



## **Willkommen beim Partyservice von „weisbrods hausmacher“.**

Was steckt hinter „hausmacher“?

Natürlich auch die Wurst, die wir in über 100 jähriger Tradition herstellen.

Aber entscheidend für unseren Namen war das ehrliche und handwerkliche Schaffen. Grundsollide hausgemachte Lebensmittel herzustellen und zu verkaufen ist unsere Leidenschaft. Dies gilt für unsere Wurst und Fleisch Produkte, sowie für unseren Partyservice.

Ausschließlich frische Zutaten, klassische Zubereitungen, wie das Kochen von Fonds und Saucen, handwerkliches Können und Kreativität, was braucht man mehr?

Fleisch aus artgerechter Haltung, antibiotikafrei, ohne gentechnisch veränderte Futtermittel, Darauf legen wir größten Wert mit unseren Schwäbisch Hällischen Landschweinen. Dry aged Beef, 40 Tage trocken gereift, ein Genuss nicht für jeden Tag. Obst und Gemüse kommen von regionalen Märkten, ebenso Eier und Backwaren.

Alles kontrolliert und nachvollziehbar.

Sie möchten mit uns feiern?

Machen wir gerne, mit unserer erfahrenen Mannschaft erörtern wir zusammen, mit welchen Möglichkeiten wir zum Erfolg Ihres Festes beitragen können. Ob ein Stehempfang, ein Handwerkerimbiss oder ein komplettes Buffet. Wir sind für Sie da!

Diese Mappe ist gültig ab dem 01.02.2014. Alle vorherigen Mappen verlieren dadurch ihre Gültigkeit.

Alle angegebenen Preise verstehen brutto, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %.

## Feine Canapées

Canapées sind kleine, appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Folgende Beläge stehen Ihnen zur Auswahl bereit:

- Roher Schwarzwälder Schinken
- Glasierter Schweinerücken
- Gegrilltes Roastbeef
- Schweinemett
- Shrimpscocktail
- Räucherlachs
- Französischer Camembert
- Liptauer
- Schweizer Bergkäse
- Gegrillte Putenbrust
- Parmaschinken
- Geräuchertes Forellenfilet

Preis pro Stück 2,50

## ½ belegte Brötchen

Als zünftige Alternative bieten sich unsere halben belegten Brötchen an. Ob als Brotzeit beim Wohnungsumzug oder als Handwerkergruß beim Richtfest.

- Hausmacher Leberwurst
- Roher Schinken
- Blutwurst
- Schwartenmagen
- Emmentaler
- gegrillter Schweinerücken
- Salami
- Schweinemett
- Liptauer
- Putenbrust
- gekochter Schinken
- Roastbeef

Preis pro Stück 1,90 €

## Fingerfood

Die aufgeführten Köstlichkeiten genießen Sie aus der Hand mit einer Serviette, ohne Geschirr.

- Blätterteig Mille-Feuille mit Lachs, Käse und Pilzen
- Samosas, mit Gemüse und Curry
- Spieße mit Lachs und Gambas
- Datteln im Speckmantel
- Frische Feigen mit Parmaschinken umhüllt
- Krautröllchen mit Geflügelfüllung
- Shrimps in Tempurateig
- Grissini mit Parmaschinken umhüllt
- Lauch Quiche mit Roquefort
- Meatballs mit Senf-Honig Dip
- Frittierte Seafood Täschen
- Kleine Zwiebelkuchen mit Speck
- Hähnchenspieße mit Ananas
- Caprese Spieße mit Mozzarella
- Vegetarische Frühlingröllchen mit Chili Dip
- Parmesanschnitzel von der Pute mit Currydip
- Bruschetta mit Ruccola /Thunfisch / Schafskäse

€/Stück 1,80

## Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind, Kalb, Salm oder Steinbutt
- Caprese „classico“
- Vitello Tonato
- Ruccola mit Bündner Fleisch und geriebenem Parmesan
- Hähnchenbrust mit frischen Pilzen und Himbeervinaigrette
- ½ Eier auf Russische Art mit Lachsstreifen
- Lachstartar mit Wachtelei
- Matjestaler mit keinen Kartoffeln
- Hausgeräucherter Lachs an Limetten Remoulade
- Entenleberparfait mit feinem Lauchsalat
- Rehmedaillons mit Preiselbeerschaum und Orangenscheiben
- Marinierte Austernpilze
- Lukull Lendchen
- Verschiedene Pasteten und Terrinen

## Suppen

- Italienische Tomatencremesuppe 4,90 €
- Consommè mit Einlage 4,50 €
- Kerbelrahmsuppe 4,50 €
- Hausgemachte Kartoffelsuppe 4,90 €
- Herzhafte Erbsensuppe 4,50 €
- Deftige Linsensuppe mit Würstchen 4,90 €
- Minestrone 5,00 €
- Gulaschsuppe 5,00 €
- Gazpacho 4,90 €

Preise pro Portion

## Nudelgerichte

- Hausgemachte Lasagne 9,90 €
- Hausgemachte Gemüselasagne 9,90 €
- Hausgemachte Lasagne vom Salm mit Blattspinat 10,90€
- Vegetarische Lasagne mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 9,90 €
- Tortellini mit Tomaten, Basilikumsauce und Rucolastreifen 9,90 €
- Tortelliniauflauf mit Mozzarella gratiniert 8,90 €
- Spaghetti Bolognese 8,90 €
- Rigatoni mit Filetstreifen und Pfifferlingen 12,90€
- Gnocchi mit Steinpilzen und Broccoli 12,90€
- Tagliatelle mit Steinpilzen, Filetstreifen und Brokkoli 12,90€
- Hausgemachte Maultaschen in Kräuterrahm 12,90€
- Hausgemachte Maultaschen in Butter geschmelzt mit Röstzwiebeln 12,90€
- Allgäuer Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 10,90€

Preise pro Portion

# Hauptgerichte

## Vom Fisch

- Salm in Kräuter – Garnelenrahm 12,20 €
- Streifen vom Lachs und Seezunge mit Spargelspitzen 11,70 €
- Seezungenschleifchen in Riesling mit Champignonrahm 15,50 €
- Seezungenfilet auf Mangoldgemüse mit Oliven 15,00 €
- Rotbarschfilet auf Blattspinat 12,10 €
- Edelfischragout (Salm, Seeteufel, und Garnelen) 12,70 €
- Schollenfilet in Walnußbutter 12,40 €
- Garmelenspieß an Limettensauce 14,50 €
- Gekrätertes Zanderfilet auf provenalischem Gemüse 15,00 €
- Loup de Mer aus dem Ofen mit italienischen Kräutern Tagespreis

Preise pro Portion

## Vom Kalb

- Budapester Kalbsgulasch 11,50 €
- Zürcher Geschnetzeltes 12,90 €
- Geschnetzeltes in Calvados – Pfifferlingrahm 13,50 €
- Geschnetzeltes in Estragonrahm 13,50 €
- Geschnetzeltes mit Zuckereerbsschoten in Curryrahm 13,50 €
- Geschnetzeltes in Limettensauce mit Zitronengras 13,50 €
- Kalbsfrikassé 12,50 €
- Piccata Milanese 12,50 €
- Gefüllte Kalbsrouladen 12,50 €
- Saltim Bocca in Tomatensauce 13,50 €
- Osso Bucco 13,50 €
- Kalbsfilet mit Austernpilzen in Salbeisauce 16,20 €
- Kalbsfilet mit Steinpilzen oder Morchelrahm 18,20 €

Preise pro Portion

## Vom Schwein

• Schweinebraten mit Rosmarinkruste in pikanter Sauce	10,70 €
• Schweinepfeffer	8,50 €
• Szegediner Gulasch	9,20 €
• Kohlrouladen	8,50 €
• Gefüllte Paprika	8,30 €
• Lende mit Calvados in Apfelrahm mit grünem Pfeffer	13,50 €
• Lende in Champignonrahm	13,50 €
• Medaillons auf Sahnezucchini	13,50 €
• Italienische Medaillons mit Parmaschinken	13,50 €
• Geschnetzeltes mit Austernpilzen und Frühlingszwiebeln	13,50 €

Preise pro Portion

## Vom Rind

• Kesselgulasch	9,90 €
• Ungarischer Gulasch	9,90 €
• Italienischer Gulasch mit Zucchini und Pfifferlingen	8,50 €
• Ratatouille mit zarten Rindfleischwürfeln	8,50 €
• Filetgulasch indisch mit Curry und Mandeln	15,30 €
• Geschnetzeltes in Cognac – Pfefferrahm	15,50 €
• Geschnetzeltes in Rotweinsauce mit Steinpilzen	14,70 €
• Boeuf Stroganoff	15,50 €
• Tafelspitz im eigenen Sud	13,50 €
• Gefüllte Rinderrouladen	10,50 €
• Schmorbraten in Pilzsauce	9,50 €
• Rinderbraten in Barolo	10,50 €
• Rheinischer Sauerbraten	10,50 €

Preise pro Portion

### Vom Lamm

- Lammtopf mit Bohnen 12,50 €
- Bunter Lammtopf 12,50 €
- Provençalischer Lammtopf mit Knoblauchjoghurt 12,80 €
- Lammragout mit Balsamicosauce 13,50 €
- Gefüllte Lammkeule 13,50 €
- Lammrücken in der Kräuterkruste 21,50 €
- Lammfilet in Rosmarinsauce 15,80 €

Preise pro Portion

### Vom Geflügel

- Gratinierte Hähnchenbrust mit Mandeln in Kräutersahne 9,50 €
- Gebratene Entenbrust in Wacholderrahm 12,50 €
- Gänsekeulen in Maronensauce 12,60 €
- Hühnerfrikassee „klassisch“ 10,50 €
- Hähnchencurry 10,50 €
- Putenragout in Weißweinsauce 10,50 €
- Coq au vin 10,90 €
- Coq au vin rouge 10,90 €
- Erdnußhähnchen „AYO“ 10,50 €

Preise pro Portion

### Vom Wild

- Rehulasch mit Wacholderrahm 15,90 €
- Rehpfeffer mit Waldpilzen 14,90 €
- Rehkeule in Rotwein gegart mit Preiselbeeren 16,90 €
- Hirschkeule mit Steinpilzen und Rotwein 15,80 €
- Hirschragout mit Steinpilzen und Kräutermascarpone 15,80 €
- Hasenkeule in pikanter Sauce 14,90 €
- Kaninchenrücken in Rosmarinsauce oder Senfsauce 18,90 €

Preise pro Portion

# Beilagen

## Kartoffeln, Reis, Nudeln, etc.

• Sahnepüree	2,50 €
• Kartoffelgratin	2,80 €
• Rosmarinkartoffeln (Blechkartoffeln)	2,50 €
• Schlosskartoffeln	2,80 €
• Bratkartoffeln	2,80 €
• Kartoffelklöße	2,80 €
• Schupfnudeln	2,80 €
• Semmelknödel / Serviettenknödel	2,80 €
• Eierspätzle	2,80 €
• Butternudeln	2,40 €
• Butterreis	2,40 €
• Wilder Reis	2,90 €
• Basmatireis	2,90 €
• Safranrisotto	2,70 €

Preise pro Portion

## Beilagen aus frischem Gemüse

• Blumenkohl in Bechamel	2,80 €
• Gedünsteter Brokkoli	2,80 €
• Brokkoli in Mandelbutter	2,80 €
• Kohlrabigemüse	2,80 €
• Wirsinggemüse	2,80 €
• Paprikagemüse	2,80 €
• Apfelrotkraut	2,80 €
• Bayrisch Kraut	2,80 €
• Sauerkraut	2,80 €
• Prinzessbohnen	2,80 €
• Keniabohnen	2,80 €
• Rosenkohl	2,80 €
• Ratatouille	2,80 €
• Zucchini-gemüse	2,80 €

Preise pro Portion



## Desserts

### Mousses, Cremes und Puddings

- Mousse au chocolate, weiß und schwarz 4,50 €
- Mocca Mousse 4,50 €
- Mohn Mousse mit frischer Mango 4,50 €
- Weiße Mousse mit Fruchtmark 4,50 €
- Lebkuchenmousse 4,50 €
- Limettencreme mit frischen Erdbeeren 4,50 €
- Zitronencreme mit Blutorangen 4,50 €
- Zimt – Mascarponecreme mit Rumpflaumen 4,50 €
- Erdbeer Tiramisu mit Mandeln 4,50 €
- Mandelpudding mit beschwipsten Kirschen 4,50 €
- Joghurtcreme 3,80 €
- Panna cotta mit Erdbeersauce 4,50 €
- Tiramisù 4,50 €

Preise pro Portion

### Mit Früchten

- Himbeerquark mit frischer Minze 3,90 €
- Quarkspeise mit Früchten der Saison 3,90 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 4,50 €
- Pfirsichgrütze mit Amaretto Schaum 4,90 €
- Gemischte Beeren am Zimtzaibione 4,90 €
- Obstsalat mit Grand Marnier 4,80 €

Preise pro Portion

## Käse

Eine Auswahl internationaler Käsespezialitäten erwartet Sie an unserer Käsetheke.

## Buffets

Alle Buffets liefern wir ab 30 Personen. Die Auswahl der Speisen richtet sich nach der Anzahl der Gäste. Unsere Vorschläge sind nur aufgezeigte Möglichkeiten. Für die individuelle Planung und Beratung stehen wir Ihnen gerne bei uns im Geschäft oder bei Ihnen zu Hause, bzw. am Veranstaltungsort zur Verfügung.

# BBQ Buffet

## Vorspeisen:

Büffel Mozzarella mit Roma Tomaten und frischem Basilikum

\*\*\*

Gebratene Paprika mit Oliven und Ziegenkäse

\*\*\*

gegrillte Steinchampignons mit frischen Kräutern

\*\*\*

hausgemachter badischer Kartoffelsalat

\*\*\*

Cole Slaw mit Sauerrahm und Honig

\*\*\*

Salat von weißen Bohnen in Tomatensugo mit Gemüse

\*\*\*

Taboulé mit Datteln und Pfefferminze

\*\*\*

Marktfrische Blattsalate mit Vinaigrette

\*\*\*

Brotkorb mit Couronne und Steinofen Baguette

## Grilladen:

Zart gereiftes Entrecôte vom Hohenloher Weiderind

\*\*\*

Schweinemedallions vom Schwäbisch Hällischen Landschwein im Speckmantel

\*\*\*

Scampi Spieße mit Kräutern und Knoblauch

\*\*\*

Zucchini, gefüllt mit Gemüse und Grünkern

\*\*\*

Schafskäse auf mediterranen Gemüse und Oliven

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Thymian und Rosmarin mariniert

\*\*\*

Putenspieße mit Tandoori Gewürz

\*\*\*

Grillwürstchen „Nürnberger Art“ und Merquez

\*\*\*

Ketchup, Senf, Knoblauch Dip

\*\*\*

Folienkartoffeln mit Kräuterdip

## Dessert:

Obstsalat mit Früchten der Saison

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Beerengrütze

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

# Klassisches Buffet

## Vorspeisen:

Sushirollen, gefüllt mit Avocado und Lachs, Thunfisch und Chili,  
vegetarisch, Shrimps und Schnittlauch  
\*\*\*

Knackige Marktsalate mit Vinaigrette und Sauerrahmdressing  
\*\*\*

Hauseigener Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich Schmand  
\*\*\*

Salat von Gambas und Chicorée mit Schnittlauchröllchen  
\*\*\*

Gegrillte Entenbrust auf mariniertem Mango-Bleichsellerie Gemüse  
\*\*\*

Hausgemachte Wild Terrine mit Rotweifeigen  
\*\*\*

Brotkorb

## Hauptspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef vom Hohenloher Weiderind mit Rotweinjus,  
dazu Bohnengemüse und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Roulade von Lachs und Kabeljau im Mangoldblatt mit Weißburgunderrahm,  
dazu feine Wildreismischung  
\*\*\*

Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein im Speckmantel,  
in einer Apfel Calvadossauce, dazu Butterspätzle

## Desserts:

Nougatmousse mit Himbeermark  
\*\*\*

Frischer Obstsalat  
\*\*\*

Warme Marillenknödel mit Bourbon Vanillesauce  
\*\*\*

Käseplatte mit Obst und Nüssen

# American BBQ

## Vorspeisen:

Büffel Mozzarella mit Roma Tomaten und frischem Basilikum  
\*\*\*

Melonensalat mit frischem Koriander  
\*\*\*

Grilled Mushrooms  
\*\*\*

Potato Salad  
\*\*\*

Cole Slaw mit Sauerrahm und Honig  
\*\*\*

Salat von weißen Bohnen in Tomatensugo mit Gemüse  
\*\*\*

Taboulé mit Datteln und Pfefferminze  
\*\*\*

Marktfrische Blattsalate mit Vinaigrette  
\*\*\*

Brotkorb mit Couronne und Steinofen Baguette

## Grilladen:

T- Bone Steaks vom Dry Aged Beef  
\*\*\*

Spare Ribs in einer Chili-Honig Marinade  
\*\*\*

Garnelenspieße „Cajun Style“ mit Pfeffer und Paprika  
\*\*\*

Lamb Chops  
\*\*\*

Turkeyspieße mit Ahornsirup und Curry gewürzt  
\*\*\*

Hot Dogs und Burger mit Relish  
\*\*\*

Ketchup, Senf  
\*\*\*

Folienkartoffeln mit Sour Cream  
\*\*\*

Maiskolben

Dessert:

Baubeer Muffins

\*\*\*

Cheese Cake

\*\*\*

Brownies

# Frühjahrs Buffet

## Vorspeisen:

Frische Rotweifeigen mit Bündner Fleisch

\*\*\*

Schafsfrischkäse mit Basilikum auf Aprikosenconfit

\*\*\*

Mousse von der Räucherforelle mit Rote Beete Schmand

\*\*\*

Salat von Gambas und frischem Spargel

\*\*\*

Spinatsalat mit Kokos-Chili Dressing

\*\*\*

Marinierte Avocadospalten mit Radicchio und Tomaten

\*\*\*

Salat mit Entenbrust, Mangos und Staudensellerie

\*\*\*

Brotkorb und Butter

## Hauptspeisen:

Geschmorte Lammhaxe auf Auberginengemüse mit Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffel-Zucchini Puffer mit einem Kresse-Joghurt Dip, dazu sautierte Kirschtomaten

## Desserts:

Quarkcreme mit marinierten Orangenspalten und Minze

\*\*\*

Nougatmousse mit frischen Waldbeeren

# Rund ums Mittelmeer

## Vorspeisen:

Nordafrika: & Levante

Taboulé,  
Couscous Salat mit frischem Koriander und Lammhackbällchen  
\*\*\*

Avocado Salat mit Gambas und Limetten in Joghurtdressing  
\*\*\*

Rote Linsen mit Garam  
Masala Rindfleischspießen  
\*\*\*

Gebratene Falafel Taler auf Tomaten  
-Gurken Salat mit frischer Minze  
\*\*\*

Gegrillte Auberginen mit Peperonata  
\*\*\*

Kichererbsen Creme mit Sesam und schwarzen Oliven  
\*\*\*

Paprika Mousse mit Kräuterrahm  
\*\*\*

Brotkorb

## Hauptspeisen:

Spanien & Frankreich

Paella Valenciana mit Meeresfrüchten, Lamm und Gemüse  
\*\*\*

Dorade und Loup de Mer vom Grill auf Ratatouille, dazu Thymian Fladen  
\*\*\*

Geschmortes Kaninchen mit Rosmarin Kartoffeln

## Desserts:

Italien

Leichte Quark Mousse mit frischen Himbeeren und Baiser  
\*\*\*

Latte Macchiato Creme  
\*\*\*

Tiramisu

# Weihnachtsbuffet Buffet

## Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit steyrischem Kürbisöl und Croutons

\*\*\*

Winterliche Blattsalate mit Orangen –Honig Dressing

\*\*\*

Hausgemachte Rehterrine mit Rotweifeigen

\*\*\*

Hechtpastete auf Apfel-Sellerie Salat

\*\*\*

Hausgeräuchertes Wildlachsfilet mit Meerrettichschmand

\*\*\*

Shrimps Cocktail mit Mandarinen Chicoree und Schmittlauch

\*\*\*

Brotkorb mit Backspezialitäten

## Hauptgerichte:

Geschmorte Entenkeulen mit Aprikosen, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl

\*\*\*

Hirschgulasch mit Cranberries, dazu Mandelspätzle und Brokkoli

\*\*\*

Weihnachtlicher Rinderbraten auf geschmorten Äpfeln und Zwiebeln, mit einer Sauce aus Rotwein, Orangen und Zimt, dazu Kartoffelklöße

## Dessert:

Lebkuchen Mousse mit Waldbeerengrütze

\*\*\*

Warmer Marillenknödel mit Mohnbutter

\*\*\*

Pflaumen-Honig Creme mit karamellisierten Pistazien

\*\*\*

französische Rohmilchkäse mit Nüssen und Brotkorb



# Mai Buffet

## Vorspeisen:

Hausgeräucherter Wildlachs mit Apfel-Meerrettich Schmand  
\*\*\*

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
\*\*\*

Bunte Marktsalat mit Vinaigrette  
\*\*\*

Fischpasteten mit Senf-Honig-Dill Sauce  
\*\*\*

Shrimp Salat mit grünem Spargel und Kirschtomaten  
\*\*\*

Marinierte Hähnchenbrust mit Himbeeressig und frischer Grapefruit  
\*\*\*

Apfel-Lauch Salat  
\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen  
\*\*\*

Brotkorb und Butter

## Hauptgerichte:

Medaillons vom Schweinefilet in Orangenrahm mit frischen Butterpilzen, dazu Gemüsebandnudeln  
und/oder

Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln, dazu eine Auswahl an unseren  
Schinkenspezialitäten  
und/oder

Gedünstetes Schollenfilet auf Gemüsebeet in Rieslingsahne  
und/oder

Geschmorte Ochsenbäckle in Dornfelder mit Bubespätzle und Gemüseplatte

## Dessert:

Frische Erdbeeren mit hausgemachte Vanillesauce  
\*\*\*

Mousse au chocolate „klassisch“  
\*\*\*

Erdbeer Tiramisu

## Rund um die Tafel

Mit dem Essen fängt zwar alles an, aber es hört noch lange nicht damit auf.

### Personal

Koch 45,00 €/Std. MO - SA  
Servicekraft 30,00 €/Std. MO – SA

### Sonstiges

Tischdekorationen Preis auf Anfrage  
Zelte Preis nach Größe  
Cocktailbar, inkl. Barmixer Preis auf Anfrage

### Leihgeschirr

Teller, groß 0,40 €  
Teller, klein 0,40 €  
Teller, Glas 0,40 €  
Suppentasse 0,50 €  
Kaffeetasse 0,50 €  
Messer 0,35 €  
Gabel 0,35 €  
Suppenlöffel 0,35 €  
Dessertlöffel 0,35 €  
Kuchengabel 0,35 €  
Weinglas 0,40 €  
Sektglas 0,40 €  
Bierseidel 0,40 €  
Biertulpe 0,40 €  
Longdrinkglas 0,40 €

Das Geschirr wird in ungereinigtem Zustand abgeholt. Geschirrbuch wird Ihnen zu Einkaufspreisen in Rechnung gestellt.

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Die nachstehenden Bedingungen finden Anwendung auf alle Verträge und Aufträge, sie finden auch Anwendung für alle Folgeaufträge, auch wenn im Einzelfall nicht besonders auf sie Bezug genommen wird. Ihre Geltung kann nur durch ausdrückliche Vereinbarung beim einzelnen Geschäftsabschluss ganz oder teilweise ausgeschlossen werden.

### **1. Allgemeines**

Allen Angeboten und Vereinbarungen liegen ausschließlich unsere Bedingungen zugrunde. Sie gelten durch Auftragserteilung oder Annahme der Lieferung oder Leistung als anerkannt. Abweichende Bedingungen des Bestellers, die wir nicht ausdrücklich schriftlich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir Ihnen nicht widersprechen. Mündliche Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit unserer schriftlichen Bestätigung. Allgemeine Vertrags- und Geschäftsbedingungen, insbesondere Einkaufsbedingungen haben für unsere Lieferungen und Leistungen keine Geltung, es sei denn, wir würden sie schriftlich anerkennen.

### **2. Bestellungen**

Alle uns erteilten Aufträge werden für uns erst verbindlich, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Für die Ausführung und den Umfang eines Auftrages ist grundsätzlich nur die Auftragserteilung maßgebend, es sei denn, bei der Abschlussbesprechung 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung würde sich etwas anderes ergeben. Nachträgliche Auftragsänderungen nach dieser Abschlussbesprechung über die Einzelheiten der Veranstaltung 3 Tage vor der Veranstaltung sind nicht mehr möglich, es sei denn, wir würden Änderungen ausdrücklich schriftlich zustimmen. Bereits angefallene Kosten werden dem Besteller zusätzlich in Rechnung gestellt, ebenso die Mehrkosten, welche durch die nachträgliche Auftragsänderung entstehen, auch wenn der Auftrag mit unserem Einverständnis geändert wird. Der Besteller ist verpflichtet, spätestens 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung die effektive Personenzahl bekanntzugeben, die an der Veranstaltung teilnimmt. Wir stellen diese Personenzahl, die 3 Tage vor Beginn der Erstellung vom Besteller genannt wird, auch in Rechnung, auch wenn tatsächlich weniger Personen an der Veranstaltung teilnehmen sollten. Die Geltendmachung weiteren Schadens behalten wir uns ausdrücklich vor. Nimmt der Besteller an der Abschlussbesprechung der Veranstaltung nicht teil, wird die Veranstaltung entsprechend der Auftragsbestätigung durchgeführt und auch in Rechnung gestellt. Ebenso wenn drei Tage vor Beginn der Veranstaltung nicht die effektive Personenzahl genannt wird, in diesem Falle kommt dann die in der Auftragsbestätigung angegebenen Personenzahl zur Berechnung. Werden die Bewirtungskosten vom Besteller bezahlt, verpflichtet sich der Besteller alle im Zuge der Veranstaltung anfallenden Verzehrer- und Bewirtungskosten der Veranstaltungsteilnehmer zu übernehmen, wobei als Beweismittel für die verzehrten Getränke und Speisen das Bankettenanforderungsformular gilt. Die Beweislast dafür, dass die Bankettenanforderungsformulare unrichtig sind, trägt der Besteller. Wird der Verzehr pro Kopf der Veranstaltungsteilnehmer vom Besteller limitiert, so ist diese Limitierung nur dann gültig, wenn sie ausdrücklich von uns schriftlich bestätigt wird.

### **3. Preise**

Wenn nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise in Euro inklusive der am Liefertag geltenden Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor, bei der Veränderung im Rohstoffpreis oder bei der Personalkostenänderung den zum Zeitpunkt der Durchführung der Veranstaltung geltenden Preis neu festzusetzen, wenn zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstag mehr als 4 Monate liegen.

### **4. Leistungsverzögerung**

Können wir aus Gründen höherer Gewalt, Streiks, Aussperrungen, Krankheit, wegen Betriebsstörungen oder sonstigen von uns nicht zu vertretenden Umständen die Veranstaltung nicht oder nur mit Verzögerung durchführen, ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, weitgehende Ansprüche, insbesondere auf Schadensersatz jedweder Art, sind ausgeschlossen, es sei denn, der Besteller könnte uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachweisen.

### **5. Zahlungsbedingungen**

Falls zwischen uns und dem Besteller keine anderen Vereinbarungen getroffen worden ist, hat der Besteller die Zahlung des Rechnungsbetrages und eventueller Nebenkosten in bar oder durch Überweisung zu unserer freien Verfügung auf eines unserer Bankkonten innerhalb 10 Tage nach Rechnungsdatum netto ohne jeden Abzug zu leisten. Bei Überschreiten dieser Zahlungsstermine sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des jeweils geltenden Kontokorrentsatzes unserer Bankverbindung mindestens aber in Höhe von 3% über dem jeweiligen Diskontsatzes der Deutschen Bundesbank, zu berechnen, ohne dass es einer Inverzugsetzung bedarf.

Gegen alle unsere Zahlungsansprüche kann der Besteller nur dann aufrechnen oder ein Zahlungsverweigerungsrecht geltend machen, wenn die Gegenforderungen des Bestellers unbestritten sind oder ein rechtskräftiges Titel gegen uns vorliegt.

### **6. Beanstandungen**

Beanstandungen wegen unvollständiger oder unrichtiger Lieferung oder wegen erkennbarer Mängel sind unverzüglich, spätestens jedoch bis zum Ende der Veranstaltung mitzuteilen. Nach Ablauf dieser Frist hat der Besteller keine Ansprüche uns gegenüber aus Gewährleistung oder sonstigen Rechtsgründen mehr, insbesondere keine Ansprüche auf Schadensersatz, es sei denn, er könnte uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachweisen. Im übrigen sind Schadensersatzansprüche jeder Art, gleich aus welchem Rechtsgrund, ausgeschlossen, es sei denn, diese Schäden sind nachweisbar von uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder unseren Erfüllungshilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht worden, wobei der Besteller die Beweislast hierfür trägt.

### **7. Haftung**

Der Besteller als Veranstalter und unser Vertragspartner haftet für alle an der Veranstaltung teilnehmenden Personen, er haftet insbesondere für Sachschäden, die von ihm, seinen Erfüllungsgehilfen oder gesetzlichen Vertretern sowie Veranstaltungsteilnehmern, sofern vereinbart ist, dass jeder Veranstaltungsteilnehmer den eigenen Verzehr selbst bezahlen soll.

### **8. Erfüllungsort, Gerichtsstand**

Erfüllungsort für alle gegenseitigen Ansprüche ist D-76829 Landau. Als Gerichtsstand gilt Landau als vereinbart, wenn wir Ansprüche im Wege des Mahnverfahrens geltend machen oder der Besteller im Inland keinen allgemeinen Gerichtsstand hat oder der Besteller nach Vertragsabschluss seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthaltsort aus der Bundesrepublik Deutschland verlegt oder der Wohnsitz des Bestellers oder dessen gewöhnlicher Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist. In allen Fällen ist der Gerichtsstand der Wohnsitz des Bestellers. Bei Vollkaufleuten ist Gerichtsstand stets D-76829 Landau. Für die vertraglichen Bestimmungen sowie für alle aus dem Vertragsverhältnis sich etwa ergebenden Streitigkeiten gilt stets deutsches Recht.

### **9. Salvatorische Klausel**

Die etwaige Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen und des gesamten Vertrages. Für den Fall, dass eine der vorgenannten Bestimmungen trotzdem unwirksam ist, tritt automatisch die dieser Bestimmungen wirtschaftlich am nächsten kommende in Kraft.

### **10. Geltung für Nichtkaufleute**

Die vorstehenden Bedingungen finden auch Anwendung für Verträge mit Nichtkaufleuten. Soweit den obigen Bedingungen jedoch zwingende Vorschriften des AGB-Gesetzes entgegenstehen, richtet sich der Inhalt des jeweiligen Vertrages nach den gesetzlichen Vorschriften.

**weisbrods hausmacher, hausmacher.com, info@hausmacher.com**

**Metzgerei Weisbrod, Meerweibchenstraße 4, 76829 Landau, Tel.: 0 63 41 / 8 66 65 Fax: 063**

**41 / 8 65 10, Inhaber: Alexander Weisbrod**

**USt-ID Nr. ST112418743**

Die Metzgerei Alexander Weisbrod beteiligt sich nicht an Verbraucherschlichtungsverfahren der Allgemeinen Verbraucherschlichtungsstelle des Zentrums für Schlichtung e.V.  
Straßburger Straße 8,  
77694 Kehl am Rhein

nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz.