orange
RESTAURANT UND CATERING

CATERINGMAPPE

REGIONAL
HAUSGEMACHT
LECKER

Orange Catering · Dieselstraße 4 · 89231 Neu-Ulm · Tel. 0731/ 378 46 57 -0 · www.orange-catering.de
info@orange-catering.de · @Orange.Restaurant.Catering · @ _orangerestaurant

WILLKOMMEN

Regional, hausgemacht, lecker!

Orange Catering steht für schmackhafte Qualität, kreative Ideen, das richtige Gespür für Details und außergewöhnlichen Service – von der ersten Beratung bis zum Veranstaltungsende. Wir garantieren Ihnen höchste Gaumenfreude mit beliebten regionalen, bayerisch-schwäbischen sowie mediterranen Spezialitäten, die modern zubereitet und angerichtet werden und doch ihre Tradition bewahren.

Wir sind mit dem Qualitätssiegel ISO- und ÖkoZert ausgezeichnet.

Gutes Essen, das ist unser Fach! Hochwertige Lebensmittel, schonend und handwerklich erstklassig zubereitet – das ist unser Qualitäts-Standard, dafür wurden wir zertifiziert: ISOZERT und ÖKOZERT sind anerkannte Qualitätsprüfungen, die Ihnen die Sicherheit geben, immer in guten Händen zu sein.

Es ist uns eine große Freude, für Sie und Ihre Gäste zu kochen, Speisen zu servieren, die begeistern und mehr bieten, als ein gutes Geschmackserlebnis.

Ob ein kleiner Stehempfang oder ein großes Firmenevent, wir sind Ihr Ansprechpartner in allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung. **Wir kümmern uns um den Erfolg Ihres Events: zuverlässig, kreativ und individuell nach Ihren Wünschen.**

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (www.orange-hotel.de/agb-oc). Alle Preisangaben in € und zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Preisliste gültig ab 01. Januar 2020. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Lieferung Frei Haus ab einem Bestellwert von 100 € netto (Region Ulm/Neu-Ulm). Die Fahrkostenpauschale unter einem Bestellwert von 100 € beträgt 20 € brutto.

WIR SIND FÜR SIE DA

Katja Maier & Nicole Lissok

Orange Bankett- und Catering

Professionalität, Präzision und Verlässlichkeit sind für uns die wichtigsten Punkte im Umgang mit unseren Kunden. Wir haben uns mit Leidenschaft dem Thema Eventplanung, -organisation und Catering verschrieben. Von der ersten Beratung bis zum Veranstaltungsende stehen wir Ihnen mit unserer Inspiration und Erfahrung zur Seite. Wir kümmern uns um den Erfolg Ihrer Veranstaltung: zuverlässig, kreativ und individuell nach Ihren Wünschen.

Antimo Elemento & Michael Pickert

Orange Küchenchefs

Geschmack beginnt für uns bei der Auswahl der Zutaten. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die qualitativ hochwertigen und mit Liebe ausgewählten Produkte aus der Region. Dabei achten wir stets auf Frische und Qualität der Lebensmittel. Unser handwerkliches Können, unsere langjährige Erfahrung und Kreativität sind unsere Stärken. Wir garantieren Ihnen höchste Gaumenfreude mit regionalen, bayerisch-schwäbischen und mediterranen Köstlichkeiten.

Joachim Hermann

Orange Catering Auslieferungsfahrer

Kundenzufriedenheit steht für das Orange Catering Team an erster Stelle. Ich sorge zuverlässig dafür, dass Ihre ausgewählten Speisen pünktlich und frisch geliefert und optisch ansprechend präsentiert werden. Auf mich können Sie sich verlassen.

SNACKS UND CANAPÉS

Snacks

Pfannkuchen-Wrap mit Frischkäse Räucherlachs Füllung [A1, A4, A11]	je 4,00 €
Sandwich mit Salat, Frischkäse und Kochschinken [A1,A4]	je 2,60 €
Belegte halbe Brötchen mit Frischkäse [A1, A4]	je 2,10 €
Belegte halbe Brötchen mit Wurst oder Käse [A1, A4]	je 2,20 €
Belegte halbe Brötchen mit Räucherlachs [A11]	je 3,00 €
Butterbrezel [A1, A4]	je 1,70 €

Canapés

Fleisch

Schwarzwälder Räucherschinken [A1]	je 2,40 €
Gemischte Wurstsorten [A3]	je 2,20 €
Putenbrust	je 2,10 €
Italienische Wurst, Käse- und Schinkenspezialitäten [A4]	je 3,50 €

Fisch [A11]

Räucherlachs oder geräucherte Forellenfilets	je 3,50 €

Käse [A4]

Schnittkäse oder Brie mit Trauben	je 2,10 €
Kräuterfrischkäse, Apfel-Griebenschmalz, O'batzer mit roten Zwiebeln	je 1,80 €

Vegetarisch [A4, A12]

Paprika Creme, Olivencreme	je 2,00 €

Die Mindestbestellmenge je Sorte beläuft sich auf 10 Einheiten. Gerne erhalten Sie zu einem geringen Aufpreis unsere Canapés auch als halbes belegtes Brötchen.

Allergene siehe Seite 18

FINGERFOOD

International (In Gläschen angerichtet.)

Tomate-Mozzarella-Salat [A4]	je 2,00 €
Herzhaft andalusische Pflaumen im Speckmantel	je 2,40 €
Toskanischer Brotsalat [A1]	je 4,00 €
Italienische Hackbällchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	je 2,60 €
Riesengarnele auf Mangosalat [A5]	je 4,50 €
Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachsmousse [A11]	je 3,40 €
Marinierte Antipasti-Spieße	je 2,50 €
Asiatischer Rindfleischsalat [A2, A3, A8, A9]	je 3,50 €
Putenspieß auf Couscoussalat [A1, A3]	je 3,00 €
Ratatouille mit Ziegenfrischkäse [A4]	je 3,10 €
Hähnchen Saté Spieß mit Erdnussdip auf Gemüse-Reis-Salat [A2, A8, A10]	je 3,40 €

Schwäbisch (In Gläschen angerichtet.)

Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat [A12]	je 2,80 €
Geräucherte Forelle auf Alblinsensalat [A11]	je 3,50 €
Kleiner Wurstsalat	je 2,60 €
Schwabenburger (Mini Fleischküchle mit Weißkraut im Weißbrot) [A3, A12]	je 2,60 €

Die Mindestbestellmenge je Sorte beläuft sich auf 10 Einheiten.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

LUNCH MENÜS

2-Gänge (nur zur Mittagszeit)

Menü 1

Geschmelzte Maultaschen (auch vegetarisch) mit Kartoffelsalat A1, A3, A4, A6, A12, A13
oder Semmelknödel mit Waldpilzrahm A1, A3, A4, A6, A7, A12, A13

* * *

Joghurt-Limetten-Creme A4 € 11,40

Menü 2

Gefüllter Schweinebraten „Allgäuer Art“ mit Serviettenknödel
und Schwarzbiersoße A1, A4, A12
oder Putenrollbraten in Rahmsoße, dazu Duo von Tagliatelle

* * *

Grießflammerie an Fruchtmarksoße A4, A12 € 11,10

Menü 3

Linsen mit Spätzle und Wienerle A1, A3, A7, A10, A12, A13
oder Nürnberger Rostbratwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln

* * *

Marzipancreme A4 € 11,70

Allergene siehe Seite 18

LUNCH MENÜS

2-Gänge (nur zur Mittagszeit)

Menü 4

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Spätzle [A1, A4, A12]
oder Schaschlik vom Schweinerücken mit Paprika, Zwiebel und Speck
an Paprikarahmsoße und Butterreis [A4]

* * *

Apfelstrudel an Vanillesoße [A1, A4, A6] € 12,20

Menü 5

Gemüse- oder Fleischlasagne „italienisch“ [A1, A4, A6, A12, A13]
oder Gefüllte Paprikaschote (vegetarisch) an Tomatensoße
und Basmatireis [A1, A4, A6, A10, A12]

* * *

Mandel Panna Cotta [A4] € 11,60

Menü 6

Szegediner Gulasch mit Semmelknödel [A1, A4, A12]
oder Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße [A1, A4, A12]

* * *

Himbeercreme mit Schokoraspeln [A4] € 12,40

Bitte wählen Sie je Lunch Menü einen Hauptgang. Die Mindestbestellmenge je Hauptgang beläuft sich auf 10 Einheiten. Zu allen Lunch Menüs kann ein kleines Salatbuffet dazu gebucht werden, bestehend aus: Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat sowie Blattsalaten der Saison mit zweierlei Dressing. Preis pro Person 4,00 €.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

LUNCH MENÜS

2-Gänge (nur zur Mittagszeit)

Menü 7

Pfannengyros mit Tzatziki und Ofenkartoffeln [A4]

oder Fleischküchle mit Thymianjus an Speckbohnen und Röstkartoffeln [A1, A4, A12]

* * *

Tiramisu [A4, A10] € 12,20

Menü 8

Ofenfrischer Leberkäse an Rosmarinjus mit Kartoffel-Gurkensalat

oder Spaghetti Bolognese [A1, A3, A4, A12, A13]

* * *

Panna Cotta mit Himbeermark [A1, A4, A12] € 10,90

Bitte wählen Sie je Lunch Menü einen Hauptgang. Die Mindestbestellmenge je Hauptgang beläuft sich auf 10 Einheiten. Zu allen Lunch Menüs kann ein kleines Salatbuffet dazu gebucht werden, bestehend aus: Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat sowie Blattsalaten der Saison mit zweierlei Dressing. Preis pro Person 4,00 €.

Allergene siehe Seite 18

3-Gänge

BUSINESS MENÜS

Menü 1

Schwäbische Kartoffelsuppe [A3, A4]

* * *

Kalbsbraten in Rahmsoße mit Buttergemüse und Spätzle [A1, A4, A12]

* * *

Mascarponecreme „Schwarzwälder Art“ [A4] € 19,10

Menü 2

Gemüsecremesüppchen mit gerösteten Mandeln [A4, A11]

* * *

Schweinelendchen im Speckmantel in Rahmsoße, dazu Brokkoli [A4, A11]
mit Mandelbutter und Kartoffelrösti

* * *

Duo vom Mousse au chocolat [A1, A4] € 16,20

Menü 3

Maultaschensuppe [A1, A4, A12]

* * *

Putengeschnetzeltes „indische Art“ mit heißen Früchten und Basmatireis [A3, A4, A10]

* * *

Tiramisu „italiano“ [A4, A10] € 14,20

Die Mindestbestellmenge je Business Menü beläuft sich auf 10 Einheiten.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

BUSINESS MENÜS

3-Gänge

Menü 4

Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons [A1]

* * *

Geschnetzeltes von der Schweinelende in Champignonrahm,
dazu Tagliatelle und Vichy-Karotten [A1, A4]

* * *

Weinschaumcreme mit frischer Ananas [A4] € 15,00

Menü 5

Flädlesuppe [A1, A4, A12]

* * *

Mit Brokkoli-Farce gefüllte Hähnchenbrust in Weißweinsoße, dazu Salzkartoffeln [A4]

* * *

Apfelküchle mit Zimt-Zucker [A1, A12] € 14,20

Menü 6

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum [A4]

* * *

Mediterranes Schweineschnitzel mit Gnocchi und Ratatouille [A1, A12]

* * *

Reis "Trauttmansdorff" mit Früchten der Saison [A4] 13,90 €

Allergene siehe Seite 18

3-Gänge

BUSINESS MENÜS

Menü 7

Blumenkohl-Creme-Süppchen mit Chilli-Croutons A1, A4

* * *

Saftiges Schweinegulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Semmelknödel A1, A4, A12

* * *

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott A1, A4, A12 € 12,60

Menü 8

Lauchcremesuppe A3, A4

* * *

Spießbraten "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln, dazu Semmelknödel und Schwarzbiersoße A1, A4, A12

* * *

Mandel Panna Cotta A4, A11 € 13,30

Die Mindestbestellmenge je Business Menü beläuft sich auf 10 Einheiten.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

ORANGE BUFFET

Vorspeisen

Paprika-Tomaten-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons [A1, A3]

* * *

Karotten-Zucchini-Salat

* * *

Rote Beete-Salat

* * *

Paprika-Brotsalat [A1, A12]

* * *

Weißkrautsalat, Tomatensalat, Kartoffel-Gurkensalat

* * *

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing [A4]

* * *

Brotauswahl [A1, A4]

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Pilzrahmsoße [A4]

* * *

Kleine Schnitzel und Fleischküchle [A1, A4, A12]

* * *

Panierte Schollenfilets mit Remouladensoße [A1, A4, A12]

* * *

Handspätzle, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison [A1, A4, A12]

Dessert

Apfelbrot Törtchen [A1, A4, A12]

* * *

Mokka Panna Cotta [A4]

* * *

Frischer Obstsalat

23,90 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

FEINSCHMECKER BUFFET

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Himbeer-Honigdressing,
dazu frisches Baguette A1, A4, A12

* * *

Wildkräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen A1, A12

Hauptspeisen

Rinder- und Schweinefilet in bunter Pfefferrahmsoße A4

* * *

Maispoulardenbrust in Portweinrahmsauce

* * *

Wolfsbarschfilet mit Basilikumschaum A4

* * *

Bunte Bandnudeln, Basmatireis, Petersilienkartoffeln A1

* * *

Bunte Gemüseplatte der Saison

Dessert

Crème Caramel A4

* * *

Schoko-Kirsch-Creme A4

* * *

Frischer Obstsalat

32,40 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

BAYERISCHES BUFFET

Vorspeisen

Brätknödelsuppe mit frischen Kräutern A1, A12

* * *

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Karotten-Zucchini-Salat

* * *

Waldorfsalat mit Walnüssen, herzhafter Nudelsalat A4, A11

* * *

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing A4

* * *

Brotauswahl mit Butter und O'bazda A1, A4, A12

Hauptspeisen

Ofenfrischer Leberkäse

* * *

Pikanter Bierkrustenbraten an dunkler Jus

* * *

Saibling in Dillschaumsoße A4, A11

* * *

Schupfnudel-Gemüsepfanne, kleine Brezelknödel, Schwenkkartoffeln A1, A4, A12

Dessert

Frischer Fruchtsalat, Birnenstrudel mit Vanillesoße A1, A4, A12

23,90 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

Vitello Tonnato ruccola umbra padano (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsoße) A11

* * *

Anti Pasti (gebratenes und mariniertes Gemüse)

* * *

Insalata mit Blattsalaten, Karotten, Gurken und Tomaten

* * *

Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) A4

* * *

Italienischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten A1, A12

* * *

Frisches Ciabatta A1, A12

Hauptspeisen

Maispoulardenbrust auf cremigem Kürbis-Risotto

* * *

Brasato vom Rind in Rotwein-Thymianjus

* * *

Scaloppine al Limone (Kalbfleisch in Limonensoße) A4

* * *

Duo von Tagliatelle A1

* * *

Gnocchi in Zucchini-Karotten-Gemüse A1

Dessert

Tiramisu A4

* * *

Mascarponecreme mit Orangensoße A4

* * *

Baba au rhum (Neapolitanisches Hefegebäck) A1, A4, A10

* * *

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten, dazu Trauben A4

32,40 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

BBQ BUFFET

Vorspeisen

Eiersalat mit gekochtem Schinken und Erbsen [A12]

* * *

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven [A4]

* * *

Farmersalat mit Weißkraut, Karotten und Sellerie in Sahnesoße [A3, A3, A4]

* * *

Mexikanische Suppe „Chili con Carne“ mit Bohnen und Mais [A3]

Hauptspeisen

Knusprige Grillente

* * *

Würzige Rindersteaks mit hausgemachter Kräuterbutter

* * *

Pfefferspießbraten mit Paprika und Zwiebeln

* * *

Auswahl verschiedener Grillwürstchen: Rote, Nürnberger, Thüringer Rostbratwürste

* * *

Würzige Spareribs, Pikante Chicken Wings

* * *

Aioli Sauce mit Creme Fraiche, Tzatziki, feurige Barbecuesauce, Chilisoße „El Paso“ mit Tomaten, Paprika und Gurke [A4, A12]

* * *

Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm, Kartoffelwedges, buntes Grillgemüse [A1]

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesoße [A4]

* * *

Orangen-Grießflammerie [A4]

* * *

Schokoladenpudding mit Eierlikör [A4, A10, A12]

23,90 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

SÜSSES

Mini Tartelettes — pro Stück

verschiedene Obst-Variationen, Bild 1 A1, A4, A9, A10, A12	1,60 €

Pasticcini — pro Stück

verschiedene Sorten, Bild 2 A1, A4, A9, A10, A12	1,60 €

Desserts im Glas — pro Stück klein / groß

Tiramisu A4	2,10 € / 4,20 €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel A4	2,00 € / 4,00 €
Mascarponecreme „Schwarzwälder Art“A4	2,20 € / 4,40 €
Weinschaumcreme A4	2,00 € / 4,00 €
Mousse au chocolat A4	2,10 € / 4,20 €
Himbeercreme A4	2,00 € / 4,00 €
Joghurt-Limettencreme A4	2,00 € / 4,00 €

Weitere Variationen der Desserts im Glas gerne auf Anfrage.

Allergene siehe Seite 18

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

EQUIPMENT

Gedeckter Tisch und Hardware

Mundserviette gefaltet	je 1,00 €
Tischdecke eckig, 140 x 200 cm	je 10,00 €
Stuhlhusse	auf Anfrage
Stehtisch-Husse stretch	je 5,00 €
Tisch eckig, 80 x 80 cm	je 8,00 €
Tisch eckig, 140 x 80 cm	je 10,00 €
Stehtisch inkl. Husse	je 12,00 €
Stuhl	je 6,00 €
Biergarnitur	je 6,00 €

Geschirrpauschale 1: 1 großer und 1 kleiner Teller, 1 Besteckgarnitur (Messer und Gabel), Papierserviette — je 2,40 €

Geschirrpauschale 2: 2 große und 2 kleine Teller, 2 Besteckgarnituren (Messer und Gabel), Papierserviette — je 4,80 €

Kaffeepauschale: Kaffeeservice (Unterteller und Tasse), 1 kleiner Teller, Kuchengabel, Kaffeelöffel, Papierserviette — je 3,00 €

Suppenpauschale: Suppentasse und Unterteller mit Suppenlöffel, Papierserviette — je 1,80 €

Große Pauschale: 2 große und 2 kleine Teller, 2 Besteckgarnituren, Papierserviette und Kuchengedeck — je 6,00 €

Gläser: Wein, Bier, AFG, Schnaps etc. — je 0,65 €

Personal

Koch	48,00 € pro Stunde
Servicepersonal	28,00 € pro Stunde

Allergene

A1 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse • A2 Erdnüsse/-erzeugnisse • A3 Sellerie/-erzeugnisse • A4 Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose • A5 Krebstiere/-erzeugnisse • A6 Schwefeldioxid und Sulfite (wenn in bestimmten Konzentrationen vorhanden, siehe Verordnung) • A7 Lupine/-erzeugnisse • A8 Soja/-erzeugnisse • A9 Sesam/-erzeugnisse • A10 Schalenfrüchte (Nüsse)/ -erzeugnisse (betroffene Sorten sind in Verordnung explizit aufgeführt) • A11 Fisch/-erzeugnisse • A12 Eier/-erzeugnisse • A13 Senf/-erzeugnisse • A14 Weichtiere/-erzeugnisse

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Preisangaben zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES ORANGE CATERING

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

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

3. Fälligkeit und Verzug: Das vereinbarte Entgelt ist 10 Tage nach Rechnungsdatum der Rechnung, die wir für unsere Leistungen erstellt haben, zur Zahlung fällig. Ist der Kunde Unternehmer, können wir ab Fälligkeit für ausstehende Beträge Zinsen von 8%-Punkten über dem Basiszinssatz verlangen.

4. Preise, Zahlung, Inkasso: Alle Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Wir sind zu einer Preisanpassung berechtigt, wenn unsere Leistung später als vier Monate nach Vertragsabschluss zu erbringen ist und in der Zwischenzeit Löhne oder Kosten sich um mehr als 5 % für uns erhöht haben. Der Kunde ist berechtigt, aufgrund der Preisanpassung den Vertrag zu kündigen, wenn für ihn die Vertragserfüllung hierdurch unzumutbar wird.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

orange
RESTAURANT UND CATERING

MIETEN SIE DIE ORANGE DOSE

für Ihre Firmenveranstaltung als:

- Crêperie
- Wurst- und Fleischbraterei
- Cocktail- oder Smoothiebar
- Suppen- und Eintopfstation
- Kaffee- und Espressobar
- Getränkeausschank

Beim Verkauf von 300 Einheiten (Portionen) mietfrei, ansonsten 150 € Mietpauschale.

Verkaufsstand wird durch unser Personal bewirtschaftet. Personalkosten sind nicht inklusive.

Orange Catering · Dieselstraße 4 · 89231 Neu-Ulm · Tel. 0731/ 378 46 57 -0 · www.orange-catering.de
info@orange-catering.de · @Orange.Restaurant.Catering · @ _orangerestaurant