

Cateringkatalog 2021/2022

Schön, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

In dem Ihnen vorliegenden Katalog haben wir wieder eine Vielzahl an neuen Ideen umgesetzt.

Lassen Sie sich von unserer kreativen Küche überraschen:

Wir kommen mit einer frischen Brise vom Mittelmeer, erfüllen das Haus mit herrlich exotischen Gerüchen aus Persien und erwärmen die Gemüter mit der gutbürgerlichen Gastlichkeit unserer Heimat.

Dem guten Geschmack – Ihrem Geschmack - sind keine Grenzen gesetzt.

Für Grillfeste, Empfänge, Messe- & Seminarverpflegung bieten wir Ihnen alles, was sie von einem modernen Cateringbetrieb erwarten. Von der Ausstattung, Mobiliar, Verleih von Geschirr, Personal bis hin natürlich zum Essen in Form von Buffets, Fingerfood & Canapés, Brötchen und/oder Menü´s.

Unser ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis wird Sie dabei ebenso begeistern wie unsere angebotenen Speisen, die von uns hausgemacht sind und exklusiv für Ihr Fest hergestellt werden.

Unsere Lieferanten werden von uns sorgfältig ausgewählt.

Wir legen größten Wert auf qualitativ hochwertige Rohstoffe.

Gerne beraten wir Sie auch ganz individuell und persönlich in unseren Räumlichkeiten sowie an Ihrem Veranstaltungsort, denn Ihre Vorstellungen und unsere Erfahrungen, werden zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Wir sind ein Cateringbetrieb, der die komplette Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung übernehmen kann. Wir suchen mit Ihnen nach der richtigen Location, stellen Sie mit der nötigen Partyzubehör aus, vermitteln Ihnen Musiker und Künstler und sorgen natürlich für den richtigen kulinarischen Rahmen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Vorbereitung Ihrer Feier

und freuen uns von Ihnen zu hören. Wir machen (fast) alles möglich!

Mit g a s tfreundlichen Grüßen

Ihre Familie Goldberg

& das Team vom Catering -Zwickau

Alle Preise incl. der gesetzl. MwSt.

Die Gluten-& Lactosefreie Zubereitung unserer Speisen ist nach individueller Absprache problemlos möglich.

• **Schnittchen, Canapé & Wraps**

Schnittchen/Canapés -

üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse
edlem Braten, Kassler, Hackepeter, Schinken, Salami,
Schnittkäse, Camembert, Lachs uvm.

Stck 2,30 €

1/2 Brötchen

üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse
edlem Braten, Kassler, Hackepeter, Schinken, Salami,
Schnittkäse, Camembert, Lachs uvm

Stck 2,60 €

Wraps 15cm ab 12 Stck

üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse

Vegetarisch/ Stck

Stck 3,50 €

Fleisch/ Stck

Stck 4,50 €

• **Arrangement für Empfänge / Tagungen**

Arrangement für Empfänge/ Tagungen I

p.P. 10,90 €

- p.P. 3 Schnittchen/Canapés - üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse, edlem Braten, Kassler, Schinken, Salami, Schnittkäse, Camembert, Lachs uvm.
- p.P. 3 Stck. hausgebackenen Kuchen

Arrangement Empfänge/ Tagungen II

p.P. 16,80 €

- p.P. 3 Schnittchen/Canapés - üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse, edlem Braten, Kassler, Schinken, Salami, Schnittkäse, Camembert, Lachs uvm.
- p.P. 3 Stck. hausgebackenen Kuchen
- p.P. 1 Suppe 280 ml z.B.
 - . Soljanka mit Baguette
 - . Gulaschsuppe
 - . bunter Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch

Herzhaft & Deftig

p.P. 13,70 €

3 halbe Brötchen verschieden belegt,
dazu einen Eintopf 300ml. Ihrer Wahl z.B:

- . Soljanka mit Baguette
- . Gulaschsuppe
- . Erbsensuppen-Eintopf mit Wienerscheiben
- . Tomatencremesuppe mit Reis und Fleischklößchen
- . cremige Kartoffelsuppe mit Wienerscheiben
- . ungarische Gulaschsuppe mit Paprika
- . bunter Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch
- . Chili con carne mit Creme fraîche

• **Fingerfood warm & kalt**

Fingerfood-Buffer KALT ab 10 Pers

p.P. 8 Teile

p.P. 19,90 €

- Lachsrollchen auf Pumpnickeltaler
- Krabbencocktail in der Fingerfoodschale
- Mini-Mozzarella mit Cocktailtomaten in der Fingerfoodschale
- Entenbrust auf Gersterbrot
- Emmentalerkäsewürfel
- Indische Frischkäsecrem auf Vollkornbrot
- Ingwer-Möhrensticks mit Parmaschinken
- Vollkornhäppchen mit Meerrettichcreme und Schinken

Fingerfood-Buffer Warm ab 10 Pers

p.P. 8 Teile

p.P. 19,90 €

- Yakitorispieße in Orangenmarinade
- Schnitzelchen in der Kartoffel-Zwiebel-Knusperhülle
- Feuerbällchen
- Riesengarnelen mit Zitronengras 2 Stck p.P.
- Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Birnenchutney
- Blumenkohl nuggets
- Maultaschen im Kräutersud
- Minikartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

• **MENÜ - WARM I ab 10 Pers.**

p.P. 17,90 €

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit Zwiebelsoße
- Hähnchenbrustmedallions mit Pfirsichspalten und Käse
- Chili con carne
- Gemüsereis
- Käsespätzle
- Bratkartoffeln

• **MENÜ - WARM II ab 10 Pers.**

p.P. 19,90 €

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit Blattspinat & Gorgonzolacreme cratiniert
- Hähnchenbrustmedallions mit frischen Champignons
- Rinderroulade mit reichlich Soße und Burgunderkraut
- Bratkloß
- Grillgnocchi
- Hobelnudeln

• **Buffet - PREISWERT & GUT ab 10 Pers.**

p.P. 18,90 €

Kaltanteil:

- Käsebrett- belegt mit Schnittkäse, Brie, Schimmelkäse dekoriert mit Südfrüchten
- Räucherlachsplatte mit halben Eiern und Zitrone
- Salatplatte- Chinakohl, Gurke, Tomate, Blattsalat
- Butter dekorativ arrangiert
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Warmanteil:

- Thüringer Rostbrätel
- Hähnchendrumsticks
- Blumenkohlröschen, Kartoffeltaler mit Käse und Hollandaise überbacken

• **Buffet - RUSTIKA ab 20 Pers.**

p.P. 24,90 €

Kaltanteile:

- Schinken-& Salamiplatte reichhaltig mit Früchten garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit Weintrauben,
- Fischplatte– Lachs, versch. Räucherfischspezialitäten, halbe Eier
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Spanferkelrollbraten mit Ananassauerkraut
- Schnitzeln vom Schwein
- Hähnchenhaxen gegrillt
- Bratkartoffeln

• **Buffet- CLASSIC I ab 15Pers.**

p.P. 21,90 €

Kaltanteile:

- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Räucherlachsplatte mit ½ Eiern
- Bunte Salatplatte der Saison
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustmedallions mit Pfirsichspalten und Käse
- Lachscarree ´s mit Blattspinat und Sahnesoße
- Kräutersahnekartoffeln
- Reis

• **Buffet- CLASSIC II ab 15Pers.**

p.P. 25,90 €

Kaltanteile:

- Salami, Schinken, Braten, geräucherte Lende reichhaltig mit Früchten garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Fischplatte– Lachs, versch. Räucherfischspezialitäten, Kaviareier
- Tomate mit Mozzarella und Ruccola
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustmedallions mit Pfirsichspalten und Käse
- Wildschweinkeule mit Burgunderkraut
- Lachscarree ´s mit Blattspinat und Sahnesoße
- Bratkloß
- Gemüsereis

• **Buffet- FAMILIE ab 15Pers.**

p.P. 26,90 €

Kaltanteile:

- Schinken, Braten, ungarische Salami reichhaltig mit Früchten & Gemüse garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit Ananas, Weintrauben,
 - Fischplatte– Lachs, Räucherfischspezialitäten, Kaviareier
 - Tomate mit Mozzarella an dekorativen Blattsalaten und Balsamicoreme
 - Buttervariation mit Motiv
 - Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Zwiebel-Champignons
- Hähnchenbrustmedallions mit Ananasscheiben und Käse cratiniert
- Rinderbraten mit reichlich Soße
- Spargel weiß mit Sc. Hollandaise
- Lachscarree ´s auf Grillgemüse
- Kartoffelschupfnudeln
- Bratkloß

• **Buffet-KULINARISCH ab 15 Pers.**

p.P. 28.90 €

Kaltanteile:

- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Käsefingerfood-z.B. Obazda auf Vollkornaltern, Meerrettichcreme auf Pumpernickel, Sesamcurrycreme auf Roggenbrot
- Fischplatte– Lachs, versch. Räucherfischspezialitäten, Kaviareier,
- Geflügelsalat fruchtig/pikant
- Eiersalat herzhaft/deftig
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Bauernsalat mit Thunfisch
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit gebutterten Waldpilzen
- Putenbruststeaks mit Tomate, Mozzarella, Basilikum
- zarter Rinderbraten mit Burgunderkraut
- Pangasiuscarree auf Grillgemüse
- Kartoffelcratin

• **Buffet-EXKLUSIV-ab 20 Pers.**

p.P. 32.90 €

Kaltanteile:

- Aufschnittplatte – Schinken, Salami, Braten, geräucherte Lende reichhaltig mit Früchten garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Käsefingerfood – z.B. Roquefortcreme auf Birnenspalten, Obazda auf Vollkorntalern, Meerrettich-Lauchcreme auf Pumpernickel
- Fischspezialitäten- Gravedlachs, versch. Rauchfischspezialitäten, Kaviareier und Fischfingerfood
- Kasslersalat herzhaft/deftig
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Buttervariation dem Anlass entsprechend
- Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Pfifferlingen
- Schnitzel vom Schwein
- Rinderzunge mit frischem Stangenspargel
- Perlhuhnbrust mit Tomate, Mozzarella, Basilikum
- Norwegische Wildlachscarreés auf Broccoli & Safranreis
- Champignoncremsuppe

• Buffet-ITALIEN ab 15 Pers.**p.P. 24.90 €****Kaltanteile:**

- Parmaschinken mit Melonenspalten
- Käsespezialitäten rund um das Mittelmeer
- Räucherlachs, Lachsroulade mit Minze- Merrettichschaum & Kaviareiern- üppig garniert
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Fenchel-Schinkensalat
- Buttervariation
- Baguette/Ciabattavariation

Warmanteile:

- Schweinesteaks im Pestomantel mit Tomate/Mozzarella
- Pangasiuscarre ´s in Limetten-Ingwer-Marinade auf einem Grillgemüsebett
- vegetatische Lasagne
- Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Knoblauch

• Buffet- ITALIEN-EXKLUSIV ab 20 Pers.**p.P. 32.90 €**

- Rindercarpaccio, Parmesan, Oliven
- Parmaschinken mit Melonenspalten
- Käsespezialitäten/Fingerfood rund um das Mittelmeer
- Fischvariation/Fingerfood – Räucherlachs, Lachsroulade mit Minze-Merrettichschaum, Kaviareiern üppig garniert
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Shrimpssalat
- Fenchel-Schinkensalat
- Buttervariation
- Baguette/Ciabattavariation

Warmanteile:

- Kalbssteaks mit Salbei und Parmesan cratiniert
- Fasänenkeulchen in Honig gebeizt
- Perlhuhnbrust in Roséwein & roten Zwiebeln mariniert
- Schnitzel in einer Käsepanade
- Rigatoni mit Sahnesauce

Dessert:

- Hausgemachtes Tiramisu

• Buffet-EXOTISCH ab 15 Pers.**p.P. 29.90 €****Kaltanteil:**

- Mini-Wraps mit Geflügel und Curryrahm
- Mini-Wraps mit gegrillten Schweinefleisch, Wasabi-Frischkäse
- Balinesischer Reissalat

- Hawaiianischer Nudelsalat
- Grillgemüseplatte-exotisch-pikant
- Fladenbrot/Baguett/Ciabatta

Warmanteile:

- Curry-Mix-Auflauf(Hähnchen, Schinken, Ananas, Kartoffeln)
- Schweinesteaks -gegrillt- mit viel Gemüse, Limonengras,
- Hähnchenbruststeak mit Chili und Koriander auf Grillgemüse
- Aubergine in Kokos-Tomatensoße
- Dessert:
- Limettentiramisu

• **Buffet-KARIBISCH ab 15 Pers.**

p.P. 31.90 €

Kaltanteil:

- Garnelenspieße mit Ananas
- Mini-Wraps mit Schweinefilet und Mangorahm
- Schinken-Mango-Salat
- kalte Gemüseplatte-exotisch-pikant
- Fladenbrot/Baguett/Ciabatta

Warmanteile:

- Medallions –Schwein, Geflügel exotisch mariniert und gegrillt
- Kubanische Geflügelpfanne-scharf-(H.Brust, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch , Kokos, Banane)
- Hähnchenfilet – Saté (scharfe Erdnusscreme)
- Erdnußnudeln mit Koriander und Chili
- Safranreis

Dessert:

- Ananascarpaccio(warm) mit Bountycrème

• **Buffets-PERSISCH ab 15 Personen**

p.P. 24,90 €

Kaltanteil:

- gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen, Peperoni, eingl. Blumenkohl - pikant mariniert und lauwarm serviert mit Oliven Zaziki
- Fladenbrot

Warmanteil:

- Putenkrustis mit Chili, Kokos, Orange
- Granatapfelhuhn
- Aubergin Imam-überbackene Auberginen
- Mais-Puffer

Dessert:

- Lemon Delicious- Iranische Spezialität (Grießpudding im Knuspernteig mit Limonensirup)

• **Buffets-ORIENT ab 15 Personen**

p.P. 26,90 €

Kaltanteil:

- gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen, Peperoni, eingl. Blumenkohl - pikant mariniert und lauwarm serviert mit Oliven Zaziki
- Fladenbrot, Baguette,

Warmanteil:

- Putenfilet Agais mit Metaxasauce
- Schweinerücken mit Kräuterkruste (bei 80°C 4 Std. gegart)
- Garnelen Saganaki
- Gebratene Rotschalenkartoffeln mit Kräutern
- Jordanische Blumenkohlsuppe

Dessert:

- Galaktobouriko- Teigpastete mit Vanillecreme

• **Buffet- RUSSISCH ab 15 Pers.**

p.P. 32,80 €

Kaltanteil:

- Schichtauberginen mit Graubrot

- Mimosasalat
- Ölheringe mit Zwiebeln & Zitrone
- Graubrot, Schwarzbrot

Warmteile:

- Rindergeschneitzeltes Stroganoff
- Räucherlachs-Blätterteig-Schnecken(lauwarm) mit Sauerrahmdip
- Pilzkartoffeln
- Manti-Russische Maultaschen in Butter gebraten
- Bortsch

Dessert:

- Pascha- Quarkdessert mit Rosinen & kandierten Früchten
- Sahnepiroggen

• **Spanferkel, Truthahn, Braten & Co**

Gebackene Lachsforelle mit Wurzelgemüse, ca.2 kg - 6 Personen
serviert mit Mandelbroccoli und Wildreis. **p.P. 17,90 €**

Wildschweinkeule- ohne Knochen ab 8 Personen
- garniert mit Preiselbeersahne,dazu reichen wir
Rosenkohl,Waldpilze und Bratkloßscheiben **p.P. 19,90 €**

Känguruhkeule aus den Backrohr
serviert mit Burgunderkraut, Waldpilze und Bratkloßscheiben **p.P. 19,90 €**

Gegrillte Schweineschulter am Knochen gegrillt ca. 10 Personen
mit Sauerkraut, Senf und einer Brotvariation **p.P. 19,90 €**

Spanferkel gebacken- ohne Knochen 20 Personen
mit Sauerkraut, Senf, Brot **Stückpreis 290,00 €**

Truthahn (ganz) aus dem Buchenrauch - ca. 20 Personen
mit einer Mango-Chili-Beize auf reichlich deftigem Grillgemüse,
dazu fruchtigem Reissalat & Brot/Baguette **Stückpreis 280,00 €**

• **DESSERT & EIS - als Fingerfood oder Buffet**

Fingerfood-Dessert 80ml **Stückpreis 2,50 €**

- Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
- Sahnejoghurt mit Erdbeermus
- Karamelcreme
- Orangenpanacotta mit Erdbeermus
- Tiramisu
- Maispudding mit Kirschen
- Limettentiramisu

Eisbuffets- mit Feuerzauber **p.P. 13,50 €**
dekorativ arrangiert mit Toppings frischer Erdbeermus, Eierlikör, Vanillesoße

Eistorte groß **15-20 Pers.** **75,00 €**

Eistorte 2 Stöckig auf der Etagere **20-30Pers.** **149,00 €**

Eistorte 3 Stöckig auf der Etagere **40-50 Pers.** **175,00 €**

Dessert Warm / Kalt - nur in Buffetform möglich:

- Ananascarpaccio mit Bountycrème **p.P. 7,50 €**
- Amaretto-Kirschen-Lasange m. weißer Schokolade (warm) **p.P. 6,50 €**

• **KUCHEN & TORTEN aus unserer Konditorei**

Hausgebackener Blechkuchen p.P. 4 Stck 2x3 cm **p.P. 4,00 €**

Johannisbeer-Kokos Kuchen
 Fruchtkuchen mit StreuBEL
 Quarkkuchen
 Mohnkuchen
 Nugatkuchen
 Marzipankuchen
 Schneewittchenkuchen
 Bienenstich
 Pflaumenkuchen

Tarten-die modernen Torten

Erdbeertarte Ø 28 cm 12 Stck 29,80 €
 - halbe Erdbeeren mit Gelee abgeglänzt auf einer Joghurt-Puddingcreme, darunter ein knuspriger Buttermürbeteig

Himbeertarte Ø 28 cm 12 Stck 29,80 €
 - ganze Himbeeren mit Gelee abgeglänzt auf einer Joghurt-Puddingcreme, darunter ein knuspriger Buttermürbeteig

Waldbeerentarte Ø 28 cm 12 Stck 29,80 €
 - ganze Himbeeren mit Gelee abgeglänzt auf einer Joghurt-Puddingcreme, darunter ein knuspriger Buttermürbeteig

Rustikaler Apfel- Bauernkuchen **40,55 €**
rund Ø 36cm 14 Port.

Rustikaler Pflaumen-StreuBEL-Bauernkuchen **40,55 €**
rund Ø 36cm 14 Port.

Fruchttorten GROSS 30 cm **39,00 €**
 z.B. Erdbeer, gemischte Frucht, Himbeer, Pfirsich, Ananas

Fruchttorten Klein 20cm **29,00 €**
 z.B. Erdbeer, gemischte Frucht, Himbeer, Pfirsich, Ananas

Creme-& Sahnetorten GROSS 30 cm **53,00 €**
 z.B.Schwarzwälder, Schokosahne , Eierlikörsahne, Marzipan-Pistatie, u.v.m.

Creme-& Sahnetorten Klein 20cm **39,00 €**
 z.B.Schwarzwälder, Schokosahne , Eierlikörsahne, Marzipan-Pistatie, u.v.m.

Hochzeitstorten & Torten mit Bildmotiven **Preis auf Anfrage**

Individuelle Torten **Preis auf Anfrage**

• **EQUIPMENTVERLEIH- alle Preise incl. 19% MwSt**

Geschirr, Bestecke und Gläser im Verleih incl. Reinigung	
Tafelgeschirr – weiß	Mietpreis
kleine Teller, 19.5 cm	0,40 €
große Teller, 25 cm	0,40 €
Suppenteller, 22 cm	0,40 €
Dessertschale, Glas € 0,30	

Kaffeegeschirr - weiß	
Kaffeetasse (0.15l) mit Untertasse	0,50 €
Kaffebecher (Pott)	0,40 €
Kuchenteller, 19,5 cm	0,40 €
Zuckertopf	0,75 €
Milchkännchen	0,75 €
Besteck 18/10	
Messer	0,40 €
Gabel	0,40 €
Suppenlöffel	0,40 €
Dessertlöffel	0,40 €
Kuchengabel	0,40 €
Gläser	
Sektglas 0,1l	0,40 €
Bierhumpen 0,4l	0,40 €
Weinglas (für Weiß- und Rotwein geeignet)	0,40 €
Saftglas 0,2l oder 0,3l	0,40 €
Schnapsglas 4cl	0,40 €
Zubehör, Mobiliar und Personal	Mietpreis
Aschenbecher	1,00 €
Kerzenhalter, Glas	1,00 €
Flaschenöffner, Korkenzieher	1,00 €
Serviertablett, rund	3,00 €
Thermoskanne, 1,5l	5,00 €
Rechaud (Chafing Dish)	20,00 €
Kaffeemaschine (16Tassen)	20,00 €
Brennpaste für Rechauds (Kaufpreis)	2,00 €
Bierzapfanlage, elektrisch mit Kühlung	45,00 €
Co2-Anteil pro Faß	10,00 €
Holzkohlegrill ca.80cmx60cm	40,00 €
Holzkohle 10 kg (Kaufpreis)	30,00 €
Gasgrill 120cmx60cm +extra Gaskochfläche EDELSTAHL	50,00 €
Gasheizpilz	35,00 €
Gasflasche 11kg Mietflasche	35,00 €
Duni-Tischdecke per Meter (Kaufpreis)	4,00 €
Duni-Tischband 15 cm breit per Meter (Kaufpreis)	2,50 €
Duni-Servietten 30x30 (Kaufpreis)	1,00 €
Stoffservietten-weiß 50x50, incl. Reinigung	Stck. 2,00 €
Stofftischdecken 130x130, incl. Reinigung Meter	3,50 €
Lackfolie, div. Farben, Meter (Kaufpreis)	15,00 €
Mobiliar	
Bierzelt-Garnitur (2 Bänke/1 Tisch)	15,00 €
Bierzelttische für Buffet	10,00 €
Steh-Tisch	15,00 €
Polster-Stapelstühle	10,00 €
Faltpavillon 3x3	40,00 €
Zelte (mit oder ohne Boden/ Beleuchtung)	auf Anfrage
Personal	

Servicekraft	28,50 €
Koch / Grillmeister	35,90 €

Personalkräfte müssen für mindestens 4,5 Stunden am Veranstaltungsort gebucht werden.

Geschäftsbedingungen/Lieferbedingungen

Fahrtkosten

Im Stadtgebiet Zwickau erheben wir je Anfahrt 20,00 €.

Für eine Anlieferung über 8 Kilometer (einfache Fahrt) berechnen wir eine Kilometerpauschale von € 0,90 je gefahrenen Kilometer.

Zahlungsbedingungen

Barzahlung bei Lieferung wenn nicht anders schriftlich vereinbart wird.

Stornierungen

Falls eine Stornierung am vereinbarten Liefertermin erfolgt, behalten wir uns vor bis zu 100 % des Auftragswertes zu berechnen.

Mängel

Bei Anlieferung der Ware/des Equipments ist dies auf eventuell vorhandene Mängel vom Auftraggeber oder einem von ihm beauftragten Person zu überprüfen.

Wenn keine Beanstandung erfolgt, so gilt die Lieferung als einwandfrei und ist zur vollen Zahlung fällig.

Personalgestellung

Für von Catering Zwickau gestelltes Personal berechnen wir folgende Stundensätze:

Servicepersonal:	28,50 € incl. 19 % MwSt
Koch/Grillmeister:	35,90 € incl. 19 % MwSt

Catering Zwickau liefert ausschließlich auf der Grundlage der allg. Geschäftsbedingungen/Lieferbedingungen. Andere Bedingungen werden nur akzeptiert wenn sie vorher ausdrücklich mit uns vereinbart wurden.

Zwickau, 01.07.2021