

Ratskeller



Beach Clubs

*Wähle einen Beruf, den du liebst,
und du musst keinen einzigen Tag
in deinem Leben arbeiten*

KONFUZIUS



CATERING - KATALOG



EDITORIAL // INHALTSVERZEICHNIS



*Seien Sie unser Gast,
in der Lokation Ihrer Wahl!*

Wir sind Ihr kompetenter Partner, wenn es um den Bereich Catering geht.

Sie planen eine Familienfeier oder ein Firmenevent? Wir stehen Ihnen nicht nur mit traumhaften Lokations sondern auch mit Rat und Tat zur Seite. Wir können Ihnen kulinarisch unter die Arme greifen oder Ihnen das „Rund um Sorglospaket“ anbieten mit Personal und Equipment.

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht unserer Leistungen.

Wir haben Buffetvorschläge sowie Fingerfood- und Canapévariationen für Sie zusammen gestellt.

Sie haben Sonderwünsche? Wir sind flexibel!

Egal ob es sich um ein landestypisches Buffet, ein Themenevent, oder eine saisonale Veranstaltung handelt, begleiten wir Sie kulinarisch mit Leidenschaft und Perfektion.

Bei Großveranstaltungen wenden Sie sich gerne direkt an uns. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Herzlichst Ihre

Nina Heptner & Peggy Siegmund-Persson



BUSINESS CATERING

**BETRIEBSFEIER / TAGUNG
KONFERENZEN / JUBILÄUM
GRILLFESTE / VERABSCHIEDUNG**



PRIVAT CATERING

**HOCHZEIT / GEBURTSTAG
KONFIRMATION / KOMMUNION
TAUFE / FAMILIENFEIERN**



MESSE CATERING

**STANDCATERING / STANDPARTY
BUSINESSLUNCH**



EVENT CATERING

**ABSCHLUSSBALL / WEIHNACHTSFEIER
SPORTEVENT / MUSIKFESTIVAL
STADTFEST / PRODUKTPRÄSENTATION**

**RATSKELLER GMBH & CO. KG
STADTMARKT 2
38300 WOLFENBÜTTEL**

TELEFON 0151.42304233

**WWW.RATSKELLERWOLFENBUETTEL.DE - INFO@RATSKELLERWOLFENBUETTEL.DE
WWW.KOMMBEACHCLUB.DE - INFO@KOMMBEACHCLUB.DE**

INHALTSVERZEICHNIS

BUFFETVORSCHLÄGE	3
Rustikale Köstlichkeiten	3
Bayrische Schmankerl	3
Viva España - Tapas Buffet	4
Bella Italia	4
Mediterran Köstlich	5
Veggi-Buffet	5
BBQ Buffet	6
„Sag Ja“ - Hochzeitsbuffet	7
Buffeterweiterungen	7
FINGERFOOD & SCHNITTCHEN	8
Serviermöglichkeiten für Fingerfood	8
Art der Präsentation	8
Unsere Fingerfoodvorschläge	8
Fingerfood zum Empfang	9
Flying Fingerfood als Snack	9
Fingerfood - Vielfalt	9
Canapés & Co.	10
FULLSERVICE	11
Alles aus einer Hand	11
Equipment, Personal & Co.	11
LIEFERBEDINGUNGEN	11
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	12

PARTNER DES



**Rittergut
Lucklum**

KREATIVE BUFFETS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Nachfolgend finden Sie unsere Buffetauswahl, die wir mit Erfahrung und viel Herz für Sie zusammengestellt haben. Aber auch Sie können ihre Vorlieben mit einbringen. Deshalb bieten wir bei allen Buffets Auswahlmöglichkeiten an. Wählen Sie einfach Ihre Lieblings Speisen pro Gang aus.

RUSTIKALE KÖSTLICHKEITEN

SUPPE

wählen Sie 1 von 3

- Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln
- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)
- Spargelcremesuppe mit Croûtons (saisonal)

VORSPEISE

wählen Sie 4 von 6

- Roastbeefröllchen, mit Meerrettich und Gewürzgurke gefüllt (Aufpreis 2,00 € p.P.)
- Fischvariationen mit Radieschen-Meerrettichsahne (Aufpreis 2,50 € p.P.)
- Hausmacher Wurstplatte mit Braunschweiger Mettwurst Leberwurst, Knackwurst, getrockneter Mettwurst sowie süßer und scharfer Senf
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und Frühlingszwiebeln
- Regionale Hartkäsevariation und Harzer Käse mit Schmalz und Zwiebeln
- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Zwiebeln und Remoulade Brotkorb und Butter

HAUPTSPEISE

wählen Sie 2 von 4

- Deftiger Kasselerbraten mit Honigsenf-Zwiebeljus dazu Schupfnudeln und Blumenkohl
- Geschmorte Hähnchenkeule in Rotwein-Wurzelgemüsesud Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln
- Schnitzel mit Champignonrahmsauce und Kroketten
- Zanderfilet auf der Haut gebraten an Apfel-Lauchgemüse und Graupenrisotto (Aufpreis 2,00 € p.P.)

DESSERT

wählen Sie 2 von 3

- Welfenspeise mit Weinschaum
- Waldbeergrütze mit Vanilleschaum
- Rhabarber-Himbeer-Götterspeise mit Vanillesauce

PREIS

Ab 60 Personen für 36,- € brutto

BAYRISCHE SCHMANKERL

SUPPE

wählen Sie 1 von 2

- Apfel-Lauch-Käsesuppe
- Alpenländische Flädlesuppe

VORSPEISE

wählen Sie 4 von 5

- Obazda, Radieschen- und Rettich
 - Fleischsalat mit Gewürzgurke, Kräutern und leichtem Senfdressing
 - Frischer Krautsalat und Bayrischer Kartoffelsalat
 - Fleischpflanzerl mit Senfgurken und Brotsalat
 - Weißwurst mit süßem Senf
- Laugenbrezeln und Weißbier-Kartoffelbrot mit Butter

HAUPTSPEISEN

wählen Sie 2 von 4

- Haxenvariation vom Schwein und Hähnchen mit Sauerkraut und Semmelknödelplätzchen
- Käsespätzle mit Schmorkohl
- Leberkäse und Erbs-Kartoffelstampf mit brauner Butter
- Bayrischer Schweinsbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

DESSERT

wählen Sie 2 von 3

- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Waldbeergrütze mit Vanilleschaum
- Bayrische Creme mit Fruchtsauce

PREIS

Ab 60 Personen für 33,- € brutto

* * *

VIVA ESPAÑA - TAPAS BUFFET

SUPPE

wählen Sie 1 von 2

- Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
- Paprika-Auberginencremesuppe

KALTE TAPAS

wählen Sie 7 von 9

- Escarilada: geröstete Auberginen und Paprika in Oliven-Chiliöl und salzigen Mandeln
- Gambas Aioli mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern
- Serranoschinken mit Galiamelone

WARME TAPAS

- Pinchos: spanische Fleischspieße vom Schwein und Hähnchen in Paprika-Knoblauchmarinade gegrillt
- Tortilla: Kartoffelomlett mit Zwiebeln und spanischer Chorizo
- Croquetas mit Schinken und Tomatensalsa
- Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten
- Albondigas: Fleischbällchen mit Tomaten-Knoblauchsauce
- gebackene Sardinen mit Zitronenspalten

dazu servieren wir frische Blattsalate mit Joghurt-Minzdressing, Baguette und Butter

DESSERT

wählen Sie 2 von 4

- Spanischer Mandelkuchen mit Rahm und Blutorangen
- Crème Catalan mit frischem Obst
- Spanischer Wind (Apfel-Stachelbeergratin mit Baiser)
- Bananen-Quarkcrème mit Schokostreuseln und gerösteten Mandeln

PREIS

Ab 60 Personen für 45,- € brutto

* * *

Platz Für Ihre Notizen

BELLA ITALIA

SUPPE

wählen Sie 1 von 2

- Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- Minestrone

VORSPEISE

wählen Sie 4 von 6

- Antipastivariation mit geschmorten Balsamico-Champignons, gebratener Paprika sowie gegrillter Aubergine und Zucchini
 - Parmaschinken auf Melone
 - Vitello Tonnato
 - Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
 - Bruschetta und gratinierte Ziegenfrischkäsecroutons
 - Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen Parmesanspänen und Mangospalten
dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- Rustikale Baguetteauswahl mit Butter

HAUPTSPEISEN

wählen Sie 2 von 6

- Lasagne Bolognese (mit Rotwein)
- Saltimbocca a la Romana mit Kräuterrahmsauce Rosmarinkartoffeln und Mandelbroccoli
- Osso Bucco vom Rind mit Thymianjus, Butterkarotten und Rosmarinkartoffeln
- Frisches Lachsfilet mit Kräuterkruste dazu Tagliatelle und Safranspinat
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola getrockneten Tomaten, Rucola und Walnüssen

DESSERT

wählen Sie 2 von 3

- Hausgemachtes Tiramisu
- Panna Cotta mit Orangensauce
- Profiterole (italienische Windbeutel mit Schokoladenüberzug)

KÄSE

- Italienische Käsespezialitäten (zzgl. 4,50 Euro pro Person)

PREIS

Ab 60 Personen für 46,- € brutto

* * *



MEDITERRAN KÖSTLICH

SUPPE

wählen Sie 1 von 2

- Gurken-Dill-Joghurtsüppchen (kalt)
- Kokos-Curryrahmsuppe

VORSPEISE

wählen Sie 5 von 8

- Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
- Antipastivariationen mit Zucchini, Aubergine, Paprika und glasierten Balsamico Champignons
- mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten, Minipaprika und Peperoni
- Serranoschinken mit Galiamelone
- Italienischer Brotsalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken Zwiebeln, Kräutern und Weißbrot-Pfeffercroûtons
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
- Meeresfrüchtesalat mit Limettenvinaigrette und mediterranen Kräutern
- Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen Rosinen und Rucola in Balsamicomarinade

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

HAUPTSPEISEN

wählen Sie 2 von 3

- Piccata vom Schweinefilet auf Tomatenspaghetti und geschwitzten Champignons
- Mallorcinische Zitronen-Hähnchenschenkel auf Oliven-Tomatensud mit Thymian-Parmesan-Kartoffeln
- Seeteufel-Saltimbocca mit Kräuterrisotto, Zuckerschoten und Rotweinjus

DESSERT

wählen Sie 2 von 3

- Hausgemachtes Tiramisu
- Crème Brûlée
- Crêpes Suzette

KÄSE

- Internationale Käsespezialitäten (zzgl. 4,50 Euro pro Person)

PREIS

Ab 60 Personen für 46,- € brutto

* * *

VEGGI BUFFET

Auch als veganes Buffet möglich

SUPPE

wählen Sie 1 von 2

- Möhren-Ingwer-Suppe (vegan)
- Pastinaken-Birnen-Creme

VORSPEISE

wählen Sie 4 von 6

- Cherrytomaten und Minipaprika gefüllt mit Frischkäse
 - Crêperöllchen mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten
 - Ziegenfrischkäsecroutons mit Kräutern und Honig gratiniert
 - Apfel-Fenchel-Salat mit Mangowürfeln (vegan)
 - Couscous-Salat mit Spitzpaprika, Petersilie, Minze Tomate und Gurke (vegan)
 - Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings (vegan)
- Baguetteauswahl mit Dip und Butter

HAUPTSPEISEN

wählen Sie 2 von 4

- Tortellini mit Käsefüllung in Rahmblattspinat und Gorgonzola gratiniert
- Mit Gemüsebulgur gefüllte Paprika in Kräuterrahmsauce
- Zucchini in Ei-Parmesanhülle auf Tomatensugo mit Reis
- Blumenkohlsteak mit Kartoffelstampf und geschmorten Honig-Kräuter-Zwiebeln (vegan)

DESSERT

wählen Sie 2 von 4

- Schokoladenmousse
- Apfelcrumble mit Vanilleschaum
- Frischer Obstsalat (vegan)
- Karamellisierte Maronen-Crème mit Baileystopping

PREIS

Ab 60 Personen für 39,- € brutto

Als vegane Variante 4 € Aufschlag pro Person

* * *

SOMMER SONNE BBQ

WIR GRILLEN FÜR SIE! BEI UNS, BEI IHNEN
ODER IN JEDER ANDEREN LOKATION



BBQ BUFFET

Saisonal von Mai bis September

VORSPEISE

wählen Sie 4 von 6

- deftiger Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
 - frischer Kartoffelsalat mit Joghurt, Ei und Gurke
 - Tomate-Mozzarella und hausgemachtes Basilikumpesto
 - Antipasti von gegrillter Zucchini, Auberginen und Paprika mit Knoblauch und Balsamico mariniert
 - Feta-Honigmelonen-Salat mit frischer Minze
 - Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- Baguetteauswahl mit Dip und Butter

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

wählen Sie 5 von 8

- Saltimbocca vom Schweinefilet am Spieß
- Krakauer und Thüringer Rostbratwurst
- Marinierte Nackensteaks
- Tandoori Putensteaks
- Lammlachse (Aufpreis 3,- € p.P.)
- Entrecôte mit Café de Paris-Butter (Aufpreis 3,- € p.P.)
- Garnelenspieße (Aufpreis 3,-€ p.P.)
- Barbeque Lachs (Aufpreis 3,-€ p.P.)
- Gemüsespieße
- Gegrillte Fleischtomate und Fetakäse, Zwiebeln
Kräuter und Knoblauch

Dazu reichen wir Aioli, Senf, Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Kräuterbutter
Rosmarin-Zitronen-Kartoffeln mit Sourcrème
Baguette und Ciabatta

DESSERT

wählen Sie 2 von 3

- Karamellierter Käsekuchen mit Apfelminzkompost
- gegrillte Ananasspieße mit gerösteten Kokosraspeln
und Karamellsauce
- frischer Obstsalat mit Vanilleschaum

PREIS

Ab 60 Personen für 41,- € brutto

Platz Für Ihre Notizen

*„Nur wer selbst brennt,
kann Feuer
in anderen entfachen.“*

„SAG JA“ HOCHZEITSBUFFET

SUPPE

Hochzeitssuppe

VORSPEISE

wählen Sie 6 von 10

- Rauch- und Gravedlachs mit Dill-Honig-Senfauce, geräucherte Forellenfilets, Lachskaviar und marinierte Riesengarnelen dazu Sahnemeerrettich (Aufpreis 2,00 € p.P.)
 - Geflügelsalat mit Ananas, Champignons und frischen Kräutern
 - Cherrytomaten und Mozzarella in hausgemachtem Basilikumpesto und Aceto Balsamico
 - Antipastivariation mit gebratener Zucchini Paprika und Aubergine, Champignons
 - Glasnudelsalat mit Sesam, Mango und Shrimps
 - Champignons in Rosmarin-Weißweinsud mit Knoblauch
 - Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
 - Carpaccio mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesanspalten
 - Parmaschinken mit Melonenschiffchen
 - Salatbuffet mit zweierlei Dressings
- Baguetteauswahl und Tafelbrötchen mit Dip und Butter

HAUPTSPEISEN

wählen Sie 3 von 5

- Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella auf Fenchelgemüse und Sour Cream
- Pochierter Lachs auf Carponata mit Zitronenspalten
- Tranchen vom Schweinefilet im Speckmantel mit glasierten Möhrchen und Jus
- Garnelen am Buffet frisch zubereitet mit Baguette und Aioli (Aufpreis 4,00 € p.P.)
- Rinderfilet am Buffet tranchiert (Aufpreis 4,00 € p.P.)
- Zucchini-Kartoffelauflauf in tomatisierter Käsesauce (vegetarisch)

BEILAGEN

wählen Sie 3 von 5

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffelspalten
- Kroketten
- Tagliatelle
- Gewürzreis

DESSERT

wählen Sie 3 von 5

- Schokoladenmousse
- Bailymousse
- Panna Cotta mit Beerensauce
- Crème brûlée
- Hamburger Rote Grütze

Internationale Käseplatte mit Feigensenf und Grissinis (Aufpreis 4,50 € p.P.)

MITTERNACHTSSNACK

ALS BUFFETERWEITERUNG-NICHT IM MENÜPREIS ENTHALTEN
wählen Sie 1 von 2

- Currywurstschmaus mit Baguette (Aufpreis 4,50 € p.P.)
- Gulaschsuppe mit Baguette (Aufpreis 4,50 € p.P.)

PREIS

Ab 60 Personen für 59,00 € brutto

* * *

ALLGEMEINE BUFFETERWEITERUNGEN

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SEKTEMPFANG / GETRÄNKEEMPfang

Für einen Sektempfang berechnen wir 4,50 € pro Person mit Sekt oder Prosecco sowie Orangensaft inkl. Personal.

Als Alternative zum klassischen Empfang reichen wir auch sehr gerne LILLET WILD BERRY für 5,- € pro Person. Der französische Wermut „Lillet“ wird in einem Weinglas serviert mit gefrorenen Himbeeren und mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen. Weitere Empfangsgetränke auf Anfrage.

EISTRUHE

Als Alternative zu den angebotenen Desserts in den Buffets kann eine Eistruhe mit verschiedenen Eissorten gewählt werden.

Für 4,50 € pro Person kann die Eistruhe zusätzlich hinzugebucht werden.



FINGERFOOD & SCHNITTCHEN

WÄHLEN SIE AUS UNSERER VIELFALT!

SERVIERMÖGLICHKEITEN FÜR FINGERFOOD

Wieviel Fingerfood ist ratsam? Dies hängt natürlich davon ab wobei und wie die kleinen Köstlichkeiten eingesetzt werden. Aus unserer Erfahrung heraus, empfehlen wir Ihnen folgende Fingerfoodteile bei aufgeführten Sättigungszielen.

KLEINE AUFMERKSAMKEIT	4-5 Teile p.P
IMBISS ODER SNACK	9-11 Teile p.P
VOLLWERIGE MAHLZEIT	15-17 Teile p.P

ART DER PRÄSENTATION

FINGERFOODBUFFET

Das Fingerfood wird in Form eines Buffets präsentiert. Dies ist die beste Variante die Vielfalt des Angebots in Szene zu setzen.

FLYING FINGERFOOD

Diese Art des Servierens wird bevorzugt bei kommunikativen Anlässen gewählt, bei denen die Gäste hauptsächlich stehen. Auch wenn es keine Möglichkeit gibt ein Buffet aufzustellen ist Flying Fingerfood die kreative Alternative. Hier wird das Fingerfood vom Tablett serviert.

FINGERFOOD MENÜ

Hierbei wird das Fingerfood in einer Menüfolge serviert und entspricht einer vollwerigen Mahlzeit. Diese Servierform bietet sich vor allem dann an, wenn es verschiedene Programmpunkte während einer Veranstaltung gibt.

UNSERE FINGERFOOD VORSCHLÄGE

Nachfolgend haben wir Ihnen zwei Fingerfoodvariationen zusammengestellt. Auf Seite 13 finden Sie eine komplette Übersicht mit all unseren kleinen Köstlichkeiten. In dieser Tabelle können Sie direkt Ihre Wunschzusammenstellung eintragen. Viel Spaß!

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Pro Person je ein Teil

Mini Quiche mit Kräutern, Tomaten-Zwiebel, Lauch-Käse oder Spinat

Asiastick „Thai-Curry-Gemüse“ (vegan)

Sateé-Yakitori-Spieß

gebackene Riesengarnele im Knuspermantel

ab 30 Personen für 7,- € brutto

FLYING FINGERFOOD ALS SNACK

Pro Person je ein Teil

Tempuragemüse mit Currydip

Spinat-Käseballchen mit Kräutercreme im Polentamantel

Falaffelballchen mit Guacamole

Tomaten-Käse-Nuggets in Schmelzkäsecreme

Mini Flammkuchen Elsässer Art

Shrimps im Kartoffelspaghettini-Mantel

Deli - gefüllte Säckchen mit Seafood

Hähnchenfinger mit Sweet-Chili-Sauce

Hackfleischballchen mit pikanter Salsa

ab 30 Personen für 19,30 € brutto

FINGERFOOD

Mindest-Bestellmenge 30 Stück pro Sorte	brutto	Anzahl
VEGETARISCH		
Zucchinirollchen mit Fetakäse	2,10	
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	3,40	
Tempuragemüse mit Currydip (zwei Stück pro Glas)	3,60	
Asiastick „Thai-Curry-Gemüse“ (vegan)	2,30	
Nodel-Stick Pad Thai (Riesennudel mit Tofu Cashewnüssen und Pod-Thiasauce)	2,00	
Tortilla Flammkuchen	1,30	
Manchego-Teigtaschen	2,00	
Mini Quiche mit Kräutern, Tomaten-Zwiebel, Lauch-Käse oder Spinat	1,50	
Mini Frühlingröllchen	1,50	
Tomaten-Käse-Nuggets in Schmelzkäsecreme	1,70	
Asiatische Teigtaschen am Spieß mit Gemüse und pikanter gelber Currysauce (vegan)	1,70	
Spinat-Käsebällchen mit Kräutercreme im Polentamantel	1,60	
Black Bean Flautas mit Sweet-Chilisauce (Tortillas gefüllt mit schwarzen Bohnen, Reis, Käse, Zwiebeln und Jalapeños)	2,00	
Falaffelbällchen mit Guacamole	1,80	
Geflügelkroketten (zwei Stück)	3,00	
dazu verschiedene Dips		
MIT FLEISCH		
Hähnchenfinger mit Sweet-Chili-Sauce	3,40	
Sateé-Yakitori-Spieß	1,50	
Aprikosen, Datteln und Pflaumen im Speckmantel	1,30	
Brickteigtaschen gefüllt mit Ibericoschinken	1,60	
Mini Flammkuchen Elsässer Art	1,50	
Hackfleischbällchen mit pikanter Salsa	2,00	
AUS DEM MEER		
Shrimps im Kartoffelspaghettini-Mantel	1,70	
Samosas gefüllt mit Meeresfrüchten	2,00	
Deli - gefüllte Säckchen mit Seafood	2,00	
gebackene Riesengarnelen im Knuspermantel	1,70	
SÜSSE KÖSTLICHKEITEN		
Baileymousse	2,70	
Schokoladenmousse	2,70	
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,10	
Panna Cotta mit Himbeersoße	2,50	
Crème brûlée	2,70	
Schokoladenbrownie	2,00	
Spanischer Mandelkuchen-Spieß mit Ananas	2,40	
Kokosnussbällchen mit Honig	1,40	

CANAPÉS & Co.

WÄHLEN SIE AUS UNSERER
VIELFALT!



Alle Beläge können Sie wahlweise als Weiß-, Vollkorn- oder Gerstebrot Canapés sowie auf halben Brötchen bekommen. Pro Person kalkulieren wir zum Sattwerden mit fünf Canapés oder drei Brötchenhälften. Hier können Sie direkt Ihre Auswahl zusammenstellen und auch die passende Brotvariation eintragen.

Mindest-Bestellmenge 20 Stück pro Sorte	Brotwahl	brutto	Anzahl
Käsevariation mit Gouda oder Emmentaler oder Butterkäse		2,50	
Tomate-Mozzarella		2,50	
Frischkäse & Antipastigemüse		3,40	
Brie mit Feigensenf		2,80	
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich		3,30	
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce		3,30	
Italienischer Salami		3,00	
Braunschweiger Mettwurst		2,50	
Mett & Zwiebelstreifen		2,50	
Gekochter Schinken		2,50	
Serrano-Schinken		3,30	
Frischkäse & Honig-Hähnchenbrust		3,30	
Putenbrust mit Currycrème		2,70	
Roastbeef mit Remoulade		3,50	
Italienische Mortadella		3,40	
Frischkäse mit Gemüsedekoration		2,80	
Thunfischcreme mit Oliven und roten Zwiebeln		2,80	

FULLSERVICE ALLES AUS EINER HAND



FULLSERVICE

Auf Wunsch übernehmen wir die gesamte Eventorganisation und liefern alles aus einer Hand. Wir leihen Ihnen, was immer Sie benötigen: Gläser, Geschirr, Besteck, Dekoration, Mobiliar, Tischwäsche, Zelte, technische Ausstattung und natürlich auch Personal.

GETRÄNKE

Zu allen Buffets oder Menüs können wir Ihnen die korrespondierenden Getränke liefern. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für eine Getränkepauschale.

Bei Großveranstaltungen arbeiten wir auch mit Getränke- bzw. Bierwägen.

DEKORATION

Auch für die Dekoration und für das Eindecken von Festtafeln sind wir die richtigen Ansprechpartner.

Für Blumenarrangements arbeiten wir mit verschiedenen Floristen zusammen.

LIEFERBEDINGUNGEN

Im Umkreis von 10 km vom Produktionsstandort ist die Lieferung ab einem Bestellwert von 500,- € gratis. Ab dem zehnten Kilometer berechnen wir 1,50 € pro Kilometer für die gesamte Strecke.

MwST. 7% ODER 19%

Der BFH hat mit Urteil vom 18.12.2008 (V R 55/06, BFH/NV 2009, 673) entschieden, dass für die Speisenerlieferung und gleichzeitige Überlassung von Geschirr, Besteck oder Personal durch einen Party-service kein ermäßigter Steuersatz von 7% in Betracht kommt.

*„ Alle Träume können wahr werden,
wenn wir den Mut haben,
ihnen zu folgen.“*

IMPRESSUM

Herausgeber KOMM GmbH & Co KG

Auflage 01 / 2018 - Änderungen vorbehalten

Alle bisherigen Prospekte und Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Stockfotos © paulovilela, © bilderstoeckchen, © Printemps,

© Igor Link, © HLPphoto, © karepa, © sveta_zarzamora

WALT DISNEY

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER RATSCELLER GmbH & Co. KG

1. GELTUNG

Unsere Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Bestandteil aller Veranstaltungsverträge, die wir mit unseren Kunden schließen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden gelten nicht, es sei denn, dass wir uns im Einzelfall schriftlich hiermit einverstanden erklärt haben.

2. LEISTUNGSUMFANG

Die vom Kunden mitgeteilte Gästezahl und hierfür vereinbarte Leistung wird 10 Tage vor der Veranstaltung endgültig vertraglich bindend und bestimmt den Leistungsumfang. Eine danach mitgeteilte Änderung der Gästezahl ändert den Leistungsinhalt nur dann, wenn wir uns hiermit schriftlich einverstanden erklären oder vom Kunden gewünschte zusätzliche Leistungen tatsächlich erbringen.

3. FÄLLIGKEIT UND VERZUG

Das vereinbarte Entgelt ist jeweils zu 50% 7 Tage vor und zu 50% 7 Tage nach der Veranstaltung durch Rechnungsstellung zur Zahlung fällig.

5. TERMINE

Wir sind bemüht, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu.

6. STORNIERUNG

Bei einer Stornierung durch den Kunden gilt § 649 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Der Kunde hat daher bei einer Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 15%, in der Zeit von 30 Tagen bis 20 Tagen 30%, von 20 Tagen bis 10 Tagen 50%, 10 Tagen bis 3 Tagen 70%, am 3. und 2. Tag 90% der für die Leistung vereinbarten Vergütung an uns zu zahlen. Bei Stornierung am Tage vor dem oder am Veranstaltungstag ist die Vergütung in vereinbarter Höhe zu entrichten. Dem Kunden steht der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Für einen Nutzungsvertrag über Räumlichkeiten gelten bei Stornierung der Veranstaltung die hierin getroffenen Vereinbarungen.

7. TRANSPORTKOSTEN

Der Kunde trägt die Transportkosten für Anlieferung und Rücktransport sowie Be- und Entladezeiten für die Veranstaltung. Wird hierüber keine besondere Vereinbarung getroffen, sind wir berechtigt, die Kosten des Transports zu den Stundensätzen des mit dem Kunden vereinbarten Vertrages zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer zu berechnen.

8. GEFAHRÜBERGANG

Bei Lieferungen von Waren oder Mietgegenständen an einen Veranstaltungsort außerhalb unserer Veranstaltungsräume geht die Gefahr des zufälligen Unterganges oder Verschlechterung bei Unternehmern auf den Kunden über, sobald wir den Liefergegenstand dem mit dem Transport beauftragten Spediteur, oder bei Transport mit eigenen Fahrzeugen den hiermit beauftragten Mitarbeitern übergeben haben. Bei Verträgen mit Verbrauchern erfolgt der Gefahrübergang mit Übergabe an den Kunden.

9. MÄNGEL

Waren und Mietgegenstände sind vom Kunden bei Übergabe zu prüfen. Festgestellte Mängel und Fehlmengen sind unverzüglich uns bzw. unseren Mitarbeitern, ggf. auch telefonisch anzuzeigen, damit wir für Abhilfe sorgen können. Geschieht dies nicht, gilt unsere Lieferung als vertragsgerecht durch den Kunden genehmigt. Gegenüber Verbrauchern gilt dies nur bei offensichtlichen Mängeln.

10. BRUCH UND VERLUST

Entstehen bei der Veranstaltung des Kunden an Gegenständen, die wir dem Kunden zur Verfügung gestellt haben, insbesondere an Mobiliar, Geschirr oder Gläsern, Schäden, ist der Kunde zum Schadenersatz verpflichtet. Bruch und Schwund sind nach dem Neuwert zu ersetzen. Der Kunde ist berechtigt, nachzuweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Der Kunde hat für ein Verschulden seiner Gäste, Mitarbeiter oder Personals wie für eigenes Verschulden einzustehen. Hat der Kunde Gegenstände von uns gemietet, ist er verpflichtet, den Mietzins für die ihm übergebene Sache so lange zu entrichten, bis wir sie zurückerhalten, für beschädigte, zerstörte oder verlorene Sachen, bis diese wieder hergestellt oder Ersatz beschafft oder Wertersatz geleistet wurde.

11. SCHADENERSATZPFLICHT

Wir sind dem Kunden zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann verpflichtet, wenn uns oder einem unserer Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann, es sei denn, dass Schadenersatz wegen Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit verlangt wird. Haftungsausschlüsse oder Beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

12. AUSTAUSCHRECHT

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten gegen gleichwertige auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zurzeit nicht vorhanden sind und der Austausch zumutbar ist.

13. MIETPREIS, MIETEINHEIT FÜR VERANSTALTUNGSGEGENSTÄNDE

Die in unseren Angeboten aufgeführten Mieten beweglicher Gegenstände gelten für eine Dauer von 3 Tagen ohne Sonn- und Feiertage (Mieteinheit). Abhol- und Rückgabetermin gelten jeweils als ganzer Tag. Nimmt der Kunde den Mietgegenstand über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, für jede angefangene neue Mieteinheit die Miete erneut in voller Höhe zu erheben.

14. PFLICHTEN DES KUNDEN

Unser Kunde ist verpflichtet, sofern nichts anderes vereinbart ist, - den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern; - uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist, er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen - alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjekts auf seine Kosten einzuholen.

15. BESICHTIGUNGSRECHT

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietgegenstände jederzeit zu besichtigen, notwendige Maßnahmen zu deren Erhaltung zu treffen und, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht, diese zurückzunehmen.

16. NUTZUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN

Soweit dem Kunden Gegenstände mietweise überlassen werden, darf er diese nur zu dem vereinbarten Zweck und am vertraglich vereinbarten Ort benutzen.

17. ERFÜLLUNGORT UND RICHTSSTAND

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe, Zahlung und Gerichtsstand ist Wolfenbüttel. Gehört der Kunde nicht zu dem in § 310 Abs. 1 Satz 2 genannten Kreis von Personen bzw. Institutionen, gelten hierfür die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen.



*Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

KOMM GmbH & Co. KG
Schweigerstraße 8 / 38302 Wolfenbüttel
Telefon 05331.73951 / Mobil 0151.42304233
www.kommwf.de / info@kommwf.de