





*Straub*  
CATERING

catering.  
event.  
equipment.

  @straubcatering

[WWW.STRAUB-CATERING.DE](http://WWW.STRAUB-CATERING.DE)

# inhalt

<b>Classics</b>	6
Buffet 3	7
Speyerer Buffet	8
Italienisches Buffet	9
<b>Besondere Anlässe</b>	10
Hochzeitsbuffet	11
Buffet Exquisit	12
Das Besondere	13
<b>BBQ</b>	14
Grillbuffet N° I	15
Grillbuffet N° II	15
Rodizio Grillbuffet	16
<b>Fingerfood</b>	18
Vegetarisch/kalt	19
Fleisch/kalt	20
Fisch/kalt	21
Allerlei/warm	22
Allerlei/süß	23
Canapés	24
Gebäck	24
Mini-Laugenstangen	25
Specials	25
AGB	26



# Classics

Unsere Klassiker sind sehr bewährt und eignen sich für alle Arten von Feiern – sei es zur Taufe, zum runden Geburtstag oder für die Firmenfeier. Mit unseren Menüs machen Sie alles richtig.

Unsere Vorschläge können Sie natürlich optional und nach Belieben austauschen bzw. ergänzen – sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Feier bzw. Ihr Fest.

## Buffet 3

- In Dornfelder geschmorter Rinderbraten von der Semmerrolle
- Kleine panierte Schnitzel vom Schwein
- Medaillons vom Schwein in Champignonrahmsauce
- Spätzle nach schwäbischer Art
- Gedünsteter Brokkoli mit Mandelbutter
- Speckbohnen
- Kartoffelgratin
- Glacierte Karotten

### WEITERE IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN UND ERGÄNZEN

- Hähnchenbrust mit Paprikarahm
- Panierte Putenschnitzel
- Gemüseaultaschen in Frühlingslauchsauce
- Hähnchenschlegel
- Winzerbraten
- Frikadellen

---

### FUN-FACT ZU BUFFET 3

Die Buffets in unserem ersten Exposé waren strikt durchnummeriert. Das Buffet 3 erfreute sich damals schon einer großen Beliebtheit und so hat sich der Name über die Jahre bis zum heutigen Tage gehalten – doch nicht nur das: auch die einzelnen Komponenten des Klassikers sind bis heute unverändert, können jetzt zusätzlich noch ergänzt bzw. ausgetauscht werden.

# Speyerer Buffet

## VORSPEISEN

- Kleine Frikadellen an Kartoffel-Gurkensalat
- Mild geräuchertes Bachforellenfilet an Apfel-Selleriesalat
- Mariniertes Schwartenmagen mit Radieschen und Frühlingszwiebeln
- Winzerkäse mit einer Traubenvinaigrette
- Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
- Brezeln

## SUPPE

- Speyerer Brezelsuppe mit Wurzelgemüse und Brezelcrôutons

## HAUPTGANG

- Kleine Saumagenbratwurst
- Kleine Leberknödel aus dem Würzsud
- Dunkle Bratensauce
- Sauerkraut mit Riesling verfeinert
- Kartoffelpüree
- Schupfnudelpfanne mit glasierter Paprika und Sauerrahm

## DESSERT

- Quark mit Apfelmus-Löffelbiskuit & Kakao
- Mini Dampfnudeln mit Vanillesauce

---

## WEITERE IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN UND ERGÄNZEN

- Auswahl von rohem und gekochtem Schinken mit eingelegtem Gemüse
- Pfälzer Wurstspezialitäten
- Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln
- Im Ganzen gebratener Schweinekrustenbraten an Bierkümmelsauce
- Lachsfilet in Kräuterrahmsauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding

# Italienisches Buffet

## VORSPEISEN

- Italienischer Brotsalat mit Grana Padano und mediterranen Kräutern
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella
- Vitello Tonnato
- Luftgetrocknete Coppa di Parma mit gebratener Paprika
- Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto
- Serranoschinken mit Melone und eingelegten Oliven
- Ciabatta

## HAUPTGANG

- Piccata von der Hähnchenbrust
- Gebratene Thymian-Gnocchi
- Saltimbocca vom Schweinefilet in Salbeijus
- Gebratene Paprika mit Knoblauch verfeinert
- Gratinierte Rosmarinpolenta

## DESSERT IM GLÄSCHEN

- Tiramisu
- Latte Macchiato Traum

---

## WEITERE IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN UND ERGÄNZEN

- Antipastivariation
- Bresaola mit eingelegter Artischocke
- Eingelegte Oliven
- Minestrone
- Lasagne Classico
- Rigatoni Primavera
- Hähnchenbrust in Pestorahm
- Limonen-Panna-Cotta
- Obstsalat
- Limoncello-Mousse mit Beeren



# Besondere Anlässe

Sie wollen sich das JA-Wort gegeben, feiern ein besonderes Fest wie den runden Geburtstag, die Kommunion/Konfirmation oder aber planen ein außergewöhnliches Jubiläum, ein Familienfest oder die klassische Gala-Veranstaltung?

Unsere Menüs und Buffets eignen sich hervorragend für einzigartige Festlichkeiten und Feiern aller Art. Lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren – Sie können selbstverständlich verschiedene Komponenten ergänzen bzw. austauschen.

# Hochzeitsbuffet

## VORSPEISEN

- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella
- Vitello Tonnato
- Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
- Räucherlachs auf Chiligurken
- Serranoschinken mit marinierten Artischocken
- Roastbeef an mariniertem Fenchel
- Ziegenfrischkäse mit Rucolapesto im Gläschen
- Gemischte Brotvariation

## HAUPTGANG

- Maispouardenbrust an Thymianjus
- Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Meerrettichweißkohl
- Gemüsevariation
- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle mit Kräuterolivenöl

## DESSERT IM GLÄSCHEN

- Kokosmousse mit Mango-Topping
- Panna Cotta mit Erdbeermark

---

## WEITERE IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN UND ERGÄNZEN

- Gratiniertes mediterranes Gemüse
- Falafel mit Joghurt-Minz-Dip

### Live Cooking mit einem Koch vor Ort

- Roastbeef am Stück gebraten
- Pasta im Parmesanlaib

### Mitternachtssnack

- Currywurst
- Käsevariation ausdekoriert mit Früchten, Nüssen und Feigensenf
- Deftige Gulaschsuppe
- Chili con carne

# Buffet Exquisit

## ZUM EMPFANG

- Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen herzhaften Füllungen (Lachscreme, Frischkäse, Schinken, Champignons)
- Grissini mit italienischer Coppa
- Bruschetta

## VORSPEISEN

- Luftgetrockneter Bresaola mit Artischockenherzen in Limonen-Basilikum-Öl
- Rosa gebratene Entenbrust mit Belugalinsen
- Buttermakrele in Zitronengras-Ingwer-Marinade mit Orangen-Fenchelsalat
- Räucherlachs im Crêpemantel mit Kräuterfüllung
- Mandel-Ziegenkäsenocken auf roter Beete
- Gemischter Brotkorb

## SUPPE

- Kokos-Curry-Suppe

## HAUPTGANG

- In Barolo geschmorter Kalbsbraten von der Semmerrolle
- Mit mediterranen Kräutern gebratene Maispouardenbrust in einer Knoblauchsauce
- Glaciertes Wurzelgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Schupfnudeln mit Thymianbutter

## DESSERT IM GLÄSCHEN

- Erdbeer-Tiramisu
- Duett von Mousse au chocolat

---

## WEITERE IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN UND ERGÄNZEN

- Salat von gebratenem Blumenkohl, Flusskrebse und gerösteten Mandeln
- Hähnchenbrust im Sesammantel auf asiatischem Gemüse
- Gegrillte Zucchini und Aubergine mit Mojo-Rojo-Sauce
  
- Markklößchensuppe
- Tomatensuppe mit Rucolapesto
  
- Ragout von der Rinderbacke
- Schweinebäckchen in Dornfeldersauce
- Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce
- Rote Beete Gnocchi mit gebratenen Cashewkernen

# Das Besondere

## VORSPEISEN

- Mild gereifter Schafskäse mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten
- Räucherlachs mit Dill-Senf-Honig-Sauce
- Gegrillte Champignons mit Chili und Knoblauch
- Gebratener Butterfisch in Limonen-Olivenöl mit Couscous-Salat und Pfefferminze
- Spanischer Serranoschinken auf gebratener Zucchini mit Parmesanspänen
- Frisches Baguette

## HAUPTGANG

- Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Weißweinsauce
- Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus
- Lachsmedaillons in Zitronengrassauce
- Mini-Penne
- Gebratene Gnocchi
- Mediterranes Gemüse mit Parmesan gratiniert

## DESSERT IM GLÄSCHEN

- Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Getrüffeltes Mousse mit Mango

---

## WEITERE IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN UND ERGÄNZEN

- Kleine Wraps mit Frischkäse, Lachs und Senf gefüllt auf Chiligurken
- Babyspinat mit Ziegenkäse und Feigenvinaigrette
- Cajun-Hähnchen auf Kichererbsensalat
  
- Süßkartoffellasagne
- Zwiebel-Hähnchen mit Kreuzkümmel



# BBQ

Feiern Sie mit uns und unseren BBQs ganz unbeschwert Ihr Traum-Event. Unsere Grillbuffets haben es in sich und passen zu jeder Veranstaltung!

Die einzelnen Komponenten sind wie gewohnt ganz frei miteinander zu kombinieren. Zudem haben wir noch jede Menge Grillspezialitäten, die Sie je nach Belieben hinzufügen oder austauschen können – die Auswahl dieser Spezialitäten finden Sie am Ende des Kapitels. Wir freuen uns Ihnen ein individuelles Angebot erstellen zu können.

# Grillbuffet N° I

## VORSPEISEN

- Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
- Knackiger Karottensalat mit Orangenvinaigrette
- Frischer Gurkensalat mit Crème fraîche und Kräutern verfeinert
- Kartoffelsalat
- Blattsalat mit Balsamico-Dressing
- Frisches Baguette

## FRISCH VOM GRILL

- Grobe Pfälzer Bratwurst
- Zartes Schweinenackensteak in Paprikamarinade
- Saftiges Steak von der Putenbrust in Currymarinade
- Rosmarinkartoffeln

**SAUCEN UND DIPS:** Pommery-Senf dip • BBQ-Sauce • Ketchup • Senf

# Grillbuffet N° II

## VORSPEISEN

- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella
- Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
- Vitello Tonnato vom Schweinerücken  
(rosa gebratener Schweinerücken mit einer Thunfischsauce und Kapern)
- Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto
- Brotsalat
- Kartoffelsalat mit Speck
- Frisches Baguette

## FRISCH VOM GRILL

- Kleine Bratwurst nach Thüringer Art
- Hähnchenbrust mit Limetten-Chili und Sesam mariniert
- Kleine Rinderhüftsteaks mit Orangenpfeffer
- Garnelenspieße mit Zitronengras und Ingwer mariniert

**SAUCEN UND DIPS:** Pommery-Senf dip • BBQ-Sauce • Kräuterquark

## AUS DEM CHAFING DISH

- Gebackener Schafskäse mit roten Zwiebeln, Paprika, Oliven und Pepperoni
- Rosmarinkartoffeln

## DESSERT IM GLÄSCHEN

- Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Mousse au chocolat

# Rodizio Grillbuffet

## VORSPEISEN

- Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
- Gegrillte Champignons mit Chili und Knoblauch
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella
- Krautsalat mit Paprikastreifen
- Mediterraner Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo
- Baguette

## FLEISCHSPIESSE VOM RODIZIO-GRILL

- Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch mariniert
- Putenbrust mit Curry und Limette mariniert

## BEILAGEN

- Gebratene Paprika in Tomatensugo
- Rosmarinkartoffeln

**SAUCEN UND DIPS:** Pommery-Senf dip • Tomatensalsa • Kräuterquark • Mangochutney

## DESSERT IM GLÄSCHEN

- Panna Cotta mit Limonen-Topping
- Kokosmousse mit Pfirsichsauce

# Optionales Grillgut FÜR ALLE BBQ-BUFFETS

## AUS DEM SMOKER

- Rinderhochrippe am Knochen
- Rosa gegarte Rinderhüfte mit Rosmarin und grobem Pfeffer
- Saftige Spare-Ribs in BBQ-Marinade

## VOM HOLZKOHLEGRILL

- Kleines Steak vom Roastbeef in einer Thymian-Marinade
  - Würziges Pulled Pork
  - Schweinefilet-Black-Tiger Garnelenspieß
  - Putenspieß Thai-Curry
  - Putenspieß Yakiniku mit würziger Zitronengrasmarinade
  - Rinderhüftspieß Red and Hot
  - Schweine-Feuerspieß mit Peperoni
  - Schweinebauchspieß Pork Belly
  - Salsiccia mit Fenchel
- 
- Halloumikäse mit Oregano
  - Steinchampignons mit getrockneten Tomaten am Spieß
  - Gemüsespieß mit Kräuterolivenöl
  - Grüner Spargel
  - Ofenkartoffeln
  - Maiskolben
  - Gebackene Süßkartoffeln

## VOM RODIZIOGRILL

- Entrecôte mit Rosmarin mariniert
- Lammkeule mit Rosmarin mariniert



# Fingerfood

Unser Fingerfood im Gläschen ist der perfekte Snack für Business-Events und Partys. Sie machen das Essen und die Kommunikation so herrlich unkompliziert. Statt strenger Sitzordnung lässt Fingerfood zwangloses Miteinander und Herumspazieren zu. Jedes Gläschen verführt zum Probieren.

Fingerfood im Glas oder im Porzellanschälchen, wahlweise auch auf Platten oder Fingerfood-Pyramiden angeboten.

# Fingerfood

IM GLÄSCHEN/SCHÄLCHEN // VEGETARISCH/KALT

F01 Kleine gegrillte Champignons mit Sauerrahm und Kirschtomaten

F02 Pastasalat mit frischem Basilikum und getrockneten Tomaten

F03 Eingelegtes mediterranes Gemüse

F04 Geschmorter Orangen-Fenchel mit Couscous

F05 Kleine Kartoffeltortilla mit karamellisierter Paprika

F06 Ziegenfrischkäse mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten

F07 Mini-Burger mit Zucchini, Aubergine und Tzatziki

F08 Marinierte Käsewürfel mit Trauben

F09 Salat von Belugalinsen mit eingelegten Artischocken

F10 Salat von Mini-Mozzarella und Kirschtomaten in Olivenvinaigrette

F11 Schafskäse mit Kräuter-Tomatenpesto

---

## GABELGERICHTE

Sie können unsere Fingerfood-Varianten auch als Gabelgerichte bestellen. Dabei handelt es sich im Allgemeinen um etwas größere Portionen als beim Fingerfood im Gläschen, die in erster Linie mit der Gabel verzehrt werden. Hier wird der Gebrauch eines Messers nur für eventuelle Komponenten wie Fleisch oder Fisch benötigt.

## SO VIELE HÄPPCHEN BENÖTIGEN SIE:

- Bei Snacks vor dem Abendessen: 3 - 5 Stück pro Person
- Für Cocktailpartys von 2 - 3 Stunden: 4 - 6 Häppchen pro Person und Stunde
- Für lange Events/Feiern, bei denen das Fingerfood das Abendessen ersetzt, zum Beispiel bei Hochzeiten oder Geburtstagen: 10 - 12 Häppchen pro Person oder mehr
- Bei 20 Personen: 6 unterschiedliche Snacks, für größere Gruppen 8 verschiedene Varianten

## Fingerfood IM GLÄSCHEN/SCHÄLCHEN // FLEISCH/KALT

- F12 Vitello Tonnato vom Schweinerücken
- F13 Rosa gebratenes argentinisches Roastbeef auf mariniertem Fenchel
- F14 Schweinefilet auf kleinem Ratatouillegemüse
- F15 Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Currylinsen mit Koriander
- F16 Hähnchen im Sesammantel an asiatischem Gemüse
- F17 Tranchen vom französischen Lammrücken auf Auberginenkompott
- F18 Cajun-Hähnchenfilet auf Curry-Reissalat
- F19 Spanischer Serranoschinken auf gebratener Zucchini mit Parmesanspänen
- F20 Bresaola mit Artischockenherzen, Limone und Basilikum
- F21 Coppa di Parma auf gebratener Paprika
- F22 Trockenfrüchte im Speckmantel
- F23 Feiner Geflügelcocktail mit schwarzem Sesam und Ananas
- F24 Kleine Kartoffeltortilla mit spanischer Chorizo und eingelegter Olive
- F25 Spießchen von der Hähnchenbrust auf Paprika-Salsa
- F26 Minifrikadelle auf Kartoffelsalat
- F27 Kleine Leberwurstpraline auf Quitten-Chutney
- F28 Spießchen von der Saumagen-Bratwurst auf Kartoffel-Gurkensalat
- F29 Rinder-Miniburger mit Limonenmayonaise

## Fingerfood IM GLÄSCHEN/SCHÄLCHEN // FISCH/KALT

F30 Räucherlachs auf Belugalinsen

F31 Lachstatar auf Chiligurken

F32 Geräucherte Bachforelle auf Apfel-Sellerie Salat und Meerrettich

F33 Gebratene Riesengarnele im Reismantel auf Mango-Ananas-Chutney

F34 Mit Limonen mariniertes Butterfischfilet auf schwarzen Belugalinsen

F35 Kleiner Shrimpscocktail mit Gartenkresse

F36 Räucherlachs mit Rucola-Schmand im Crêpemantel

F37 In Wacholder hausgeräuchertes Wallerfilet auf Kartoffel-Walnussalat

F38 BBQ-King-Prawns auf Mango-Vanille-Salat

## Fingerfood IM GLÄSCHEN/SCHÄLCHEN // ALLERLEI WARM

- F39 Lammspieß mit Honig und Thymian auf Ratatouille
- F40 Vegetarische Teigtaschen mit Gemüse
- F41 Warme Fleischbällchen vom Rind in Tomatensugo
- F42 Geschmorte Schweinebäckchen mit getrüffeltem Kartoffelpüree
- F43 Kleines Kalbsragout mit Steinchampignons und Duftreis
- F44 Garnelen im Kartoffelnest mit Kräuterdip
- F45 Panierte Minischnitzel mit Zitronenschmand
- F46 Hähnchenragout mit Knoblauch und Rosmarinkartoffeln
- F47 Falafel und Joghurt-Minz-Dip
- F48 Chiligarnelen mit Limonen auf Currylinsen
- F49 Lachswürfel auf cremiger Staudensellerie
- F50 Warme Kartoffeltortilla
- F51 Kartoffel-Zucchini-Gratin im Glas mit Schafskäse
- F52 Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse auf Mango-Chutney
- F53 Kleine Elsässer Tarte
- F54 Mini-Pizza mit Tomate und Mozzarella

## Fingerfood IM GLÄSCHEN/SCHÄLCHEN // ALLERLEI SÜSS

- F55 Panna Cotta mit Erdbeermark
- F56 Panna Cotta mit Himbeermark
- F57 Panna Cotta mit Passionsfrucht
- F58 Nougat-Mousse mit Mango
- F59 Frischer Obstsalat mit Holunderblütensirup oder Limette
- F60 Beerengrütze mit Vanillemousse
- F61 Duett von Mousse au chocolat
- F62 Kokos-Mousse mit Mango-Kompott
- F63 Limonencreme mit Himbeermark
- F64 Toblerone-Mousse mit marinierten Kirschen
- F65 Mousse au chocolat
- F66 Mousse-Vanille
- F67 Schokoladenterrine mit Maracujagelee
- F68 Tiramisu
- F69 Latte-Macchiato-Traum
- F70 Weiße Mousse au chocolat mit Waldbeerenkompott

## Canapés

- C01 Canapé mit geräucherter Bachforelle und Sahnemeerrettich
- C02 Canapé mit französischem Camembert und Walnuss
- C03 Canapé mit italienischer Coppa und gelber Paprika
- C04 Canapé mit Edelsalami und Ei
- C05 Canapé mit Frischkäse und Gartengemüse
- C06 Canapé mit gekochtem Hinterschinken und Kirschtomaten
- C07 Canapé mit zarten Hähnchenbrustscheiben und Ananas
- C08 Canapé mit Kassler
- C09 Canapé mit gebeiztem Lachs, Wachtelei und Dillsenf
- C10 Canapé mit geräucherter Putenbrust und Basilikumcreme
- C11 Canapé mit rosa gebratenem Roastbeef und Babymais
- C12 Canapé mit saftigem Schweinerücken und frischem Obst
- C13 Canapé mit spanischem Serranoschinken und eingelegter Zucchini
- C14 Canapé mit Tomaten und milder Schafskäsecreme
- C15 Canapé mit Ziegenkäse und fein geschnittenem Rucola

## Gebäck **HERZHAFT/SÜSS**

- L01 Brotkonfekt „Venezia“ – kleine Partybrötchen mit Olive, Peperoni, Tomate-Basilikum, Kräuter und Natur
- L02 Laugengebäck
- L03 Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen herzhaften Füllungen
- L04 Süße Mini-Blätterteigteilchen im Mix

## Mini-Laugenstangen

- L05 Mini-Laugenstange
- L06 Mini-Laugenstange mit Butter
- L07 Mini-Laugenstange mit Camembert und Orangen-Mandarinchen
- L08 Mini-Laugenstange mit Emmentaler, Tomate und Salatgurke
- L09 Mini-Laugenstange mit Frischkäse, Tomate und Salatgurke
- L10 Mini-Laugenstange mit gebratener Paprika und Pesto
- L11 Mini-Laugenstange mit gekochtem Schinken, Tomate und Ei
- L12 Mini-Laugenstange mit Salami, Salatgurke und Ei
- L13 Mini-Laugenstange mit Serranoschinken und Rucolacreme

## Specials

- S01 Cones mit Entenleber und Cranberries
- S02 Cones mit gebeiztem Lachs und Frischkäse
- S03 Cones mit getrockneter Tomate und frischem Koriander
- S04 Kleine Black Veggie Burger mit gebratener Zucchini in schwarzem Burger-Bun
- S05 Kleine Red Cheeseburger mit gegrilltem Beef und Cheddar in rotem Burger-Bun
- S06 Kleine White Classicburger mit gegrilltem Beef und Cheddar
- S07 Kleine Yellow Chickenburger mit gegrilltem Chicken und Cheddar in gelbem Burger-Bun
- S08 Focaccia belegt mit Schinken
- S09 Focaccia belegt mit Antipastigemüse
- S10 Wrap gefüllt mit Kurkuma-Hähnchen
- S11 Wrap gefüllt mit Frischkäse und Lachs
- S12 Tramezzini Schnitte mit Röstgemüse und Parmesan
- S13 Tramezzini Schnitte mit Serranoschinken, Rucola und Pesto

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### VERTRAGSRUNDLAGEN

Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und **Straub Catering Artists GmbH** (nachfolgend **SCA**) gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“. Alle Angebote sind freibleibend. Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Auftragsbestätigung durch **SCA** zustande. Mit Unterschrift der Auftragsbestätigung erkennt der Kunde die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen an.

### MIETE/ÜBERLASSUNG

Alle angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke sind und bleiben Eigentum der **SCA** und werden nur miet- oder leihweise überlassen. Diese Gegenstände (z.B. Geschirr, Tischdecken, Besteck, Gläser etc.) hat der Kunde pfleglich zu behandeln und nach der Veranstaltung zurückzugeben. Der Kunde haftet für defekte oder verlorengegangene Artikel (Wiederherstellungswert bzw. Neuanschaffungswert). Rückgabebestätigungen der **SCA** erfolgen stets unter Vorbehalt einer konkreten Prüfung. Für die Überlassung von Equipment behält sich **SCA** die Forderung eine Kautions vor.

### STROM

Der Vertragspartner ist verpflichtet, auf seine Kosten Strom- und Wasseranschlüsse (Zu- und Ableitungen, inkl. Abwasser) bis zum Stromverteiler bzw. Wasserhydranten bereit zu stellen. Die **SCA** ist lediglich für die Unterverteilung der Strom- und Wasseranschlüsse bis zu den Endgeräten zuständig.

### LIEFERUNG/TRANSPORT

Genannte Termine zur Erbringung von Leistungen und Lieferungen gelten grundsätzlich als annähernd. Fixe Termine bedürfen der Schriftform.

### LIEFERBEDINGUNGEN

Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen, nicht funktionierende oder nicht vorhandene Aufzüge sind durch den Auftraggeber bei der Bestellung mitzuteilen, damit sich die **SCA** zeitlich und organisatorisch darauf einrichten und diesen Mehraufwand bei der Kalkulation der Angebotspreise berücksichtigen kann. Fehlen der **SCA** diese Informationen die den Lieferort betreffen, behält sich die **SCA** die Berechnung einer angemessenen Mehraufwandspauschale vor.

### ABNAHME/ÜBERGABE

Die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach der Leistungserbringung bzw. Lieferung. Der Kunde verpflichtet sich, am Abgabetermin selbst anwesend zu sein, oder sich von einem Bevollmächtigten vertreten zu lassen. Es wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Abnahmetermin unmittelbar vor dem Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist. Hat der Kunde bereits vor Abnahme die Leistung oder einen Teil der Leistungen in Benutzung genommen (z.B. mit dem Verzehr der Speisen begonnen), so gilt die Abnahme mit der Benutzung als erfolgt. Eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt und berechtigen nicht zur Annahmeverweigerung sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten der **SCA**. In diesen Fällen verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung.

### GEWÄHRLEISTUNG

Der Kunde ist verpflichtet, die Leistungen und Lieferungen der **SCA** bei Abnahme bzw. Nachlieferung zu prüfen und etwaige festgestellte Mängel sofort, gegebenenfalls mündlich am Veranstaltungsort, oder telefonisch mitzuteilen und der **SCA** Gelegenheit zu geben, die entsprechenden Feststellungen zu treffen und eventuelle Mängel zu beseitigen. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Kunden durch starke Erwärmung, Feuchtigkeit, unsachgemäße Lagerung, oder Behandlung entstehen (insbesondere bei Lebensmitteln). Dies gilt auch für Schäden aller Art, sofern der Kunde am Ende einer Veranstaltung übrig gebliebene Waren und Speisen nicht an die **SCA** zurückgibt, sondern diese an Dritte verteilt.

### ALLERGIEN

Die **SCA** übernimmt keine Garantie für die 100%ige Allergenfreiheit dieser Speisen, da nicht auszuschließen ist, dass in einem bestimmten Küchenbereich auch andere Lebensmittel hergestellt worden, bzw. Ware eines Lieferanten allergene Zusatzstoffe enthält (Kreuzkontamination)

### STANDZEIT BEZÜGLICH TROCKENHEIT UND AUSSEHEN

Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Besteller nach Absprache die Gesamtmenge auf verschiedene Bestellzeiten verteilen.

### MITNAHME VON SPEISEN UND/ODER GETRÄNKEN

Bei Mitnahme von Speisen und Getränken übernehmen wir ab Übergabezeitpunkt keine Gewährleistung auf die Güte der Ware. Die Haftung geht vollständig auf den Empfänger über. Speisen vom Buffet, die nicht verzehrt wurden, dürfen aus Hygienegründen nicht an den Besteller zur Mitnahme abgegeben werden.

### KALKULATION

Die von uns angebotenen Preise und Mengen sind für die vom Besteller angegebene Personen- und Mengenzahl angemessen für Normalesser kalkuliert.

### PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro, ohne gesetzliche Abgaben und sonstige eventuelle öffentlich/rechtliche Abgaben. Im Auftrag nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Kunden ausgeführt werden oder Mehraufwendungen, die aufgrund unrichtiger oder nicht gemachter Angaben des Auftraggebers entstehen, werden gesondert in Rechnung gestellt. Die **SCA** sind zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als vier Monate verstrichen sind.

### FÄLLIGKEIT, ANZAHLUNG, VERZUG

Rechnungsbeträge sind, soweit nicht anders vereinbart, sofort nach Rechnungserhalt -ohne Abzug- fällig.

Bei Zahlungsverzug ist die **SCA** berechtigt Mahngebühren sowie Verzugszinsen (4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank) zu berechnen, sowie weitere Lieferungen einzustellen. Die **SCA** behält sich vor, Abschlagszahlungen, bis zu einer Höhe von 80% des Rechnungswertes zu fordern. Bei einem berechtigten Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden ist Vorkasse erforderlich. In diesem Fall ist auch die Ablehnung eines Auftrages möglich.

### STORNIERUNG

Der Kunde ist jederzeit zur Kündigung des Vertrags berechtigt. Storniert, bzw. kündigt der Kunde den Vertrag, so hat die **SCA** Anspruch auf Vergütung, wie folgt: Wird die Leistung aus irgendwelchem Grund bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält sich der Auftragnehmer die Geltendmachung einer Entschädigung von bis zu 10% des Auftragswertes vor.

Bei späteren Stornierungen gilt:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25% der Vergütung
bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn	75% der Vergütung
danach	100% der Vergütung

### ERFÜLLUNGORT/GERICHTSSTAND

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Speyer

Gerichtsstand ist – auch für Wechsel-, Scheck- und Urkundenverfahren – Speyer.

### SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. An ihre Stelle treten die gesetzlichen Regelungen.



Kleines Kalbsragout mit Steinchnapfons und Duftreis  
Foto: Steffen Beck Fotograf / Speyer



Kleine Red Cheeseburger und Kleine Black Veggie Burger  
Foto: Steffen Beck Fotograf / Speyer



Verschiedene Cones, angetragen beim Empfang.  
Foto: Günna Sohn / Piromance Wedding Photography

**Straub Catering Artists GmbH**

Tullastraße 37 • 67346 Speyer

T 06232-699930 • F 06232-6999333

info@straub-catering.de • www.straub-catering.de

  @straubcatering