

mmh

#1

Orange Catering Neu-Ulm
Catering Mappe

the taste of orange catering

WILLKOMMEN



FÜR JEDES EVENT DIE PERFEKTE LÖSUNG. ORANGE CATERING.

Seit mehr als 10 Jahren vertrauen uns unsere Kunden die Planung und Durchführung ihrer Veranstaltungen aller Art und Größe an. Dabei legen wir stets größten Wert auf individuelle Beratung, das Möglichmachen persönlicher Vorstellungen sowie eine umfassende Betreuung. Wir beliefern Sie an allen Orten der Region. Neben kulinarischen Köstlichkeiten bieten wir Ihnen ansprechende Dekoration, Unterhaltungsprogramm, technische Ausstattung wie Licht, Ton und Video sowie das entsprechende Know-how. Sie haben weitere Wünsche und Ideen? Sprechen Sie uns an, fordern Sie uns. Wir sind bereit!

Es gibt viele gute Gründe, die für das Orange Catering-Team sprechen.

- Wenn Sie Ihre Gäste beeindrucken möchten.
- Wenn Sie eine professionelle Dienstleistung erwarten.
- Wenn Sie nichts dem Zufall überlassen wollen.
- Wenn Ihnen ein nachhaltig positiver Eindruck wichtig ist.
- Wenn Sie sich ausschließlich auf Ihr Event und Ihre Gäste konzentrieren möchten.

Dann sind Sie bei uns richtig!



LECKER. REGIONAL. HAUSGEMACHT.

Orange Catering hat Erfahrung in der Organisation und Belieferung verschiedenster Events. Ob bei Ihnen zu Hause, in der Firma, an Ihrem Messestand oder in unserer Location – unsere Möglichkeiten sind grenzenlos. Genau wie die Anlässe zum Feiern:

- Business-Events
- Hochzeiten
- private Feiern
- Sommerfeste – z.B. im Beach-Loungebereich unseres Orange Hotels
- Geburtstage und Partys
- Weihnachtsfeste & Jahresabschlussfeiern
- Konzertcaterings
- Messecatering
- Empfänge
- Kulturveranstaltungen

Orange Catering denkt biotiful!

Hochwertige regionale Lebensmittel sind uns besonders wichtig – vorzugsweise Bio. Auch vegane und vegetarische Speisen sind Bestandteil unseres Repertoires. Geschmack, Frische, Vielfalt und Freundlichkeit zeichnen den Qualitätsstandard unseres Cateringangebots aus. Die anerkannten Qualitätssiegel ISOZERT und ÖKOZERT versichern Ihnen, dass Sie bei uns in guten Händen sind.

Sie haben die Wahl:

Fingerfood, Buffet, Barbecue oder Menü.

Lassen Sie sich von unserer Catering-Mappe inspirieren oder stellen Sie ein Catering nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen. Wir machen's möglich.

Nehmen Sie jetzt Kontakt mit den Profis unserer Catering-Abteilung auf:

0731/378 46 57-0
www.orange-catering.de



FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Suppen

■ Französische Zwiebelsuppe mit Kräuter Käse Croutons ^{A1, A4}	3,50 €	___
■ Tomatencremesuppe mit Gin	3,40 €	___
■ Schwäbische Kartoffelsuppe	3,50 €	___
■ Maultaschensuppe mit Kräuter ^{A1, A4, A12}	3,50 €	___
■ Blumenkohlcremesüppchen mit Chili-Croutons ^{A1, A4}	3,30 €	___
■ deftig hausgemache Gulaschsuppe	4,10 €	___

Mindestabnahme pro Sorte 2,5 / 5 / 10 Liter (12 / 24 / 48 Portionen Vorspeise)

Im Glas serviert

■ Italienischer Brotsalat ^{A1}	3,80 €	___
■ Asiatischer Rindfleischsalat (scharf)	4,30 €	___
■ Zitronen-Thymian-Salat an frischer Black-Tiger-Prawn Garnele und Curry Dip ^{A5}	5,80 €	___
■ kleines Fleischküchle an Kartoffel-Gurkensalat ^{A12}	3,80 €	___
■ geräuchertes Forellenfilet an Alblinsensalat ^{A11}	3,90 €	___
■ Klassische Maultasche mit Schwarzbiersoße und angebratenem Speck und Zwiebeln	4,10 €	___

Mindestabnahme 12 Stück pro Sorte

Fingerfood & Canapés

■ Wan Tan mit Rindfleisch oder Gemüse (Samosa – afrikanische Spezialität)	2,20 €	___
■ Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs mousse ^{A1, A11, A12}	3,80 €	___
■ Tomate-Mozzarella mal anders – gefüllte Tomate mit Basilicumpesto ^{A4}	2,50 €	___
■ Involturniröllchen mit Aubergine, Parmaschinken und getrockneten Tomaten ^{A6}	3,20 €	___
■ Blätterteig-Spinat-Schnecken (Frischkäse oder Ziegenkäse) ^{A1, A4}	3,50 €	___
■ Goldbeutelchen-Tung Thong – knackig frisch	2,00 €	___
■ Rucola-Schinken-Wraps mit Frischkäse ^{A4}	3,50 €	___
■ marinierte Anti Pasti-Spieße	3,00 €	___
■ Fruchtspieße aus 5 frischen Obstsorten	3,20 €	___
■ Canapes mit Räucherfischleckereien ^{A1, A11}	3,50 €	___
■ Canapes mit rohem und gekochtem Schinken, Salami, Weich- und Hartkäse ^{A1, A4}	2,80 €	___

Mindestabnahme 12 Stück pro Sorte

Allergene siehe Seite 10

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

SIE ENTSCHEIDEN! KONFIGURIEREN SIE IHR EIGENES MENÜ.

☐ 2-Gang Menü. ☐ 3-Gang Menü. Mindestabnahme 10 gleiche Menüs

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich. Sprechen Sie mit unseren Catering-Profis.
Nicht veränderbare Menüs finden Sie in unserer separaten Menüübersicht.

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet (Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Blattsalate der Saison) Dazu zweierlei Dressing): Balsamico und Joghurt	3,50 €	_____
Anti Pasti Teller mit mariniertem Gemüse und Champignons, dazu reichen wir Ciabatta-Brot ^{A1}	6,90 €	_____
Vitello Tonnato, gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße an mariniertem Rucola sowie Parmesanspähnen ^{A4, A11}	10,80 €	_____
gebeizter Graved Lachs an Kartoffelrösti und Kräuterschmand ^{A1, A4, A11}	9,90 €	_____
Tomate-Mozzarella an Rucolasalat mit Balsamico Creme	5,40 €	_____

Hauptgerichte: Traditionell

gefüllter Schweinebraten „Allgäuer Art“ mit Semmelknödel und Schwarzbiersoße ^{A1, A4}	10,20 €	_____
Mit Brokkoli Farce gefüllte Hähnchenbrust in Weißweinsoße dazu Salzkartoffeln und Blattsalate der Saison ^{A1}	10,80 €	_____
Kalbsbraten in Rahmsoße mit Buttergemüse und hausgemachten Spätzle ^{A1, A4, A12}	13,50 €	_____
Putengeschnetzeltes „indische Art“ mit heißen Früchten und Basmatireis ^{A4}	9,90 €	_____
Mediterranes Schweineschnitzel mit Gnocchi und Ratatouille ^{A1}	11,50 €	_____
gebratene Gnocchi mit Rucola, Oliven, Zucchini und Paprika-Fetakäse-Confit ^{A1, A4}	9,80 €	_____
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne ^{A1}	8,90 €	_____
Fleischküchle in Thymianjus an Speckbohnen und Röstkartoffeln ^{A12}	10,20 €	_____
Putenrollbraten in Rahmsoße, dazu Duo von Tagliatelle ^{A1, A4}	11,50 €	_____
Pangasiusfilet in der Eihülle gebraten mit Weißweinrahm und Salzkartoffeln ^{A1, A4, A11, A12}	11,80 €	_____

Hauptgerichte: Slow and Health-Food

Slow-Food-Gulasch, mit Niedrigtemperatur gegartes Schweinefleisch, Salzkartoffeln	14,50 €	_____
Piroggen Teigtasche aus Nudelteig mit Sauerkraut Füllung an würziger Kräutersoße und Butterkartoffeln ^{A1, A4, A12}	13,50 €	_____
Pulled Chicken in einer Honey-Mustard-BBQ Sauce (Garzeit 5 Stunden), Basmatireis, Blattsalate der Saison	14,80 €	_____
Pulled Beef (Rinderhochrippe) auseinander gezogenes, langsam gegartes Rindfleisch (Garzeit 8 – 10 Stunden) Slow-Cook-Gemüse der Saison	21,80 €	_____
deftiger Rindfleischsalat, exotischer Bohnen-Hack-Salat mit grünen Bohnen und Ingwer sowie Limettensaft	12,80 €	_____
Low-Carb Moussaka. Zwischen der Hacksauce ersetzen Auberginenscheiben die Kartoffeln, mit Mozzarella überbacken ^{A4}	9,90 €	_____
Hackfleischtopf mit Kohlrabi und Karotten in feinem Kräutersud	10,50 €	_____
Lachs von Bacon umrollt, mit pikanter Gemüsepfanne und Feta-Käse gratiniert ^{A4, A11}	17,50 €	_____
Blumenkohlpüree mit Hackfleischtopping und Lauchzwiebelwürfel ^{A10}	11,20 €	_____
Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce mit Basmatireis ^{A4}	11,90 €	_____

Desserts

Tiramisu „italienischer Art“ ^{A1, A4}	5,80 €	_____
Mandel-Panna Cotta mit Himbeermark ^{A4, A10}	3,80 €	_____
Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Zimtzucker ^{A1, A4, A12}	3,60 €	_____
Mascarponecreme „Schwarzwälder Art“ ^{A4}	3,30 €	_____
Duo von mousse au chocolate ^{A4}	3,80 €	_____
Grießflammerie an Fruchtmarksoße ^{A4}	3,80 €	_____
Joghurt – Limetten Creme ^{A4}	3,50 €	_____
Himbeercreme mit Schokoraspeln ^{A4}	3,60 €	_____

Allergene siehe Seite 10



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

AUS UNSERER MAULTASCHEN MANUFAKTUR

We Mauldasch!

- Frisch zubereitet!
- 100% handgemacht und geformt!
- Ohne Zusatzstoffe, Geschmackverstärker, Stabilisatoren!
- Ausgewählte regionale Zutaten!
- Frische und nachhaltige Produkte!
- Reich an ungesättigten Fettsäuren!

Hausgemachte Maultaschen in unterschiedlichen Variationen (Stück je ca. 100 g):
A1, A4, A11, A12

Wählen Sie Ihre Maultasche:

- „Der Klassiker“ Maultasche mit herzhafter Hackfleischfüllung
- „Die Schweinische“ Pulled Pork-Maultasche im Rote Beete-Nudelteig
- „Die Vegetarische“ Maultasche mit Kräuter-Gemüsefüllung im Dinkelnudelteig
- „Die Elegante“ Maultasche mit Kalbsbrät gefüllt
- „Die Exklusive“ Maultasche mit Spinat-Lachsfüllung

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart:

- | | | |
|--|--------|-------|
| ■ Variante 1: Pur - auf Gemüsebrühe und selbstgemachter Zwiebelschmelze | 3,60 € | _____ |
| ■ Variante 2: Geröstet - in der Pfanne mit Ei und selbstgemachter Zwiebelschmelze | 3,60 € | _____ |
| ■ Variante 3: Mit fruchtiger Currysoße goldbraun angebraten, nach Omas Rezept | 3,60 € | _____ |
| ■ Variante 4: Im Laugenbrötchen mit Schwarzbiersoße, Spiegelei, Speck, Tomate und Bergkäse | 4,60 € | _____ |

Mindestabnahme 12 Stück pro Sorte



UNSERE BUFFETS

Orange Buffet	37,50 € / Person	_____
Kleines Italienisches Buffet	38,50 € / Person	_____
Großes Italienisches Buffet	48,00 € / Person	_____
Bayerisches Buffet	34,50 € / Person	_____
Schwäbisches Buffet	33,40 € / Person	_____
Slow und Health-Food Buffet	36,80 € / Person	_____
BBQ Buffet	47,00 € / Person	_____
Feinschmecker Buffet	ab 52,20 € / Person	_____
Winter Buffet	48,50 € / Person	_____

Die Buffetinhalte finden Sie in unserer separaten Buffetübersicht.

Allergikern als wichtige Information.

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



UNSERE GETRÄNKE

Aperitif		
Zonin Prosecco DOC	0,75 l	21,90 € _____
Weißwein		
Löwensteiner Riesling Kabinett - halbtrocken ^{A6} Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg, Deutschland.	0,75 l	17,00 € _____
Pinot Grigio delle Venezie DOC - trocken ^{A6} Weingut Campagnola, Venetien, Italien.	0,75 l	16,80 € _____
Chardonnay-Pays d'Oc IGP - trocken ^{A6} Pierre & Remy Gauthier, Languedoc-Rousillon, Frankreich.	0,75 l	16,60 € _____
Roséwein		
Bardolino Chiaretto DOC - trocken ^{A6} Villa Rocca, Venetien, Italien.	0,75 l	15,90 € _____
Rotwein		
Michelbacher Lindelberg Trollinger mit Lemberger QbA - halbtrocken ^{A6} Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg, Deutschland.	0,75 l	15,20 € _____
Montepulciano d'Abruzzo DOC - trocken ^{A6} Villa Rocca, Venetien, Italien.	0,75 l	14,00 € _____
Merlot - Pays d'Oc IGP - trocken ^{A6} Pierre & Remy Gauthier, Languedoc-Roussillon, Frankreich.	0,75 l	15,00 € _____
Alkoholfrei Mindestabnahme pro Sorte 1 Kiste		
Teinacher Gourmet Medium	Fl. 0,75 l	4,80 € _____
Teinacher Gourmet Naturell	Fl. 0,75 l	4,80 € _____
Coca Cola ^{1,4} , Coca Cola light ^{1,2,3,4,6} , Fanta ^{1,7} , Sprite	Fl. 0,20 l	2,90 € _____
Elephant Bay Pfirsich, Granatapfel, Zitrone	Fl. 0,33 l	3,50 € _____
Säfte Mindestabnahme pro Sorte 1 Kiste		
Burkhardt Orange, Maracuja, Apfel, Johannisbeere	Fl. 1,00 l	6,80 € _____
Biere Mindestabnahme pro Sorte 1 Kiste		
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb ^{A1}	Fl. 0,50 l	3,50 € _____
Gold Ochsen Pils ^{A1}	Fl. 0,33 l	3,00 € _____
Gold Ochsen Kellerbier Radler naturtrüb ^{A1}	Fl. 0,33 l	3,00 € _____
Augustiner Edelstoff ^{A1} , Export ^{A1}	Fl. 0,50 l	3,50 € _____
Paulaner Weizenbier ^{A1} , naturtrüb ^{A1}	Fl. 0,50 l	3,50 € _____

1: mit Farbstoff, 2: mit Süßungsmittel(n), 3: enthält eine Phenylalaninquelle, 4: koffeinhaltig, 5: chininhaltig, 6: Nährwertangabe je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal), Eiweiß > 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g, Fett 0 g, 7: mit Antioxidationsmittel

A1: Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer, A6: Schwefeldioxid / Sulfite (E 220 – E 228) u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein

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 €	_____
Biertischgarnitur	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: Kaffeervice (Unterteller und Tasse), 1 kleiner Teller, Kuchengabel, Kaffeelöffel, Papierserviett	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 € / Std.	_____
Servicepersonal	28,00 € / Std.	_____



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. Mindestbestellmenge, Lieferung

Der Mindestbestellwert beträgt 200 €. Die Lieferung- und ggf. Rückholung innerhalb des Stadtgebietes Ulm/Neu-Ulm ist kostenlos. Lieferungen über das Stadtgebiet hinaus nach Absprache.

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

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 Mietgegenstand 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.

EIN ECHTER HINGUCKER! DIE ORANGE PARTY-DOSE

Unsere mobile Orange Dose ist die praktische, originelle und witzige Alternative für Events, Straßenfeste und Partys. Sie nimmt kaum Platz ein und setzt dennoch – allein mit ihrer knalligen Farbe – ein auffallendes Statement. An ihr geht niemand einfach so vorbei. Klein, aber oho: Unterschätzen sollte man sie nicht, die mobile Dose für Veranstaltungen aller Art. Sie ist vollausgestattet mit:

- Kühlschrank
- Kochstelle
- Waschbecken
- Elektro-Crêpes-Eisen

Seien Sie schnell! Reservieren Sie jetzt die transportable Orange Dose für Ihr nächstes Event.

MIETEN?
CATERING?
0731/
378 46 57-0

ORANGE.
JUST ONE COLOUR
OF SIX.

WIR STEHEN EIN
FÜR **TOLERANZ**
UND **VIELFALT**.

