



Catering-Broschüre



Hausgemacht

Warum in die Ferne schweifen,
wenn das Gute so nah liegt.
Alle unsere Speisen werden für
Sie in Berlin vor Ort
frisch zubereitet.

Unser Service in Berlin – Ihr Genuss

Für Ihre Party zuhause, das Candle-Light-Dinner im Wochenendhaus oder zum Business-Meeting in der Innenstadt: Dallmayr Catering bietet Ihnen zu jedem Anlass den passenden Service – mit Leidenschaft und dem Blick für das Besondere. Ein ausgesuchtes Sortiment an Speisen aus besten Zutaten, geschmackvoll arrangiert auf Porzellangeschirr und gekonnt in Szene gesetzt, verleiht Ihrem Anlass das gewisse Extra. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und von unseren erfahrenen Ansprechpartnern individuell beraten. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen – wir liefern nach Wunsch und holen am nächsten Tag auch wieder alles ab.

Unser Service – Ihr Genuss.

Wir sind für Sie da

Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleiter*innen auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.

Montag bis Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr

Tel.: +49 (0)30 / 28 44 99 60

Mail: catering-berlin@dallmayr.de

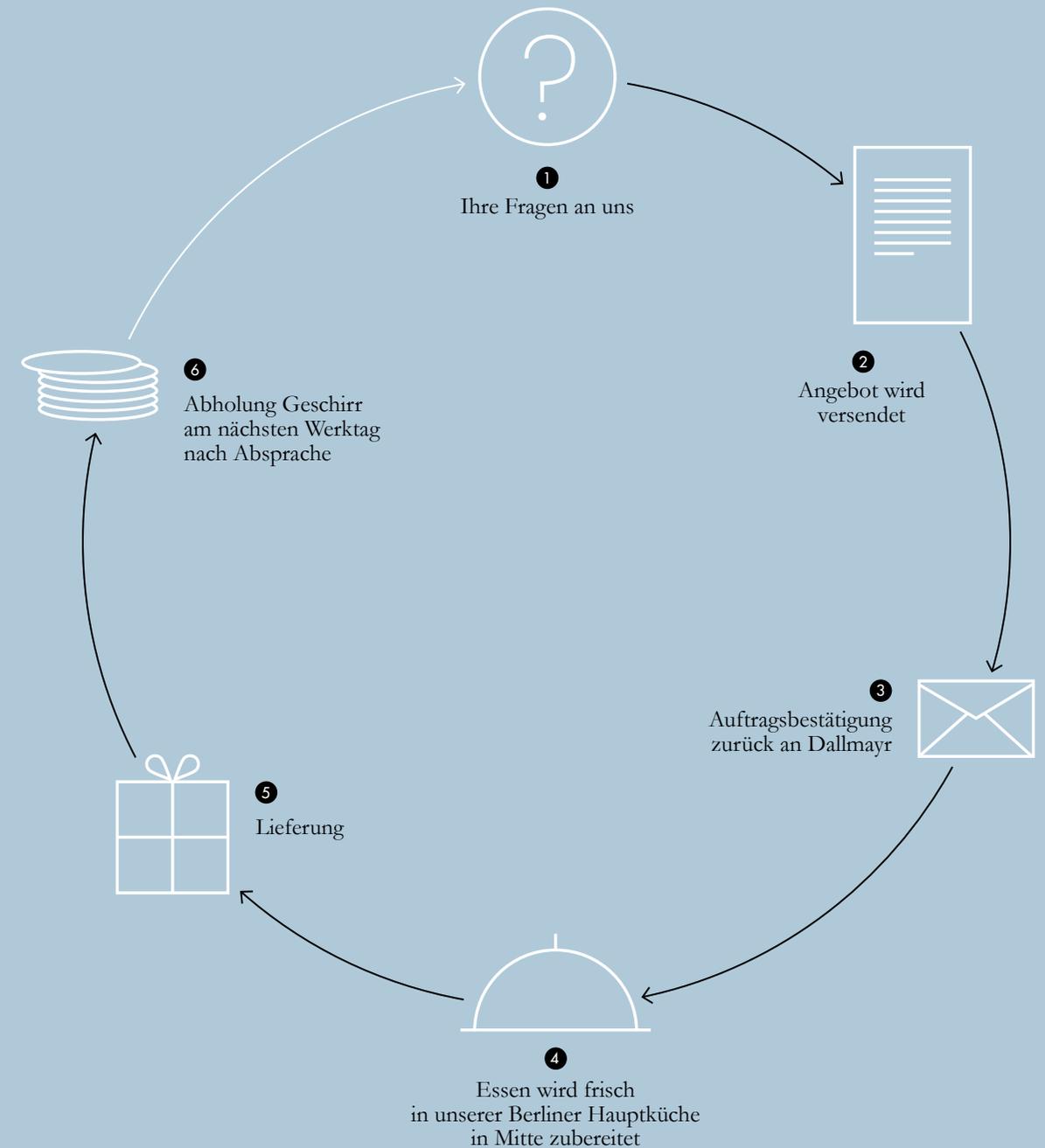
Inhalt

Fingerfood	6
Baguette-Canapés	8
Snacks	10
Bowls	12
Buffets	14
Desserts	18
Süßes Fingerfood	20

Locations	24
-----------	----

Service	30
Allgemeine Geschäftsbedingungen	31

Lebensfreude und Genuss – einfach und nah



Kontakt
Telefon: +49 (0)30 / 28 44 99 60
Fax: +49 (0)30 / 28 44 99 629
catering-berlin@dallmayr.de
www.dallmayr.de/catering

Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Welcome-Snack

Kleine Kunstwerke
mit großem
Geschmackserlebnis.
Wir empfehlen
3–4 Stück je Gast.

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Crêpe Räucherlachs Zitronencreme	4,00 EUR
Garnele Chili Ananas	4,00 EUR
Thunfisch Sesam Zuckerschote	4,10 EUR
Graved Lachs Erdnuss Passionsfrucht	4,00 EUR
Jakobsmuschel Gurke Ingwer	4,10 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Geflügel-Satéspeiß Ananas Koriander	3,20 EUR
Surf 'n' Turf Kalb Thunfisch	3,60 EUR
Roastbeef Zuckerschote	3,60 EUR
Bündnerfleisch Spargel Rucola	3,60 EUR
Berliner Bulette Kartoffelsalat Bautz'ner Senf	2,70 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Falafel Sesamjoghurt Granatapfel	3,00 EUR
Zucchini Ziegenkäse Paprika	3,00 EUR
Cupcake Avocado Olive	3,00 EUR

Vegan: Antipastispeiß | Gremolata 3,10 EUR



Baguette-Canapés

Geteilter Genuss, doppelte Freude

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

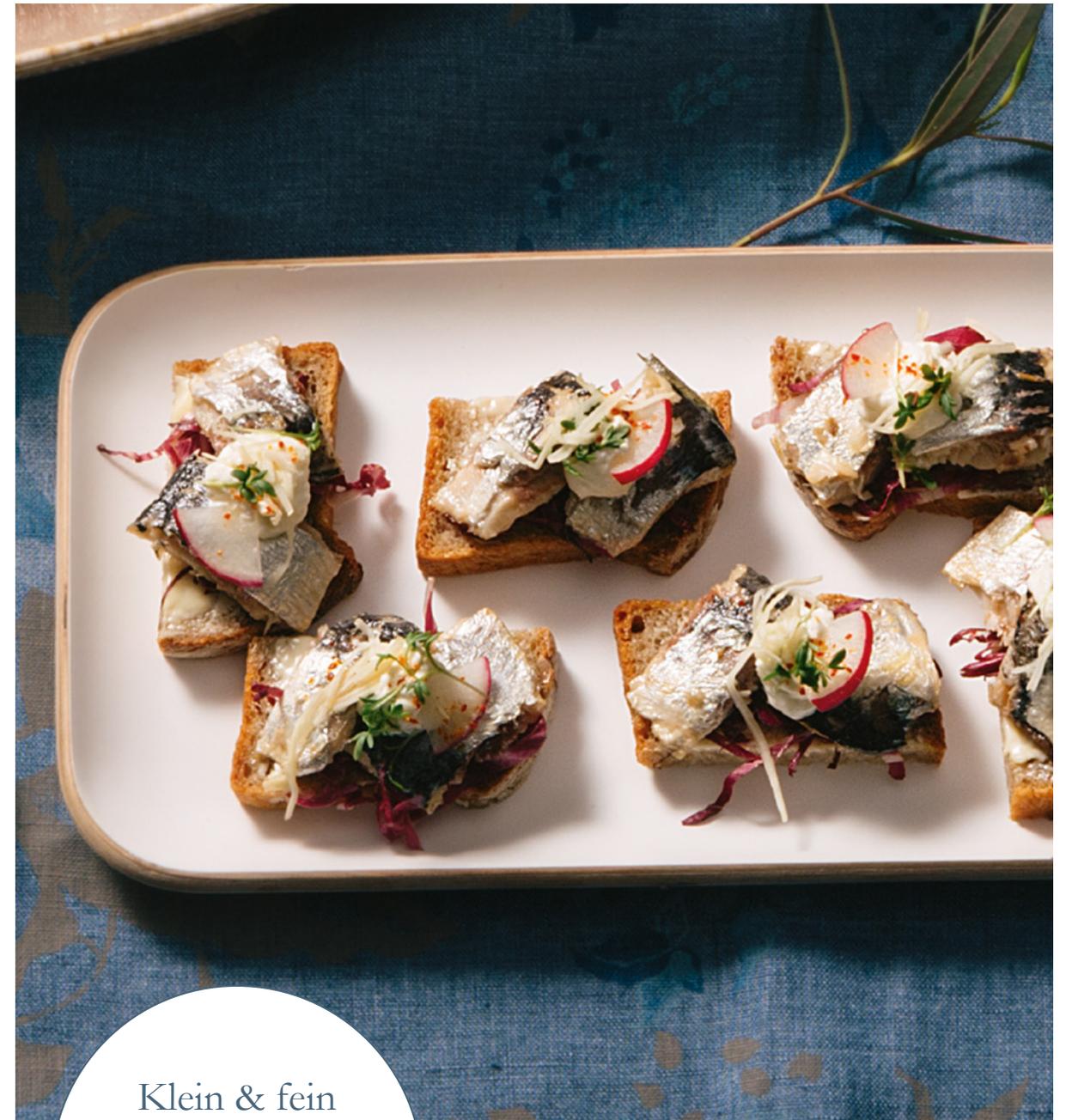
Baguette-Canapé Hummer Spinat Estragon	7,00 EUR
Baguette-Canapé Thunfisch Wakame Soja	4,40 EUR
Baguette-Canapé White Tiger Prawn Avocado Sesam	4,40 EUR
Baguette-Canapé Lachs Wasabi Forellenkaviar	4,40 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé Fenchelsalami Antipasti Pinienkerne	4,20 EUR
Baguette-Canapé Ente, geräuchert Walnuss Preiselbeere	4,50 EUR
Baguette-Canapé Roastbeef Sauce Tartare Artischocke	4,50 EUR
Baguette-Canapé Pastrami Blaukraut-Coleslaw Meerrettich	4,50 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé Ziegenfrischkäse Thymian Olive	3,90 EUR
Baguette-Canapé Obazda Radieschen Schnittlauch	3,90 EUR
Baguette-Canapé Tortenbrie, getrüffelt	4,40 EUR
Baguette-Canapé Rote-Bete-Hummus Avocado Cashew	3,90 EUR



Klein & fein

Wenn es mehr vom Guten
sein darf:
unsere Canapés auf dem
Baguette-Sockel.

Snacks

Internationale Klassiker – für den herzhaften Biss zwischendurch

Perfekte
Begleiter für Partys
und Meetings

Auf Wunsch als Sandwiches
oder Mini-Wraps
geliefert.



Gerne beraten wir Sie

zur angedachten Stückzahl

MINI-BRIOCHE Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Brioche Pulled Lachs Meerrettich	4,30 EUR
Mini-Brioche Short Ribs Krautsalat	4,30 EUR
Mini-Brioche Ziegenkäse Birne	4,30 EUR

PAUSENBROTE Ab 5 Stück pro Sorte

Pausenbrot Fenchelsalami Antipasti	6,00 EUR
Pausenbrot Brandenburger Landschinken Krautsalat	6,00 EUR
Pausenbrot Käse von Blomeyer Aprikose	6,00 EUR

SANDWICHES Ab 5 Stück pro Sorte

Sandwich Lachs, geräuchert Ei Gurke	6,00 EUR
Sandwich Roastbeef Sauce Tartare	6,00 EUR
Sandwich Tortenbrie Feigencrème Walnussbrot	6,00 EUR

BREZELN Ab 5 Stück pro Sorte

Brezel Butter	2,10 EUR
Brezel Brandenburger Landrahm Kräuter	2,90 EUR
Brezel Obazda	2,90 EUR

MINI-WRAPS Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Wrap Roastbeef Radi	3,80 EUR
Mini-Wrap Caesar Salad Huhn	3,80 EUR
Mini-Wrap Gemüse, gebraten Basilikum	3,80 EUR

MINI-QUICHE Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Quiche Schinken Lauch	3,20 EUR
Mini-Quiche Lauch Pilze Speck	3,20 EUR
Mini-Quiche Spinat Tofu, geräuchert	3,20 EUR



Bowls

Eine Schüssel voller Glück – leger und lecker

Bunte Mischung

Wir empfehlen eine Bowl als Snack pro Person oder unterschiedliche Varianten zum Teilen in der Mitte des Tisches.

PULLED HEALTH Ab 10 Stück pro Sorte

Pulled Pork vom Brandenburger Hofschwein | Kraut | Edamame | Urkarotte | Lauchzwiebel | Apfel | Weizen | Brotkrusterl | Leinsamen | Senf-Bier-Dressing 14,50 EUR

CHICK 'N' CHEESE Ab 10 Stück pro Sorte

Paneerkäse | Hühnchen | Roter Hummus | Tomate | Brokkoli | Granatapfel | Minze | Couscous | Kichererbse | Dukka-Mandel-Curry-Dressing 14,50 EUR

FUNKY TUNA Ab 10 Stück pro Sorte

Thunfisch | Rotkraut | Goma Wakame | Zuckerschote | Grapefruit-Filet | Reis und Wildreis | Avocado | Kokosraspel | Soja-Wasabi-Chili-Dressing 14,50 EUR

MAYA BOWL | VEGAN Ab 10 Stück pro Sorte

Tofu, gegrillt | Gurke | Mais | Sojasprossen | Mango | Quinoa | Süßkartoffel | Avocado | Cashew | Erdnuss-Limonen-Dressing 14,50 EUR

POPEYE BOWL Ab 10 Stück pro Sorte

Forelle, geräuchert | Lachsforelle | Spinat | Rote Bete, fermentiert | Radi | Rote-Bete-Sprossen | Heidelbeere | Perlgraupe | Kürbiskerne | Meerrettich-Trauben-Dressing 14,50 EUR

Buffets

Die Welt des Genusses – das Besondere für jeden Geschmack

BERLINER BUFFET Ab 10 Personen

Körnerbaguette | Schrippe | Butter | Schmalz
Charlottenburger Kartoffelsalat | Wachtelei
Hackepeter | Rote Zwiebeln
Eisbeinsülze | Essiggemüse
Forelle, geräuchert | Preiselbeere | Meerrettich
Bürgermeisterstück vom Rind | Radieschen | Schnittlauch-Vinaigrette
Spreewälder Fassgurken
Soleier
Berliner Luft
Berliner Krapfen

31,00 EUR

MÜNCHNER SCHMANKERLBUFFET Ab 10 Personen

Verschiedene Brotsorten | Brezen
Griebenschmalz | Sauerrahmbutter
Zweierlei Räucherfisch | Apfelmeerrettich | Eby
Butterschnitzel vom Kalb | Preiselbeere
Brotzeitbrett mit Karreespeck | Bauernleberwurst | Landjäger
Schinken, schwarz geräuchert
Garnierte Bauernente
Straubinger Wurstsalat | Gurke | Tomate | Emmentaler
Gemüseplanzerl
Kartoffel-Rucola-Salat
Semmelknödelsalat | Pilze | Kirschtomate | Frühlingslauch
Obazda
Saurer Romadur | Radi | Radieserl

36,50 EUR

FRANZÖSISCHES BUFFET Ab 10 Personen

Ofenfrisches Baguette | Butter, gesalzen | ungesalzen
Gänselebercrème | Portweingelée
Bretonischer Kartoffelsalat | Hummer
Kaninchenpastete | Heidelbeere, gewürzt
Lammschinken
Nizza-Salat
Artischocken, mariniert
Crème brûlée
Schokoladenmousse, dunkel | weiß

44,50 EUR



Ihr
Lieblingsbuffet

Regional, saisonal oder
international – wählen Sie Ihr
Lieblingsbuffet.

AMERIKANISCHES BUFFET Ab 10 Personen

Maisbrot, ofenfrisch | Bagels | Butter | Erdnussbutter
Garnele | Apfel | Sauerrahm
Coleslaw
Caesar Salad | Parmesan | Croûtons
Thunfisch, geräuchert | Sesam-Vinaigrette
Virginia-Schinken | Kürbis, eingemacht
Kartoffel | Rote Zwiebel | Hummer
New York Cheesecake
Philadelphiacrème | Cranberry

39,00 EUR

VEGETARISCHES BUFFET Ab 10 Personen

Rosmarin-Focaccia | Oliven-Ciabatta | Butter | Olivenöl
Taboulé | Tomate | Gurke | Minze | Paprika | Petersilie | Bulgurweizen
Fenchel | Linsen | Kräuter
Tomaten-Carpaccio | Rucola | Parmesan
Crudités | Dips | Kresse
Hummus | Olivenöl | Pinienkerne
Karottensalat | Sesam
Kimchi
Paprika | Zucchini | Knoblauch | Rosmarin | Olivenöl
Orange, mariniert | Minze
Ricottacrème | Aprikose

29,00 EUR

KÄSEBUFFET Ab 10 Personen

Ziegencamembert Le Jouvenceau
Gorgonzola
Comté 18 Monate
Morbier
Fougerus
Ziegenfrischkäse mit Asche
Reblochon
Gruyère

25,00 EUR

Brot

Unsere Auswahl liefern wir Ihnen am Stück oder auch gerne vorab geschnitten – so wie Sie es wünschen.

Dazu genießen Sie:

Birnen- | Feigensenf
Oliven, gemischt
Gemüse, süß-sauer
Früchtebrot
Trauben | Beeren

Diese Brotauswahl ist mit dabei:

Kürbiskernbrot
Baguette Parisienne
Pumpernickel

Butter, gesalzen

SUPPEN Ab 5 Portionen pro Sorte

Dallmayr's Gulaschsuppe
Berliner Kartoffelsuppe | auf Wunsch mit Schinkenknacker
Getrüffelte Selleriesuppe

6,80 EUR

6,00 EUR / 6,60 EUR

7,00 EUR

Vegan: Kürbissuppe | Kokos | Ingwer

6,00 EUR

BERLINER KLASSIKER Ab 5 Portionen pro Sorte

Berliner Bulette | Kartoffelsalat | Bautz'ner Senf
Berliner Currywurst

8,00 EUR

7,00 EUR



Desserts

Der Schlussakkord – süß und verführerisch

Reine Handarbeit

Alle unsere Desserts werden nach eigenen Rezepten und täglich frisch zubereitet.

BACKWAREN | KUCHEN | TORTEN

Mini-Pain-au-Chocolat			1,80 EUR
Mini-Plundergebäck			2,50 EUR
Mini-Croissant natur			1,60 EUR

Himbeer-Mascarpone-Torte	für 8 Personen	22 cm	32,00 EUR
Blaubeer-Walnuss-Torte	für 8 Personen	22 cm	32,00 EUR
Crêmetorte von der Grand-Cru-Kuvertüre	für 8 Personen	22 cm	36,00 EUR
Cheesecake	für 8 Personen	22 cm	30,00 EUR
Saisonalen Obstkuchen mit oder ohne Streusel	für 8 Personen	22 cm	28,00 EUR

Ihre ganz persönliche Torte: Ihr Thema – Ihr Motto – Ihr Anlass. Sprechen Sie uns an!

MOUSSES | CRÈMES Ab 10 Stück

Schwarzwälder-Kirsch-Mousse	4,50 EUR
Johannisbeermousse Waldbeeren	4,30 EUR
Mousse au Chocolat Zartbitterschokolade	4,30 EUR
Panna cotta Aprikosenmark	4,30 EUR
Rote Grütze Vanillesauce	4,30 EUR

Vegan: Süße Avocado-Mousse Aprikose Minze	4,50 EUR
Vegan: Haselnuss-Panna-cotta Pfirsich, karamellisiert	4,50 EUR

Ihre ganz persönliche Torte

Liebevoll von Hand gefertigt –
passend zu Ihrem ganz
besonderen Anlass.
Oder einfach so ...

Süßes Fingerfood

Klein, köstlich – großartig

SÜSSES FINGERFOOD Ab 10 Stück pro Sorte

Himbeertartelette Nougat Pistazie	3,30 EUR
Dallmayr Macarons	3,10 EUR
Apfelküchlein Pekannuss, karamellisiert	3,10 EUR
Kleine Macadamia-Tarte Fleur de Sel	3,30 EUR
Mini-Cupcake Kaffee Mandel	3,10 EUR
New York Cheesecake	3,10 EUR
Grand-Cru-Schokoladentartelette	2,70 EUR
Erdbeere Dallmayr Vollmilchschokolade	2,70 EUR
Vegan: Energy Balls Kokosnuss Rote Bete	3,50 EUR
Vegan: Mini-Strudel Schokolade Mango	3,50 EUR

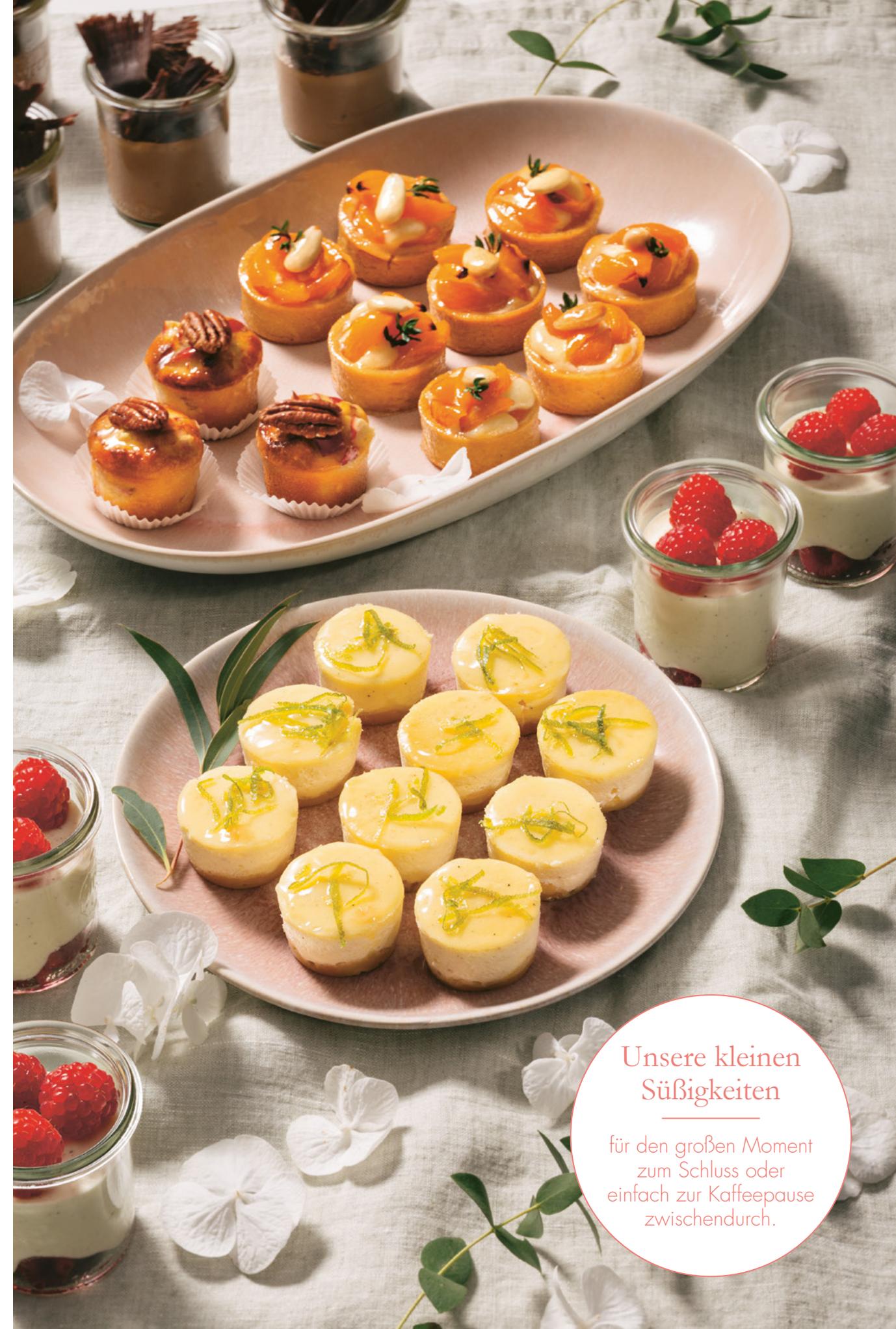
PRALINEN Packung à 125 g Ab 16,00 EUR

Dallmayr Pralinen „Residenz“ in 4 verschiedenen Varianten (Vorlaufzeit bis zu 4 Werktage).



PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

20



Unsere kleinen
Süßigkeiten

für den großen Moment
zum Schluss oder
einfach zur Kaffeepause
zwischen durch.



Die Pralinen- manufaktur

Jede Praline ist ein von
Meisterhand gefertigtes Unikat.
Sprechen Sie uns gerne an.

„Wir sehnen uns nicht nach bestimmten Orten und Plätzen zurück, sondern nach den Gefühlen, die sie in uns auslösen.“

Sigmund Graff

Unsere exklusiven Dallmayr Locations in Berlin



Foto Volkswagen AG

DRIVE. Volkswagen Group Forum

Unter den Linden 21 | 10117 Berlin

Im Herzen der Hauptstadt – mitten in Berlin

Das DRIVE. Volkswagen Group Forum, befindet sich an der Ecke Friedrichstraße/Unter den Linden, nur wenige Gehminuten von Brandenburger Tor, Checkpoint Charlie und Alexanderplatz entfernt.

DRIVE. Meeting im 1. Obergeschoss

Sieben Konferenzräume mit modernster Technik und ausgestattet mit hochwertigen Designermöbeln. Exklusive VIP-Area mit 207 Quadratmetern, Videokonferenzanlage und Panoramablick auf den Boulevard „Unter den Linden“. Functional Area für alle Konferenzgäste mit anschließenden Galerien für einen Blick in die Ausstellung. Alle Räume mit Tageslicht. Die Eventfläche im Erdgeschoss bietet interessante Wechselausstellungen und auf Anfrage Platz für Ihr Event.

Grundausstattung aller Konferenzräume

Beamer, elektromotorische Leinwand, Dokumentenkamera, WLAN, Click-Share zur kabellosen Verbindung von Notebooks und Beamer, Flipcharts, Pinnwände, Moderationsmaterial.



Foto Volkswagen AG

DRIVE. Studio im Erdgeschoss

Unter den Linden 21 | 10117 Berlin

Die exklusive Designlocation bietet Platz für unterschiedlichste Veranstaltungen wie Workshops, Business-Events oder Networking-Sessions für bis zu 100 Personen. Gastgeber können sie vor allem als Plattform für den Austausch zu jungen Themen mit dem Fokus auf die Mobilitätsbranche in Anspruch nehmen. Das offene Auditorium ist flexibel nutzbar und mit Bühne inklusive LED-Wand, Beschallungsanlage, Monitoren, Bar, Lounge-Area und Garderobe ausgestattet. Auf den raumprägenden Sitzstufen lassen sich Handy & Co. aufladen.

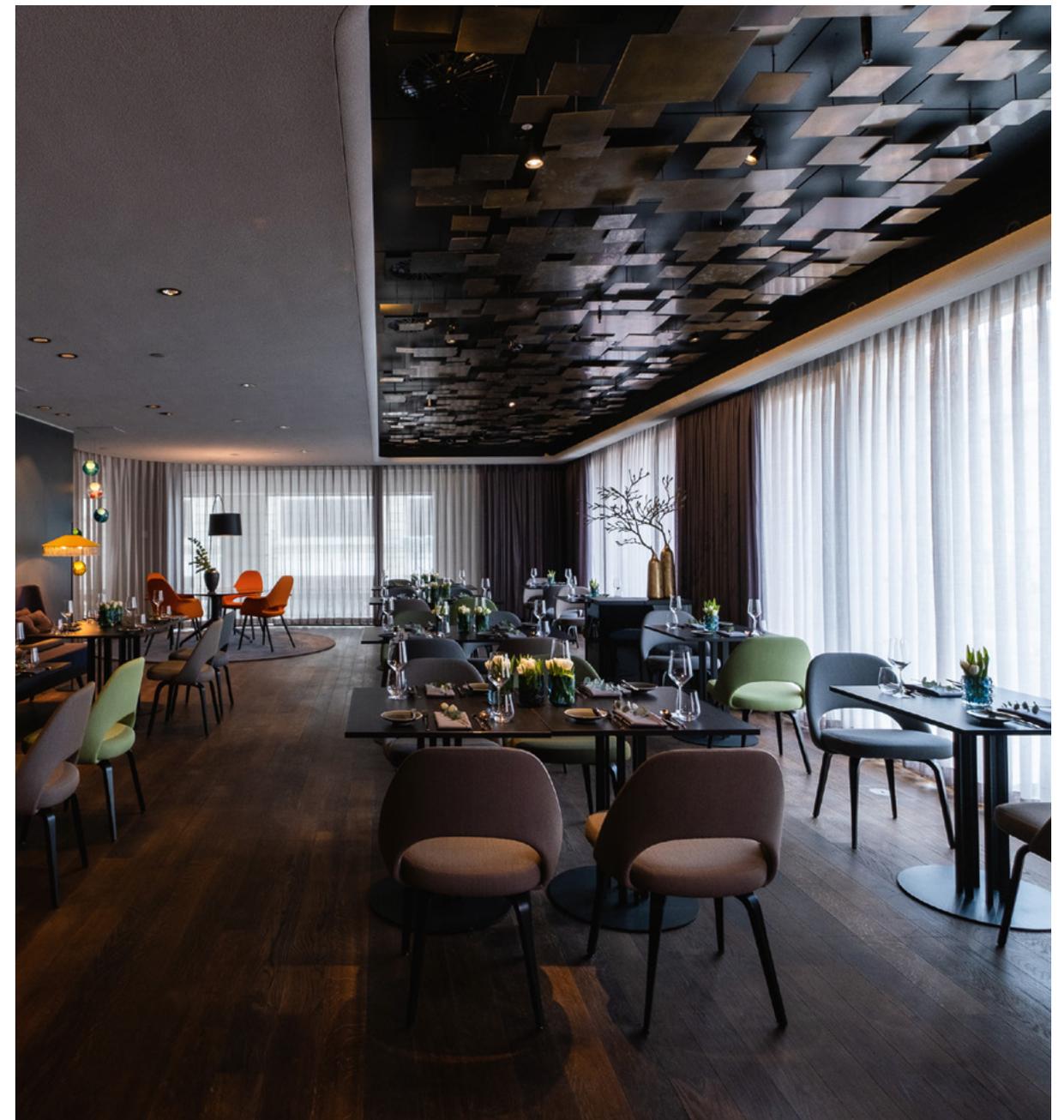


Foto Volkswagen AG

Private Dining im DRIVE. Salon Volkswagen Group Forum

Unter den Linden 21 | 10117 Berlin

An der Kreuzung zwischen der weltberühmten Friedrichstraße und Berlins Prachtboulevard Unter den Linden befindet sich Ihr exklusiver Private Dining Room. Exponierter geht es kaum. Wenn man einen seitlichen Blick wagt, schaut man direkt auf Berlins bekanntestes Wahrzeichen – das Brandenburger Tor. Der lichtdurchflutete Raum bietet eine einzigartige Atmosphäre für Ihre private Feier oder auch andere individuelle Events mit bis zu 40 Personen. Unten pulsiert das pure Leben. Große Marken, internationale Labels, namhafte Unternehmen, Gourmetrestaurants, Cafés und Bars, diplomatische Vertretungen und die Hauptstadtstudios der TV-Sender finden sich im unmittelbaren Umfeld.



Museum für Kommunikation

Leipziger Straße 16 | 10117 Berlin

Das repräsentative Museum für Kommunikation in der Mitte Berlins verleiht Ihrer Veranstaltung ein unverwechselbares Flair und hinterlässt einen bleibenden Eindruck bei Ihren Gästen. Nachts strahlt das Museum von innen heraus wie ein blauer Kristall und setzt damit ein unvergleichbares Zeichen in der Stadtlandschaft.

Das Museum für Kommunikation Berlin, 1898 als „Reichspostmuseum“ eröffnet und damit ältestes Postmuseum der Welt, versteht sich als Ort der Begegnung, des Austauschs, der Unterhaltung, kurz der Kommunikation. Was ist das passender, als diesen Ort auch als Eventfläche für Veranstaltungen zu nutzen? Herzstück der Location ist das von Tageslicht durchflutete und überdachte Atrium mit umlaufenden Galerien. Der 380-Quadratmeter-Raum bietet Platz für bis zu 320 Personen zum gesetzten Dinner bzw. bis zu 600 Personen bei Stehempfangen. Als zusätzliches Highlight zum Empfang oder als After Dinner Lounge steht den Gästen die imponierende Fläche im 1. Obergeschoss unter einer hängenden, originalen Postkutsche zur Verfügung. Bis zu 200 Gäste finden an Stehtischen, mit Lounge-Möbeln und einer großen Bar hier den perfekten Abschluss oder Auftakt eines ganz besonderen Abends.



Tagungen bis 60 Personen im Museum für Kommunikation im an das KAFFEEHAUS angrenzenden „Aktionsraum“ begleiten wir mit unseren attraktiven Catering-Angeboten.



Das KAFFEEHAUS Dallmayr im Museum für Kommunikation

Leipziger Straße 16 | 10117 Berlin

Das KAFFEEHAUS Dallmayr Berlin bietet mit seinen 80 Sitzplätzen innen und ca. 60 Plätzen auf der Sonnenterrasse eine klassische Kaffeehaus-Atmosphäre und ist auch für außergewöhnliche Events und Ihre private Feier sicher die richtige Adresse. Die Speisekarte umfasst abwechslungsreiche Gerichte, beliebte Klassiker und ein täglich wechselndes Businesslunch-Angebot auf Dallmayr Niveau. Feinste Patisserie sowie natürlich die eigenen Dallmayr Kaffee- und Teespezialitäten ergänzen das Angebot. Das gemütliche Kaffeehaus-Ambiente lädt zu einem genussvollen Verweilen während eines Museumsbesuches oder als beliebter Treffpunkt zum kurzweiligen Businesslunch ein.

Service

LIEFERUNG

Gern liefern wir an die von Ihnen gewünschte Adresse.

Für die Lieferung gelten die nachstehenden Konditionen.

- Montag bis Freitag zwischen 09:00 und 17:00 Uhr (außer an Feiertagen)
- Samstag und außerhalb der Lieferzeiten auf Anfrage

Innerhalb des S-Bahn-Rings:

– 25 EUR

Innerhalb des Stadtgebietes von Berlin:

– 42 EUR

Außerhalb des Stadtgebietes von Berlin:

– 2,50 EUR pro km

ALLES AUS EINER HAND

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne Geschirr und Besteck, Interieur sowie Gartenzelte und vieles mehr zur Verfügung – ganz nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen.

Bitte beachten Sie, dass wir an Verpackungseinheiten gebunden sind.

Kurze Wege schaffen Nachhaltigkeit.

Unsere Produktionsküchen befinden sich zentral in Berlin-Mitte.

Mindestbestellwert 100 EUR

Rundum sorglos

Sie möchten sich ganz Ihren Gästen widmen? Wir unterstützen Sie jederzeit mit unserem Serviceteam.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Dallmayr Catering

GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die der Kunde („Auftraggeber“) mit der Alois Dallmayr KG über Cateringleistungen (z. B. Bereitstellung oder Lieferung von Speisen und Getränken, Equipment, Service) schließt.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive bzw. zuzüglich der jeweils anfallenden Mehrwertsteuer.

Alle Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend.

BEANSTANDUNGEN

Der Auftragnehmer wird gebeten, die Ware bei der Lieferung zu prüfen und der Alois Dallmayr KG baldmöglichst etwaige Mängel, die der Auftraggeber feststellt, mitzuteilen. Sollten Qualitätsmängel tatsächlich einmal vorkommen, ist die Alois Dallmayr KG so besser in der Lage, schnell zu reagieren. Etwaige Rechte des Auftragnehmers werden damit jedoch nicht beschränkt oder ausgeschlossen. Ein Umtausch falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Für Mängel, die auf eine unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber zurückzuführen sind, übernimmt die Alois Dallmayr KG keine Haftung.

BEZAHLUNG

Die Waren sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne jeden Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung (einschließlich Nebenforderungen) bleiben sämtliche Waren im Eigentum der Alois Dallmayr KG.

Aufträge von Neukunden (ohne Kundennummer) werden nur gegen Bezahlung per Nachnahme, per Vorkasse oder per Abbuchung vom Kreditkartenkonto angenommen. Die Alois Dallmayr KG akzeptiert Master Card, American Express, Eurocard und Visa Card.

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, mit eigenen Ansprüchen gegen die Zahlungsansprüche der Alois Dallmayr KG aufzurechnen, es sei denn, die Forderungen sind unstreitig und rechtskräftig festgestellt.

KÜNDIGUNG

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Cateringauftrags nach Maßgabe folgender Regelungen berechtigt. Kündigt der Auftraggeber, ohne dass die Alois Dallmayr KG hierfür einen wichtigen Grund gegeben hat, erfolgt die nachfolgende Berechnung.

Bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits angefallenen Aufwendungen in voller Höhe in Rechnung gestellt. Erfolgt die Kündigung später, wird die vereinbarte Vergütung berechnet. Die Alois Dallmayr KG zieht jedoch ersparte Aufwendungen ab. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass die ersparten Aufwendungen höher sind als von Alois Dallmayr KG angegeben.

HAFTUNG

Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch die Alois Dallmayr KG, ihre gesetzlichen Vertreter oder ihre Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Ziels des Vertrags notwendig ist.

Bei der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Alois Dallmayr KG nur für den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden, wenn dieser einfach fahrlässig verursacht wurde, es sei denn, es handelt sich um Schadensersatzansprüche des Kunden aus einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Die Einschränkungen der beiden vorhergehenden Absätze gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Alois Dallmayr KG, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden. Die Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes bleiben unberührt.

VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN

Alle von der Alois Dallmayr KG angelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Alois Dallmayr KG und werden dem Auftraggeber leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellt. Alle von der Dallmayr KG leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände sind pfleglich zu behandeln und nach Beendigung der Veranstaltung, wenn nicht anders vereinbart, unverzüglich zurückzugeben.

Dem Auftraggeber obliegt für die leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände von der Überlassung bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht.

Bei Beschädigung, Zerstörung oder Verlust von Gegenständen trägt der Auftraggeber die Kosten der Reparatur (bei Beschädigung) bzw. der Wiederbeschaffung (bei Zerstörung oder Verlust).

VERSCHIEDENES

Sämtliche vom Auftraggeber erhobenen persönlichen Daten werden vertraulich behandelt. Es werden ausschließlich die für die Ausführung des Auftrags notwendigen Daten gespeichert und nur im erforderlichen Rahmen an verbundene Unternehmen und Zusteller bzw. an Banken zur Abrechnung weitergegeben. Ausschließlicher Gerichtsstand und Erfüllungsort ist München. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Bitte beachten Sie, dass Aufträge ohne Unterschrift nicht bearbeitet werden können.

DATENNUTZUNGSERKLÄRUNG

Widerruf – sofern Sie in die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten eingewilligt haben, können Sie Ihre Zustimmung jederzeit durch eine E-Mail (eventcatering@dallmayr.de) oder per Anruf widerrufen. Auskunftsrecht – wir informieren Sie gerne über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten. Ihre Anfrage richten Sie bitte an eventcatering@dallmayr.de oder telefonisch unter 089 / 21 35-104.

PERSONALKOSTEN

Die Personalkosten richten sich nach den Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes. Gemäß § 3 Arbeitszeitgesetz beträgt die tägliche Arbeitszeit acht Stunden. Sie kann auf bis zu zehn Stunden verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Kalendermonaten oder innerhalb von 24 Wochen im Durchschnitt acht Stunden werktäglich nicht überschritten werden. Von dieser Regelung haben wir Gebrauch gemacht. Die Kalkulation der Personalkosten geht davon aus, dass unsere Mitarbeiter zehn Stunden arbeiten. Nach zehn Stunden ist zwingend eine Ruhezeit von mind. zehn Stunden gesetzlich vorgeschrieben.

Für Lieferungen gelten die folgenden Konditionen: Siehe links.

