



**CateringWalz.de**

Frankfurt | Mainz | Wiesbaden

## LEISTUNGEN & PREISE



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

Johann Wolfgang von Goethe



# Inhalt

<b>Kulinarische Verköstigung - Mit Liebe und Leidenschaft</b>	<b>3</b>
<b>Einige Sätze vorneweg</b>	<b>4</b>
<b>Klassische Büffets</b>	<b>5</b>
<b>Hochzeitsbüffet</b>	<b>11</b>
<b>Geburtsagsbüffets</b>	<b>12</b>
<b>Weihnachtsbüffets</b>	<b>14</b>
<b>Frühstücksbüffets</b>	<b>16</b>
<b>Fastnachtsbüffets</b>	<b>17</b>
<b>Kommunion/Konfirmation</b>	<b>18</b>
<b>Grillbüffet/Barbecue</b>	<b>19</b>
<b>Messebüffet</b>	<b>20</b>
<b>Kaltes Büffet</b>	<b>21</b>
<b>Richtfest</b>	<b>22</b>
<b>Checkliste für Ihre Veranstaltung</b>	<b>23</b>
<b>Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen</b>	<b>24</b>
<b>Kontakt</b>	<b>26</b>

## Kulinarische Verköstigung - Mit Liebe und Leidenschaft



Wir sind Ihr Catering-Ansprechpartner für kleine und große Feste und Veranstaltungen. Jahrelange Erfahrung und gutes Essen zeichnen uns aus, gekocht wird in eigener Küche. Jede Festlichkeit ist einzigartig und jeder Moment sollte genossen werden. Dazu zählt nicht nur die kulinarische Verköstigung, sondern auch ansprechendes Interieur und professioneller Service.

Schmecken, riechen, sehen, hören, fühlen: Erleben Sie Ihren persönlichen, einmaligen Moment mit allen Sinnen.

Wir vereinen die Wahrnehmung der Sinne harmonisch und machen Ihr Event zu einem erfolgreichen, unvergesslichen Erlebnis.

Wählen Sie aus der angebotenen Vielfalt Ihr Buffet aus, das Sie begeistert. Mit unseren beliebten Buffetvorschlägen möchten wir Ihnen gerne die Qual der Wahl zahlreicher Möglichkeiten vereinfachen. Mit dieser Basis können wir gemeinsam mit Ihnen und unserer Erfahrung das erwählte Buffet beliebig anpassen.

Wir wollen Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen, damit Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird. Und das machen wir aus ganzem Herzen mit viel Liebe und Leidenschaft zu unseren Aufgaben. Denn nur mit Liebe und Leidenschaft kann man eine Aufgabe zur Zufriedenheit aller erfüllen.

Ihr Peter Walz

## Einige Sätze vorneweg

Wir stellen uns in Ihre Dienste, Sie schenken uns Ihr Vertrauen.

### Gemeinsam

Mit Ihnen gemeinsam kreieren wir eine Auswahl an Speisen und Getränke nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und Vorlieben, um Ihre Gäste zu überraschen und zu verwöhnen.

### Entscheiden Sie nach Ihrem Geschmack

Individuell auf Sie und auf das Event zugeschnitten stellen wir die Speisen zusammen und unterstützen Sie auf Wunsch mit allem, was zur Umsetzung der Veranstaltung dazugehört.

### Qualität ist unser oberstes Gebot

Alle Speisen werden frisch und mit großer Umsicht und Sorgfalt zubereitet. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung. Die Erzeugnisse erhalten jährlich DLG-Prämierungen und tragen zu Recht die Auszeichnung *Preis der Besten*. Denn Qualität und Frische sind das beste Rezept.

### Professionalität und Erfahrung

Es gibt keine schwierigen Kunden, es gibt nur Kunden mit besonderen Ansprüchen und die versuchen wir ebenso besonders zu erfüllen, wie jeden Auftrag. Anspruchsvolle Wünsche setzen wir um mit langjähriger Erfahrung und Professionalität.

### Gute Planung - Voraussetzung für gutes Gelingen

Nach gemeinsamer Planung und Festlegung des Buffets oder Menüs geben Sie Ihre Bestellung bitte rechtzeitig - möglichst 8 Tage im Voraus - ab. Die genaue Personenzahl teilen Sie uns verbindlich per E-Mail oder Telefonat bis spätestens drei Tage vor dem Fest mit. **Übrigens:** Auf der nächsten Seite haben wir eine Checkliste für Sie zusammengestellt, um die Planung Ihrer Veranstaltung zu vereinfachen.

### Zur Abholung bereit

Alle Preise sind Abholpreise. Wir liefern auf Wunsch die Speisen gegen eine Pauschale und holen das gereinigte Leergut wieder ab. Wir besprechen diese Details vorab bei Ihrer Bestellung.

### Ihre Feierlichkeit wird ein Erlebnis

Liebevoll arrangiert und genussvoll zubereitet, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste als Partner Ihres Vertrauens.

## Klassische Büffets



### „Fränkisches Büffet“

Krustenbraten von der Schweineschulter in pikanter Dunkelbiersoße  
 Grillschinken ofenfrisch gebacken,  
 gebr. Nürnberger Rostbratwürstel  
 Bamberger Schlenkerl`a Nackensteak, mariniert in Dunkelbier mit glacierten Röstzwiebelchen  
 Kleine Semmelknödel  
 ApfelRotkraut, Speckkrautsalat  
 Brotzeitplatte mit Rauch-Speck, Brotzeitschmankerl, Pfefferbeißer, Kabanossi etc.

\*\*\*

Käseplatte mit O`bazda und Trauben  
 Schweizer Wurstsalat mit Käse und Schalotten  
 Radi und Radieschen

\*\*\*

Brotkorb mit Bauernbrot, ofenfrische Bretzel

\*\*\*

Kleines Käsearrangement

\*\*\*\*\*

Büffet ab 30 Personen | ab 22,90 Euro pro Person

## Klassische Büffets

### FÜR DEN „RUNDEN“

„Fischplatte Mittelmeer“  
Norwegischer Räucherlachs, Graved Lachs,  
Kodiak-Wildlachs Krabbengarnitur,  
Matjes Geräucherte Forellenfilets und Saiblingfilets,  
Geräucherte Lachsforellenfilets,  
Lachsterrine,  
Sahnemeerrettich

\*\*\*

dekorativ mit Früchten auf Platten angerichtet mit  
ofenfrischem Baguette und Vollkornbaguette

\*\*\*\*\*

Pro Portion 250g Fisch | ab 12,80 Euro pro Person

### BÜFFET „EUROPA-BÜFFET“

Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Franz. Baguette, Anti-Pasti-Auswahl

\*\*\*

Rinderbraten in Burgundersauce und Butterspätzle  
Schweinelendchen in Champignon mit Kartoffelgratin  
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise gratiniert

\*\*\*

Mousse au Chocolat  
Obstsalat unter der Joghurthaube

\*\*\*

Kleines Käsearrangement

\*\*\*\*\*

Büffet ab 30 Personen | ab 22,90 Euro pro Person

## Klassische Büffets

### **BÜFFET „FEINSCHMECKER-BÜFFET“**

Kleine Schweinemedallions mit Früchten garniert  
 Waldorf Astoria Salat  
 Kleiner Fischspiegel “Neptun” mit Sahnemeerrettich  
 Schinkenröllchen “Fürst Pückler”  
 Leckere Wraps mit echtem Räucherlachs  
 Schweinegeschnetzeltes “Försterin” mit Bouillonkartoffeln  
 Hähnchenbrust in Curryrahm mit Basmatireis oder Zartes Tafelspitz  
 mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Gemischte frische Salate aus eigener Herstellung

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Creme

\*\*\*

Käsebauernbrett mit Schwarzbrot

Apfelküchle mit Vanille-Creme

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 30 Personen | ab 26,90 Euro pro Person**

### **MOMBACHER TRADITIONS-BÜFFET**

Krummbeere-Suppe mit Croutons und frischem Thymian  
 Gekochtes Saftrippchen auf Rieslingskraut, dazu Stampfkartoffeln  
 Herzhafte Krustenschinken in Jus  
 Mit leckeren Laugenbrezel-Knödel  
 Rustikaler Bauern-Schmalz  
 Hausmacher Wurstausswahl mit Jambon de Mayence, Ritterblutwurst,  
 Mettigell, Mombacher Bohnenstange u.v.a.  
 Pikanter Spundekäse  
 Handgeschabte Krautsalat  
 Traditioneller Kartoffelsalat mit Speckwürfel  
 Herzhafte Brotauswahl mit Roggen und Laugengebäck  
 Portions-Butter

\*\*\*

Früchte-Grütze vom Mombacher Unterfeld mit Schuß, dazu Vanille-Cremé

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 22,90 Euro pro Person**

## Klassische Büffets

### „LANDGUT-BÜFFET“

Platte mit kleinen Partyschnitzelchen,  
kleinen Schenkelchen und  
Frikadellen dazu ein Mango-Chutney  
Fischspiegel mit einem ganzen Salm an Sahnemeerrettich und  
weiteren Fischspezialitäten  
Vitello tonnato  
Geflügel oder Krabbencocktail  
Gefüllte Kräutereier  
Brotauswahl

\*\*\*

Schweinefilet in Oliven-Kruste, Kalbsrahmbraten  
Roastbeef im Blätterteigmantel  
Spätzle und Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüsepfännchen mit Sauce Hollandaise

\*\*\*

Käsebrett mit leckeren Spezialitäten

\*\*\*

Stracciatella-Creme mit Fruchtgarnitur  
Mousse au Chocolat

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 35,90 € pro Person**



## Klassische Büffets

### „RHEINHESSEN“ BÜFFET

Flonheimer Kräuterrahmsuppe mit Rieslingschaum und Käsegebäck

Gebeitzter Räucherlachs „Rheinnessisches Schweiz“

Mit Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich

\*\*\*

Mainzer-Fleischwurst-Carpaccio mit Kräuter-Vinargrette

\*\*\*

Tafelspitz mit Grüne Sauce, kalt garniert

\*\*\*

Frischkäse-Schiffchen „Finther Geheimnis“

\*\*\*

Rindfleischsalat und Rheinnessischer Wurstsalat im Gläschen

\*\*\*

Pikante Schweinefleisch-Pfanne „Weinkönigin“ mit Zwiebelchen,

Schlotten und frischen Champignons

\*\*\*

Hähnchenbrust „Meenzer-Domgiggel“

Lecker gefüllt und mit Blauschimmelkäse gratiniert

Ingelheimer Burgunderbraten in Jus

Alternativ: Pfälzer Kräuterbraten in Zwiebelsauce,

Feine Bouillon-Kartoffeln,

Lauch-Kartoffelgratin

Geschwenkte Schupfnudeln „Rhein Krone“,

Bohnen im Speckmantel

Gemüseplatte nach Saison

\*\*\*

Apfelwein-Creme mit Beeren

Ein Dessert nach Wahl

Bauernkäsebrett mit Spundekäs

\*\*\*\*\*

Büffet ab 30 Personen | ab 25,80 Euro pro Person

## Klassische Büffets

### **BÜFFET „KUPFERBERG“**

Fischplatte Mainzer-Rheinaue

Mit Lachs-Forelle

Räucherfischspezialitäten und Sahnemeerrettich

Feine Walddorfsalat und Geflügelcocktail

Auswahl von original italienische Anti-Pasta,

Schinken-Spargelröllchen, pikante Hähnchenspieße mit Dip

Party und Brotauswahl

Grüne Blattsalate mit Dressing

\*\*\*

Rndergeschnetzeltes nach Art „Boefstroganoff“

Scaloppine von der Pute mit Basilikum

Schweinefilet wahlweise in Champignons-oder Pfefferrahm

Partyschnitzelchen „Wiener Art“

Frische Pasta oder Spätzle

Klassisches Kartoffel-Gratin

Rosmarinkartoffeln

Gemüseplatte der Saison „Mainzer Wochenmarkt“ mit Suace Hollondaise

\*\*\*

Als süße Verführung

Dunkles Mousse auf Beeren

Rote Grütze mit Vanillecreme

Mainzer Kirsch-Tortellets

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 30 Personen | ab 28,90 Euro pro Person**

## Hochzeitsbüffet



### TRUE LOVE

Feiner Krabbencocktail im Kelch  
Fischplatte „Neptun“ mit ganzem Salm  
Fischpralinen und Auswahl an Räucherfisch-Spezialitäten

\*\*\*

Frischer Rucola mit Capaccio vom Rind mit gehobelten Parmesan

\*\*\*

Melonen-Krönchen an Auswahl von erlesenen Schinken-Spezialitäten

\*\*\*

Caprese-Arrangement „True Love“

\*\*\*

Pouladenbrust auf Bruscetta, gratiniert  
Feiner Kalbsbraten in Rahmsauce  
Brotauswahl „Piccata Milanese“ vom Schweinefilet  
Feiner Zanderfilet in Weißwein-Dill-Jus  
Feine Tagliatelle, Kartoffelgratin klassisch, Basmatireis

\*\*\*

Auswahl von saisonalen Gemüse mit Bohnenbouquet und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Creme Brulé mit Mandelsplitter  
Panna-Cotta mit frischen Beeren, frischem Obstsalat, Potbouri von Mousse-Variationen

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 40 Personen | ab 32,00 € pro Person**

## Geburtstagsbüffets



### HAPPY BIRTHDAY

Wahlweise Tomaten oder Brokkolicremesuppe

Kalte Bratenauswahl auf Platte garniert

Roastbeef Medium gebraten, Kasselerbraten, Putenröllchen mit Spargel,  
Hähnchenmedaillon mit Früchten garniert, dazu leckeres Mango-Chutney

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

\*\*\*

Schweinefilet in Champignonrahm

Pouladenbrust in Orangen-Estragonsoße

Ingelheimer Burgunderbraten mit leichtem dunklen Jus

Kartoffelgratin klassisch, gratiniert

Frische Tagliatelle

Frisches Marktgemüsepfännchen der Saison mit Mandelsplitter und Sauce Hollandaise

Partybrötchen und frisches, französisches Baguette

\*\*\*

Kleine Käseauswahl mit internationalen Käsespezialitäten

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillecreme

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 22,90 Euro pro Person**

## Geburtstagsbüffets

### FÜR DEN „RUNDEN“

Unser Rheinhessenschmaus, der rustikale Abend-Begleiter für schöne Stunden  
 Ausgewählte Rhein Hessische Spezialitäten wie zum Beispiel  
 Luftgetrocknete Ritterblutwurst, Rhein Hessensülze, Apfelweinschinken, Wildsülze,  
 feines Schweinemett mit Zwiebelwürfelchen  
 Schinkenplatte mit verschiedenen rohen und gekochten Schinken hübsch garniert  
 Kleine Schalen gefüllt mit Cocktailgürkchen, Tomaten, Zwiebelchen,  
 wahlweise Spundekäse oder Rohmilchkäse mit Bretzelchen  
 Deftiger klassischer Kartoffelsalat  
 Würzig pikanter Rhein Hessischer Wurstsalat

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 12,90 Euro pro Person**

### BÜFFET WISPERTAL

Wispertalforelle kalt garniert in verschiedener Variation mit feinem Sahnemeerrettich,  
 dazu Waldorfsalat und ein frisches Baguette

\*\*\*

Ragout vom Hunsrücker Weideochsen in dunkler Sauce  
 mit feinen Bandnudeln und Gemüse nach Absprache  
 Feine Griesflamerie mit Rheingauer Kirschkompott im Gläschen garniert

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 10 Personen | ab 18,90 Euro pro Person**

### FINGERFOODBÜFFET CLASSIC

Kleine Canapés mit Mainzer Spezialitäten  
 Mini Fleischpflanzerl am Spieß garniert  
 Kleine Schnitzelchen mit Frischkäsehäubchen am Spieß  
 Mini Quiche  
 Geflügelspießchen in verschiedenen Ausführungen  
 Backpflaume im Speckmantel  
 Auswahl an vegetarischen Blätterteigpastetchen  
 Limetten Mangocreme im Fingerfoodarrangement  
 Hierfür benötigen Sie kein Besteck, lediglich einen Dessertteller und Servierten.

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 9,90 Euro pro Person**

## Weihnachtssbüffets



### **BÜFFET „VESPER“**

Fischplatte „Lorelei“

Mit Wispertal-Forelle-Räucherlachs  
Fischterinen, dazu Sahnemeerrettich

\*\*\*

Carpaccio vom Rind auf Ruccola mit gehobeltem Parmesan,  
dazu gefüllte Peperoni und Champignons und Oliven

Fruchtiger Geflügelcocktail

\*\*\*

Schweinefilet im Pfifferlingrahm

Kleine Kalbsroulade in Marsalajus

Rosmarinkartoffeln

Frische Fettuccine

\*\*\*

Winterliches Marktgemüse

Auf Wunsch Apfelrotkohl

\*\*\*

Zimt-Panna-Cotta mit frischen Beeren

Orangen-Limetten-Creme mit Schokoladen-Gitter

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 29,90 € pro Person**

## Weihnachtsbüffets

### BÜFFET WEIHNACHTSSTERNE

Weideochsenbraten in dunkler Spekulatius-Burgunderjus  
Piccata-Noel von der Pute, dazu frische Pasta, hausgemachte kleine Kartoffelklöße,  
Apfelrotkohl und winterliche Gemüseplatte

\*\*\*

Bratapfelmousse mit Mandelsplitter, Vanille-Schaum

\*\*\*\*\*

Büffet ab 20 Personen | ab 13,90 € pro Person

### BÜFFET JINGLE BELLS

Kartoffel-Lauch-Suppe

Alternativ: Creme-Suppen nach Wahl, dazu frisches Käsegebäck

\*\*\*

Weihnachtlicher Sauerbraten mit Preiselbeeren und Birnenspalten

Gefüllte Adventsroulade von Schwein mit Kräutergemüse

Klassisches Kartoffelgratin und Butterspätzle

Rosenkohl geschwenkt und Romanesco mit Mandelsplitter

\*\*\*\*\*

Büffet ab 20 Personen | ab 17,90 € pro Person

### BÜFFET STERNSCHNUPPE

Kräftige Rindfleischsuppe mit Flädle

Bunter Adventsteller mit feinen Vorspeisen wie zum Beispiel

Anti-Pasti-Schinken und Pasteten

Sauce Cumberland

Walnussbrot

\*\*\*

Zanderfilet in Weißwein-Dill-Jus

Deftiger wildschweinbraten im Wacholder-Maronen Jus

Basmatireis

Geschwengte Schupfnudeln

Frische Blattsalate und Feldsalat mit Vinagrette

\*\*\*

Haselnuss-Zimt Mousse auf Schattenmorelle

\*\*\*\*\*

Büffet ab 20 Personen | ab 22,90 € pro Person

## Frühstückbüffet



### **BRUNCHBÜFFET CLASSIC**

Auswahl von verschiedenen Brot- und Brötchensorten  
Frische Laugencroissants und Plunderstückchen

\*\*\*

Gemischte Frühstücksplatte mit Schinken, Salami und Frischwurst

\*\*\*

Rustikales Bauernkäsebrett mit leckeren Alpkäsesorten in Bioqualität, sowie leckerer Kräuterquark

\*\*\*

Verschiedene Sorten Konfitüren, Honig, Nougatcreme, Butter

\*\*\*

Rohkostplatte mit Dip oder frische Obstauswahl

\*\*\*

Rührei im Chafing Dish

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 12 € pro Person**

## Fastnachtsbüffet



### HELAU - MEENZER FASTNACHTSBÜFFET

Hoste Hunger Hoste Dorscht, hot de Walz die bassend Worscht...

\*\*\*

Kleine Partyfrikadellen, Mainzer Fleischwurst Rädchen am Spieß  
Kleine Gläschen mit hausgem. Spundekäse

\*\*\*

verschieden belegte Partybrötchen (Mett mit Zwiebel, Käse, Schinken, Salami usw.)

\*\*\*

Kleine Rollmöpsjer am Spieß

\*\*\*

Landjägerbretzelchen in de Bütt mit Kartoffelsalat  
kleine Mini Quiche, Käsewürfelchen mit Trauben

\*\*\*

Partyplatte mit gem. Spieße zur Auswahl wie z.B. Hähnchenspieße, Anti Pasti, ect.

\*\*\*

dazu bieten wir frisches Baguette

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 35 Personen | ab 8,50 € pro Person**

## Kommunion/Konfirmation



### **BÜFFET ZUM WEISSEN SONNTAG**

Leckere Markklößchensuppe

\*\*\*

Ingelheimer Burgunderbraten vom Weideochsen

Schweinelendchen in Champignon-Rahm

Kleines Schnitzelchen "Wiener Art"

Schwäbische Butterspätzle, Kartoffelgratin klassisch, Rosmarinkartoffeln

Buntes Marktgemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Grüne Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Variation von hellem und dunklem Mousse mit frischen Beeren

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanille-Creme

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 25 Personen | ab 25,90 € pro Person**

## Grillbuffet/Barbecue



### AMERICAN BARBECUE

Spare Rips

\*\*\*

Verschiedene marinierte Steaks von Schwein, Rind und Pute

\*\*\*

Auswahl an verschiedenen Grillwürstchen

\*\*\*

Auswahl an hausgemachten Salaten

\*\*\*

Antipasti

\*\*\*

Maiskölbchen, Dips und Grillkartoffeln

\*\*\*\*\*

Büffet ab 20 Personen | ab 11,90 € pro Person

## Messebüffet



### **FINGERFOODBÜFFET SYKLINE**

Kleine Canapés mit Mainzer Spezialitäten  
Mini Fleischpflanzerl am Spieß garniert  
Kleine Schnitzelchen mit Frischkäsehäubchen am Spieß  
Mini Quiche  
Geflügelspießchen in verschiedenen Ausführungen  
Backpflaume im Speckmantel  
Auswahl an vegetarischen Blätterteigpastetchen  
Limetten Mangocreame im Fingerfoodarrangement  
Hierfür benötigen Sie kein Besteck, lediglich einen Dessertteller und Servierten.

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 9,90 Euro pro Person**

## Kaltes Büffet



### **KALTES FINGERFOODBÜFFET**

Kleine Canapés mit Mainzer Spezialitäten

Mini Fleischpflanzerl am Spieß garniert

Kleine Schnitzelchen mit Frischkäsehäubchen am Spieß

Mini Quiche

Geflügelspießchen in verschiedenen Ausführungen

Backpflaume im Speckmantel

Auswahl an vegetarischen Blätterteigpastetchen

Limetten Mangocreame im Fingerfoodarrangement

Hierfür benötigen Sie kein Besteck, lediglich einen Dessertteller und Servierten.

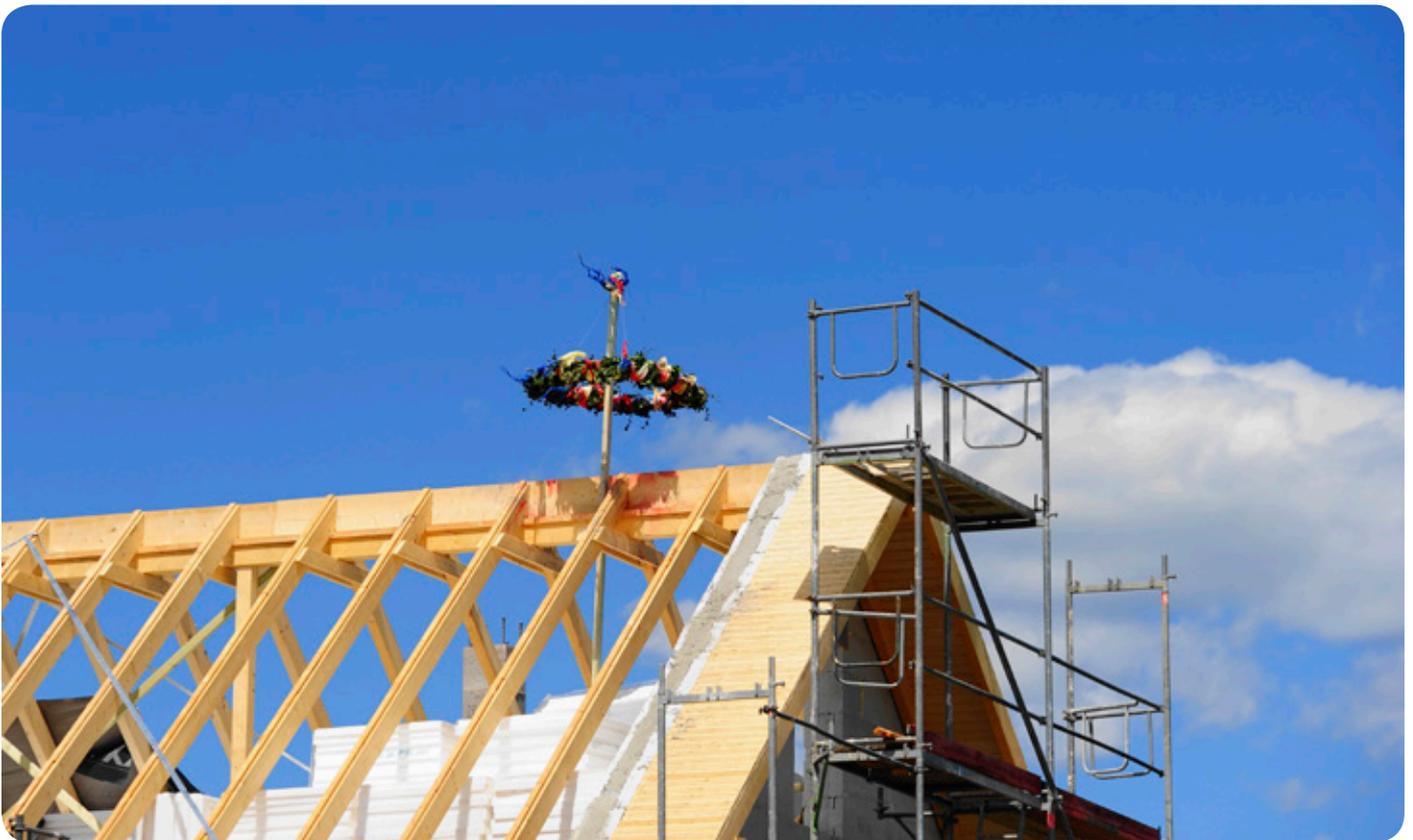
Büffets

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 20 Personen | ab 9,90 Euro pro Person**



## Richtfest-Büffet



### **RICHTFEST**

Kleine Schnitzel, Party-Frikadellen

\*\*\*

Heiße Würstchen:

Mettwürstchen, Wiener - Würstchen, Frankfurter Rindswurst

Hausm. Wurstartangement, Rustikales Schinkenbrett

Käsevariationen vom Brett, griebenschmalz deftig fein

Buffet-Butter, Brot & Partybrötchen im Korb, reichlich Senf & Ketchup

\*\*\*\*\*

**Büffet ab 50 Personen | ab 9,90 € pro Person**

## Checkliste für Ihre Veranstaltung

### Speisen

- Buffet
- Menü
- Snacks
- Canapés
- Dessert
- Mitternachtsimbiss
- Kinderessen
- Kuchen / Torten

### Getränke

- Aperitif
- Weine (Rotwein, Weißwein)
- Bier, Weizenbier
- Alkoholfreies Bier
- Bier-Mix-Getränke
- Wasser
- Säfte (Orangen-, Traubensaft, etc.)
- Cola, Limo
- Warme Getränke (Kaffee, Tee, etc.)
- Digestif (Verdauungsschnaps)

### Möbel

- Bestuhlung
- Tische, Stehtische
- Geschenktisch
- Garderobe, Bügel
- Schirmständer

### Personal, Helfer

- Helfer für Auf- und Abbau
- Kinderbetreuung
- Bedienungen
- Barkeeper
- Magier, Clowns
- Band, Musiker
- Fotograf, Filmer

### Raum- und Tischdekoration

- Blumen, Pflanzen
- Banner, Fahnen
- Aschenbecher
- Kerzen
- Fackeln
- Ballons
- Servietten
- Tischkarten, Namensschilder
- Stuhlhussen
- Tischdecken

### Wichtiges Zubehör

- Geschirr
- Bestecke
- Gläser (Saft-, Wein-, Bier-, Schnapsgläser, etc.)
- Strom
- Technik
- Musikanlage, Mikrofon
- Beschallung
- Beleuchtung
- Redner-Pult
- Blumenvasen
- Kühlmöglichkeiten (Getränke, Kuchen, etc)
- Mülleimer, Müllentsorgung
- Reinigungsmaterial
- Erste-Hilfe-Koffer, Pflaster

### Veranstaltungsablauf

- Sektempfang
- Empfang der Gäste
- Offizielle Begrüßung
- Reden, Laudatio

### Wichtige Telefonnummern

- CateringWalz: 06131 22 777 1
- Ansprechpartner der Location



# Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Unsere AGB für den Catering-Service, Vermietung von Gegenständen (Möbiliar, Technik, Personal, Besteck und Service-Sets)

## 1 Allgemeines / Geltungsbereich

- 1.1 Die Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäftsbeziehungen.
- 1.2 Verbraucher im Sinne der Geschäftsbedingungen sind natürliche Personen, mit denen in Geschäftsbeziehungen getreten wird, ohne dass diese eine gewerbliche oder selbständige berufliche Tätigkeit zugerechnet werden kann.
- 1.3 Unternehmer i. S. d. Geschäftsbedingungen sind natürliche oder juristische Personen oder rechtsfähige Personengesellschaften, mit denen in Geschäftsbeziehung eingetreten wird, die in Ausübung einer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handeln.
- 1.4 Kunden i. S. d. Geschäftsbedingungen sind sowohl Verbraucher als auch Unternehmer.
- 1.5 Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende AGB werden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsbestandteil, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich zugestimmt.

## 2 Vertragsschluss / Preise / Zahlungen

- 2.1 Unsere Angebote sind freibleibend. Technische Änderungen, Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht sowie sonstige geringfügige Änderungen, die den Vertragszweck nicht beeinträchtigen, bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.
- 2.2 Der Anbieter ist an sein Vertragsangebot vier Wochen gebunden. Der Vertrag kommt durch eine schriftliche Annahmeerklärung des Auftragnehmers zustande.
- 2.3 Bestellt der Kunde die Ware auf elektronischem Wege, werden wir den Zugang der Bestellung unverzüglich bestätigen. Die Zugangsbestätigung stellt noch keine verbindliche Annahme der Bestellung dar. Die Zugangsbestätigung kann mit der Annahmeerklärung verbunden werden.
- 2.4 Die Preise sind, wenn nicht anders vereinbart, sofort und ohne Abzüge zahlbar. Vereinbarte Preise verstehen sich ohne Skonto und sonstige Nachlässe inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
- 2.5 Kommt der Kunde mit seiner Zahlungsverpflichtung in Verzug, beträgt der Verzugszinssatz:  
- für Verbraucher: 5 % über dem Basiszinssatz gem. § 288 Abs. 1 S 2 BGB  
- wenn der Kunde kein Verbraucher ist: 8 % über dem Basiszinssatz gem. § 288 Abs. 2 BGB  
Dem Auftragnehmer bleibt es vorbehalten, einen höheren Schaden geltend zu machen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens vorbehalten.
- 2.6 Für jede erforderliche Folgemahnung werden dem Kunden 3,00 € in Rechnung gestellt. Kommt der Kunde mit Zahlungen in Verzug, kann der Auftragnehmer unbeschadet der Rechte aus Ziff. 2.5 schriftlich eine angemessene Nachfrist setzen, verbunden mit der Erklärung, dass nach Ablauf die Erfüllung des Vertrages abgelehnt wird. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist ist der Auftragnehmer berechtigt, eine Entschädigung gem. Ziff. 6 zu verlangen. Dem Kunden bleibt die Möglichkeit, einen geringeren Schaden nachzuweisen. Dem Auftragnehmer bleibt die Möglichkeit vorbehalten, einen höheren Schaden geltend zu machen.
- 2.7 Schecks und Wechsel werden nur zahlungshalber angenommen unter Berechnung aller Einziehungs- und Diskontspesen.
- 2.8 Der Kunde kann nur mit rechtskräftigen oder anerkannten Forderungen die Aufrechnung erklären.

## 3 Abnahme-/Annahmeverzug

Die Gegenstände / Leistungen werden wie vertraglich vereinbart angeboten. Bei Abholaufträgen bietet der Auftragnehmer die Gegenstände in seinen Räumen an. Bei Übernahme der Gegenstände hat der Kunde diese auf offensichtliche Mängel zu untersuchen. Nimmt der Kunde Gegenstände / Leistungen nicht ab, obwohl sie ihm vertragsgemäß angeboten wurden, kann der Auftragnehmer auf Erfüllung des Vertrages bestehen oder bei endgültiger Annahmeverweigerung eine Entschädigung gemäß Ziff. 6 verlangen. Dem Kunden bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ein geringerer Schaden entstanden ist.

## 4 Mitwirkungspflichten / Obliegenheiten

- 4.1 Der Kunde hat bei Anlieferungsverträgen dafür zu sorgen, dass die freie Zu- und Abfahrt zum Veranstaltungsgelände durch den Auftragnehmer gewährleistet ist. Der Kunde hat dem Auftragnehmer spätestens acht Tage vor Veranstaltungsbeginn genaue Hallen- / Geländepläne sowie Lagepläne über den Veranstaltungsort zur Verfügung zu stellen. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen sind vom Kunden zu beschaffen.
- 4.2 Beim Zeltverleih gilt:  
Für Festzelte über 70 m<sup>2</sup> ist eine Bauabnahme erforderlich. Die Abnahme hat der Kunde auf seine Kosten zu besorgen. Der Auftragnehmer oder dessen Leistungserbringer stellt Statik- und Bauskizzen (Prüfbuch für fliegende Bauten) zur Verfügung. Die Bauabnahme wird vom Auftragnehmer nur dann besorgt, wenn dies gesondert vereinbart ist. Der Kunde hat für eine ausreichende Anzahl von Feuerlöschern zu sorgen. Pro 100 m<sup>2</sup> sind Feuerlöscher mit ca. 12 kg Füllinhalt erforderlich. Das Aufstellen der Zelte erfolgt auf Anweisung des Kunden. Dieser ist verpflichtet, vor Aufstellen der Zelte den Untergrund hinsichtlich Versorgungsleitungen zu überprüfen. Zelte sind mit Erdnägeln bis zu einer Tiefe von 80 cm zu befestigen. Der Kunde hat den Auftragnehmer auf evtl. bestehende Leitungen etc. hinzuweisen.
- 4.3 Bei Sturm- und Unwettergefahr hat der Mieter oder einer seiner Erfüllungsgehilfen zur Verfügung gestellte Gegenstände ordnungsgemäß zu sichern, insbesondere bei Mietzelten Aus- und Eingänge dicht zu verschließen und die Zelthalle notfalls von Personen zu räumen. Bei Schneefall hat eine ständige Beheizung angemieteter Zelte zu erfolgen, so dass die Temperatur von 12° C nicht unterschritten wird. Zelte sind in der Regel statisch ohne Schneelast berechnet.
- 4.4 Zur Verfügung gestellte Gegenstände sind entsprechend den jeweiligen Witterungsverhältnissen zu sichern.
- 4.5 Bei Vermietung von Kinderattraktionen etc. übernimmt der Kunde die allgemeine Verkehrssicherungspflicht und hat für eine ständige Beaufsichtigung zu sorgen, es sei denn, der Auftragnehmer übernimmt durch gesonderte Vereinbarung die Beaufsichtigung während der Veranstaltungszeit.
- 4.6 Der Mieter hat den Mietgegenstand so lange zu bewachen und in Obhut zu behalten, bis die körperliche Übernahme des Mietgegenstandes oder einen ihrer Beauftragten erfolgt ist. Die Obhutspflicht des Mieters endet mit der Übergabe des Mietgutes am jeweiligen Lager des Vermieters.
- 4.7 Die Reinigung von Tischwäsche und Geschirr ist im Mietpreis nicht enthalten. Die Abgabe des Leihgeschirrs muss in geordnetem und sortenreinem Zustand erfolgen. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Beschädigungen und Fehlmengen können erst nach Rücknahme im Lager ermittelt werden und gehen zu Lasten des Mieters. Alle anderen Säuberung von verunreinigten Leihartikel werden pro Person und Stunde mit 20,- € in Rechnung gestellt. Eine Grillreinigung wird pauschal mit 20,- € berechnet.



## 5 Lieferung / Lieferverzug

Liefer-/Abholtermine sind angemessen zu verlängern, wenn der Auftragnehmer aus von ihm nicht zu vertretenden Gründen an der rechtzeitigen Lieferung/Abholung gehindert ist. Nicht zu vertreten sind insbesondere unvorhersehbare bzw. unvermeidbare Streiks etc. Im Falle der Ver-einbarung eines Fixtermins ist der Auftragnehmer berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung/Abholung aus Gründen, die der Auftragnehmer nicht zu vertreten hat, gänzlich unmöglich wird. Schadenersatzansprüche stehen dem Kunden in diesen Fällen nicht zu. Zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. das Einsammeln der Mietgegenstände, sowie Wartezeiten werden pro Person und Stunde mit tagsüber 30,- € berechnet. In den gesetzlich geregelten Abendstunden gilt ein Aufschlag von 50 %, während der Nacht ein Aufschlag von 100 %.

## 6 Rücktritte durch die Kunden

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, ohne dass der Auftragnehmer hierfür einen Anlass gegeben hat, oder kommt der Kunde seinen Mitwirkungspflichten trotz Aufforderung und Nachfristsetzung nicht nach und wird die Durchführung des Vertrages hierdurch unmöglich oder unzumutbar erschwert, so ist der Auftragnehmer berechtigt, Stornokosten zu verlangen. Diese betragen:

- bis 4 Wochen vor vereinbarter Lieferzeit 20 % des Auftragspreises,
- zwischen 4 und 2 Wochen vor vereinbarter Lieferzeit 40 % des Auftragspreises,
- ab 2 Wochen vor vereinbartem Liefertermin 70 % des Auftragspreises.

Der Auftragnehmer ist berechtigt einen höheren Schaden geltend zu machen. Dem Kunden bleibt in diesem Fall die Möglichkeit erhalten, einen geringeren Schaden nachzuweisen.

## 7 Gewährleistungen

7.1 Der Auftragnehmer hat dafür einzustehen, dass die vertraglichen Leistungen erbracht werden und die zugesicherten Eigenschaften besitzen.

7.2 Treten Mängel auf, hat der Kunde dem Auftragnehmer die Möglichkeit einzuräumen, nachzubessern.

7.3 Schlägt die Nachbesserung fehl, kann der Kunde die vereinbarte Vergütung angemessen herabsetzen.

7.4 Offensichtliche Fehler hat der Kunde unverzüglich anzuzeigen. Kommt der Kunde dieser Pflicht nicht nach, erlischt insofern sein Gewährleistungsrecht.

7.5 Der Kunde hat die gelieferten Gegenstände bei Annahme zu untersuchen und Mängel unverzüglich anzuzeigen. § 377 und § 378 HGB gelten entsprechend.

7.6 Bei gebrauchten Gegenständen kann keine Gewähr für die Freiheit von Staub- und Verpackungsresten übernommen werden. Die Gegenstände, insbesondere Leihgeschirr etc. sind vor Gebrauch zu reinigen.

## 8 Haftung

### 8.1 Haftung des Auftragnehmers:

Der Auftragnehmer haftet im Rahmen der vertraglichen Zusicherungen für vorsätzliches und grob fahrlässiges Verhalten. Für leicht fahrlässiges Verhalten ist die Haftung des Auftragnehmers ausgeschlossen, es sei denn, es liegt ein Verstoß gegen vertragswesentliche Pflichten vor. In diesem Fall haftet der Auftragnehmer begrenzt auf die typischen, vorhersehbaren Folgeschäden. Ist der Kunde Vollkaufmann, ist die Haftung auf die Deckung durch die Betriebshaftpflichtversicherung des Auftragnehmers beschränkt. Die Haftung für entgangenen Gewinn ist insoweit ausgeschlossen. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht bei uns zurechenbarer Schädigung von Körper, Gesundheit oder Leben des Kunden.

8.2 Der Kunde ist verpflichtet, eventuell eintretende Schäden möglichst gering zu halten und alle erforderlichen und zumutbaren Maßnahmen zur Schadensbegrenzung zu ergreifen. Der Kunde hat für sämtliche Schäden an den zur Verfügung gestellten Gegenständen des Auftragnehmers zu haften, es sei denn, er kann glaubhaft darlegen, dass die Schäden auch bei Anwendung der erforderlichen Sorgfalt nicht abgewendet werden konnten. Eine Haftung für Schäden, die evtl. durch das Einbringen von Erdnägeln bzw. Dübeln in den Untergrund entstehen, übernimmt der Vermieter auch gegenüber Dritten nicht. Für in Verlust geratene Gegenstände haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes. Bei Beschädigungen haftet der Kunde in Höhe der Reparaturkosten,

höchstens jedoch in Höhe des Wiederbeschaffungswertes. Für Schäden, die ausschließlich auf einen Verstoß des Kunden gegen seine Pflichten gemäß Ziff. 4 beruhen, hat der Auftragnehmer nicht einzustehen. Im Übrigen gilt § 254 BGB. Von Ansprüchen Dritter wegen Schäden, die auf der Verletzung von Mitwirkungspflichten gem. Ziff. 4 beruhen, hat der Kunde den Auftragnehmer intern freizustellen.

8.3 Der Mieter haftet während der Mietzeit und bei Mietzeitüberschreitung für Verluste (Abhandenkommen) der Mietgegenstände sowie für alle Beschädigungen, die durch vertragswidrigen und sonstigen unsachgemäßen Gebrauch entstehen. Er haftet hierbei für seine Angestellten und Beauftragte sowie sonstige Dritte.

8.4 Der Mieter ist grundsätzlich verpflichtet, das Mietgut für die Dauer der Veranstaltung bzw. des Vertragsverhältnisses gegen Diebstahl zum Wiederbeschaffungspreis zu versichern, es sei denn, er nimmt die vom Vermieter angebotene Versicherung kostenpflichtig in Anspruch.

## 9 Schlussbestimmungen

Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Dasselbe gilt, wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat oder Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt im Zeitpunkt der Klageerhebung unbekannt sind. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages mit dem Kunden einschließlich der Allgemeinen Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die ganze oder teilweise unwirksame Regelung soll durch eine Regelung ersetzt werden, deren wirtschaftlicher Erfolg dem der unwirksamen möglichst nahe kommt.

9.1 Änderung der Teilnehmerzahl: Bis 7 Tage vor der Veranstaltung kann der Besteller die Zahl der teilnehmenden Personen um bis zu 10% reduzieren, ohne dass dies die Firma CateringWalz zu einer Anpassung der pro Person vereinbarten Vergütung berechtigt. Wird eine Änderung der Zahl der teilnehmenden Personen nicht rechtzeitig bekannt gegeben, so wird die in der Auftragsbestätigung aufgeführte Personenzahl der Berechnung der Vergütung zu Grunde gelegt.

### 9.2 Stornierungsgebühren

Bei Stornierungen durch den Kunden sind folgende Kosten vom Auftragswert zu zahlen: bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum 10%, bis 14 Tagen 30%, bis 7 Tagen 50%, bis 24 Stunden 90%. Bei speziell für den Anlass hergestellten Produkten oder speziell angemieteten technischen Anlagen, Zubehör und Leihartikel kann auch eine gesonderte Kostenaufstellung erfolgen.

### 9.3 Preise und Zahlungsbedingungen:

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Auftragserteilung gültigen Mehrwertsteuer. Soweit nicht Vorkasse vereinbart ist, sind alle Zahlungen am Ende der Veranstaltung fällig.

### 9.4 Kork- und Tellergeld:

Falls keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, ist das Einbringen von eigenen Getränken und Speisen grundsätzlich nicht erlaubt, und die Möglichkeit wird nicht gegeben.

### 9.5 Nachtzuschlag:

Sofern nicht anders vereinbart, gilt ab 0.00 Uhr der Nachttarif von EUR 25,- € inklusive MwSt., je Service-Mitarbeiter und angefangener Stunde, bis zur Beendigung der Veranstaltung, spätestens jedoch bis 3.00 Uhr früh oder nach vereinbarter Zeit. Die Veranstaltung ist beendet, wenn die letzten Gäste die Veranstaltung verlassen haben.

9.6 Veranstaltungen mit Musik: Bei Veranstaltungen mit Musik ist der Veranstalter für die zu entrichtenden GEMA-Gebühren verantwortlich.

### 9.7 Abbruch der Veranstaltung:

Die Firma CateringWalz ist berechtigt, von ihrem Hausrecht Gebrauch zu machen und die Veranstaltung zu beenden, wenn z.B.:

A: die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet,

B: Ruf sowie die Sicherheit des Veranstaltungsortes gefährdet ist,

C: eine für die Durchführung der Veranstaltung notwendige

öffentlichrechtliche

Genehmigung nicht vorliegt.

### 9.8 Haftung:

Für Beschädigungen die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet der Veranstalter. Die Firma Catering Walz ist berechtigt, den Abschluss einer das Risiko absichernden Versicherung zu verlangen.

Die Firma CateringWalz haftet nicht, sofern ihr nicht ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln nachzuweisen ist.

## Kulinarische Verköstigung - Mit Liebe und Leidenschaft

**CateringWalz**

Mittlere Bleiche 6

55116 Mainz



Telefon: 06131 22 777 1  
Telefax: 06131 250 41 49

eMails: [service@cateringwalz.de](mailto:service@cateringwalz.de)  
[office@cateringwalz.de](mailto:office@cateringwalz.de)

Internet: [www.cateringwalz.de](http://www.cateringwalz.de)