

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Leistungen, unsere Angebote und unsere Geschäftsbedingungen

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für das uns entgegengebrachte Interesse. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen kleinen Überblick über unsere Leistungen und Angebotsvielfalt geben.

Wir sind ein familiengeführter Full-Service Caterer und unterstützen Sie von der ersten Idee über die seriöse Kalkulation bis hin zur Suche der für Sie passenden Location und schlussendlich der Umsetzung und persönlichen Betreuung Ihrer Gäste bei der Veranstaltung.

Unser Anspruch ist es, dass Sie auf Ihrer Veranstaltung abschalten und genießen können. Wir machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Diesen Anspruch an uns selbst gewährleisten wir durch unser stetiges Qualitätsmanagement und die sorgfältige Aus- und Weiterbildung unserer fachkundigen Mitarbeiter.

Die folgenden Seiten bieten eine Fülle von Anregungen, jedoch erarbeiten wir mit jedem Kunden ein Individuelles Konzept für die anstehende Veranstaltung. Deshalb finden Sie auch keine Pauschalen oder Angebote „von der Stange“. Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche nach einem persönlichen Gespräch in dem Sie uns Ihre Vorstellungen erläutern.

Wir würden uns freuen, auch für Sie Ihre nächste Veranstaltung planen zu dürfen. Sprechen Sie uns gerne an.

Sebastian Auer  
Projektleiter Event

Gerhard Auer  
Geschäftsführung

## Serviceleistungen

Unsere fachkundigen Mitarbeiter werden von uns ständig geschult. Sie werden Ihnen bei allen Fragen und Sorgen auf Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Sollten Sie ausschließlich unser Servicepersonal für eine Veranstaltung buchen wollen so berechnen wir 18,50 € zzgl. der gesetzl. MwSt. Auf allen anderen Veranstaltungen vereinbaren wir mit Ihnen je nach Umfang der Veranstaltung einen individuellen Stundensatz.

Gerne beraten wir Sie auch in Sachen Fest- und Tischdekoration, hier greifen wir auf unsere professionellen Partner aus den Bereichen Floristik und Eventdekoration zurück und erarbeiten mit Ihnen zusammen ein Dekorationskonzept für Ihre Veranstaltung.

Wir können auf einen großen Fundus von Logistik- und Partyequipment zurückgreifen, das bedeutet für Sie, dass wir auch ausgefallene Wünsche erfüllen können. Unser Motto ist hier „Geht nicht gibt’s nicht!“. Sei es ein mit LED Spots beleuchteter Eingangsbereich, eine Hüpfburg und Spielecke für die Kleinen oder ein 6 Gänge Menü bei Ihnen im Garten gekocht.

Die im weiteren Verlauf aufgeführten Preise sind reine Leihpreise. In einem kompletten Veranstaltungskonzept machen wir Ihnen je nach Größe Ihrer Veranstaltung ein individuelles Angebot.

## Preisliste Leihmaterial

### Logistik

Steh­tisch mit weißer Husse	Stück	17,50 €
LED Spot	Stück	10,00 €
Runder Tisch 1,80m mit weißer Tischdecke	Stück	22,50 €
Bankettstuhl mit Polster	Stück	3,50 €
Stuhlhusse weiß	Stück	4,50 €
Bierzeltgarnitur	Stück	14,50 €
Hussen für Bierzeltgarnitur	Stück	10,00 €
Strom- und Wasserlogistik		auf Anfrage
Mobile Küche von 50 – 2000 Personen		auf Anfrage

### Geschirr, Besteck & Gläser

Menüteller	Stück	0,25 €
Menü­gabel groß	Stück	0,20 €
Menü­messer groß	Stück	0,20 €
Menü­löffel groß	Stück	0,20 €
Menü­löffel klein	Stück	0,15 €
Kuchenteller	Stück	0,20 €
Kaffeetasse inkl. Untertasse	Stück	0,40 €
Bierglas „Lahn Becher“ 0,2l	Stück	0,20 €
Bierglas „Weizen“ 0,5 l	Stück	0,20 €
Wasserglas	Stück	0,20 €
Weißweinglas	Stück	0,25 €
Rotweinglas	Stück	0,30 €
Shot Glas	Stück	0,20 €
Cocktailglas 0,4 l	Stück	0,25 €

Weitere Geschirr und Besteckteile auf Anfrage.

Im Preis enthalten ist die ungespülte Abholung von Geschirr, Besteck und Gläsern.

### **Dekoration und Serviceequipment**

Kerzenständer 5 armig inkl. Stielkerzen	Stück	10,00 €
Tischgestecke		auf Anfrage
Tablett „rutschfest“	Stück	2,50 €
Kellnermesser	Stück	2,00 €
Aschenbecher Glas	Stück	0,50 €
Kaffeekanne 1 l	Stück	2,00 €
Glasschale klein	Stück	1,00 €
Glasschale groß	Stück	2,00 €

### **Personal**

Servicemitarbeiter	Std.	18,50 €
Barkeeper	Std.	23,50 €
Veranstaltungsleiter	Std.	27,50 €
Koch	Std.	23,50 €
Küchenhilfe	Std.	18,50 €

## Getränkepreisliste

### Biere

Weissenburg Pils vom Fass	1 l	7,50 €
Weissenburg Pils Flasche	0,33 l	2,50 €
Warsteiner Alkohol frei	0,33 l	2,50 €
Veltins vom Fass	1 l	8,00 €
Veltins Flasche	0,33 l	2,70 €
Veltins Alkohol frei	0,33 l	2,70 €

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light	1 l	6,00 €
Apfelschorle	1 l	6,00 €
Orangensaft, Apfelsaft	1 l	6,50 €
Weitere Säfte	1 l	7,00 €
Schweppes Bitter Lemon	1 l	6,00 €
Schweppes Tonic Water	1 l	6,00 €
Schweppes Ginger Ale	1 l	6,00 €

Weitere Getränke auf Anfrage.

### Spirituosen

Roter, Grüner, Gelber	0,7 l	40,00 €
Korn	0,7 l	40,00 €

Jägermeister	0,7 l	55,00 €
Bacardi	0,7 l	55,00 €
Captain Morgan 3 J.	0,7 l	55,00 €
Gordons Dry Gin	0,7 l	55,00 €
Bombay Sapphire Gin	0,7 l	65,00 €
Wodka Absolut Standard	0,7 l	55,00 €
Jack Daniels Black Label	0,7 l	55,00 €
Jim Beam	0,7 l	55,00 €

Im Preis enthalten ist die Gestellung der nötigen Longdrinkgläser, sowie Eiswürfel und Dekoration für Longdrinks.

Genauere Abrechnung durch auslitern der Anbruchflaschen.

### **Obstbrände**

Obstler	4 cl.	4,00 €
Williams Birne	4 cl.	4,50 €
Kirschbrand	4 cl.	4,50 €
Mirabellenbrand	4 cl.	4,50 €
Zwetschgenbrand	4 cl.	4,50 €

Weitere Brände auf Anfrage.

### **Cocktails**

Sex on the Beach	0,65 l	7,50 €
Pina Colada	0,65 l	7,50 €
Planters Punch	0,65 l	7,50 €
Mai Tai	0,65 l	7,50 €

Touch Down	0,65 l	7,50 €
Long Island Ice Tea	0,8 l	9,50 €
Moscow Mule	0,5 l	6,50 €
Tequila Sunrise	0,5 l	6,50 €
Caipirinha	0,5 l	6,50 €
Hugo	0,25 l	5,00 €
Aperol Spritz	0,25 l	5,00 €

Weitere Cocktails auf Anfrage.

Die Preise verstehen sich inkl. der benötigten Gläser, Eiswürfel sowie Dekoration für die Cocktailgläser.

Ein Angebot zu korrespondierende Weinen und Sekt / Prosecco erstellen wir Ihnen, sowie Sie sich für ein Menü entschieden haben.

## **Buffetvorschläge**

Unsere Buffetvorschläge können nur ein kleines Spektrum unseres Angebots wiedergeben und dienen lediglich der Inspiration unserer Gäste. Alle Buffets sind bewusst ohne Preise angegeben, da bei der Kalkulation eines Buffets die Personenzahl und Rahmenbedingungen einen erheblichen Einfluss auf den Preis haben. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

### **Internationales Buffet**

#### **Vorspeisen**

Mediterrane Anti-Pasti Auswahl mit gebratenen Champignons, marinierten Paprikas, eingelegten Zucchini, Tomate und Mozzarella, Honigmelone mit Serranoschinken.

Dazu reichen wir Ciabatta und Salzbutter

#### **Vom Buffet**

Kleine Rinderrouladen mit kräftiger Rotweinjus

Gebratene Maispouardenbrust mit Kirschtomaten und Rucola

Röllchen vom Asia - Wels mit Gemüsestreifen und leichter Hummersauce

Broccoli - Gemüse Lasagne mit Tomatensugo

Am Buffet geschwenktes Gemüse

Kleine Kartoffeln frisch aus der Pfanne

Dünne Bandnudeln aus der Pfanne mit frischen Parmesanspänen

#### **Vom Dessert Buffet**

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Sahnequark mit mariniertem Pumpernickel

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Alle Desserts werden in kleinen Gläschen vorportioniert aufgebaut.  
Das Eis wird von einem unserer Köche vorgelegt.



## **Westfälisches Buffet**

### **Am Tisch serviert**

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Markklößchen und frischem Gemüse

### **Vom Buffet**

Filet vom Jungschwein mit gebratenen Champignons dazu Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit halbierten Kirschtomaten und leichter Dijon-Senf-Soße

Breite Bandnudeln aus dem Parmesanleib als vegetarische Alternative oder mit gebratenen  
Garnelen, Basilikum und getrockneten Tomaten

Junges Marktgemüse aus der Pfanne

Frische Salate der Saison und Rohkost mit dreierlei hausgemachtem Dressing

### **Vom Dessert Buffet**

Frischer Obstsalat mit saisonalem Obst

Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel und Sauerkirschen

Omas Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Alle Desserts werden in kleinen Gläschen vorportioniert aufgebaut.

## **Buffetvorschlag Grillbuffet**

### **Vorspeisen / Salatbuffet**

Mediterrane Anti-Pasti Auswahl mit:  
Strauchtomaten mit Mozzarella, marinierten Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons,  
verschiedene Melonen mit italienischem Schinken

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Balsamico  
und frischen Kräutern

Westfälischer Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

Bunte Blattsalate und Rohkost mit Hausdressing

Brot & kleine Partybrötchen mit Salzbutter

### **Frisch vom Grill**

Hähnchenspieße mit Sweet-Chili Soße

Gemüsespieße (vegetarisch)

Hansebratwurst mit Ketchup und Senf

Schmorsteaks aus der Riesenpfanne mit Joghurt-Knoblauchdip

Lachsfilet mit Mediterranen Kräutern in der Folie gegart

Kleine Kartoffeln aus der Riesenpfanne

### **Vom Dessert Buffet**

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Creme Catalane

Alle Desserts werden in kleinen Gläschen vorportioniert aufgebaut.

## **Orientalisches Buffet (ohne Schweinefleisch)**

### **Vorspeisen Buffet**

Salat aus Bulgur, Peperoni und Minze

Hirtensalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Oliven

Rote Beete Salat mit Joghurt, Kräutern, Zitrone und Knoblauch  
weiße Bohnen mit Sesamsauce

gebratene Auberginen mit Peperoni und Joghurt-Knoblauchsauce

marinierte Champignons mit Tomaten und Knoblauch

gefüllte Weinblätter mit Reis, Korinthen, Walnüssen und Zitrone

gefüllte Tomaten mit Schafskäsekräutercrème

### **Vom Buffet**

Lammkeule auf einer Knoblauchsauce mit Kräutern  
dazu Kartoffeln mit Oregano und Majoran

Hähnchenschenkel in Tomatenknoblauchsauce  
und Lauchreis

### **Dessert**

Reispudding mit Sauerkirschsauce, serviert in kleinen Schälchen

Fruchtsalat mit Melone

## **Menüvorschlag 3 Gang Menü**

### **Vorspeise**

Hausgemachte Tomatensuppe  
mit Basilikumespuma

### **Hauptgang**

Niedergegarter Kalbstafelspitz aus dem Ofen  
mit mediterranem Schmorgemüse und Kartoffel-Steckrübenstampf

### **Dessert**

Hausgemachte Creme Brûlée mit Pistazieneis

## **Flying Menü 9 Gänge**

Spanische Gazpacho mit Salzbrot

Rauchforellentörtchen mit Lachstatar und Honig-Senfespuma

Gegrillte Riesengarnele auf Guacamole

Rote Beete Crepe mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Brunnenkresse

Glasnudelsalat mit marinierter Hähnchenbrust und asiatischem Gemüse

Tranchen vom Roastbeef auf lauwarmen Speck-Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade

Kalbsfilet auf Tomaten-Paprika Confit

Schoko-Fudge-Cake von weißer und brauner Schokolade

Käseauswahl mit Weintrauben

## **Fingerfood**

Als Alternative zum klassischen Buffet ist in den letzten Jahren das Fingerfood immer beliebter geworden. Wir sind hier Ihr Experte und können Ihnen ein Flying Fingerfood Buffet von 5 – 2000 Personen anbieten. Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an Fingerfood. Natürlich machen wir Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot.

### **Herzhaft**

Thainudelsalat am Bambusspieß

Lauchkuchen mit Schnittlauchschmand

Riesengarnele im Backteig

Hähnchenfilet im Sesammantel mit Sweet-Chili

Roastbeefröllchen mit Rucola-Frischkäsefüllung

Gefüllte Weizentortillas mit Tunfisch oder Räucherlachs

Kleine Windbeutel mit Lachstatar

Mini Frikadellen auf Pumpernickel mit Senfbutter

Kleine Frühlingsrolle auf Asia Gemüse

Hähnchen-Ananassticks mit Sweet-Chili

Gebratene Riesengarnele mit Cocktailsoße

Schweinemedallions auf Vollkornbaguette mit Dijon-Senfdip

Rote Beete Crepe mit Kräuterfrischkäse

### **Süßes**

Schokoladenküchlein

Fruchtspieße mit saisonalem Obst

Hausgemachte Creme Brûlée

Sahnequark mit marinierten Kirschen

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Weiteres Fingerfood auf Anfrage.

## Feiern Sie im "Alten Backhaus" mit Blick auf den Möhnensee

Gerne verweisen wir an dieser Stelle auf das "Alte Backhaus" in Drüggelte. Idyllisch am Rand der Möhnetalsperre gelegen bietet es vor allem als tolle Hochzeitslocation den passenden Rahmen für Ihren schönsten Tag des Lebens.

Das bildschöne Umfeld lädt zur Gartenparty ein und in der nebenan liegenden Kapelle ist schon mancher Bund fürs Leben geschlossen worden. Die Buchung kann über uns erfolgen oder sie informieren sich zuvor auf der zugehörigen Internetseite. ([www.drueggelte.de](http://www.drueggelte.de))

Mit einer Kapazität von 55 Personen bietet das Alte Backhaus auch kleineren Gesellschaften einen tollen Rahmen für Ihre Veranstaltung. In der Festscheune können Sie mit 70 – 200 Personen eine wunderschöne Hochzeit feiern. Die Festscheune ist mit einer festen Thekenanlage sowie runden Tischen und Stühlen ausgestattet.

Schauen Sie doch mal vorbei. Zum Beispiel jedes Jahr zu Pfingsten. Dann finden auf dem Backhaus Gelände die "Drüggelter Kunststückchen" statt. Deutschlands "kleinstes" Kunstfestival. Die Auswahl an renommierten Künstlern, die familiäre Atmosphäre und das Sauerland im Frühlingskleid wird auch sie begeistern. Wir sorgen bei diesem Event für das leibliche Wohl der Festivalbesucher. Karten zu den Festspielen erhalten Sie über die Möhnensee Touristik.

Gerne beraten wir Sie auch das ganze Jahr über vor Ort, sprechen Sie uns einfach an.

Nachfolgend finden Sie unsere Preisliste für das "Alte Backhaus" und eines unserer Hochzeitsbuffets.

## **Hochzeitsbuffet**

### **Am Tisch serviert**

Westfälische Hochzeitssuppe mit Markklößchen und frischem Gemüse

### **Vom Buffet**

Schweinefilet mit gebratenen Champignons dazu Rosmarinkartoffeln

Möhnezander mit halbierten Kirschtomaten und leichter Dijon-Senf-Soße

Breite Bandnudeln aus dem Parmesanleib als vegetarische Alternative oder mit gebratenen Garnelen, Basilikum und getrockneten Tomaten

Mediterranes Gemüse frisch aus der Pfanne

Frische Salate der Saison und Rohkost mit dreierlei hausgemachtem Dressing

### **Vom Dessert Buffet**

Frischer Obstsalat mit saisonalem Obst

Hausgemachte Creme Brûlée

## Getränkepreisliste Backhaus Drüggelte 2017

Veltins Pils vom Fass	Ltr.	7,50 €
Veltins Pils	Fl. 0,33 Ltr.	2,20 €
Veltins alk. frei	Fl. 0,33 Ltr.	2,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light, Apfelschorle	Ltr.	6,00 €
Tönissteiner Wasser classic und naturell	Ltr.	5,00 €
Orangensaft	Ltr.	6,50 €
Apfelsaft	Ltr.	6,00 €
<b>Weine &amp; Prosecco</b>		
Prosecco Hausmarke trocken	Fl.	16,50 €
Alkohol freier Sekt	Fl.	16,50 €
Gutswein Grauer Burgunder Kabinett, trocken vom Weingut Diehl	Fl.	17,50 €
Tinto Joven Tempranille DO Finca Tardana	Fl.	19,50 €
„Schmetterlinge im Bauch“ Rose Halbtrocken, Weingut Kiefer	Fl.	17,50 €
<b>Spirituosen</b>		
Drüggelter Korn	2 cl.	2,00 €
Roter, Grüner, Gelber	0,7 l	40,00 €
Rammazotti auf Eis	4 cl.	4,00 €
Gin, Bacardi und Jägermeister	0,7 l	55,00 €

Weitere Getränkepreise erhalten Sie auf Anfrage. Für selber eingebrachte Getränke erheben wir ein Korkgeld von 20,00 € je Flasche oder 5,00 € pro Liter Bier. Bei anderen Getränken Korkgeld auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich incl. der ges. MwSt.



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### 1. Allgemeines

1.1. Unsere Geschäftspartner werden folgend als Auftraggeber oder Kunden, Auer Catering & Eventservice GmbH als Auftragnehmer bezeichnet.

### 2. Angebot und Vertragsschluss

2.1 Nur schriftliche Erklärungen verpflichten die Auftragnehmerin; Mündliche Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

2.2 Ein Vertragsschluss kommt nur zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und rechtswirksam vom Kunden unterschrieben ist. Gleiches gilt für Vertragsänderungen.

### 3. Leistungsumfang

3.1. Alle zur Durchführung benötigten Materialien und Gegenstände sind nach Veranstaltungsende oder zum vertraglichen vereinbarten Zeitpunkt wieder in den Besitz der Firma Auer Catering & Eventservice GmbH zu übergeben. Speisen sind hiervon ausgenommen. Fehlmengen werden zu Wiederbeschaffungspreisen in Rechnung gestellt.

3.2. Angebrochene Verpackungseinheiten (Kisten, Kästen) gelten als verbraucht, ebenso werden angebrochene Fässer voll in Rechnung gestellt.

#### 3.3. Lieferung und Stornierung

3.4.1 Die Auftragnehmerin wird von der Lieferverpflichtung befreit, wenn sie an der Erfüllung dieser Pflicht durch unvorhersehbare außergewöhnliche Umstände gehindert wird, die Sie nach der den Umständen entsprechenden zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte. z.B. Höhere Gewalt, Streik, Aussperrung und behördliche Eingriffe. In diesen Fällen entfallen etwaige abgeleitete Schadenersatzansprüche des Auftraggebers.

3.4.2 Eine einseitige Vertragsaufhebung (Stornierung des Auftrages) durch den Kunden hat schriftlich zu erfolgen. Hieraus ergeben sich Stornierungsgebühren, die der Kunde zu tragen hat und zwar in Abhängigkeit von der Zeit bis zum Veranstaltungsbeginn bezogen auf die vorgelegte und abgezeichnete Kostenprognose

Bis zu 7 Tage vorher 10 %

Bis zu 72 Stunden vorher 40 %

Bis zu 36 Stunden vorher 65%

danach 85%

### 4. Zahlung, Verzug, Aufrechnung

4.1. Wird eine Anzahlung mit a/c Rechnung vereinbart, ist diese spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Wird diese Rechnung nicht zeitgerecht beglichen kann dies von der Auftragnehmerin als Storno mit weniger als 6 Stunden Vorlauf gewertet werden. Insbesondere wird die Auftragnehmerin hierdurch von jeder weiteren Leistungsverpflichtung befreit. Dies geschieht unbeachtlich möglicher Forderungen gemäß Punkt 3.4.2.

4.2. Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt fällig.

4.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen in Höhe v. 5 % über dem Basiszins fällig.

Die Geltendmachung weitergehender Forderungen bleibt hiervon unberührt.

## 5. Beanstandungen

5.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter oder telefonisch der Auftragnehmerin mitzuteilen.

5.2 Verdeckte Mängel müssen unverzüglich mündlich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen schriftlich der Firma Auer Catering & Eventservice GmbH mitgeteilt werden.

## 6. Gefahr, Übergang und Haftung

6.1. Bei Anlieferung der Ware hat der Auftraggeber diese zu prüfen. Im Falle von Reklamationen siehe Punkt 5.

6.2 Mit Übernahme der Lieferungen bzw. Sachleistungen geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung sowie Folgeschäden auf den Auftraggeber über.

6.3. Eine Haftung für mittelbare Personen, Sach- und Vermögensschäden sowie Folgeschäden ist soweit gesetzlich zugelassen ausgeschlossen.

## 7. Gewährleistung

Ansprüche des Auftraggebers wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften können nur hergeleitet werden, wenn diese Eigenschaften von der Firma Auer Catering & Eventservice im Angebot/Kostenprognose ausdrücklich als solche bezeichnet wurden.

## 8. Schriftform

Änderungen oder Ergänzungen oder die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen bedürfen der Schriftform.

## 9. Teilwirksamkeit

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen unberührt.

## 10. Gerichtsstand ist Lippstadt