

— Eventcatering —

TULLNERFELD

SELBER ORGANISIEREN WAR GESTERN, HEUTE MACHEN WIR IHR FEST!



Messemappe



**Hochzeiten
Firmenfeiern
Geburtstagsfeiern
Gartenpartys
Konferenzbetreuung
Standcatering/Messe
Brötchenservice**

**Equipment Verleih
Mobiliar
Transportservice
Kühlanhänger
Bühne & Technik
Blumen & Deko
Leihpersonal**



Wir begleiten Sie



...von der Idee bis zur Umsetzung

Wir bieten Ihnen Catering in allen Variationen und Formen – so erarbeiten wir permanent neue, dynamische Ideen ein und kommen unseren Kunden mit einzigartigen Angeboten entgegen.

Eventcatering Tullnerfeld ist vom ersten Tag an für Sie da – mit Verständnis für Ihre Wünsche, individuellen Konzepten und mit einem flexiblen Full-Service, das an alles und jeden denkt.

Lehnen Sie sich zurück und profitieren Sie von unserem Einsatz – selber organisieren war gestern, heute machen wir Ihr Fest!

Das passende Speisenangebot kreieren wir selbst.

Wir arbeiten in Partnerschaft mit regionalen, hoch qualitativen Unternehmen und versprechen somit eine beeindruckende Reise durch die Welten des kulinarischen Genusses.

Egal ob klassisch, rustikal, modern oder eine gute Mischung aus allem – wir bieten von Messecatering über Standpartys bis hin zum VIP-Event, haben aber auch für Ihre private Gartenparty das richtige Rezept parat! Ob die Vermählung mit Ihrer/em Liebsten, eine Geburtstagsfeier mit Freunden oder ein Firmenevent für Ihre Angestellten und Kunden, wir haben was Sie brauchen und bieten alles was möglich ist & unmöglich erscheint.

Lassen Sie Ihren Tag unvergesslich werden und geben Sie Ihre Sorgen/Wünsche in unsere Hände.

Aufgrund unserer vielseitigen Angebote ergeben sich viele Extra-Services, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch näher mit Ihnen erörtern möchten.

Sollten Sie im nachfolgenden Produktkatalog nicht das für Sie Entsprechende finden – erstellen wir Ihnen gerne ein an Ihre Wünsche angepasstes, individuelles Angebot.

Ihre Begeisterung erreichen, Ihre Erwartungen übertreffen – mit einem höchsten Maß an Qualität und Zuverlässigkeit, das ist unser Ziel!

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenleithen
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld



Erwarten Sie das Besondere

...Geschmackserlebnis

Unsere Küche basiert auf ehrlichen Zutaten: Man nehme Spitzenköche, die ihr Handwerk nicht nur lieben, sondern leben.

Dazu Produkte aus regionalen, biologischen Betrieben von unübertroffener Frische und reinem Aroma.

Das Tullnerfeld bringt erstklassige landwirtschaftliche Erzeugnisse hervor, diesen Vorteil wollen wir nützen.

Darüber hinaus basiert unsere Logik auf der Bio-Logik, sowohl bei Gerichten als auch bei Getränken wird auf nachhaltige und biologische Methoden gesetzt.

Zu guter Letzt die Begeisterung, daraus individuelle Lösungen für jeden Kundenwunsch zu kreieren – ob anspruchsvolle Klassiker oder innovative Gaumenfreuden aus unserer Experimentierküche.

Eventcatering Tullnerfeld serviert Authentisches in höchster Qualität, auch individuell an Ihre Wünsche angepasst.

...Extra

Zünftig, modisch, extravagant – Ihr Event organisieren wir ganz nach Ihren Vorstellungen. Kreativität & Planung gehört für uns dazu.

Für Sie sind wir akribisch, kümmern uns um das große Ganze und um jedes Detail.

Ihre Bedürfnisse bestimmen unseren Leistungsumfang, vom glanzvollen Catering bis zum sorglosen Rund-um-Service.

Wir haben nur drei Leitpunkte, die unsere Arbeit bestimmen: höchste Qualität, flexible & professionelle Arbeitsweise und individuelle Anpassung an jeden unserer Kunden.

...Blumen & Deko

Gerne organisieren wir gegen Verrechnung Blumen und Dekorationsmaterial in den von Ihnen gewünschten Farben.

...Bühne & Technik

Gerne beraten wir Sie persönlich über die optimale Bühnengestaltung und Technikausstattung für Ihre Veranstaltung.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenleobarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld

Inhaltsverzeichnis

...übersichtlich zusammengestellt

Die folgenden Seiten sind kreative Vorschläge von unserer Eventabteilung, welche Sie anregen sollen, um Ihren Event zu einem unvergleichlichen aber vor allem unvergesslichen Fest zu machen.

* Über Uns	Seite 2 – 3
* Getränke	Seite 5
* Fingerfood	Seite 6 – 7
* Brötchenmanufaktur	Seite 8
* Süßes Fingerfood	Seite 9 – 10
* Mitarbeiter	Seite 11
* Mobiliar & Tischwäsche	Seite 12 – 13
* Equipment Verleih	Seite 14 – 18
* Kontaktformular	Seite 19
* Bestellformulare	Seite 20 – 28
* Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 29 - 30



Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenlebarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld



Getränke

Alle Getränke werden in gekühltem Zustand (außer Rotwein), in Kommission geliefert und nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.
Das Bierfass/ die Fässer sind als Ganzes zu beziehen, angebrochene Flaschen oder Fässer sind als verbraucht zu bewerten und werden als solche in Rechnung gestellt.

APERITIF

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 lt €	150,00
Prosecco	0,75 lt €	25,00
Aperol	1,00 lt €	30,00
Lillet	0,75 lt €	30,00

SEKT

Riesling Sekt „Haus Österreich“ extratrocken	0,75 lt €	25,00
Frizzante rose	0,75 lt €	25,00
Winzer Krems		



WEISSWEIN

Grüner Veltliner Lössterrassen 2024	0,75 lt €	19,50
Weingut Stadt Krems		



ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Terrassen“ 2024	0,75 lt €	20,50
Domäne Wachau		



BIER

aus dem Fass	50 lt €	450,00
	30 lt €	350,00
aus der Flasche	0,33 lt €	4,50
Zwettler		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd/still	0,75 lt €	6,50
Orangensaft/Apfelsaft naturtrüb	1,00 lt €	7,50
Traubensaft	1,00 lt €	7,50
Coca Cola	1,00 lt €	7,50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Tee	Tasse €	3,50
------------	---------	------

Sie finden Ihr Wunschgetränk nicht angeführt? Gerne passen wir unser Angebot an Ihre Wünsche an!



Fingerfood

...Fleischiges auf Landbrotschnitte

- Schweinsbratli mit Erdäpfelgervais und frischem Kerbel
- Tafelspitzröllchen mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und gerissenen Kren
- Prosciutto mit Feigengervais und altem Balsamico
- Gezupfte Landhendlstückchen mit Wachauer Marillenchutney
- Geräucherte Entenbrust mit karamellisiertem Apfel und Thymian

...Pikantes am Spießchen

- Hausgebeizter Lachs mit Avocado
- Garnele süß/sauer mit Koriander auf Karottenwürfel
- Baby Bocchoncini mit Kirschtomaten und frischem Pesto

...Vegetarisch (auch Vegan möglich!!!)

- Crêpes mit Ziegenfrischkäse und Blattspinat
- Getrüffelte Pilzcreme im Kräuter-Brandteigkrapferl
- Tramezzini Würfel mit Ei Mousse und Kresse
- Gemüse-Cremeschnitte mit frischen Kräutern
- Rote Rübe Mousse mit Kren und Schwarzbrotcrumble im Weckglas
- Salat vom Schafkäse mit Babytomaten und Oliven im Weckglas
- Bunter Linsensalat mit gegrilltem Halloumi, Jungzwiebel, Apfel und Marille
- Griechischer Bauernsalat mit Waldviertler Schafkäse und Kalamataoliven im Weckglas

...Pikantes im Gläschen

- Vitello Tonnato mit Kapernbeere und Kalamata Olive
- Tafelspitz-Sülzchen mit Kernöl, marinierten roten Zwiebeln und Blattsalat
- Schwarzwurzelsalat mit sautierten, in Buttermilch eingelegten Hendloberkeulen
- Kamptaler Rohschinken chips auf Zucchini Salat mit gehobeltem Pecorino
- Mojito Gurke mit gebeiztem Lachs und frischer Dille
- Alpenceviché vom Saibling | Lachsforelle | Wels mariniert mit Limette und Dille
- Marinierte Flusskrebse auf Apfel Sellerie Salat und frischen Sprossen
- Thunfisch Sashimi auf Glasnudeln mit Wasabi Creme
- Rohschinken mit marinierter Melone
- Thunfisch mit schwarzen Oliven



Fingerfood

...Veganes im GLäschen

- Gebackene Falafel-Bällchen auf Baba Ghanoush (Auberginencreme)
- Marokkanischer Tabbouleh (Couscous) Salat mit Sultaninen und frischer Minze, Gurke und Paradeiser
- Klassischer Hummus auf Chicorée mit Muhammara
- Selleriesalat mit Knusper-Petersilie und Chili-Marinade
- Bunter Linsensalat mit geräuchertem Tofu, Jungzwiebel, Apfel und Marille

...Löffel Gourmandises

- Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- Garnele mit Zitronengras und Koriander mariniert
- Paradeiser mit Schafkäse und Pesto
- Forellenmousse mit Dillgurke
- Krabbensalat mit Cocktailsauce und Limette

...Cones

- Cone gefüllt mit Beef Tatar
- Cone gefüllt mit Lachstatar
- Cone gefüllt mit Schafkäsemousse
- Cone gefüllt mit getrüffelter Pilzcreme
- Cone gefüllt mit Avocado Creme

...Mini-Tramezzini

- Tramezzini mit Wachauer Schinken und Krenmousse
- Tramezzini mit Hendlfarce, Mango Curry und Cashewnüsse
- Tramezzini mit Thunfischcreme und Wasabi
- Tramezzini mit Ei Mousse und Kresse
- Tramezzini mit Ziegenfrischkäse und sonnengetrocknete Paradeiser
- Tramezzini mit Lachs und Gartendille



Brötchen Manufaktur

...Aufstriche

- Thunfisch
- Ei- Mousse (**Vegetarisch**)
- Kräuter Frischkäse (**Vegetarisch**)
- Heurigen (**Vegetarisch**)
- Bärlauch (**Vegetarisch**)
- Rote Rüben – Kren (**Vegetarisch**)
- Kürbiskern (**Vegetarisch**)
- Tomate Basilikum (**Vegan**)
- Rote Rübe Hummus (**Vegan**)
- Guacamole Avocado (**Vegan**)



...Spezial

- Beinschinken
- Salami
- Schnittkäse/Brie
- Rohschinken/Prosciutto
- Räucherlachs

...Rustikale Landbrotschnitten

- Beinschinken/Rohschinken/Bauernspeck
- Verhackertes/Grammelschmalz/Schinkenaufstrich/Leberaufstrich
- Schnittkäse/Brie/Cottage Cheese/Ziegenkäse
- Schnittlauch/Gartenkresse
- **Aufstriche Vegetarisch:** Ei/Kräuter Frischkäse/Bärlauch/Kürbiskern/Rote Rübe Kren/Heurigen
- **Aufstriche Vegan:** Rote Rüben Hummus/Tomate Basilikum/Kürbiskern

...Kleines Jourgebäck Gefüllt

- Jour Semmel mit Puten Schnitzel
- Jour Wachauer mit Schinken
- Jour Wachauer mit Lachs
- Jour Finschgerl mit Schweinsbraten
- Kornspitz mit Schnittkäse
- Kornspitz mit Brie





Nachspeisen

... Süßes aus dem Gläschen

- Frischkäsecreme mit gepressten Butterkeksen und Himbeerglasur.
- Marillen Mousse auf Mohnkuchen mit Marillen Glasur.
- Lockeres Schokoladenmousse auf Schokobiskuit mit Schokoglasur.
- Mousse aus pürierten Erdbeeren mit einer Glasur aus frischem Basilikum.
- Tiramisu - Süße Tofucreme auf Schokobiskuit mit getränktem Kaffee-Zwieback und Kakao bestreut.
- Lebkuchen - Mousse aus Schokolade, Honig und Lebkuchengewürzen mit Orangengeschmack
- Zweierlei Mousse aus hellem und dunklem Nougat mit gerösteten Haselnüssen.

... Süsse Makronen

- Pistazien
- Haselnuss
- Vanille
- Orangen
- Brombeere
- Erdbeer
- Schoko
- Himbeere



... Süßer Jourplunder

- Topfengolatschen
- Kirschspitz
- Nusstatzen
- Mohnschnecken
- Apfeltaschen





Nachspeisen

... Süße Miniaturen auf der kleinen Etagere eingestellt

Petit Fours:

- Erdbeerspitz
- Pistazienspitz
- Pariserspitz
- Passionsfruchtschpitz
- Nusschpitz
- Mini-Punschkräpferl
- Mini-Sacherwürfel

Mini Buffetschnitten:

- Butterzwetschenfleck
- Buttermarillenfleck
- Apfelschnitte
- Sacherschnitte
- Nougatschnitte
- Linzerschnitte
- Esterhazyschnitte



... Tartelettes (kleine Törtchen)

- Himbeer Vanille
- Schokomousse
- Helles und dunkles Nougatmousse auf Nussboden
- Mozart-Makronen
- Karamell-Passionsfrucht



Mitarbeiter

...Service in Perfektion

Individuell, flexibel, professionell

Unsere Mitarbeiter & Mitarbeiterinnen füllen das Wort Service mit Leben:

Vor und hinter den Kulissen meistern sie Ihre Ansprüche mit Professionalität und Charme.

Jede und jeder im Team ist für seine Aufgaben geschult und vor allem aufmerksam dafür, was er für Sie und Ihre Gäste tun kann.

Sauberes sowie professionelles und effizientes Arbeiten liegt bei uns auf höchster Stufe.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, garantieren wir Ihnen gut geschulte Servicemitarbeiter.

Sollten Sie Personal für Ihre Veranstaltung benötigen, erlauben wir uns folgende Tarife pro Person und Stunde zu verrechnen:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| • Cateringleiter | €50,00/Stunde |
| • Supervisor | €47,50/Stunde |
| • Service-Mitarbeiter | €45,00/Stunde |
| • Barkeeper | €50,00/Stunde |
| • Logistiker | €45,00/Stunde |
| • Koch | €50,00/Stunde |



Mobiliar

...Mobiliar

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

Galatisch rund Ø 155 cm (8 - 10 Personen)		€ 20,00/Stück
Galatisch rund Ø 180 cm (10 - 12 Personen)		€ 30,00/Stück
Bankettisch 180 x 80 cm (4 - 6 Personen)		€ 25,00/Stück
Galasessel grau gepolstert (stapelbar)		€ 10,00/Stück
Sesselhuse weiß für Bankettstuhl		€ 8,00/Stück
Strechhuse weiß für Bankettstuhl		€ 5,00/Stück
Kindersitz Handysit		€ 15,00/Stück
Kaffeehaussessel weiß		€ 5,00/Stück
Barhocker weiß rund mit Sitzpolster		€ 10,00/Stück
Barhocker schwarz rund mit Sitzpolster		€ 10,00/Stück
Barhocker weiß eckig mit Sitzpolster		€ 12,00/Stück
Barhocker schwarz eckig mit Sitzpolster		€ 12,00/Stück
Stehtisch rund Ø 70 cm		€ 15,00/Stück
Strechhuse weiß für Stehtisch rund		€ 7,50/Stück
Stehtisch Glas Ø 60 cm		€ 20,00/Stück
Stehtisch oval mit Strechhuse		€ 60,00/Stück

Mobiliar & Tischwäsche

...Mobiliar

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

Buffet Klapptisch 183 x 76 cm		€ 15,00/Stück
Strechhuse weiss für Buffettisch		€ 10,00/Stück
Biergarnitur 220 x 50 cm		€ 25,00/Stück
Hussen für Heurigengarnitur 220m		€ 35,00/Stück
Stechhussenset für Biergarnitur		€ 30,00/Stück
Strechhuse für Biertisch		€ 10,00/Stück
Bierbank 220 cm		€ 5,00/Stück
Strechhuse für Bierbank		€ 10,00/Stück
Paravent grau 3 teilig Höhe 1,70 m		€ 25,00/Stück
Sonnenschirm beige Ø 270 cm inkl. Ständer		€ 50,00/Stück
Heizschwammerl inkl. Gasflasche		€ 70,00/Stück
Almdudler Doppelliege		€ 25,00/Stück

...Tischwäsche

Stoffserviette		€ 5,00/Stück
Tischtuch klein 140 x 140 cm		€ 15,00/Stück
Tischtuch mittel 140 x 220 cm		€ 20,00/Stück
Buffettischtuch 140 x 260 cm		€ 25,00/Stück
Tischtuch rund Ø 300 cm (Galatischtuch)		€ 30,00/Stück



Equipment Verleih

Gerne leihen wir Ihnen das passende Equipment für Ihre Veranstaltung.
Lassen Sie sich beim Durchblicken von unseren Produkten inspirieren und entdecken Sie die ganze Bandbreite unseres Sortiments: Porzellan, Glas, Besteck, Buffet, Küchen und Gastroequipment.

...Besteck

Bitte beachten Sie, dass wir aus logistischen Gründen nur 25 Stück pro Einheit kommissionieren können.

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

		Mietpreis	bei Verlust
Hauptspeisengabel Vega		€1,00/Stück	€2,00/Stück
Hauptspeisenmesser Vega		€1,00/Stück	€2,00/Stück
Suppen/Dessertlöffel		€1,00/Stück	€4,00/Stück
Hauptspeisengabel Hepp Premium		€1,50/Stück	€4,00/Stück
Hauptspeisenmesser Hepp Premium		€1,50/Stück	€4,00/Stück
Vorspeisengabel Hepp Premium		€1,50/Stück	€4,00/Stück
Vorspeisenmesser Hepp Premium		€1,50/Stück	€4,00/Stück
Kaffeelöffel		€1,00/Stück	€2,00/Stück
Mokkalöffel		€1,00/Stück	€2,00/Stück
Kuchengabel		€1,00/Stück	€2,00/Stück

**DAS BESTECK KANN UNGEREINIGT UND UNSORTIERT ZURÜCKGEGEBEN WERDEN,
WIR ÜBERNEHMEN DAS FÜR SIE!!!**

Equipment Verleih

...Gläser

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

		Füllmenge	Pro Einheit	Mietpreis/Verlustpreis	Gesamt
Wasserglas Vöslauer		0,25 lt	36 Stück	€1,00/2,00/Stück	€36,00/Einheit
Sektflöte		17cl	49 Stück	€1,50/4,00/Stück	€73,50/Einheit
Weinglas Chianti		1/8 lt	25 Stück	€1,50/4,00/Stück	€37,50/Einheit
Zwettler Bierglas		0,3 lt	36 Stück	€1,00/2,00/Stück	€36,00/Einheit
Biertulpe Universal		32cl	36 Stück	€1,50/4,00/Stück	€54,00/Einheit
Longdrink Glas		25cl	49 Stück	€1,00/2,50/Stück	€49,00/Einheit
Schnapsglas		2cl	49 Stück	€1,50/4,00/Stück	€73,50/Einheit
Wasserkaraffe		75cl	16 Stück	€5,00/5,00/Stück	€56,00/Einheit
Caipirinhaglas		0,3lt	25 Stück	€2,50/3,50/Stück	€62,50/Einheit

Equipment Verleih

...Geschirr

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

		Mietpreis	bei Verlust
Teller Welle ø27cm (Hauptspeise)		€1,50/Stück	€5,00/Stück
Teller Welle ø22cm (Dessert/Salat)		€1,50/Stück	€3,50/Stück
Teller rund ø19,5cm (Mehlspeisenteller)		€1,00/Stück	€2,50/Stück
Teller rund ø16cm (Cocktailteller)		€1,50/Stück	€4,00/Stück
Suppentasse Classic mit Untertasse		€2,50/Stück	€3,00/Stück
Porzellanplatte eckig 24x24cm		€2,50/Stück	€5,00/Stück
Kaffeeset komplett (Tasse, Untertasse, Löffel)		€2,00/Stück	€4,50/Stück
Moccaseet komplett (Tasse, Untertasse, Löffel)		€2,00/Stück	€3,50/Stück
Porzellanschüssel Trianon		€1,00/Stück	€2,50/Stück
Wellenschüssel Tendency		€1,50/Stück	€3,50/Stück
Glühweintasse		€2,00/Stück	€4,00/Stück

DAS GESCHIRR KANN UNGEREINIGT UND UNSORTIERT ZURÜCKGEGEBEN WERDEN,
WIR ÜBERNEHMEN DAS FÜR SIE!!!

Equipment Verleih

...Elektro Geräte

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Mietpreis
Heißluftofen 230 V		€100,00/Stück
Wärmebrücke 230 V		€50,00/Stück
Induktionsplatte mit Touchcontrol 230 V		€30,00/Stück
Partypfanne groß mit Deckel 55cm 230V		€30,00/Stück
Partypfanne klein mit Deckel 40cm 230 V		€25,00/Stück
Glühweinkocher 27 Liter 230 V		€25,00/Stück
Würstelkocher doppelt mit Ablasshahn 230 V		€50,00/Stück
Suppentopf 9 Liter 230 V		€30,00/Stück
Friteuse 13 Liter 230 V		€50,00/Stück
Kaffeevollautomat Kapsel 230 V		€60,00/Stück
Kühltruhe fahrbar +2° bis +15°C 230 V		€30,00/Stück
Sichtkühlschrank weiss auf Rollen 230 V		€50,00/Stück

Equipment Verleih

...Gastroequipment

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

		Mietpreis
Serviertablett schwarz rutschfest		€1,50/Stück
Kleine Etagere mit 3 Teller ø16cm		€7,50/Stück
Etagere Klein Chrom		€4,00/Stück
Weinkühler aus Edelstahl		€5,00/Stück
Sektschale Edelstahl		€10,00/Stück
Getränkevase beleuchtet		€20,00/Stück

...Sonstiges Gastroequipment

Kaffee Kapsel	1 Stk.	€ 3,50
Filter-Kaffee	1 L	€ 10,00
Kaffeeobers-Box	50 Stk.	€ 15,00
Vollmilch	1 L	€ 5,00
Zuckersäcken	1.000 Stk.	€ 35,00
Zuckersäckchen	100 Stk.	€ 10,00
Kaffeesahne	50 Stk.	€ 15,00
Papierservietten	250 Stk.	€ 15,00



Bestellung

Wir bitten Sie, Ihren Auftrag bis spätestens 7 Werktage vor Messebeginn schriftlich bekanntzugeben.
Alle Preise verstehen sich in Euro/netto, exklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

E- Mail- Bestellung bitte senden an:

FIRMA: _____

Ansprechperson: _____

ADRESSE: _____

PLZ, STADT, LAND: _____

E-MAIL: _____

TELEFON, MOBIL: _____

STANDNUMMER: _____

KONTAKT VOR ORT: _____

RECHNUNGSANSCHRIFT:

FIRMA: _____

ADRESSE: _____

FIRMENGÜLTIGER STEMPEL: _____

RECHTSVERBINDLICHE UNTERSCHRIFT DES AUFTRAGGEBERS: _____

NAME IN BLOCKSCHRIFT: _____

ORT, DATUM: _____

Die unterzeichnete Bestellung, sowie Folgeblätter gelten als Auftragsbestätigung.

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Mineralwasser prickelnd	0,75 lt.	€ 7,50	_____
Mineralwasser still	0,75 lt.	€ 7,50	_____
Apfelsaft naturtrüb	1,00 lt.	€ 8,50	_____
Orangensaft	1,00 lt.	€ 8,50	_____
Traubensaft	1,00 lt.	€ 8,50	_____
Coca Cola, Cola light, Almdudler	1,00 lt.	€ 8,50	_____
Red Bull oder Sugarfree	0,20 lt.	€ 4,50	_____

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Aperol	1,00 lt	€ 35,00	_____
Lillet	0,75 lt	€ 35,00	_____

SEKT

Frizzante rose	0,75 lt	€ 30,00	_____
Riesling Sekt „Haus Österreich“ <i>Winzer Krems</i>	0,75 lt	€ 30,00	_____

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Lössterrassen 2019 <i>Weingut Stadt krems</i>	0,75 lt	€ 25,50	_____
---	---------	---------	-------

Riesling Federspiel Terrassen 2020 <i>Weingut Domäne Wachau</i>	0,75 lt	€ 26,50	_____
--	---------	---------	-------

ROTWEIN

Blauer Zweigelt „St. Severin“ 2018 <i>Winzer Krems</i>	0,75 lt	€ 30,50	_____
---	---------	---------	-------

BIER

Aus dem Fass			
Zwettler	50 lt.	€ 550,00	_____
Zwettler	30 lt.	€ 450,00	_____

Aus der Flasche			
Zwettler	0,33 lt.	€ 5,50	_____
Luftikus (alkoholfrei)	0,33 lt.	€ 4,50	_____

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	€ 3,50	_____
--------	-------	--------	-------

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Fingerfood

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Fleischiges auf Landbrotschnitte

Schweinsbrat 'l gerollt mit Erdäpfelgervais	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tafelspitzröllchen mit Krenmousse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Prosciuttoröllchen mit Schafkäse & Blattspinat	1 Stk.	€ 3,50	_____
Landhendlstückchen mit Marillen Chutney	1 Stk.	€ 3,50	_____
Geräucherte Entenbrust mit Kürbismousse	1 Stk.	€ 3,50	_____

AUS FLUSS UND MEER

Gebeizter Lachs mit Mojito Gurke und Kresse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Garnele mit Koriander auf Karottenwürfel	1 Stk.	€ 3,50	_____
Krabben Sülzchen auf Toastbrot mit Kartoffelcreme	1 Stk.	€ 3,50	_____
Forellenmousse mit Dillgurke im Mürbteigschüsslerl	1 Stk.	€ 3,50	_____

VEGETARISCH (auch Vegan möglich)

Crêpes mit Ricotta mit Blattspinat	1 Stk.	€ 3,50	_____
Getröffelte Pilzcreme im Kräuter Crêpe	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Ei Mousse und Kresse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Gemüse-Cremeschnitte mit Kresse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Rote Rübe, Kren und Burrata Salat im Wekglas	1 Stk.	€ 3,50	_____
Schafkäse mit Babytomaten und Oliven im Wekglas	1 Stk.	€ 3,50	_____

PIKANTES IM GLÄSCHEN

Vitello Tonnato mit Kapernbeere und Olive	1 Stk.	€ 4,50	_____
Tafelspitz-Sülzchen mit Kernöl und Blattsalat	1 Stk.	€ 4,50	_____
Schwarzwurzelalat mit sautierten Hendlstücken	1 Stk.	€ 4,50	_____
Kamptaler Rohschinken chips auf Zucchini salat mit gehobeltem Pecorino	1 Stk.	€ 4,50	_____
Linsensalat mit Räucherforelle auf Toast	1 Stk.	€ 4,50	_____
Hausgebeizter Limettenlachs auf getröffeltem Topinambur Mousse	1 Stk.	€ 4,50	_____

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 10 STÜCK PRO SORTE.

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Fingerfood

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

LÖFFEL GOURMANDISES

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	1 Stk.	€ 3,50	_____
Garnele mit Zitronengras und Koriander mariniert	1 Stk.	€ 3,50	_____
Paradeiser mit Schafkäse und Pesto	1 Stk.	€ 3,50	_____

CONES

Cone gefüllt mit Beef Tatar	1 Stk.	€ 4,50	_____
Cone gefüllt mit Lachstatar	1 Stk.	€ 4,50	_____
Cone gefüllt mit Schafkäsemousse	1 Stk.	€ 4,50	_____
Cone gefüllt mit getrüffelter Pilzcreme	1 Stk.	€ 4,50	_____

MINI TRAMEZZINI

Tramezzini Würfel mit Schinken und Krenmousse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Hendlfarce und Spinat	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Thunfischcreme und Olive	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Ei Mousse und Kresse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Ricotta mit Blattspinat	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Ricotta mit Blattspinat	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tramezzini Würfel mit Lachstatar und Frischkäsemousse	1 Stk.	€ 3,50	_____

VEGAN

Falafel-Bällchen auf Muhammara	1 Stk.	€ 4,50	_____
Couscous-Gemüsetörtchen auf Tomatenragout mit Pflücksalat	1 Stk.	€ 4,50	_____
Hummus auf Chicorée mit Muhammara	1 Stk.	€ 4,50	_____
Selleriesalat mit Knusper-Petersilie und Chili-Marinade	1 Stk.	€ 4,50	_____

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 10 STÜCK PRO SORTE!

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Brötchen Manufaktur

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

AUFSTRICHE

Thunfisch	1 Stk.	€ 3,50	_____
Ei - Mousse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Kräuter Frischkäse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Bärlauch	1 Stk.	€ 3,50	_____
Rote Rüben- Kren	1 Stk.	€ 3,50	_____
Kürbiskern	1 Stk.	€ 3,50	_____
Tomate Basilikum (Vegan)	1 Stk.	€ 3,50	_____
Rote Rübe Hummus (Vegan)	1 Stk.	€ 3,50	_____
Guacamole Avocado (Vegan)	1 Stk.	€ 3,50	_____

SPEZIAL

Beinschinken	1 Stk.	€ 3,50	_____
Salami	1 Stk.	€ 3,50	_____
Prosciutto	1 Stk.	€ 3,50	_____
Rohschinken	1 Stk.	€ 3,50	_____
Räucherlachs	1 Stk.	€ 3,50	_____
Schnittkäse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Brie	1 Stk.	€ 3,50	_____

RUSTIKALE LANDBROTSCHNITTEN

Beinschinken/Rohschinken/Tirolerspeck	1 Stk.	€ 3,50	_____
Verhackertes/Grammelschmalz/Leberaufstrich	1 Stk.	€ 3,50	_____
Emmentaler/Brie/Cottage Cheese/Ziegenkäse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Schnittlauch/Gartenkresse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Aufstriche: Kräuterfrischkäse/Bärlauch/Heurigen	1 Stk.	€ 3,50	_____
Schinken/Rote Rübe Kren	1 Stk.	€ 3,50	_____
Vegan: Rote Rübe Hummus/Tomate Basilikum	1 Stk.	€ 3,50	_____

KLEINES JOURGEBÄCK GEFÜLLT

Jour Semmel mit Puten Schnitzel	1 Stk.	€ 5,50	_____
Jour Wachauer mit Faschierten	1 Stk.	€ 5,50	_____
Jour Wachauer mit Schinken	1 Stk.	€ 5,50	_____
Jour Wachauer mit Lachs	1 Stk.	€ 5,50	_____
Kornspitz mit Schnittkäse	1 Stk.	€ 4,50	_____
Jour Finschgerl mit Schweinsbraten	1 Stk.	€ 4,50	_____

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 10 STÜCK PRO SORTE & 25 STÜCK PRO LIEFERUNG!

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Nachspeisen

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

SÜßES AUS DEM GLÄSCHEN

Frischkäsecreme mit gepressten Butterkeksen und Himbeerglasur	1 Stk.	€ 4,50	_____
Marillen Mousse auf Mohnkuchen mit Marillen Glasur	1 Stk.	€ 4,50	_____
Lockeres Schokoladenmousse auf Schokobiskuit mit Schokoglasur.	1 Stk.	€ 4,50	_____
Tiramisu - Süße Tofucreme auf Schokobiskuit mit getränktem Kaffee-Zwieback	1 Stk.	€ 4,50	_____
Lebkuchen - Mousse aus Schokolade, Honig und Lebkuchengewürzen mit Orangengeschmack	1 Stk.	€ 4,50	_____

Petit Fours

Erdbeerspitz	1 Stk.	€ 3,50	_____
Pistazienspitz	1 Stk.	€ 3,50	_____
Pariserspitz	1 Stk.	€ 3,50	_____
Passionsfruchtspitz	1 Stk.	€ 3,50	_____
Nussspitz	1 Stk.	€ 3,50	_____
Mini - Punschkräpfel	1 Stk.	€ 3,50	_____
Mini - Sacherwürfel	1 Stk.	€ 3,50	_____
Himbeer	1 Stk.	€ 3,50	_____

Mini- Buffetschnitten

Butterzwetschenfleck	1 Stk.	€ 3,50	_____
Buttermarillenfleck	1 Stk.	€ 3,50	_____
Apfelschnitte	1 Stk.	€ 3,50	_____
Sacherschnitte	1 Stk.	€ 3,50	_____
Nougatschnitte	1 Stk.	€ 3,50	_____
Linzerschnitte	1 Stk.	€ 3,50	_____
Esterhazyschnitte	1 Stk.	€ 3,50	_____

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 10 STÜCK PRO SORTE.

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Nachspeisen

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

TARTELETTES (kleine Törtchen)

Himbeer Vanille	1 Stk.	€ 3,50	_____
Schokolomousse	1 Stk.	€ 3,50	_____
Helles und Dunkles Nougatmousse auf Nussboden	1 Stk.	€ 3,50	_____
Mozart - Makronen	1 Stk.	€ 3,50	_____
Karamel - Passionsfrucht	1 Stk.	€ 3,50	_____

SÜSSE MAKRONEN

Pistazie	1 Stk.	€ 3,00	_____
Haselnuss	1 Stk.	€ 3,00	_____
Vanille/Erdbeere	1 Stk.	€ 3,00	_____
Orangen	1 Stk.	€ 3,00	_____
Brombeere	1 Stk.	€ 3,00	_____
Schoko	1 Stk.	€ 3,00	_____
Himbeer	1 Stk.	€ 3,00	_____

SÜSSER JOURPLUNDER

Topfengolatschen	1 Stk.	€ 4,40	_____
Kirschspitz	1 Stk.	€ 4,50	_____
Nusstatzen	1 Stk.	€ 4,50	_____
Mohnschnecken	1 Stk.	€ 4,50	_____
Apfeltaschen	1 Stk.	€ 4,50	_____

BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 10 STÜCK PRO SORTE.

Salziges

KNABBERGEBÄCK

Cashew-Kerne	350g	€ 14,50	_____
Wasabi Nüsse	500g	€ 8,50	_____
Grissini	350g	€ 5,40	_____
Pistazien, gesalzen	300g	€ 12,50	_____
Soletti	250g	€ 3,00	_____
Erdnüsse, gesalzen	1000g	€ 8,50	_____
Chips	175g	€ 3,00	_____

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Mobiliar & Tischwäsche

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

MOBILIAR

Galatisch rund Ø 155 cm	1 Stk.	€ 20,00	_____
Galatisch rund Ø 180 cm	1 Stk.	€ 30,00	_____
Banketttisch 180 x 80 cm	1 Stk.	€ 25,00	_____
Galasessel grau gepolstert	1 Stk.	€ 10,00	_____
Sesselhuse weiß für Bankettstuhl	1 Stk.	€ 8,00	_____
Strechhuse weiß für Bankettstuhl	1 Stk.	€ 5,00	_____
Kaffeehausessel weiß	1 Stk.	€ 10,00	_____
Barhocker weiß rund	1 Stk.	€ 10,00	_____
Barhocker schwarz rund	1 Stk.	€ 10,00	_____
Barhocker weiß eckig	1 Stk.	€ 12,00	_____
Barhocker schwarz eckig	1 Stk.	€ 12,00	_____
Stehtisch rund weiss Ø 70 cm	1 Stk.	€ 15,00	_____
Stehtischhussen weiß	1 Stk.	€ 5,50	_____
Stehtisch Glas Ø 60 cm	1 Stk.	€ 20,00	_____
Stehtisch oval mit Strechhuse	1 Stk.	€ 60,00	_____
Buffetklapptisch 183x76 cm	1 Stk.	€ 15,00	_____
Huse für Buffettisch weiss	1 Stk.	€ 10,00	_____
Biergarnitur 2,20 m	1 Stk.	€ 25,00	_____
Huse für Biergarnitur	1 Stk.	€ 35,00	_____
Strechhussenset für Biergarnitur	1 Stk.	€ 30,00	_____
Strechhuse für Biertisch	1 Stk.	€ 10,00	_____
Bierbank 2,20 m	1 Stk.	€ 5,00	_____
Strechhuse für Bierbank	1 Stk.	€ 10,00	_____
Paravent weiß Höhe 1,80 cm	1 Stk.	€ 25,00	_____
Sonnenschirm beige 300 cm	1 Stk.	€ 50,00	_____
Heizschwammerl inkl. Gasflasche	1 Stk.	€ 70,00	_____
Getränkevase beleuchtet	1 Stk.	€ 20,00	_____
Musikanlage inkl. Micro	1 Stk.	€ 250,00	_____
Schwerenzelt inkl. Seitenwände	1 Stk.	€ 250,00	_____

TISCHWÄSCHE

Tischtuch klein 140 x 140 cm	1 Stk.	€ 15,00	_____
Tischtuch mittel 140 x 220 cm	1 Stk.	€ 20,00	_____
Buffettischtuch 140 x 260 cm	1 Stk.	€ 25,00	_____
Galatischtuch rund Ø 300 cm	1 Stk.	€ 30,00	_____
Mundserviette weiß	1 Stk.	€ 5,00	_____

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Equipment Verleih

GLÄSER

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Wasserglas Vöslauer	1 Stk.	€ 1,00	_____
Sektflöte	1 Stk.	€ 1,50	_____
Universalweinglas	1 Stk.	€ 1,50	_____
Zwettler Bierglas	1 Stk.	€ 1,00	_____
Biertulpe	1 Stk.	€ 1,50	_____
Longdrinkglas	1 Stk.	€ 1,00	_____
Schnapsglas	1 Stk.	€ 1,50	_____
Wasserkaraffe 0,75 lt.	1 Stk.	€ 5,00	_____
Caipirinhaglas	1 Stk.	€ 2,50	_____

BESTECK

Bitte beachten Sie, dass wir aus logistischen Gründen nur 25 Stück pro Einheit kommissionieren können.

Hsp Gabel Vega	1 Stk.	€ 1,00	_____
Hsp Messer Vega	1 Stk.	€ 1,00	_____
Suppen/Dessertlöffel	1 Stk.	€ 1,00	_____
Hsp Gabel Hepp Premium	1 Stk.	€ 1,50	_____
Hsp Messer Hepp Premium	1 Stk.	€ 1,50	_____
Vorspeisengabel Hepp Premium	1 Stk.	€ 1,50	_____
Vorspeisenmesser Hepp Premium	1 Stk.	€ 1,50	_____
Kaffeelöffel	1 Stk.	€ 1,00	_____
Moccalöffel	1 Stk.	€ 1,00	_____
Kuchengabel	1 Stk.	€ 1,00	_____

DAS BESTECK KANN UNGEREINIGT & UNSORTIERT ZURÜCKGEGEBEN WERDEN, WIR ÜBERNEHMEN DAS FÜR SIE!

FIRMA: _____

LIEFERDATUM: _____

STANDNUMMER: _____

HALLE: _____

LIEFERUNG von: _____

bis: _____

Equipment Verleih

GESCHIRR

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Teller Welle ø27cm (Hauptspeise)	1 Stk.	€ 1,50	_____
Teller Welle ø22cm (Dessert/Salat)	1 Stk.	€ 1,50	_____
Teller rund ø19,5cm (Mehlspeisenteller)	1 Stk.	€ 1,00	_____
Teller rund ø16cm (Cocktailteller)	1 Stk.	€ 1,50	_____
Suppentasse Classic mit Untertasse	1 Stk.	€ 2,50	_____
Porzellanplatte eckig 24x 24cm	1 Stk.	€ 2,00	_____
Kaffee/Moccaset (Tasse, Untertasse & Löffel)	1 Stk.	€ 2,00	_____
Porzellanschüssel weiss	1 Stk.	€ 1,00	_____
Wellenschüssel Tendency	1 Stk.	€ 1,50	_____
Glühweintasse	1 Stk.	€ 2,00	_____

ELEKTROGERÄTE

Heissluftofen 230 V	1 Stk.	€100,00	_____
Wärmebrücke 230 V	1 Stk.	€ 50,00	_____
Induktionsplatte mit Touchcontrol 230 V	1 Stk.	€ 30,00	_____
Partypfanne groß mit Deckel 55cm 230V	1 Stk.	€ 30,00	_____
Partypfanne klein mit Deckel 40cm 230 V	1 Stk.	€ 25,00	_____
Glühweinkocher 27 Liter 230 V	1 Stk.	€ 25,00	_____
Würstelkocher doppelt 230 V	1 Stk.	€ 50,00	_____
Friteuse 13 Liter 230 V	1 Stk.	€ 50,00	_____
Suppentopf 9 Liter 230 V	1 Stk.	€ 30,00	_____
Kaffeevollautomat Kapsel 230 V	1 Stk.	€ 60,00	_____
Wasserkocher	1 Stk.	€ 20,00	_____
Kühltruhe fahrbar +2° bis +15°C 230 V	1 Stk.	€ 30,00	_____
Sichtkühlschrank weiss auf Rollen 230 V	1 Stk.	€ 50,00	_____

GASTRO EQUIPMENT

Serviertablett schwarz rutschfest	1 Stk.	€ 1,50	_____
Kleine Etagere mit 3 Teller ø16cm	1 Stk.	€ 7,50	_____
Etagere Klein Chrom	1 Stk.	€ 4,00	_____
Weinkühler aus Edelstahl	1 Stk.	€ 5,00	_____
Champagnerschale chrom	1 Stk.	€ 10,00	_____
Kaffee Kapsel	1 Stk.	€ 3,50	_____
Filter-Kaffee	1 L	€ 10,00	_____
Kaffeeobers-Box	50 Stk.	€ 15,00	_____
Vollmilch	1 L	€ 5,00	_____
Zuckersäcken	1.000 Stk	€ 35,00	_____
Zuckersäcken	100 Stk	€ 15,00	_____
Papierservietten	250 Stk.	€ 15,00	_____

AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen



1. Allgemeines

- 1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und Eventmanagement Land e.U., Lagergasse 18/Haus 1 3425 Langenlebar, Österreich (nachfolgend Caterer oder Catering genannt), gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbestimmungen“.
- Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann wirksam, wenn sie vom Catering ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.
- 1.2. Von diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ abweichende oder diese ergänzende Vereinbarung müssen schriftlich festgehalten werden.
- 1.3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" unwirksam sein, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.

2. Angebot und Vertragsabschluss

- 2.1. Alle Angebote sind freibleibend sofern nichts anderes vereinbart wird. Mündliche oder fernmündliche Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.
- 2.2. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt der Caterer keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen.
- 2.3. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Angebotsbestandteil, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist.
- 2.4. Angebote, Planungen, Konzepte usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nicht anders vereinbart, mit allen Rechten Eigentum des Caterer. Jede anderweitige Verwertung sowie die Vornahme von Änderungen ohne Zustimmung vom Caterer ist zu unterlassen.
- 2.5. Sollten einzelne Artikel unseres Angebotes zum Ausführungszeitpunkt nicht verfügbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.
- 2.6. Der Vertrag kommt nur mit einer schriftlichen Bestätigung zustande.

3. Lieferung/Übergabe

- 3.1. Zugesagte Termine werden bei normalen Voraussetzungen eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art wie z.B. Stromstörungen, entbinden uns von den übernommenen Pflichten.
- 3.2. Eventuelle Beanstandungen der Veranstaltungen sind sofort vor Ort, aber spätestens 3 Tage nach der Veranstaltung vom Kunden bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung vom Kunden als akzeptiert gilt.
- 3.3. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verlust sind vom Auftraggeber zu vertreten. Für Schäden die nachweislich durch das Verschulden von Eventmanagement Landa e.U. entstanden sind, haftet auch Eventmanagement Landa e.U. (bzw. deren Betriebshaftpflicht-Versicherung)
- 3.4. Alle vom Catering gelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke sowie ggf. Blumen sind und bleiben Eigentum des Caterers und werden mietweise überlassen.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 /Haus 1	Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
3425 Langenlebar	Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Mobil: 0664/1571160	Facebook: eventcatering tullnerfeld

AGB's



Allgemeine Geschäftsbedingungen

4. Preise

- 4.1. Die angegebenen Preise, insbesondere Pauschalpreise beziehen sich ausschließlich auf die im Angebot angeführten Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumen, Zelten oder anderen Maßnahmen sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot angeführt, nicht im Angebotspreis enthalten. Dies gilt auch für eventuelle Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an die ansässige Gastronomie.
- 4.2. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- 4.3. Verzögert sich der Beginn oder der Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht vom Caterer zu vertreten sind, so ist er berechtigt, den hierdurch entstandenen Mehraufwand zu verrechnen.

5. Stornobedingungen

- 5.1. Nach Auftragsvergabe werden bei Stornierungen bis 14 Tage vor der Veranstaltung 30% des Auftragswertes des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt. Dies entspricht der Höhe der Anzahlung.
- 5.2. Bei Stornierungen bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50 Prozent des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- 5.3. Bei Stornierung unter 7 Tagen stellen wir die gesamte Angebotssumme in Rechnung.

6. Zahlungsbedingungen

- 6.1. Die Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug zu erfolgen.
- 6.2. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlung aufgrund von unvollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.
- 6.3. Bei Auftragserteilung wird 50% der Auftragssumme als Anzahlung fällig.

7. Versicherung

Allfällige Versicherungen sind, sofern nicht anders vereinbart, vom Veranstalter selbst abzuschließen.

8. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand für alle sich mittelbar und unmittelbar zwischen Eventmanagement Landa e.U. und dem Kunden ergebenden Streitigkeiten wird das Bezirksgericht Tulln vereinbart.

Eventmanagement Landa e.U. ist jedoch auch berechtigt, ein anderes, für den Kunden zuständiges Gericht anzurufen.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1 | Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
3425 Langenlebarn | Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Mobil: 0664/1571160 | Facebook: eventcatering tullnerfeld