

Finger Food Vorschlag
wir empfehlen als Buffet 8-12 Stück p.Person
Mindestabnahme je Sorte 15 St.

Terrine von Hummer in Vanille-Olivenöl 6,00€/St

Wachtelkirschen auf Glasnudelsalat 5,00€/St

Geeiste Seezungenpraline mit Kaviar 5,50€/St

Saltim bocca von der Wachtelbrust 4,50€/St

Entenleberpralinen auf Portweingelee 4,50 €/St

Jacobsmuschelspieße auf Ratatouille 4,50 €/St

Roulade von Gamba und Seezunge 4,50 €/St
auf Safransauce

Ziegenkäse mit Feigen und Kräuter in Orangen-Honig 3,50 €/St

Minikartoffeln mit Kaviar-Creme fraiche 3,50 €/St

Gebeiztes Rinderfilet mit Schalottenkonfitüre 3,50 €/St

Pflaume im Pata-Negra-Schinkenmantel 3,00 €/St

Marinierter Thunfisch auf Linsensalat 4,50 €/St

Kürbismousse mit in Aromaten gebratener Gamba 4,00 €/St

Schweinefilet mit Ahler Wurst 2,90 €/St

Thai-Chicken-Wraps 2,50 €/St

Schafskäse im Zucchini-mantel 2,00 €/St

Apfel Kartoffelpralinen 2,50 €/St

Quiche Lorraine 2,00 €/St

Dattelspieße 2,00 €/St

Gefüllte Champignons 2,00 €/St

Minicrepe mit Lachs-Kräutercreme 2,50 €/St

Räucherforellenmousse im Windbeutel 2,90 €/St

Gefüllte Pflaume im Speckmantel 2,00 €/St

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce 3,50 €/St
Auberginenröllchen mit Schafskäse 2,20 €/St
Rucola-Risottobällchen 2,20 €/St
Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse 2,20 €/St
Parmaschinken mit Feige 2,80 €/St
Gorgonzola mit Birne 2,80 €/St
Räucherschinkenmousse mit Melone 2,80 €/St
Mozzarellakugeln mit Tomate und Basilikum 2,50 €/St
Matjestartar auf Pumpernickel 2,80 €/St
Datteln gefüllt mit Mascarpone-Nusscreme 2,50 €/St
Minitortilla mit gegrilltem Gemüse 2,00 €/St
Wrap mit Räucherlachs 2,80 €/St
Miniquiche 2,00 €/St
Hähnchenbrustspieß mit Satesauce 2,50 €/St
Verschiedene Sushi ab 2,80 €/St
Gebratener Blumenkohl mit Sesam, confierten Tomaten und Humus 2,70 €/St
Staudensellerie mit Gorgonzolacreme und Walnüssen 2,20 €/St
Orientalischer Linsensalat mit Räuchertofu 2,20 €/St
Sauerteigtaler mit Ziegenkäse, Paprika, Rucola und Pinienkerne 2,70 €/St

Dessert

Empfehlung 3 St. p. Person

Mindestbestellmenge 15 St. je Sorte

Erdbeer-Rhabarber-Macchiato im Glas 3,50 €/St

Mango-Chiliragout mit Schokoladenschaum im Glas 3,50 €/St

Apfelstrudel im Glas 3,50 €/St

Mini-Windbeutel mit Mousse 3,00 €/St

Erdbeer-Biskuitröllchen 3,50 €/St

Schokoküchlein mit Kirschen 3,00 €/St

Panna cotta Tarte 2,00 €/St

Süße Kokossushi 2,00 €/St

Hippenröllchen mit Nougatmousse 3,50 €/St

Früchtespieße 2,50 €/St

Weißes Schokoladenmousse 2,50 €/St

Braunes Schokoladenmousse 2,50 €/St

Tiramisu mit frischen Beeren 2,50 €/St

Creme brulé 2,50 €/St

Bayrisch Creme mit Früchten 3,00 €/St

Buffet Vorschläge - Einzelkomponenten

Suppen:

Kohlrabicremesuppe
Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Pfannkuchenstreifen
Karottenschaumsuppe
Waldpilzcremesuppe
Kürbis-Apfel-Ingwersuppe
Sellerieschaumsuppe mit Trüffelstreifen
Minestrone (im Sommer Gazpacho)
Wildkraftbrühe mit Kräuter-Roulade

Salate:

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Karottensalat
Gurkensalat
Waldorfsalat
Kartoffelsalat
Grüner Kartoffelsalat
Apfel-Ananas-Salat
Waldpilzsalat mit Spinat und Pinienkernen
Lauchsalat

Vorspeisen:

Antipasti gebratenes Gemüse in Knoblauch Olivenöl
Rosa gebratenes Rostbeef mit Remouladensoße und Mixed Pickels
Crostini mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
Safran-Fenchel-Crostini mit Peccorino
Bruschetta mit Tomaten
Parmaschinken mit Ogenmelone
Garnelen mit Zitronen-Olivenöl
Dattelspieße
Zucchinirouladen mit Schafskäse und Tomatenconfit gefüllt
Kaninchenrücken mit Ahler Wurst auf Karotten Physalis Chutney
Rucolamouse mit gerösteter Garnele
Mini Quiche

Fisch:

Zanderfilet auf cremigem Lauch mit Petersilienkartoffeln
Dorade auf geschmortem Gemüse und Farfalle
Regenbogenforelle mit Fenchelgemüse und Kartoffelpüree
Vegetarisch:

Waldpilze a la creme mit Semmelknödel

Orientalisches Süßkartoffelcurry mit grünem Blumenkohl
und Schalotten-Chutney

Kartoffel-Lauch-Pfanne mit Bergkäse gratiniert

Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln

Mediterrane Pastapfanne mit Rucola

Gebratene Schupfnudeln mit Spitzkohl,
Paprika und Kräuter-Knoblauchdip

Grünkern-Risotto mit Steinchampignons, Brokkoli, Peccorino und Basilikum-Dip

Fleisch:

Hähnchenbrust in Curry-Kokos-Rahm mit Kräuterreis
Geschnetztes Züricher Art mit Pilzrahmsauce und Spätzle
Rinderschmorbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffelklößen
Rindersaftgulasch mit Gremolata und Farfalle
Zwiebelfleisch mit Vichy-Karotten und Kartoffelpüree
Rehragout mit Rosenkohl und Semmelknödeln
Schweinelendchen Renette mit Apfel und Camembert überbacken, buntes Gemüse
und Kroketten
Kaninchenkeule mit Oliven und Tomaten confiert und gebratener Polenta
Kräuterkaninchen mit Bandnudeln und Broccoli
Im Ganzen gebratener Rinderrücken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
Rinderfilet im Pfeffermantel mit Kartoffel-Knoblauchpüree
Rehkeule mit Schmorgemüse, Spätzle und Wachholderrahm
Rehrücken mit karamelisiertem Spitzkohl und Bretzelgalette
Frischlingsrücken auf gebratenem Weißkraut und Kartoffelplätzchen
Karee vom Weidelamm unter der Polentakruste auf provenzalischem Gemüse

Asiatisch

Geflügelkraftbrühe mit Shi Take und Chili

Paksoi mit Sake

Thailändische Gemüsepfanne mit Sesam

Grünes Seeteufelcurry

Kath-Katha (Indisches Gemüsecurry)

Lachs in Tandori-Joghurt mit Linsendal

Lackierte Entenbrust auf Sprossengemüse

Scharfes Rindfleisch süß-sauer (Filet)

Dessert:

Ananasreis mit Cashewkerne (Asiatisch)

Malai Am (Mangocreme Asiatisch)

Quarkcreme mit Passionsfrucht

Panna Cotta mit Brombeerkompott

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schmandmouse mit Apfel-Limetten-ragout

Haselnuss-Panna-Cotta mit Waldbeeren

Mouse au Chocolate mit Balsamico-Zwetschgen

Grießflammerie mit Himbeersauce

Ofenschlupfer mit Vanilleschaum

Gebackene Apfelringe mit Zucker und Zimt

Creme Brullee mit Bourbon-Vanille und marinierten Orangen

Flambiertes Nougatparfait mit exotischen Früchten

Schokoladentörtchen mit flüssigen Kern und Fruchtfilets

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

Obstsalat

Buffet – Vorschläge Komplett
Flyingbuffet

Kalt

Wachtelkirschen auf Glasnudelsalat
Profiteroles mit verschiedenen Füllungen
Entenleberpralinen auf Portweingelee
Saltim bocca-Röllchen
Jacobsmuscheln im Speckmantel auf Ratatouille

Warm

Wildconsommé mit Gemüseperlen
Geschmorte Vanillekarotten
Edelfischragout in der Kartoffel
Lammkotelett mit Bärlauchkruste
Kalbsschwanzkrapfen auf Kartoffelpüree

Dessert

Haselnusscaneloni
Schokoladenschaum mit Mangowürfel
Schlosserbuben
Pralinen

1

Kalt

Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika

Garnelen mit Rucola- Mousse

Honigmelone mit Schinken

Zucchinirolade

Wildravioli in Thymianvinaigrette

Ciabatta

Warm

Dorade auf Schmorgemüse

Hirschkalbsrouladen mit Pilzfüllung

Saltim Bocca vom Schweinefilet in Portweinjus

Gemüse-Frischkäsebrätling auf Tomatensugo

Beilagen

Rotkohl

Geschmorter römischer Salat

Kartoffelnocken

Semmelknödelauflauf

Dessert

Salat von frischen Früchten

Hessisches Schmandmousse

Erdbeer-Rhabarber-Macchiato

2

Das rustikale Buffet

Kasselerbraten mit herzhaften Beilagen

Schweinebraten mit Senfkruste

Geräucherte Putenbrust mit Ananas

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Hackbällchen und Gehacktes

Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets

Griebenschmalz mit Gewürzgurke

Nordhessische ahle Wurst

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße

Blut- und Leberwurst

Nudelsalat

Krautsalat

Käseauswahl mit Trockenfrüchten und Nüssen

Butter

Brotkorb

Eine Auswahl frischer Brotspezialitäten die unser Bäcker
natürlich erst am Tag der Veranstaltung herstellt

Desserts

Schokoladenpudding

Vanillepudding

Sahne

3

Carpaccio vom Thunfisch mit Thymian-Vinaigrette

Terrine mit frischen Pilzen

Seeteufelmedaillons im Schinkenmantel auf Peperonata

Salat von Kürbis, Linsen und gebratenem Geflügel

Blattsalate mit Dressing

Ciabatta

Vom Büffet:

Entrecoté vom nordhessischem Rind mit Balsamicojus

Pfannengemüse

und

Rosmarinkartoffeln

oder

Spießbraten mit Zwiebel-Senffüllung

Kräutersauce

Wirsinggemüse

und

soufflierter Semmelknödelauflauf

4

Salat von Staudensellerie Nüssen und Fruchtfilets
Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Brotcroutons
Kartoffelsalat mit Bärlauchpesto
Paprikasalat
Räucherschinkenmousse mit Melone
Bruschetta mit Salami und Ruccola
Schafskäse im Zucchinimantel
Klößchen von Edelfischen auf Paprikasauce
mit wildem Reis
Spanferkel im Brotteig mit Altbiersauce
glasiertes Gemüse und Kartoffelgratin
Frisches Obst
Salat von frischen Früchten
Bayrisch Creme
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Brotauswahl

5

Italienischer Brotsalat mit Kirschtomaten
Zucchinisalat
Gurkensalat
Waldorfsalat
Crostini mit Fenchel und Pecorino
Miniquiche
Mousse von Räucherfischen im Windbeutel
Matjestatar auf Pumpnickel
Spießbraten vom Schwein mit Malzbier-Kümmeljus
Bayrisch Kraut und Semmelknödelauflauf
Frisches Obst
Salat von frischen Früchten
Schmandmousse
Rhabarber-Ofenschlupfer

6

Kalt

Knackige Blattsalate mit Rauke und Olivenöldressing

Salat mit Scampi und Tintenfisch

Insalata Caprese (Tomate, Mozzarella & Basilikum)

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Mariniertes Gemüse mit Pesto

Vitello Tonato (Kalbsnuss mit Thunfischsauce)

Artischockenböden mit Paprikacrème

Warm

Ravioli mit Steinpilz-Wildfleischfüllung in Salbeibutter

Saltimbocca alla Romana (Kalb) mit gratinierten Polentatalern und frischen Gemüsen der Saison

Panna Cotta im Glas mit Orangenlikör und Obstsalat

Auswahl italienischer Käsespezialitäten mit Trauben

Brotkorb und Butter

7

Kalt

Seezungen-Hummerröllchen
auf getrüffeltem Kartoffel-Lauchsauce

Rosa gebratene Kalbsnuss
mit Tomaten-Pinienkernsalat

Rheinhardswälder Rehterrine
mit marinierten Waldpilzen und Papaya

Gefüllte Shiitakepilze
mit geräuchertem Mozzarella und Basilikum

Hausgebeizter Irischer Wildlachs
auf Orangen-Crème Fraîche

Wolfsbarsch mariniert mit Yuzo, Miso, Pfefferschoten und Algen

Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing

Weißes Tomatenmousse mit Serranoschinken
und Rucola

Warm

Geflügel Kraftbrühe mit Tomaten-Nocken

Kalbsfiletwürfel in Estragonjus
mit gratinierten Kartoffeln

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Kräutersahne

Variation von Edelfischen
in Champagnerrahm mit Basmati Reis

Helles und dunkles Schokoladenmousse
mit Sauerkirschragout

Crème Brûlée mit Himbeermark

Schokoladentörtchen mit Rotwein-Honigsauce

Vanillerahmeis mit Balsamico-Früchten

8

Kalt

Gebratene Medaillons und Tatar vom Norweger Lachs mit Kresseschmand

Ganze (Bio) Poularde mit exotischen Früchten garniert

Tomatisierter Gemüsesalat mit Oregano
und Minimais

Eingelegter Kräuter-Backschinken
mit Kartoffel-Birnen-Ragout

Kalbfleischpastete auf geschmortem Bleichsellerie
und confierten Kumquats

Meeresfrüchte-Crêpes auf Romanasalatherzen
und Schalottenvinaigrette

Mini Quiche mit mediterranen Gemüse und Thymianöl

Warm

Karotten-Ingwercrèmesuppe mit Kokoscroûtons

Gnocchi in Petersiliencrème mit Strauchtomaten

Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüsecurry mit gemischtem Reis

Saltimbocca vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Barolojus und Rucolakartoffeln

Buttermilchmousse mit Ahornsirup

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Kleine Fruchttartelettes mit Aprikosengelee

Menü -Vorschläge In unserer guten Stube

oder

In Ihren vier Wänden

Essen, schlemmen, genießen, feiern. Sicher gibt es auch für Sie ob ganz privat oder rein geschäftlich Anlässe, zu denen Ihre Gäste auf den besonderen Geschmack kommen sollen. Damit Ihre Feier noch lange in aller Munde ist, dürfen wir uns empfehlen. Auf der Speisekarte finden Sie alle Zutaten, die Sie für ein gelungenes Fest brauchen. Der Mietkoch kocht direkt in Ihrer Küche oder in angemieteten Räumen und bedient Sie, wenn Sie dieses wünschen, zusammen mit weiterem Personal.

Alles, was Sie tun müssen, ist feiern.

- Das Menü stellen wir individuell nach Ihren Wünschen zusammen
- Sie können Ihr eigenes Geschirr verwenden oder dieses von uns leihen
- Wir kochen frisch oder beliefern Sie
- Die Vorarbeiten erledigen wir bereits in unserer Küche
- Wir verlassen die Küche in einwandfreien Zustand
- Sollten Sie Ihren Weinkeller schonen wollen, bringen wir die gewünschten Getränke mit

Menü 1 Frühjahr

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
mit Blattsalate in Walnussöldressing

Schaumige Bärlauchsuppe

Schweinefilet mit Aprikosen im Crepémantel
Auf buntem Gemüse

Erdbeeren und Rhabarber im Waldmeistersabayon
mit karamellisierten Nüssen

Menü 2

Terrine von gegrilltem Gemüse

Klare Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

Tournedos vom Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen

Soufflierter Quarkpfannkuchen mit Früchten

Menü 3Frühjahr

Gebratener Spargel mit Vanille-Olivenöl,
Erdbeeren und Chilischokolade

Roulade von Lachs und Seezunge
auf Blattspinat mit Safransauce

Kalbsfilet am Stück gebraten mit
Morchelrahmsauce und jungem Gemüse

Rhabarber-Ofenschlupfer mit Vanilleschaum
und Orangen-Erdbeersalat

Menü4 Frühjahr

Spargelmousse mit Spargelsalat
an kleinem Salatbukett

Saltim bocca vom Seeteufel
auf mediterranem Gemüse mit Bärlauchpesto

Kaninchen in Kräuterschaum
auf Sepianudeln mit buntem Gemüse

Variation von der Erdbeere mit Schokoladenauflauf

Menü 5 Herbst/Winter

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebr. Pilze und Speckkrüstchen
Selleriesuppe mit Trüffelstreifen
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Safrannudeln mit roter Paprikasauce
Rehrücken im Crepesmantel mit Gemüse und Semmelknödelauflauf
Geeiste Wiener Melange

Menü 6 Herbst/Winter

Gebratene Sankt Jacobsmuscheln im Speckmantel mit Kürbis Creme Brûlée
und Kürbiskernpesto
Tagliatelle mit Steinpilz-Auberginen-Sugo und Kräuterpesto
Rücken vom Iberico Schwein gefüllt mit Nüssen und Apfel, Malagajus und
Spitzkohl
Scheiterhaufen mit Schokozwetschgen und Vanillesauce

Menü 7

Gebratene Wachtelbrust in Haselnussöl mit Zartbitterschokolade
Gambas auf Blattspinat mit Pinienkernen und Ingwer-Schokoschaum

Spanferkelrücken unter der Kakaobohnenkruste
Geschäumte Schokolade auf Papaya Chili-Ragout

Menü 8

Hummerterrine in Rosenblütengelee
Gebratener Spargel in Rosenöl mit Erdbeeren und Chili-Schokolade
Kräutermariniertes Bressehuhn in Safranschaum mit Morcheln
Feigen in Balsamico mit kandierten Rosenblättern und Roseneis

Menü 9

Gegrillte Pilze mit Basilikum-Pesto und Parmaschinken
Kleine Kartoffel-Lauchpastete
Entrecote vom Weiderind mit Rotweinsauce
Schoko- Ravioli mit Aprikosen auf Vanillesauce

Menü 10 Herbst

Apfel-Champagner-Mousse mit gebratenen Scampis
Wolfsbarschfilet mit karamellisierten Apfelspalten mit
Apfelchampagnersabayon
Spanferkelrücken in Champagner mit Chili auf Sepianudeln
Apfelcarpaccio mit Pinienkernen auf Joghurtschaum

Menü 11

Tomatenessenz mit Seeteufel
Frische Petersilienpasta mit Pfannengemüse und Pistou
Rinderfilet Wellington im Briochemantel
Creme Brûlée

Menü 12 Herbst

Tiroler Weinsuppe

Risotto mit Kürbis

Rehkeule mit Petersilienwurzelpüree
und Maronen

Griß-Timbale mit Holunder-Apfelkompott

Menü 12 Herbst /Winter

Parmesanschaum mit Olivenemulsion
Parmaschinken und Rucola

Filet von Zander und Saibling in Safrangelee mit Kaviarcreme

Hirschkalbsrücken unter der Haselnusskruste

Lebkuchen Crème Bruléé

Menü 13

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebr. Pilze und Speckkrüstchen

Selleriesuppe mit Trüffelstreifen

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Safrannudeln mit roter Paprikasauce

Rehrücken im Crepesmantel mit Gemüse und Semmelknödelauflauf

Geeiste Wiener Melange

Menü 14 Winter

Schaumige Maronensuppe mit weißen Trüffeln

St. Jacobsmuscheln mit Noilly

Kalbsfilet mit Hummer auf Blattspinat
mit Hummersauce und Polenta

Halbgefrorenes vom Bratapfel
mit Schokoladenschaum

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Angebote und Preise

Es gelten die Preise des jeweiligen individuellen Angebots. Alle Angebote erfolgen freibleibend. Die Lieferungen und Leistungen erfolgen nach schriftlicher Auftragsbestätigung durch Firma Haack Catering.

Alle Preise sind Bruttopreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, soweit nicht im Angebot etwas anderes vermerkt ist. Soweit ein Angebot nicht individuell erstellt worden ist, gelten die Preise der jeweils gültigen Preisliste der Cateringmappe. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die alten Preise ihre Gültigkeit. Aufträge, die noch auf der Basis der alten Preisliste erteilt und angenommen worden sind, werden unabhängig vom Erscheinen der neuen Preisliste noch auf der Basis der alten Preise ausgeführt.

Ihre Bestätigung der Bestellung benötigen wir 6 Werktage im voraus.

Bei aufwendigen Bestellungen mit Sonderwünschen ist es ratsam 14 Tage vorher zu bestellen.

Lieferung und Mindestbestellwert

Mindestbestellwert:

- Selbstabholung: werktags ab 300,00 Euro
- Anlieferung: ab 400,00 Euro

Bis zu einem Auftragswert von 399,00 Euro sind Bestellungen nur bei Kundenabholung möglich. Soweit gleichwohl ausdrücklich eine Abholung durch den Kunden gewünscht wird, wird neben der nachfolgend genannten Anlieferpauschale ein Mindermengenzuschlag in Höhe von 50 Prozent der Differenz zwischen dem Auftragswert und dem Mindestbestellwert in Rechnung gestellt. Ab einem Bestellwert von 400,00 Euro liefern wir innerhalb der Grenzen der Stadt Kassel gegen eine Pauschale von 30,00 Euro. Bei Lieferungen außerhalb des Stadtgebiets von Kassel berechnen wir ab einem Bestellwert von mehr als 400,00 Euro eine entfernungsabhängige Anlieferpauschale. Die Anlieferung der Bestellung erfolgt zu der vereinbarten Lieferzeit. Eine Abweichung zwischen der tatsächlichen und vereinbarten Lieferzeit von bis zu 20 Minuten gilt dabei noch als vertragsmäßig. Für Schäden infolge von Lieferzeitverzögerungen haftet Haack - Catering nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Für Lieferzeitverzögerungen, die aufgrund höherer Gewalt nicht vorhersehbar eintreten (z.B. plötzlich auftretende Verkehrsbehinderungen) haftet die Haack-Catering nicht.

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt auf Leihgegenstände (Platten, Warmhaltebehälter etc.) diese werden nach Vereinbarung am ersten Werktag nach der Veranstaltung durch unseren Fahrer bei Ihnen abgeholt.

Leihware die mit Getränken bzw. Lebensmittel in Berührung kamen sind in vor gereinigtem Zustand zurück zu geben. Wir behalten uns vor nicht vor gereinigte Gegenstände in Rechnung zustellen.

Der Kunde übernimmt bei Übergabe die Verantwortung für Leihgegenstände. Die Rücknahme kann

nur unter Vorbehalt erfolgen. Beschädigte Gegenstände werden entsprechend berechnet. (Reparatur bzw. Wiederbeschaffungswert.

Aufbewahrung und Haltbarkeit der Lebensmittel

Die angelieferten Speisen und Getränke werden von Haack Catering nach den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt und befinden sich bei der Anlieferung beim Kunden in einem ordnungsgemäßen Zustand. Die Lebensmittel sind zum umgehenden Verzehr bestimmt. Nach der Anlieferung beim Kunden trägt deshalb dieser die alleinige Verantwortung für die sachgerechte Lagerung, den umgehenden Verzehr und die hygienisch einwandfreie Behandlung der gelieferten Speisen und Getränke. Die Haack- Catering übernimmt nach der erfolgten Auslieferung keine Haftung für eine Veränderung oder Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke, die auf eine fehlerhafte Lagerung, einen unsachgemäßen hygienischen Umgang oder einen verspäteten Verzehr durch den Kunden zurückzuführen sind.

Reklamationen

Die angelieferte Ware ist durch den Kunden unverzüglich zu untersuchen. Festgestellte Mängel sind Haack Catering gegenüber unverzüglich anzuzeigen. Unterlässt der Kunde eine derartige Anzeige, so gilt die gelieferte Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der ersten Untersuchung nicht erkennbar war. Derartige Mängel müssen spätestens an dem Werktag der auf die Auslieferung folgt, bei Haack Catering angezeigt werden.

Zahlungen und Schadensersatz bei Stornierungen

Die Zahlung ist bei der Anlieferung der Ware sofort rein netto fällig. Bei einem Auftragswert von mehr als 5.000 Euro sind 20 Prozent des Auftragswertes bei Auftragserteilung, weitere 40 Prozent zwei Wochen vor dem Liefertermin und der Restbetrag mit Stellung der Schlussrechnung zur Zahlung fällig. Bei der Stornierung des Auftrags bis zu fünf Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin ist ein pauschalierter Schadensersatz in Höhe von 30 Prozent des Auftragswertes zu zahlen. Erfolgt die Stornierung zwischen dem fünften und einschließlich dem dritten Werktag vor dem vereinbarten Liefertermin, so ist ein pauschalierter Schadensersatz in Höhe von 50 Prozent zu zahlen. Bei einer Stornierung des Auftrages weniger als drei Kalendertage vor dem vereinbarten Liefertermin sind 80 Prozent des Auftragswertes als pauschalierter Schadensersatz zu zahlen. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass Haack Catering kein oder nur ein wesentlich geringerer als der pauschalierte Schaden entstanden ist.

Datenspeicherung

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen Daten werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Ihre Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Kassel.

Haack Catering
Ständeplatz 1-3
34117 Kassel
Tel. 0561 71122452
oder 05674 7249