*Kartoffeltaschen mit Quark*

*Blumenkohl Polnisch, Gedünstete Karotten, Bohnenbündchen im Speckmantel*

*Stangenspargel mit Petersilienbutter*

\*\*\*\*\*

**Dessert**

*Cappuccino Creme*

*Frischer Obstsalat*

*Käsebrett mit Schinken und Trauben*

*Traubenbrötchen*

*Stangenweisbrot und Roggen Flitt*

**(Preis je Person 44,60\_)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### **Unser Vorschlag 1**

#### Brunchexquisit

(ab 25 Personen)

#### **Frühstück**

*Rührei mit Schinken, Lachs, Forelle, Makrelenhappen, Sahne Meerrettich Bratenplatte mit Remouladensoße Schinken, Dauerwurstplatte, Käseplatte, Butterbrett, Brötchen, Brot Kaffee, Tee, Fruchtsäfte*

\*\*\*\*\*

#### **Warme Speisen**

*Tortellinialauf, Pfifferlingschnitzel, Schweinefilet mit Pfirsichen, Sauce Choron, Salatbuffet,*

\*\*\*\*\*

#### **Nachspeisen**

*Apfelkuchen*

*Orangencreme*

**(Preis je Person 22,90 \_)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 2

### Brunchexquisit

(ab 25 Personen)

#### **Frühstück**

*Thüringer Rostbratwurst,*

*Bratrollmops*

*Schwarzwalder Schinken, Kochschinken,*

*verschiedene Käse,*

*Marmelade, Honig*

*Rührei mit Schinken oder geckorte Eier*

*Butterbrett*

*Kaffee und Tee*

\*\*\*\*\*

#### **Warme Speisen**

*Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Gemüsestreifen*

*Schweinekrustenbraten*

*Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle*

*Brötchen, Brot*

\*\*\*\*\*

#### **Nachspeisen**

*Riesling-Weincreme,*

*Kalter Hund*

**(Preis je Person 21,90\_\_)**

## Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

### Geschirrverleihpreise

<i>Flache Teller</i>	0,20_-
<i>Dessertteller</i>	0,20_-
<i>Suppentassen</i>	0,20_-
<i>Butterteller</i>	0,20_-
<i>Kaffeetasse</i>	0,20_-
<i>Kaffeeuntertasse</i>	0,10_-
<i>Menügabel</i>	0,10_-
<i>Menümesser</i>	0,10_-
<i>Fischmesser</i>	0,10_-
<i>Menülöffel</i>	0,10_-
<i>Bierglas 0,25 l</i>	0,20_-
<i>Sektglas 0,1 l</i>	0,20_-
<i>Stehtisch</i>	6,50_-
<i>Biertischgarnitur</i>	10,00_-
<i>Kaffeelöffel</i>	0,10_-

*Die aufgeführten Preise gelten für die Dauer von einem Verleihzeitpunkt (4 Tage).*

*Bei Beschädigung, Verlust unseres Geschirrs oder sonstiges Equipments behalten wir uns das Recht vor, Ihnen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung zu stellen.*

*Für den Spülservice berechnen wir einen Unkostenbeitrag von 0,05 \_ je Stück.*

## **Mosel-Hunsrück-Catering**

Partyservice & Catering

### **Allgemeine Geschäfts-Bedingungen**

1. Nach Auftragserteilung des Kunden und Auftragsbestätigung unsererseits, gilt der Vertrag als geschlossen. Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen einen mit uns vereinbarten Termin absagen, so behalten wir uns das Recht vor, Ihnen einen Verdienst- Ausfall-Pauschale in Rechnung zu stellen zur Deckung unserer bis dahin entstandenen Kosten. Die Höhe der Pauschale richtet sich nach dem Zeitpunkt Ihrer Absage: Absage von mehr als 30 Tage vor der Veranstaltung 150 Euro Verdienstausfallpauschale Absage innerhalb 15 Tage vor dem vereinbarten Termin mindestens 50 % des Auftragswertes. Absage 7 Tage vor dem vereinbarten Termin voller Verdienstausfall.
2. Für Lieferungen außerhalb des Umkreises von 20 Km vom Firmenbetrieb erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale. Die Höhe bleibt frei verhandelbar und richtet sich nach Auftragsvolumen sowie Vertragsverhandlungen.
3. Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Mosel-Hunsrück-Catering.
4. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung auf den Kunden über. Bei Verlust oder Beschädigung hat der Mieter Schadensersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.
5. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen festgelegten Mehrwertsteuer. Diese beträgt für Buffetlieferung 7% und bei Buffetlieferungen mit zusätzlicher Serviceleistung z.B.( Geschirrverleih, Serviceleistungen) 19%.
6. Auf unsere Rechnung gewähren wir ein Zahlungsziel von 8 Tagen nach Erhalt der Rechnung.
7. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die Vorstehenden Liefer-und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.
8. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Trier.

*Stand Februar 2013*

