

Ansprechpartner und Rechnungstellung:

Kuffler Catering Service GmbH & Co. KG
 Otto-Perutz-Straße 16+18 | 81829 München | Deutschland
 Tel. +49 89 360392816/-18 | Fax +49 89 360392820
 catering-muenchen@kuffler.de

Annahmefrist: 29. Juli 2022

Aussteller	Halle / Stand-Nr.	Freigelände / Block
USt-Id-Nr.	Ansprechpartner	
Straße / Postfach	E-Mail	
PLZ / Ort / Land	Telefon mit Vor-/ Durchwahl	Telefax mit Vor-/ Durchwahl

Bitte liefern Sie am _____ Uhrzeit frühestens: _____ spätestens: _____
 Die Getränke und das Equipment für Ihr tägliches Standcatering liefern wir Ihnen am letzten Aufbautag.

Mobilfunknummer während der Messe _____

Wir bestellen zu den genannten Lieferbedingungen (bitte beachten Sie, dass Ihre Unterschrift auf Seite 4 erforderlich ist):

■ Knusperbrote

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
		1 Stück	3,50
	Hüttenkäse & Ofentomate ^{D,G}		
	Salzbutter & Radieschen ^{D,G}		
	Ricotta & Frühlingszwiebeln ^{D,G}		
	Gewürzlachs & Senf-Dill ^{8,C,D,G,K}		
	Leberkäse & Senfbutter ^{1,5,8,D,G,J}		
	Fenchelsalami & Olive ^{1,5,D,G}		
	Italienischer Schinken & Rucola ^{D,G}		

Mindestbellmenge: 10 Stück pro Sorte

■ Vinschgerl-Sandwich

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
		1 Stück	3,90
	Kernschinken & Cornichon ^{1,5,8,D,G}		
	Edelsalami & Frischkäse ^{2,6,D,G}		
	Zucchini & Tomate (vegan) ^D		
	Gouda & Paprika ^{D,G}		
	Emmentaler & Radieschen ^{D,G}		
	Regensburger & rote Schalotte ^{5,D,G,J}		
	Bayerische Camembertcrème & Petersilie ^{1,2,D,G}		

Mindestbellmenge: 10 Stück pro Sorte

■ Kuffler's Kruste

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
		1 Stück	3,80
	Rosmarinschinken & Crème fraîche ^{D,G}		
	Geflügel-Mortadella & Remoulade ^{5,D,G,J}		
	Kräuter-Frischkäse & Schnittlauch ^{D,G}		
	Brie & süße Traube ^{D,G}		
	Leberkäse & Senfbutter ^{1,5,8,D,G,J}		
	Tomate, Mozzarella & Basilikum ^{D,G}		

Mindestbellmenge: 10 Stück pro Sorte

■ Aus Kuffler's Backstube

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Breze ^D	1 Stück	1,10
	Breze mit Süßrahmbutter ^{D,G}	1 Stück	2,30
	Mini-Breze ^D	1 Stück	0,95
	Mini-Breze mit Süßrahmbutter ^{D,G}	1 Stück	1,90
	Blätterteig Donut „Cronut“ Blauschimmelkäse, Aprikose, Raddichio, Haselnuss ^{A,D,G,H}	1 Stück	4,50
	Blätterteig Donut „Cronut“ Pastrami, Essig-gemüse, Cheddar, Röstzwiebeln ^{A,D,G,H,J,K}	1 Stück	5,00
	Gemischte Quiches (Lorraine, Gemüse, Lauch und Spinat) ^{A,D,G}	je 1 Stück	2,20

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Fingerfood

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Kalb, Thunfisch, Kaper ^{5,8,A,C,D,G}	1 Stück	3,50
	Teriyaki-Huhn, Mango, Wantan ^{1,5,D,M}	1 Stück	3,50
	Lachs, Wasabi, Honig-Crunch ^{A,B,C,D}	1 Stück	3,50
	Forelle, Meerrettich, Dill ^{1,5,8,C,G}	1 Stück	3,50
	Bunte Gemüsesticks & Kräutersauerrahm ^G	1 Stück	3,70
	Ziegenfrischkäse-Praline, Pumpernickel-Crunch, Aprikose ^{D,G}	1 Stück	3,30

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Flying Cocktail

	Linsen-Bulgur-Salat, Olive, Aprikose ^{11,G}	1 Stück	4,95
	Italienische Feldfrüchte, konfierte Tomate, Rauke	1 Stück	4,95
	Forelle, Rote Beete, wilde Kräuter ^{7,11}	1 Stück	4,95
	Lachs, Gurke, Dill-Vinaigrette ^{8,C}	1 Stück	4,95
	Maispoularde, Glasnudel, Paprika, Cashew ^{8,M}	1 Stück	4,95
	Kalbsfleischpflanzerl, Bayrischer Kartoffelsalat, Senf ^{A,D,G,J,K}	1 Stück	4,95
	Bayerischer Wurstsalat, Regensburger, Gewürzgurke ^{2,8,9,A}	1 Stück	4,95
	Schwarzwälder Kirsch im Glas ^{A,D,G}	1 Stück	5,20
	Trilogie von der Schokolade im Glas ^{A,D,G}	1 Stück	5,20
	Tiramisu, Haselnuss ^{A,D,G}	1 Stück	5,20

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Kuffler's Konditorei

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Mini-Muffins, gemischt (Allergene je nach Sorte und auf Nachfrage)	1 Stück	2,00
	Mini-Buttercroissants ^{A,D,G}	1 Stück	1,90
	Mini-Donuts, gemischt ^{D,G}	1 Stück	1,80
	Danish Pastry, gemischt ^{10,A,D,G}	1 Stück	1,85
	Blechkuchen der Saison – verschiedene Sorten ca. 5 x 9 cm ^{3,7,A,D,G}	1 Stück	2,50
	Französische Macarons, gemischt ^{A,B,D,G,I,M}	1 Stück	2,50
	Petits Fours Selection ^{A,B,D,G,I,M}	1 Stück	2,50
	Teegebäck Selection ^{2,3,7,8,A,B,D,G,I,M}	1 Stück / 1 kg	21,00

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Frühstücks-Snacks

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Bircher Müsli mit Apfel & Beeren ^{8,D,G}	1 Stück	3,00
	Geröstetes Müsli mit Topfen, Rübensirup & Berberitzen ^{1,10,D,G}	1 Stück	3,30
	Vanille-Schmand mit Honig & Kirschen ^{1,2,10,G}	1 Stück	4,40
	Joghurt mit Honig & Beeren ^{2,10,G}	1 Stück	4,40

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Vitamin-Mix

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Frischer Obstsalat mit Minze im Glas ¹	1 Stück	3,60
	Regionaler & saisonaler Obstkorb	ca. 3,5 kg	35,00

Mindestbestellmenge: 10 Stück (Obstsalat)

Knusper-Mix

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Cashewnüsse, Mandeln und Rosinen ^{11,B}	1 kg	33,00
	Gemüse-Chips & Meersalz	0,3 kg	17,00
	Salzstangen ^D	0,25 kg	4,85
	Erdnüsse, gesalzen ^B	1 kg	17,25
	Schoko- oder Energieriegel ^{2,A,B,D,M}	1 Stück	1,40
	Mini-Schokoriegel Celebrations ^{2,A,B,D,M}	1,5 kg	29,00

Bayerische Snacks

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Weißwürste mit süßem Senf ^{8,9,K}	7 Paar	28,50
	Wiener Würste im Paar mit mittelscharfem Senf ^{8,9,K}	10 Paar	28,50
Equipment			
	Würstchenkocher, elektrisch	Stück / Tag	29,00

Suppen

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Tomatencreme Suppe, Rahm, Basilikum, Croutons und Brotauswahl ^{J,G,D}	1 Liter	19,00
	Karotten-Ingwer Suppe, Kokosnussmilch, Kurkuma und Brotauswahl ^{D,H}	1 Liter	21,00
	Gulaschsuppe, Erdäpfel, bunte Paprika, Majoran und Brotauswahl ^{D,G,I}	1 Liter	25,00
	Tom Kha Gai, Hühnchen, Kefirlimette, Austernpilze, Frühlingslauch und Brotauswahl ^{C,D,J,L,M,N}	1 Liter	25,00

Weitere Suppen auf Anfrage, Mindestbestellmenge: 5 Liter Suppe

Crew Catering in der Bento Box

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Rotes Thaicurry, Hähnchen, Ananas, buntes Gemüse, Sprossen, Duftreis ^{C,D,E,J,L,M}	10 Stück	9,50
	Gelbes Thaicurry, Tofu, Aubergine, Sprossen, Austernpilze, junger Lauch, Duftreis ^{C,D,E,J,L,M}	10 Stück	9,50
	Rindergulasch, Wurzelgemüse, kleine Kartoffeln ^{G,J}	10 Stück	9,50
	Süßkartoffel Eintopf, Kürbis, Zuckerschoten, Kichererbsen, Kreuzkümmel ^{H,J}	10 Stück	9,50
	Strozapretti, Babyspinat, Kirschtomaten, Salsiccia ^{A,D,J}	10 Stück	9,50
	Geschnetzeltes, Karotten-Lauch Gemüse, Spätzle, Rahmsauce ^{A,D,G,J,K}	10 Stück	9,50
	Schupfnudelpfanne, buntes Gemüse, Ziegenkäse ^{A,D,G,J}	10 Stück	9,50

Weitere Gerichte auf Anfrage

Kaffee & Co.

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Kaffee			
	Kaffeevollautomat**	auf Anfrage	
	Kuffler Edition Kaffeebohnen	500 g	18,00
	Kuffler Edition Espresso bohnen	500 g	18,00
	Filterkaffeemaschine inkl. Kanne & 50 Kaffeefilter**	auf Anfrage	
	Kuffler Edition Kaffeepulver	10 x 70 g	22,00
	Nespressomaschine**	auf Anfrage	
	Nespresso-Tabs Lungo	50 Stück	57,00
	Nespresso-Tabs Espresso	50 Stück	57,00
	Nespresso-Tabs Decaffeinato	50 Stück	57,00
	Wasserkocher**	auf Anfrage	
Tee			
	Ronnefeldt Teavelope®, Earl Grey	25 Beutel	14,00
	Portionskaffeesahne	240 Stück	13,50
	H-Milch, 1,5 %	1,0 l	2,30
	Portionszucker	500 Stück	13,80
	Honig	10 x 20 g	4,60
	Süßstoff	500 Stück	5,50

** Preis pro Messe

Alkoholfreie Getränke

zzgl. Pfand für Flaschen und Kisten

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Adelholzer Classic ^{4,5}	12 x 0,75 l	25,00
	Adelholzer Classic ^{4,5}	20 x 0,25 l	24,00
	Adelholzer Naturell ^{4,5}	12 x 0,75 l	25,00
	Adelholzer Naturell ^{4,5}	20 x 0,25 l	24,00
	Adelholzer Bio-Apfelschorle ^{4,5}	20 x 0,50 l	25,00
	Adelholzer Bio-Apfelschorle ^{4,5}	20 x 0,25 l	27,00
	Adelholzer Bio-Johannisbeere ^{4,5}	20 x 0,50 l	25,00
	Adelholzer Bio-Johannisbeere ^{4,5}	20 x 0,25 l	27,00
	Adelholzer Bio-Rhabarber ^{4,5}	20 x 0,50 l	25,00
	Adelholzer Bio-Rhabarber ^{4,5}	20 x 0,25 l	27,00
	Coca Cola ^{1,3,5,8,9}	24 x 0,20 l	25,50
	Coca Cola ^{1,3,5,8,9}	12 x 1,0 l	31,00
	Coca Cola Light ^{1,3,5,8,9}	24 x 0,20 l	25,50
	Coca Cola Light ^{1,3,5,8,9}	12 x 1,0 l	31,00
	Coca Cola Zero ^{1,3,5,8,9}	24 x 0,20 l	25,50
	Coca Cola Zero ^{1,3,5,8,9}	12 x 1,0 l	31,00
	Red Bull, Dose	24 x 0,25 l	45,00
Frisch gepresste Säfte*			
	Orangensaft	1,0 l	14,00
	Vitaminpower (Orange, Apfel, Papaya, Banane, Guave)	1,0 l	14,00

	Sommercocktail (Orange, Apfel, Erdbeer, Zitrone)	1,0 l	14,00
Premium-Säfte / van Nahmen*			
	Apfelsaft von Streuobstwiesen	6 x 0,75 l	45,00
	Aprikosen-Nektar „Orange de Provence“	6 x 0,75 l	45,00
	Schwarzer Johannisbeer-Nektar	6 x 0,75 l	45,00
	Weißer Pfirsich-Nektar	6 x 0,75 l	45,00
	Dornfelder Traubensaft	6 x 0,75 l	45,00
	Rhabarbernektar (Sutton / Frambozen)	6 x 0,75 l	45,00
Standard-Säfte / Wolfra*			
	Orangensaft ⁹	30 x 0,20 l	34,00
	Orangensaft ⁹	6 x 1,0 l	28,00
	Apfelsaft ⁹	30 x 0,20 l	34,00
	Apfelsaft ⁹	6 x 1,0 l	28,00

* 2 Tage haltbar bei 6°C Kühlung. Mindestbestellmenge pro Sorte pro Tag 6 Liter.

Weitere Coca Cola Produkte bzw. weitere Säfte gerne auf Anfrage!
Gerne bieten wir Ihnen PET-Flaschen auf Anfrage an.

Weine / Sekt / Champagner

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Weine			
	Kuffler Edition – weiß (Rebsorte auf Nachfrage)	6 x 0,75 l	87,00
	Kuffler Edition – rot (Rebsorte auf Nachfrage)	6 x 0,75 l	93,00
Prosecco / Sekt			
	Kuffler Edition – Sekt	6 x 0,75 l	96,00
	Kuffler Edition – Prosecco	6 x 0,75 l	90,00
Champagner			
	Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	55,00

Gerne bieten wir Ihnen eine weitere Auswahl an Weinen und Schaumweinen an.

Bier

zzgl. Pfand für Flaschen und Kisten

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Flaschenbiere		1 Kiste à	
	Helles Tegerseer ^D	20 x 0,5 l	39,50
	Helles Tegerseer ^D	24 x 0,33 l	39,50
	Helles alkoholfrei ^D	20 x 0,5 l	34,00
	Paulaner Weißbier ^D	20 x 0,5 l	35,50
	Paulaner Weißbier alkoholfrei ^D	20 x 0,5 l	35,50
	Tegerseer Pils ^D	24 x 0,33 l	32,00
vom Fass		1 Fass à	
	Tegerseer Helles ^D	30 l	105,00
	Paulaner Weißbier ^D	30 l	110,00
	Becks Pils ^D	30 l	110,00

Gerne bieten wir Ihnen weitere Biere und Größen auf Nachfrage an.

■ Zapfanlagen

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Zapfanlage, auftisch, einleitig**	auf Anfrage	
	Zapfanlage, auftisch, zweileitig**	auf Anfrage	
	Kohlensäure	auf Anfrage	

Alternativ bieten wir Ihnen gerne – nach Verfügbarkeit – moderne Schanksäulen zum Einbau mit Untertischkühlung oder Python an!

** Preis pro Messe inkl. Aufbau, Einweisung und Montage

■ Sonstiges

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Servietten 33 x 33 cm (Farbe auf Wunsch)	250 Stück	5,50
	Cocktailservietten 24 x 24 cm (Farbe auf Wunsch)	250 Stück	5,50
	Küchenrolle	Stück	2,00
	Schwammtuch	Packung à 5	7,50
	Spülmittel	Flasche	5,50
	Geschirrtuch inkl. Reinigung	Stück	1,50
	Geschirr, Gläser, Besteck (Kaffeegeschirrset / Longdrinkgläser / Dessertteller 21 cm)***	auf Anfrage	
	Servicepersonal	pro Stunde auf Anfrage	

*** Bruch und Verlust wird berechnet

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.

■ Allergene & Zusatzstoffe

Bitte sehen Sie nachstehend die Liste der Allergene & Zusatzstoffe unserer Produkte:

Deklarationspflichtige Stoffe

Zusatzstoffe

1 Antioxidationsmittel	2 Emulgatoren	3 Farbstoff	4 Geschmacksverstärker	5 Konservierungsstoff	6 Nitritpökelsalz
7 Stabilisatoren	8 Säuerungsmittel	9 Süßungsmittel	10 Verdickungsmittel	11 geschwefelt	

Allergie- und unverträglichkeitsauslösende Inhaltsstoffe

A Eier / Eierzeugnisse	B Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	C Fisch / Fischerzeugnisse	D Glutenhaltige Getreide
E Krebstiere / Krebstiererzeugnisse	F Lupine / Lupinenerzeugnisse	G Milch / Milcherzeugnisse	H Schalenfrüchte
I Schwefeldioxid / Sulfite	J Sellerie / Sellerieerzeugnisse	K Senf / Senferzeugnisse	L Sesam / Sesamerzeugnisse
M Soja / Sojaerzeugnisse	N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse		

Wir weisen darauf hin, dass durch die handwerkliche Produktion unserer Speisen, trotz größtmöglicher Sorgfalt, geringe Spuren von anderen Allergenen als den ausgewiesenen in den Speisen vorhanden sein können. Wir bitten Sie uns bei bekannten Unverträglichkeiten zu informieren, sodass eine Lösung gefunden werden kann.

■ Wichtige Hinweise

Bestellvorgang, Nachbestellungen

Wir bitten um Rücksendung bis sieben Werktage vor Messebeginn. Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge und den Mindestbestellwert der Speisen. Der Mindestbestellwert beträgt 800,00 EUR netto pro Erstbestellung, zzgl. Transportkosten. Zusatzbestellungen unterliegen keinem Mindestbestellwert. Während der Messe nehmen wir Nachbestellungen für den Folgetag bis 14:00 Uhr unter der Telefonnummer +49 89 360 392 814 oder catering-muenchen@kuffler.de entgegen.

Lieferumfang

Im Lieferumfang ist die Anlieferung an den Messestand enthalten. Pro Lieferung wird eine Transportkostenpauschale in Höhe von 25,00 EUR und einmalig pro Tag eine Personalkostenpauschale von 75,00 EUR berechnet.

Lieferungen in Konferenzräume oder Restaurants auf dem Messegelände sind nur im Zusammenhang mit einer Personalbestellung möglich. Hier erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Retoure

Am letzten Messetag erfolgt eine Retournahme des Leer- und Vollgutes sowie des Leih-Equipments. Bitte beachten Sie, dass wir nur original verpackte und vollständige Gebinde gutschreiben. Die Rücknahme erfolgt nach Messeschluss. Die Rücknahmegebühr pro voller Kiste beträgt 4,00 EUR. Noch am Stand befindliches Inventar werden wir nach Messeschluss abholen. Sie sind verpflichtet, Ihnen überlassenes Equipment bis zur Abholung am Stand sicher zu verwahren und dieses durch eine autorisierte Person an unsere Logistiker zu übergeben.

■ Zahlungsweise

Bei Aufträgen mit Rechnungsanschrift innerhalb Deutschlands und einem Netto-Umsatzvolumen von über 2.500,00 EUR ist eine Anzahlung von 80 % der Gesamtkosten fällig. Diese ist sofort nach Auftragserteilung zahlbar. Bei Aufträgen außerhalb Deutschlands ist eine Vorauskasse von 100 % zu entrichten. Die Rechnungssumme wird via Kreditkarte eingezogen.

Zahlung per Kreditkarte

Der Rechnungsbetrag wird von Ihrer Kreditkarte abgebucht. Die Rechnung erhalten Sie im Anschluss per Post oder auf Wunsch per E-Mail. Wir akzeptieren MASTERCARD und VISA.

Zahlung per Rechnung

Sie erhalten die Rechnung per Post oder auf Wunsch per E-Mail. Der Rechnungsbetrag ist sofort und ohne Abzug zur Zahlung fällig.

Der Vertrag kommt direkt zwischen dem Aussteller und Kuffler Catering Service GmbH & Co. KG zustande.

Für Ihr Standcatering, Ihre Standparty oder auch die Betreuung Ihrer Konferenz erstellen wir Ihnen auf Anfrage gerne ein detailliertes Angebot. Gerne beraten wir Sie auch bezüglich weiteren Speisen und Getränken und stehen Ihnen unter +49 89 360 392 814 oder unter catering-muenchen@kuffler.de jederzeit zur Verfügung.

Die beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Grundlage unserer Angebote.

■ Allgemeine Geschäftsbedingungen

für Lieferungen und Leistungen der Kuffler Catering Service GmbH & Co. KG für Caterings auf dem Gelände der Messe München

I. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Verträge über Catering-Dienstleistungen sowie alle in diesem Zusammenhang gegenüber dem Auftraggeber erbrachten weiteren Lieferungen und Leistungen der Kuffler GmbH Catering Service GmbH & Co. KG (=Auftragnehmer) im Rahmen eines Caterings auf dem Gelände der Messe München. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss und -Partner, Vorauszahlung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Auftraggebers durch den Auftragnehmer zustande; diese sind Vertragspartner. Ist der Besteller der Leistungen nicht der Auftraggeber, bzw. wird vom Auftraggeber ein Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Vermittler oder Organisator zusammen mit dem Auftraggeber/Besteller gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Auftragnehmer eine entsprechende Erklärung vorliegt.
2. Mit Zustandekommen des Vertrages hat der Auftraggeber 80 % des sich aus der Bestellung ergebenden Leistungspreises sowie sämtlicher darüber hinaus geordneter Zusatzleistungen als Vorauszahlung oder in Form einer Kreditkartengarantie an den Auftragnehmer zu leisten. Hat der Auftraggeber seinen gesellschaftsrechtlichen Sitz oder Wohnsitz nicht in Deutschland, ist der Auftragnehmer darüber hinaus berechtigt, eine Vorauszahlung bzw. Kreditkartengarantie bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen. Bei Zahlungsanweisung hat der Auftraggeber Datum und Name der Veranstaltung anzugeben.
3. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Auftraggebers oder Erweiterung des Vertragsumfangs durch den Auftraggeber, ist der Auftragnehmer berechtigt, eine weitere Vorauszahlung oder Kreditkartengarantie bis zur vollen Höhe des sich aus der Bestellung ergebenden Menü- bzw. Leistungspreises zu verlangen.
4. Der Auftragnehmer ist berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, falls die Vorauszahlung auf den Cateringpreis und den Preis der darüber hinaus vereinbarten Zusatzleistungen nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird.

III. Leistungen, Mengenänderungen, Preise, Auftragsannahme, Mindestauftragswert, Schlusszahlung

1. Der vom Auftraggeber jeweils angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenanzahl, Equipment, sowie Beginn und Ende der jeweiligen Veranstaltung mit Unterschrift des Auftraggebers als verbindlich vereinbart.
2. Der Auftragnehmer ist berechtigt, eine vom Auftraggeber angefragte Erweiterung des Auftragsumfangs abzulehnen, wenn diese nicht mindestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn vom Auftraggeber beim Auftragnehmer schriftlich bestellt wurde. Para II / 2. dieser Vereinbarung findet entsprechende Anwendung.
3. Dem Auftragnehmer ist für den Fall, dass aus Gründen, die nicht vom Auftragnehmer, seinen gesetzlichen Vertretern und Erfüllungsgehilfen zu vertreten sind, Teile des Caterings durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen, berechtigt, eine Änderung in der Menüzusammensetzung vorzunehmen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich in diesem Fall dafür Sorge zu tragen, dass das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produkts möglichst nahekommt. Falls die notwendige Ersatzbeschaffung beim Wareneinsatz eine Kostensteigerung von mehr als 5 % bedingt, ist der die 5 % übersteigende Kostenanteil durch den Auftraggeber zu tragen.
4. Der durch den Auftraggeber angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Darüber hinaus durch den Auftraggeber bestellte bzw. in Anspruch genommene Leistungen jeglicher Art werden nach tatsächlichem Umfang in Rechnung gestellt. Die tägliche Belieferung des Auftraggebers erfolgt im Rahmen des durch den Auftraggeber dem Auftragnehmer schriftlich erteilten Auftrags. Mengenerhöhungen oder zusätzliche Bestellungen für den jeweils folgenden Messetag können nur bis 10:00 Uhr des Vortages dem Auftragnehmer verbindlich mitgeteilt werden. Spätere Änderungswünsche oder Mengenreduzierungen können nicht berücksichtigt werden. Bei Sonderveranstaltungen (z.B. Standparty, Pressekonferenz o.ä.) verpflichtet sich der Auftraggeber, die finale Speisen- und Getränkeauswahl spätestens sieben Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen.

Bei verspäteter Mitteilung gilt der durch den Auftraggeber ursprünglich angegebene Leistungsumfang als Berechnungsgrundlage.

5. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die für bestellte und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten Preise bzw. der laut jeweils gültiger Preisliste des Auftragnehmers geltenden Preise ohne Abzug zu zahlen. Dies gilt insbesondere auch für vom Auftraggeber bestellte, vom Auftragnehmer veranlasste Zusatzleistungen und etwaige Auslagen des Auftragnehmers, seiner gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsgesellschaften.
6. Die vom Auftragnehmer ausgewiesenen Angebotspreise sind Nettopreise und verstehen sich jeweils zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bis zur Auftragsannahme durch den Auftragnehmer sind alle Angebote freibleibend. Liegen zwischen Vertragsschluss von Auftraggeber und Auftragnehmer und dem Veranstaltungszeitpunkt mehr als 120 Tage, und ist zwischenzeitlich eine Preiserhöhung von Seiten des Auftragnehmers erfolgt, so ist es dem Auftragnehmer gestattet, den erhöhten Leistungspreis vom Auftraggeber zu verlangen.
7. Der Mindestauftragswert beträgt 800 EUR netto pro Messe je Auftraggeber. Zusatzbestellungen und Sonderveranstaltungen kommen dabei nicht zur Anrechnung.
8. Die Erstellung der Schlussrechnung erfolgt unmittelbar nach der Veranstaltung. Der Rechnungsbetrag für inländische Auftraggeber ist sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzüge zur Zahlung fällig. Für nicht in Deutschland ansässige Auftraggeber ist der Rechnungsbetrag unmittelbar nach der Veranstaltung zur Zahlung fällig, entweder mittels Kreditkarte oder in bar. Etwas anderes gilt ausnahmsweise nur dann, wenn dies zwischen den Vertragsparteien vor Durchführung der Veranstaltung schriftlich vereinbart wurde.

IV. Anlieferzeiten und Leihgeschirr

1. Die messetägliche Anlieferung der vom Auftraggeber beim Auftragnehmer jeweils geordneten Bestellungen erfolgt, außer im Falle von gebuchten Sonderveranstaltungen, jeweils ausschließlich zwischen 08:00 und 09:00 Uhr (Frühstück) und 11:00 und 12:00 Uhr (Mittagstour).
2. Alle Anlieferungen zu anderen Zeitpunkten als den in Nr. 1 genannten sind Sonderanfahrten und für den Auftraggeber kostenpflichtig. Der Auftragnehmer ist berechtigt, dem Auftraggeber für jede durch den Auftraggeber veranlasste Sonderanfahrt einen Betrag von jeweils 25 EUR zzgl. USt. in Rechnung zu stellen. Die vorgenannten Regelungen gelten insbesondere auch für Anlieferungen vor Beginn und nach Ende der jeweiligen Messe.
3. Der Auftraggeber verpflichtet sich, ihm vom Auftragnehmer bezogenes Mietgeschirr vor Rückgabe bzw. Abholung von Speiseresten, Servietten etc. zu befreien.

V. Haftung des Auftraggebers für vom Auftragnehmer angemietete und bereitgestellte Gegenstände/Geräte

1. Der Auftraggeber verpflichtet sich, die ihm vom Auftragnehmer vermieteten oder überlassenen Gegenstände und Geräte sorgsam zu behandeln. Er übernimmt die Haftung für an diesen Gegenständen entstandene Schäden für den Zeitraum währenddessen sich diese in seiner Obhut bzw. an seinem Messestand befinden.
2. Werden aufgrund von Fehlbedienungen oder Verunreinigung durch den Auftraggeber oder von Personen, deren Verhalten ihm zurechenbar ist, an vom Auftragnehmer angemieteten oder überlassenen Gegenständen und Geräten, Serviceeinsätzen des Auftragnehmers oder von ihm beauftragter Personen erforderlich, so hat der Auftraggeber die hierbei entstehenden Kosten zu tragen.

VI. Aufrechnung und Abtretung

1. Der Auftraggeber kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Auftragnehmers aufrechnen oder mindern bzw. ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.
2. Die Abtretung oder Verpfändung der dem Auftraggeber gegenüber dem Auftragnehmer zustehenden Ansprüche oder Rechte ist ausgeschlossen. Etwas anderes gilt nur im Fall ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung des Auftragnehmers.

VII. Stornierung, Pflichten, Haftung, Schadensersatz, Verjährung

1. Der Auftraggeber ist berechtigt, den Auftrag bis zehn Werktage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei zu stornieren.
2. Storniert der Auftraggeber den Auftrag zwischen neun und fünf Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, so ist der Auftragnehmer berechtigt, dem Auftraggeber bis zu 50 % der sich aus der Bestellung ergebenden Auftragssumme als pauschalierten Schadensersatz in Rechnung zu stellen.
3. Storniert der Auftraggeber den Auftrag später als fünf Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, so ist der Auftragnehmer berechtigt, dem Auftraggeber 100 % der sich aus der Bestellung ergebenden Auftragssumme als pauschalierten Schadensersatz in Rechnung zu stellen.
4. Die vorgenannten Regelungen geltend jeweils entsprechend bei Reduzierung der Personenanzahl. Dem Auftraggeber bleibt jeweils vorbehalten nachzuweisen, es sei kein Schaden oder jeweils ein erheblich geringerer Schaden als die vorgenannten Pauschalen entstanden.
5. Der Auftragnehmer haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus diesem Vertrag. Schadensersatzansprüche des Auftraggebers sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Auftragnehmer die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Auftragnehmers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Auftragnehmers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes (ProdHaftG) bleiben unberührt.
6. Alle Ansprüche gegen den Auftragnehmer verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig spätestens in fünf Jahren. Die Verjährungskürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen.

VIII. Datenschutz

1. Der Auftraggeber erklärt sich mit der Speicherung seiner Daten durch den Auftragnehmer einverstanden, soweit diese für die ordnungsgemäße Auftragsdurchführung und -abwicklung der Geschäftsbeziehung erforderlich sind. Dabei erklärt sich der Auftraggeber ausdrücklich damit einverstanden, dass diese Daten mit Hilfe automatisierter Datenverarbeitungsanlagen bearbeitet werden. Der Auftragnehmer sichert zu, diese Daten ausdrücklich nur zum vorgenannten Zweck zu verwenden.

IX. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen der Schriftform.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Auftragnehmers.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Auftragnehmers. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand ebenfalls der gesellschaftsrechtliche Sitz des Auftragnehmers.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Knusperbrote



Fenchelsalami & Olive



Gewürzlachs & Senf-Dill

Kuffler's Kruste



Brie & süße Traube



Geflügel-Mortadella & Remoulade

Vinschgerl-Sandwich



Bayerische Camembert-crème & Petersilie



Kernschinken & Cornichon

Aus Kuffler's Backstube



Breze



Quiche Légumes

Fingerfood



Forelle, Meerrettich, Dill



Kalb, Thunfisch, Kaper

Flying Cocktail



Bayerischer Wurstsalat, Regensburger, Gewürzgurke



Maispoularde, Glasnudel, Paprika, Cashew

Kuffler's Konditorei

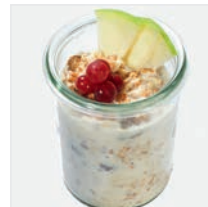


Blechkuchen der Saison, verschiedene Sorten



Mini-Buttercroissant

Frühstücks-Snacks



Bircher Müsli mit Apfel & Beeren



Müsli mit Topfen, Rübensirup & Berberitzen