



Cateringmappe

SÜßES | SALZIGES | GETRÄNKE | PERSONAL

INHALT



| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Seite 3 | Philosophie |
| Seiten 4 bis 6 | Suppen |
| Seiten 7 bis 10 | Salate |
| Seiten 11 und 12 | Hauptspeisen |
| Seiten 13 bis 15 | Bowls |
| Seiten 16 bis 19 | Jour Gebäck und Brötchen |
| Seiten 20 bis 23 | Fingerfood |
| Seiten 24 bis 27 | Nachspeisen und Kuchen |
| Seiten 28 bis 29 | Getränke |
| Seite 30 | Allergene |
| Seite 31 | diverse Preise |
| Seite 32 | Zertifizierungen |
| Seiten 34 bis 36 | AGB |
| Seite 37 | Impressum |

UNSERE PHILOSOPHIE



ZERO WASTE CATERING – unsere Umwelt ist uns wichtig

Das bedeutet für JEDES Catering:

Sämtliche bei uns bestellten Speisen und Getränke werden in Porzellan- oder Glasgeschirr angerichtet.

Geliefert wird das Catering in Mehrweg-Transportboxen. Diese sind in verschiedenen Ausführungen im Einsatz:

- Standard Transportboxen
- Kühltransportboxen
- Beheizte Warmhalteboxen

Das gesamte Verpackungsmaterial wird am Ende der Veranstaltung wieder abgeholt und bei uns in der Erbsenzählerei gereinigt und für die nächste Veranstaltung wieder vorbereitet.

Es kann vorkommen, dass in Schüsseln abgefüllte Speisen mit Folie abgedeckt werden. Ebenfalls verwenden wir aus hygienischen Gründen Einweghandschuhe.

Dies ist tatsächlich der einzige Müll, welcher bei einem von uns durchgeführten Catering entsteht.

SUPPEN IM GLAS

01-2023



Suppen – unsere Spezialität

Unsere basischen Suppen sind schon immer unser „Kerngeschäft“ und unser Aushängeschild.

Wir bereiten unsere Suppen täglich frisch und nur aus den besten BIO Zutaten zu. Es kommen weder Geschmacksverstärker noch Farbstoffe zum Einsatz.

Eine schonende und kurze Zubereitungszeit sowie rein pflanzliche Inhaltsstoffe (außer bei der Gurkenkaltschale) garantieren eine gute Verträglichkeit und einen hohen Vitamin- und Nährstoffgehalt.

Bestellbar ab 10 Stk. pro Sorte

SUPPEN IM GLAS

01-2023



kalte Suppen:

- **Gazpacho** (L) – kalte würzige Tomatensuppe
 - Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Chili, Sonnenblumenöl, Gewürze
- **Gurkenkaltschale** (G) – mit frischer Dille
 - Schlangengurke, Joghurt, Buttermilch, Zwiebeln, Dille, Gewürze

Warme Suppen:

- **Erbsensuppe** (L) - mit frischer Petersilie
 - Spalterbsen, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Petersilie, Gewürze
- **Paradeisersuppe** (L) – mit frischem Basilikum
 - Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Basilikum, Gewürze
- **Erdäpfelsuppe** (L) – mit Kümmel
 - Erdäpfel, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Kümmel, Gewürze
- **Kürbissuppe** (L) – mit Ingwer
 - Kürbis, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Ingwer, Gewürze

SUPPEN IM GLAS UND PASSENDES



Suppen werden in folgenden Größen geliefert:

| | | |
|-------------|-----------------------------|--------|
| Vorspeise | ca. 0,25lt (im Schraubglas) | € 4,10 |
| Hauptspeise | ca. 0,40lt (im Bügelglas) | € 5,20 |

zusätzlich kann Folgendes bestellt werden:

- 1 Stk BIO **Frankfurter** (Suppeneinlage) € 1,90
- 1 Stk BIO **Debreziner** (Suppeneinlage) € 2,30

- Scheibe weißes **Dinkelbrot** € 0,90
- Scheibe **glutenfreies Brot** € 1,30
- Scheibe schwarzes BIO **Roggenbrot** € 0,90
- **BIO-Jourgebäck** pro Stk € 1,30



Salate – als Beilage oder als Hauptgericht

Salate sind eine großartige Alternative zu schweren und fettreichen Speisen.

Ich lasse mich bei meinen Salatrezepten immer vom Hauptbestandteil leiten und baue dann, sowohl die Zubereitung, wie auch alle anderen Zutaten, darum auf.

Die Salate sind – wie alle anderen Speisen auch – sehr schonend zubereitet und die Zutaten bleiben – soweit möglich – in unverarbeitetem Zustand. Das garantiert einen hohen Nährstoff- und Vitamingehalt.

Bestellbar ab 10 Stk. pro Sorte

SALATE
IM GLAS ODER
IN DER SCHÜSSEL



zur Auswahl stehen:

- **Linsensalat mit Gurke und Karotte**
 - Belugalinsen, Schlangengurken, Karotten, schwarzes Balsamico Dressing
- **bunter Cous Cous Salat (A/L)**
 - Cous Cous, Paprika, Staudensellerie, Jungzwiebeln, Zitrusfrüchte, Kräuter, Gewürze
- **Naturreissalat mit Apfel und Marille (L)**
 - Naturreis, getrocknete Marille, Apfel, Paprika, Staudensellerie, Apfelessig dressing
- **Zucchini-Tomaten-Salat mit Cashews (H)**
 - gebratene Zucchini, Tomaten, Jungzwiebeln, Radicchio, Cashewkerne, weißes Balsamico Dressing

SALATE
IM GLAS ODER
IN DER SCHÜSSEL



- **Pasta Salat** (A/C/G/H)
 - Torchiette, grünes Pesto, Kirschtomaten, Grana
- **Buchweizensalat mit Feta** (G)
 - Buchweizen, Kohlrabi, Zuckerschoten, Kirschtomaten, Jungzwiebeln, Feta, Dressing
- **Rindfleischsalat mit Zwiebel und Paprika**
 - gekochtes Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Staudensellerie, Tomatenvinaigrette
- **Hühnersalat mit Pasta** (A/C)
 - Spirelli, gebratene Hühnerbrust, Mais, Erbsen, Currymayonnaise

SALATE IM GLAS ODER IN DER SCHÜSSEL



folgende Größen stehen zur Auswahl:

Vorspeise ca. 150g (im Schraubglas)
Hauptspeise ca. 300g (in der Schüssel)

| Preise | Vor | Haupt |
|---------------|--------|--------|
| vegan | € 4,20 | € 7,20 |
| vegetarisch | € 4,60 | € 7,60 |
| mit Fleisch | € 5,20 | € 8,20 |

SALATE
IM GLAS ODER
IN DER SCHÜSSEL



Um unsere hohen Ansprüche an Qualität und Optik auch bei den Hauptspeisen beibehalten zu können, ist die Auswahl aktuell auf einige „Ofengerichte“ beschränkt.

Diese werden immer – je nach Situation vor Ort – entweder mit gemischtem Blattsalat oder mit Chinakohl in Dressing deinen Gästen angeboten.

Aufgrund der Formgröße sind diese Hauptspeisen ausschließlich in 15er Schritten bestellbar.

HAUPTSPEISEN MIT SALAT



Folgende Varianten stehen zur Auswahl:

Lasagne klassisch mit Tomatensauce, Bechamel, überbacken
 vegan, vegetarisch oder mit BIO gemischtem Faschiertem

Gratinierte Käsespätzle
 Vegetarisch oder mit BIO Speck

Grüne Lasagne mit Spinat und Kohlrabi, überbacken
 Vegan oder vegetarisch

Maccharoniauflauf mit Erbsen und Edamame, überbacken
 vegan oder vegetarisch

| | | |
|-----------------|-------------|---------|
| vegan | pro Portion | € 11,20 |
| vegetarisch | pro Portion | € 10,20 |
| mit BIO Fleisch | pro Portion | € 14,20 |

**HAUPTSPEISEN
 MIT SALAT**

BOWLS IM GLAS ODER IN DER SCHÜSSEL



Unter „Bowl“ verstehen wir eine **Schüssel**n voller (gut durchdachter) **Lebensmitteln**, welche eine **komplette Mahlzeit** darstellen und warm oder auch kalt genossen werden können.

Eine Bowl besteht immer aus folgenden Komponenten:

- Basis (Reis, Buchweizen,)
- Gemüse (hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt)
- Proteinen (in Form von Hülsenfrüchten, Halloumi, Fleisch,...)
- Toppings (bei uns in Form von g'schmackigen Cremes)
- Kräuter oder Micro Greens (Erbsenschoten,..)
- Dressing (bei uns wird die Basis damit Aufgepeppt)

Bestellbar ab 10 Stk. pro Sorte

BOWLS IM GLAS ODER IN DER SCHÜSSEL



zur Auswahl stehen:

- **Rainbow Bowl (E/H)**
 - Naturreis in Erdnussdressing, Mais, Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, Zucchininudeln, Hummus, Sprossen, Körner
- **Kiss of Vishnu Bowl (H/L)**
 - Basmatireis in Kokos-Curry-Dressing, Karotten, Linsen, Zuckerschoten, Paprika, Hummus, Sprossen, Körner
- **Styria Bowl (H)**
 - Buchweizen in Kürbiskern dressing, Süßkartoffeln, Käferbohnen, Karfiol, Erbsen, Kürbiscrème, Sprossen, Körner
- **Bunte Halloumi Bowl (H)**
 - Roter Reis in Honigdressing, gebratener Halloumi, Paprika, Tomaten, Erbsen, Ofenkürbis, Cashews, Haselnüsse,
- **Chicken Oriental Bowl (A/H)**
 - Gewürz Cous Cous, gebratene BIO-Hühnerbruststreifen, Paprika, Broccoli, Süßkartoffeln, Muhammara, Hanfsamen

BOWLS
IM GLAS ODER
IN DER SCHÜSSEL



folgende Größen stehen zur Auswahl

Kleine Bowl
Hauptspeise

ca. 220g (in der Schüssel)

ca. 440g (in der Schüssel)

Preise

vegan
vegetarisch
mit Fleisch

klein

€ 7,10

€ 9,20

€ 10,30

groß

€ 10,20

€ 12,30

€ 14,50



Jour Gebäck entspricht dem „normalen Gebäck“ - allerdings um einiges kleiner. Perfekt als Ergänzung zu einem Fingerfood Buffet, da sich deine Gäste mehrere davon nehmen und die große Auswahl genießen können.

folgende Sorten Gebäck stehen zur Auswahl

- BIO Jour Semmel
- BIO Jour Kornspitz
- BIO Jour Kürbiskernweckerl
- BIO Jour Salzstangerl
- BIO Roggenbrot
- BIO Französisches Baguette

Bestellbar ab 10 Stk. pro Sorte

JOUR GEBÄCK
DER KLEINE BRUDER
VOM KORNSPITZ

und Brötchen



KATEGORIE 1 - vegan

- Kürbisaufstrich, Kürbiskerne und Salat (H)
 - Ofenkürbis, Cashews, Öle, Kürbiskerne
- Hummus, sonnengetrocknete Tomaten und Rucola (N)
 - Kichererbsen, Sesampaste, Öle, Gewürze
- Bohnenaufstrich, rote Zwiebeln und Kresse
 - rote Bohnen, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter
- rote Rüben Hummus, Chioggia Rübe, Sonnenblumenkerne (N)
 - Kichererbsen, Sesampaste, Öle, Gewürze, Rote Rüben Salat

KATEGORIE 2 - vegetarisch

- Emmentaler, Paprika und Salat
- Camembert, Preiselbeeren, Rucola
- hausgemachter Eiaufstrich, Schnittlauch, Gurkerl (C)
 - Ei, Öl, Senf, Zitrone, Salz, Senfsaat

JOUR GEBÄCK
DER KLEINE BRUDER
VOM WECKERL

und Brötchen



KATEGORIE 3

- Schinken, Butter, Gurkerl und Senf
- Speck, Butter, frischer Kren

SPECIAL JOURSEMMERL

- hausgemachte Fleischlaibchen mit Senf
- BIO Leberkäs mit Gurkerl (M)
- BIO Käseleberkäse

JOUR GEBÄCK
DER KLEINE BRUDER
VOM SALZSTANGERL

und Brötchen



KATEGORIE 1 ab 10 Stk sortenrein
im Jour Gebäck oder als Brötchen á € 3,20

KATEGORIE 2 ab 10 Stk sortenrein
im Jour Gebäck oder als Brötchen á € 3,40

KATEGORIE 3 ab 10 Stk sortenrein
im Jour Gebäck oder als Brötchen á € 3,70

SPECIAL JOUR ab 10 Stk sortenrein á € 3,70

JOUR GEBÄCK UND BRÖTCHEN

FINGERFOOD EINFACH NEHMEN UND ESSEN



Ein Fingerfoodbuffet ist eine Variante, bei welcher kein Besteck nötig ist – die Gäste nehmen einfach die Speisen auf einen Teller und können diese „mit den Fingern“ essen – nicht jedermanns Sache, aber relativ unkompliziert.

Gefülltes Jour Gebäck bzw. Brötchen sind eine klassische Ergänzung zu einem Fingerfoodbuffet.

Auf den nächsten Seiten schlagen wir euch noch weitere Speisen vor, welche sich großartig eignen.

Bestellbar ab 10 Portionen pro Sorte

FINGERFOOD EINFACH NEHMEN UND ESSEN

01-2023



Vegane Snacks mit Dip

- **2 Stk Grünkernlaibchen mit Karotte** (A/L) – dazu Melanzanisalsa
 - Grünkern, Zwiebeln, Sellerie, Karotte, Gewürze
 - Melanzani, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Tomate, Kräuter, Gewürze, Öle
- **2 Stk Polentasticks mit Rosmarin** (L) – dazu Muhammara (A/H)
 - Polenta, Rosmarin, Olivenöl, Gewürze
 - Walnüsse, Couscous, Paprika, Tomaten, Gewürze,
- **2 Stk Falafel** (A) mit Hummus (A/N)
 - Kichererbsen, Öle, Kräuter, Gewürze
 - Kichererbsen, Knoblauch, Öle, Tahin, Gewürze, Salz
- **Zitronen-Kräuter-Kürbis aus dem Backrohr** – mit Kräuterdip
 - Butternusskürbis, Kräuter, Zitrone, Gewürze, Öle
 - Sojajoghurt, Kräuter, Gewürze, Zitrusfrüchte

CATERING MAPPE

21

FINGERFOOD EINFACH NEHMEN UND ESSEN

01-2023



Vegetarische Snacks mit Dip

- **2 Stk Hirsesnitten** mit Senf-Käse-Kruste (A/G/L) – mit Kräuterrahm (G)
 - Hirse, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Senf, Bergkäse, Gewürze
 - Sauerrahm, Zitrusfrüchte, Gewürze, Kräuter
- **2 Stk Karfiol-Parmesan-Kroketten** (A/C/G)
 - Karfiol, Kartoffeln, Ei, Käse, Mehl, Paniermehl, Gewürze, Sonnenblumenöl
- **1 Stk Spinat-Feta-Schnecke** (A/C/G/N) - mit Kräuterrahm (G)
 - Blätterteig, Feta, Spinat, Paprika, Ei, Sesam
 - Sauerrahm, Zitrusfrüchte, Gewürze, Kräuter

CATERING MAPPE

22

**FINGERFOOD
EINFACH NEHMEN
UND ESSEN**

01-2023



veganes Fingerfood

ab 10 Stk. Pro Sorte

pro Portion € 3,10

vegetarisches Fingerfood

ab 10 Stk. Pro Sorte

pro Portion € 3,80



Alle unsere angebotenen Kuchen und Mehlspeisen werden nur aus den besten Zutaten in unserer hauseigenen Backstube hergestellt.

Von jedem angebotenen Kuchen stehen 3 verschiedene „Ausführungen“ zur Auswahl

- **Ganzer Kuchen** – wird im Stück geliefert – nicht portioniert oder geschnitten, nicht auf Platten gelegt
- „normales“ Stück
- **Menügröße** in etwa ½ Stück

Bestellbar ab 10 Stk. pro Sorte oder 1 ganze Torte

KUCHEN UND MEHLSPEISEN



Apfelkuchen (A/G) nach Oma's Originalrezept

Mehl, Zucker, Butter, Äpfel, Zimt

| | |
|-----------------------------|---------|
| ganzer Kuchen rund 10 Stück | € 34,00 |
| normales Stück | € 3,80 |
| Menüstück | € 2,80 |

Kakao Bananen Kuchen

Bananen, Buchweizenmehl, Zucker, Kakao, Rum, Öl, Wasser, Backpulver

| | |
|-------------------------------|---------|
| ganzer Kasten Kuchen 10 Stück | € 34,00 |
| normales Stück | € 3,80 |
| Menüstück | € 2,80 |

mallorquinische Mandeltorte (C)

Mandeln, Ei, Zucker, Zimt, Limette, Himbeere

| | |
|--------------------------------|---------|
| ganze Torte rund 24cm 10 Stück | € 39,00 |
| normales Stück | € 4,20 |
| Menüstück | € 3,20 |

**KUCHEN
UND
MEHLSPEISEN**



saftige Schokotorte (C/G)

Butter, Margarine, Zucker, glutenfreie Mehle, Ei, Schokolade, Kakaopulver, Kaffee, Marille, Schlagobers

| | |
|---------------------------------|---------|
| ganze Torte rund 24 cm 10 Stück | € 39,00 |
| normales Stück | € 4,20 |
| Menüstück | € 3,20 |

Waldviertler Mohntorte (C/M)

Mohn, Haselnüsse, Ei, Zucker, Rum, Zimt, Zitrone, Schokolade, Ribisel

| | |
|---------------------------------|---------|
| ganze Torte rund 24 cm 10 Stück | € 39,00 |
| normales Stück | € 4,20 |
| Menüstück | € 3,20 |

flaumige Topfentorte (A/C/G)

Mehl, Butter, Zucker, Topfen, Ei, Zitrone

| | |
|---------------------------------|---------|
| ganze Torte rund 24 cm 10 Stück | € 39,00 |
| normales Stück | € 4,20 |
| Menüstück | € 3,20 |

KUCHEN UND MEHLSPEISEN



Chiapudding mit Fruchtkompott

Chiasamen, Pflanzenmilch, Zucker, Zimt, saisonale Früchte

im Glas ab 10 Stück - pro Stk € 3,50

gerührter Sauerrahm mit Fruchtkompott ^(G)

Sauerrahm, Zucker, Zitrone, Limette, saisonale Früchte

im Glas ab 10 Stück - pro Stk € 3,50

KUCHEN
UND
MEHLSPEISEN

GETRÄNKE HAUSGEMACHT IN DER MEHRWEGFLASCHE

01-2023



Unsere hier angebotenen Getränke (mit Ausnahme des Mineralwassers) werden allesamt in wiederverwendbaren Glasflaschen mit Schraubverschluss mit einem Volumen von 0,25lt geliefert.

Die verwendeten Zutaten sind zu 100% biologisch und von ausgesuchten Lieferanten.

Dein Lieblingsgetränk ist nicht dabei oder du benötigst einen Drink in speziellen Farben?

Vermerke dies einfach in deiner Anfrage – wir finden fast immer eine Lösung!

Bestellbar ab 10 Flaschen pro Sorte (ausgenommen Mineralwasser)

GETRÄNKE
HAUSGEMACHT IN DER
MEHRWEGFLASCHE



| | |
|------------------------------------|--------|
| BIO Apfelsaft | € 2,70 |
| BIO Apfel-Karottensaft | € 2,70 |
| BIO Traubensaft weiß | € 2,70 |
| BIO Traubensaft rot | € 2,70 |
| BIO Frucht Smoothie | € 3,20 |
| BIO Green Smoothie | € 3,20 |
| BIO Eistee Grün | € 2,50 |
| BIO Eistee Zitrone | € 2,50 |
| Mineralwasser mit oder ohne 0,33lt | € 2,00 |

ALLERGENE



- A - Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H - Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien usw. und Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite in bestimmten Konzentrationen
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

DIVERSE PREISE

PERSONALKOSTEN

Pro Stunde stellen wir € 55,00 in Rechnung.

Dies betrifft: Buffetbetreuung, Vertragen, Aufbau, Abbau, Wartezeit,.....

Verrechnet wird im ½ Stunden Takt.

KOSTEN FÜR GLÄSER, PLATTEN UND FLASCHEN

Das gesamte Equipment ist als Leihgabe zu verstehen. Bei Verlust oder Bruch werden folgende Beträge in Rechnung gestellt:

| | |
|---------------------|---------|
| Besteck pro Stück | € 1,00 |
| Gläser aller Art | € 2,00 |
| Schüsseln aller Art | € 10,00 |
| Platten aller Art | € 25,00 |

weitere Preise in den AGB's

LIEFERKOSTEN

Die Lieferkosten werden nach tatsächlichen Zeitaufwand berechnet.

Folgende Rechnung wird angestellt:

Fixbetrag: €19,00

je begonnene 15 Minuten: €11,00

ABRECHNUNG

50% der zu erwartenden Kosten sind 14 Tage vor der Veranstaltung fällig.

Der Restbetrag inklusiver allgefallener

Mehrkosten 5 Werktage nach

Rechnungslegung nach der Veranstaltung.

MEHRWERTSTEUER

Alle hier angeführten Preise verstehen sich als Nettopreise **exklusive** der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ZERTIFIZIERUNGEN



BIO ZERTIFIZIERUNG

75% der landwirtschaftlich hergestellten Lebensmittel werden in BIO Qualität verwendet. Tatsächlich sind es bei uns sogar um die 90%.



GEPRÜFT

Regelmäßige Kontrollen garantieren euch die Einhaltung der gesetzlichen Standards.



PARTNERBETRIEB

Wir erfüllen alle Kriterien, welche für die Ausrichtung eines Öko Events erforderlich sind und sind entsprechend als Partnerbetrieb geeignet.



CO2 NEUTRAL

durch Kompensation
Durch Reduktion unseres CO2 Ausstoßes fallen aktuell nur noch ca 16 Tonnen CO2 pro Jahr an. Diese werden über zertifizierte Projekte kompensiert.

ALLGEMEINE CATERINGREGELN

1. das Angebot

- a. Diese Cateringmappe stellt unser aktuelles Cateringangebot dar – solltest du jedoch spezielle Wünsche für deine Gäste haben, welche mit diesem Angebot nicht abgedeckt sind, dann schreib uns einfach eine Mail. Wir werden unser Möglichstes tun deine Wünsche zu erfüllen.
- b. Schreib und Satzfehler vorbehalten – endgültige Preise und Bedingungen findest du in deinem schriftlichen Angebot.

2. die Auftragserteilung

- a. Anfragen werden – nach Prüfung der Verfügbarkeit – innerhalb von 48 Stunden zu- oder abgesagt.
- b. Nach Zusendung des Angebotes ist das entsprechende Datum unsererseits für 5 Werktage reserviert. Erfolgt innerhalb dieser Frist keine Auftragserteilung bzw. Anzahlung (50% des zu erwartenden Rechnungsbetrages) verfällt die Reservierung.

3. das Buffet

- a. Das Buffet wird von unseren Mitarbeitern komplett aufgebaut, die Speisen werden genau ausgeschildert. Die Buffetbeschilderung erfolgt mit Ausweisung der Allergene. Eine Buffetbetreuung ist nur durch Buchung eines Mitarbeiters vorgesehen.
- b. Getränke werden in wiederverwendbaren RePET oder Glasflaschen mit Schraubverschluss gekühlt angeliefert.
- c. Warme Speisen werden in einer entsprechenden HotBox angeliefert und sind nach Buffetaufbau für den sofortigen Verzehr gedacht, um die entsprechende Qualität gewährleisten zu können.
- d. Kalte Speisen werden in einer entsprechenden Kühlbox angeliefert und sind nach Buffetaufbau für den sofortigen Verzehr gedacht, um die entsprechende Qualität gewährleisten zu können
- e. Kuchen werden in Transportboxen angeliefert und vor Ort auf Platten gelegt und sind problemlos bis zum Ende der gesamten Veranstaltung in bester Qualität für den Verzehr geeignet.
- f. Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr gedacht – nach 2 Stunden kann keine Garantie für einwandfreie Qualität bezüglich Geschmack und Optik abgegeben werden. Konsumiert können sie ohne Bedenken bis zum Ende des Tages werden.

ALLGEMEINE CATERINGREGELN

4. die Kosten und Bezahlung

- a) Nach Auftragserteilung sind innerhalb von 5 Tagen 50% des zu erwartenden Rechnungsbetrages fällig. Hierfür wird eine „Anzahlungsrechnung“ gestellt. Der Restbetrag zuzüglich entstandener Zusatzkosten (exakte Lieferkosten, Wartezeiten, Geschirr, ...) werden nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt und sind innerhalb von 5 Tagen nach Rechnungslegung fällig.
Das gesamte retournierte Geschirr bzw. das Equipment wird aus Zeitgründen nicht vor Ort kontrolliert, sondern in der Küche der Erbsenzählerei während der Reinigung.
- b) Da die Erbsenzählerei regulär an Wochenenden geschlossen ist, erlauben wir uns, bei Buchung eines Caterings an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen einen 15%igen Zuschlag auf Speisen, Getränke sowie Liefer- und Abholkosten zu verrechnen.
- c) Sämtliche Speisen und Getränke werden in Glas- bzw. Porzellanbehältern geliefert.
Folgende Kosten fallen pro nicht retourniertem, nicht komplettem bzw. beschädigtem Stück an
- | | |
|------------------------------------|---------|
| Besteck pro Stück | € 1,00 |
| Glas aller Art | € 2,00 |
| Schüsseln – diverse Sorten | € 10,00 |
| Servierbesteck je Teil | € 10,00 |
| Platte für Kuchen oder Jour Gebäck | € 25,00 |
- weitere Equipment auf Anfrage
- d) Die Lieferkosten werden nach tatsächlichem Zeitaufwand verrechnet. Fixbetrag € 19,00 plus € 11,00 pro angefangenen 15min.
Bei Selbstabholung und vorgereinigter Retournierung des Geschirrs entfallen die Lieferkosten.
- e) Die Abholung des Geschirrs erfolgt am gleichen Tag zu einem vereinbarten Zeitpunkt.
Bei Wartezeiten werden pro angefangener halber Stunde € 27,50 in Rechnung gestellt.
- f) Alle Preise verstehen sich als Nettopreise **exklusive** der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ALLGEMEINE CATERINGREGELN

5. die Lieferung und der Aufbau

- a. Unser Liefergebiet erstreckt sich innerhalb des „Wiener Gürtels“ – umfasst entsprechend die Bezirke 1 bis 9.
- b. Die Lieferung erfolgt so, dass das Buffet zum gewünschten Zeitpunkt für die Gäste zur Verfügung steht. Änderungen der vereinbarten Zeiten sind bis maximal 24 Stunden vor der Veranstaltung möglich.
- c. Sollte es zu Wartezeiten kommen, werden diese mit € 27,50 pro angefangener Stunde in Rechnung gestellt. Abgerechnet im 30 Minuten Takt.
- d. Sollten Buffets für mehrere Zeitpunkte benötigt werden (Vormittagsjause, Kuchen, Mittagessen, Nachmittagsjause) werden die Speisen für unterschiedliche Verabreichungszeiten, soweit möglich, gemeinsam geliefert bzw. abgeholt, um die Lieferkosten so gering wie möglich zu halten.
Hierfür ist eine genaue Planung und Koordination erforderlich.
- e. Die Lieferung erfolgt CO2 Neutral – soweit möglich mit dem Lastenrad. Bei Großaufträgen müssen wir leider auf Lieferwägen anderer Art zurückgreifen. Der angefallene CO2 Ausstoß wird allerdings bei unserer jährlichen Kompensationsberechnung berücksichtigt und entsprechend abgegolten.
- f. Wir verwenden grundsätzlich Glasbehälter und RePET Behälter. Sollte es aus welchen Gründen auch immer, nicht möglich sein, diese Verpackungen zu verwenden entsteht kein Anspruch auf solche Verpackungen. Alle Schäden, welche im Zusammenhang mit unseren Verpackungen entstehen, stellen keinerlei Rechtsanspruch auf Entschädigung oder Wiedergutmachung dieser Schäden gegenüber des Kunden oder Dritter dar.

6. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Webseite (Bilder, Fotos, Texte, Videos) unterliegen dem Urheberrecht. Bitte frage uns bevor du die Inhalte dieser Website verbreiten, vervielfältigen oder verwerten wie zum Beispiel auf anderen Websites erneut veröffentlichen möchtest. Falls notwendig, werden wir die unerlaubte Nutzung von Teilen der Inhalte unserer Seite rechtlich verfolgen. Solltet du auf dieser Webseite Inhalte finden, die das Urheberrecht verletzen, bitten wir dich, uns zu kontaktieren.

VIELEN DANK FÜR DEIN
INTERESSE AN UNSEREM
ANGEBOT

die Erbsenzählerei
AT-BIO-401

Pilgramgasse 2
1050 Wien

ATU64539547

tel: 01 58 13 103

mail: office@die-erbsenzählerei.at

web: www.die-erbsenzählerei.at

FB: die Erbsenzählerei

Insta: die_erbsenzählerei

für den Inhalt verantwortlich:
Joachim Ivany

Schreib- und Satzfehler vorbehalten