



■ Fusion der Sinne



FUSION DER SINNE

erleben Sie Catering in allen Nuancen

Geschmack ist Geschmackssache – guten Geschmack weiß man immer zu schätzen. Daher kommt es uns für Ihr gelungenes Fest besonders auf die Feinheiten an.

Kreative und klassische Küche in Gourmet-Qualität für eine beliebige Anzahl von Gästen zu servieren ist die Dienstleistung, die Sie selbstverständlich stets von uns erwarten können. Darüber hinaus gestalten wir Ihr Event in vieler Hinsicht zu einem geschmackvollen Erlebnis: Vom Buffetmöbel-Design und appetitlichen oder aufregenden Dekorationen über Licht- und Klang-Installationen bis hin zum Raum selbst stehen wir Ihnen professionell und inspirativ zur Verfügung – und das in dem Umfang, den Sie uns gerne überlassen möchten. Unsere Spezialität: Ihren individuellen Anlass in ein insgesamt sinnliches Erlebnis umzusetzen.

Doch im Mittelpunkt des guten Geschmacks steht bei uns noch immer Ihr Gaumengenuss: Lesen Sie auf den nächsten Seiten neue Kreationen für Ihr unvergessliches Menü, Inspirationen für Ihr Buffet und Innovationen für Ihr aufsehenerregendes Fingerfood-Catering.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und freuen uns, wenn wir Sie bald als unseren Gast begrüßen dürfen.

Ihr Team von DER BLAUE HUMMER

Fingerfood

■ Fusion der Sinne



Neben unseren köstlichen Interpretationen der klassischen Fingerfood-Varianten – wie Satés, Röllchen, Canapés – haben wir auch eine Reihe von eigenen Ideen entwickelt – speziell für Fingerfood als Buffet oder im Flying-Service. Zum Beispiel können Sie sich mit uns eine delikate Suppe auch im Flying-Service schmecken lassen oder gar ein ganzes Menü als Fingerfood probieren. Sehen Sie hier im Überblick, welche besonderen und vor allem leckeren Möglichkeiten Sie mit dem BLAUEN HUMMER auskosten können.

BOWLIE - köstliche Schälchen-Kunst

Köstlich im Schälchen, kunstvoll am Schälchen und kreativ mit den Schälchen – mit unseren Porzellan-BOWLIES servieren wir kleine Leckereien appetitlich dekoriert. Warmes, kaltes oder auch süßes Fingerfood richten wir farblich geschmackvoll in weißen Porzellanschälchen an. Auf kunstvollen Säulen oder Acryl-Pyramiden werden die BOWLIES zum Blickfang auf Ihrem Buffet.

MINI-PLATE - viele kleine Porzellanvarianten für leckere Mini-Hauptgänge

Fisch oder Fleisch mit allen Beilagen, heiß und lecker – und das als Fingerfood und ganz ohne Tisch? Mit unserer MINI-PLATE-Serie bieten wir Ihnen sogar mehr als das: Einen edlen und innovativen Look verleihen viele verschiedene kleine Geschirrvarianten aus weißem Porzellan dem Flying-Menü.

SPOONIE - Fingerfood im Löffelformat

Raffiniert richten wir kleine Fingerfood-Leckereien auf stilvollen Porzellanlöffeln als SPOONIE an. Die kleinen feinen Kreationen zergehen geschmacklich auf der Zunge und ermöglichen es Ihren Gästen, gleich mehrere Fingerfood-Varianten zu kosten.

MINI-GLÄSCHEN - die kleine Sünde danach

Fein und dezent servieren wir leckere Desserts in kleinen Gläsern und verwöhnen Ihre Gäste mit unzähligen Geschmacksnuancen von süß bis fruchtig.



Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



CUISINE LIBRE

Unsere FLYING CUISINE wird auf kleinen Tellern als „fliegendes“ Menü in mehreren Gängen serviert und kann im Stehen genossen werden. Alternativ kann unsere FLYING CUISINE auch als Buffet aufgebaut werden. Die Teller sind bereits angerichtet und werden auf Etageren präsentiert. Auch eine Kombination ist möglich... Serviertes Flying Entree, & Menue und dazu frisch zubereitete warme Hauptgänge von unseren Köchen von der Show-Küche gekocht – CUISINE LIBRE !

FLYING CUISINE I

fly i n g e n t r é e

als canapé

Mille Feuille von gebeiztem Tafelspitz, Trüffelsauerrahm & getoastetes Graubrot

getoastetes Brioche, Rauchlachstatar & Dillschmand

als röllchen

Crêperöllchen mit Parmaschinken, Mozzarellawürfel, Tomaten, Rucola & Pestocream

Preis pro Person 3 Teile € 6,90

fly i n g m e n u e

froid

Ikarimi Lachs, angeräucherter Pellkartoffelsalat. Kressetop & Raita

Malabar Pfefferhuhn, Ananas Carpaccio & Honig Rucolapesto

Pollo Tonato vom Schwarzfederhuhn, Frittierte Kapern & Tomatenglace

Barbarie Ente, Asia Beize, orange Rakilinsen & Koriander

chaud

Kürbis Cappuccino & Lammschinken Gröstl

Konfierter Loup de Mer, Ciabattamantel & Vanille Tomaten Fondue

Wiener Schnitzel, Kartoffelgurkensalat, Sardellenconfit

Risotto, Provolone & Steinpilze

doux

Geeister Cheese Cake Trifle & Rotes Früchte Kompott

Bailey´s Crème Brûlée & Weisser Schokoflavour

Preis pro Person 6 Teile Miniteller € 22,50
(2 froid, 1 soupe, 2 chaud, 1 doux) kleine Menüteller € 30,00

Preis pro Person 9 Teile Miniteller € 36,00
(4 froid, 1 soupe, 3 chaud, 1 doux)

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FLYING CUISINE II

flying entrée

als röllchen

Mandarincrêpe, Soja Ente & Wokgemüse

als canapé

Blini, Limonen Schmand & Salmonkaviar

Ciabatta Roast, Mango, Zitronengras Pesto & Caprese

Preis pro Person 3 Teile € 6,90

flying menu

froid

Ras-el-Hanout Thunfisch, Bulgur, Kichererbsensalat & Peperonata

Roastbeef, Bratkartoffelsalat, Wasabicrunch & Korianderremoulade

Fruchtbrot Roast, Kardamomente & Joghurt Gurken Mousse

Honiggeflämmt Ziegenkäse, Rucola, Lattuga, Karamellnüsse & Himbeervinaigrette

chaud

Erbsen Cappuccino & Lammschinken gröstl

Zander, Kartoffelschuppen, Dijon Senfsauce

Portwein Kalbsbäckchen, Selleriepurée, Geschwenkte Rote Bete

Pasta Casarecci Pugliesi, Rucola Tomaten, Fenchel Salsiccia & Basilikumschaum

doux

Balsamico Schokoladenmousse & Himbeerconfit

Karamellparfait, schokocookies, Crunch & Pflaumenkompott

Preis pro Person 6 Teile Miniteller € 22,50
(2 froid, 1 soupe, 2 chaud, 1 doux) kleine Menüteller € 30,00

Preis pro Person 9 Teile Miniteller € 36,00
(4 froid, 1 soupe, 3 chaud, 1 doux)

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FLYING CUISINE III

flying entrée

als canapé

Fruchtbrotcanapée, Kardamomente, Gurke & Minze

Pollo Tonnato Mousse, Tomatenfocaccia & Frittierte Kapern

am stick

Ras-el-Hanout Thunfisch, Gebratene Paprika & Zitronengras Flavour

Preis pro Person 3 Teile € 6,90

flying menu

froid

Harissa Jacobsmuschel, Bacon, Zitrusfrüchtesalat, Avocado & Nussroast

Lachs Sashimi, geröstetes Gewürzbrot, Curry Apfel Mayonnaise

Tafelspitz, Kartoffel-Meerrettichmousse, Apfel & Radieschen

Parmesanmousse-Baumkuchen, Olivetti-Tomatenmarmelade & Lattuga

chaud

Weisses Tomatenschaumsüppchen, Kürbiskernöl & Saltimbocca chip

Kalbsfilet Rosa, Estragon-Senf-Brösel, Morcheln & gebratene Gnocchi

Lachs Arabica, Crunchy-Couscous-Krokant & Aprikosen

Risotto, Steinpilze, Pfifferlinge, Rucola & Tomatenconfit

doux

Crème Brûlée, Rosmarin & Tonka Bohne

Tarte tatin, Apfel, weisser Pfirsich & Mocca Sabayon

Preis pro Person 6 Teile Miniteller € 24,00
(2 froid, 1 soupe, 2 chaud, 1 doux) kleine Menüteller € 32,00

Preis pro Person 9 Teile Miniteller € 40,00
(4 froid, 1 soupe, 3 chaud, 1 doux)

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FLYING CUISINE IV

flying entrée

als canapé

Asia Tafelspitz, Kürbissauerrahm & Ingwer Relish

Malabar Pfefferhuhn, Nussbrot, Ananas & Honig Rucola Pesto

am stick

Ras el Hanout Thunfisch, gebratene Paprika, Zitronengras Flavour

Preis pro Person 3 Teile € 6,90

flying menu

froid

Wattleseed Hühnchen, Persischer Kumin-Semmelknödelsalat, Tauben-Nusspesto

Süßkartoffel-Steckrüben-Strudel, Kardamon-Flavour, Rote Bete Sabayon

Angebratenes Steak Tartare, gebackenes Ei, Zwiebel, Sardelle & Kaper

chaud

Parmesanschaum, Kürbiskernöl, Tiroler Specksegel

Konfierter Kalbstafelspitz, Soja Beize, gehobelter Meerrettich-Kürbispüree

Geschmorte Barbarie Ente, Orangen-Pekannuss-Karamell

Seeteufel-Pancetta, Zitronen-Petersilien-Scharmula

„Blauer Hummer Separee“ Lauwarmer hummer, Rauchkartoffelmousse & Krustentierschaum *

Gebratene Foie Gras, Karamell Cox Orange Apfel & Rotkraut Fleckerln *

doux

Geeistes Papaya Tiramisu, Marc de Champagne Sabayon

Crêpe, weisses Cafémousse, Kirschconfit

Preis pro Person 6 Teile Miniteller € 24,00
(2 froid, 1 soupe, 2 chaud, 1 doux) kleine Menüteller € 32,00

Preis pro Person 9 Teile Miniteller € 40,00
(4 froid, 1 soupe, 3 chaud, 1 doux)

zzgl.* (hummer, foie gras) € 7,50 / Teller

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Bufferets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FINGERFOOD CLASSIQUE

Die Qual der Wahl – was wovon wie viel?

Wie viel Fingerfood macht meine Gäste satt? Was wähle ich zusätzlich zu meinem Buffet?

Und welches Fingerfood passt eigentlich zu meinem Event-Thema?

DER BLAUE HUMMER berät Sie individuell und kreiert gegebenenfalls auch neues Fingerfood speziell zu Ihrem Anlass. Sie können aber auch einen unserer themenbezogenen Kombinationsvorschläge auswählen. *Servieren wir auf Wunsch warm oder kalt.

Wir empfehlen für Empfänge und Präsentationen	3-8	Teile
Für den mittleren Hunger	8-12	Teile
Als Buffet oder Menüalternative	12-15	Teile

FINGERFOOD CLASSIQUE I

Asia-Caprese mit Mango, Mozzarella di bufala, Koriander & Zitronengraspesto auf Ciabatta

Pekingröllchen mit Wokgemüwestreifen & Hoisin-Pflaumenglace

Gebratener Chili-Ingwer-Scampi *

Briohecanapée, Ikarimi-Lachs Tatar & Gurken-Chili-Salsa

Shake Mango Maki (Lachs-Sushi)

Enten-Satay, Orangen-Ingwer-Marinade & Soja-Karottensegel *

Asiaboccaröllchen vom Szechuan-Schwein, marinierter Fenchel & Thai-Basilikumpesto *

Hot 'n Spicy Wrap mit Poularde, Zuckerschote & Lattuga

Gebrannte Limonencreme & Keksbiskuit

Papaya-Tiramisu

Holunderblüten-Joghurtcreme mit Nashibirnenkompott

Preis pro Person	3 Teile	€ 6,90
Preis pro Person	6 Teile	€ 13,80
Preis pro Person	10 Teile	€ 23,00
Preis pro Person	15 Teile	€ 34,50

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FINGERFOOD CLASSIQUE II

Pak Choi, Wokgemüsesalat, Mango & Daikon Kresse

Shiitake, Lauch & gebratener grüner Spargel am Bambus mit Honig-Sesammarinade

Hausgebeizter Irland-Biolachs, Honig-Dill & Nussbrot

Honig-Tunaspiess, gerösteter Pistazien-Nussmantel & Joghurt-Pfeffer-Dip *

Rosmarin-Garnele mit Balsamico-Karottensegel *

Saltimbocca vom Schellfisch & Dijon-Dip

Crostini mit Enten-Rillettes & Cranberrychutney

Involtini vom Teriyaki-Rind mit Enoki *

Poularden-Involtini mit Backpflaumenconfit & Nuss-Chilibrösel *

Kokos Crème Brûlée mit Minze

Mango-Mascaronemousse mit weissem Schokocrunch

Preis pro Person	3 Teile	€ 6,90
Preis pro Person	6 Teile	€ 13,80
Preis pro Person	10 Teile	€ 23,00
Preis pro Person	15 Teile	€ 34,50

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FINGERFOOD CLASSIQUE III

Petersilienfrittatine, Olivenricotta & Salsa verde

Parmesanmousse-Baumkuchen mit Olivetti-Tomatenmarmelade

Grüner Spargel, Neue Kartoffeln mit Meersalz & Avocado-Cream *

Seelachsburger mit Olivenbrötchen & grüner Remoulade *

Crespelle mit Flusskrebs & Petersilien-Tomatensalat

Rosmarin-Garnele, Balsamico-Karottensegel & Paprika-Dip *

Honeyglazed Chicken, geröstete Cashewnuss & Polenta mit Haferflocken *

Pollo Tonnato vom Schwarzfederhuhn, frittierte Kapern & Olivenciabattachip

Lamm Meatball mit Feta & Raita-Glasur *

Griessflammerie mit Marillenröster

Mascaronemousse mit Browniekern & Rhabarberkompott

Preis pro Person	3 Teile	€ 6,90
Preis pro Person	6 Teile	€ 13,80
Preis pro Person	10 Teile	€ 23,00
Preis pro Person	15 Teile	€ 34,50

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



FINGERFOOD CLASSIQUE IV

Frischkäse-Pumpernickeltrüffel mit sardischer Tomate

Zwiebel-Speckküchlein mit Salsa Verde *

Geröstetes Fruchtbrot, Thymianhonig-geflämmter Ziegenfrischkäse & Rucola *

Garnelen-Avocadowrap mit Tomatenconcassé

Briohecanapée, Yellowfin-Tuna-Tatar & Tomatencurry

Bio-Lachs-Cube am Bambus mit Muscovado-Zucker & Chili *

Pistazien-Crêperöllchen mit Dattel & Entenfüllung

Holzofenbrot, marinierter Tafelspitz mit Birnen-Ingwerrelish

Malabar-Pfefferhühnchen, gegrillte Ananas & Honig-Rucola-Pesto *

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Erdbeersalat

Weisses Kaffeemousse mit Kirschconfit

Preis pro Person	3 Teile	€ 6,90
Preis pro Person	6 Teile	€ 13,80
Preis pro Person	10 Teile	€ 23,00
Preis pro Person	15 Teile	€ 34,50

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



MENÜS

Wir empfehlen zum Stehempfang vor Ihrem Menü:

Donegal Austern, pro Stück	€ 2,10
Fine de Claire Austern, pro Stück	€ 2,10
Auster überbacken mit Parmigiano Reggiano	€ 2,35

fly ing e n t r é e

Mille Feuille von gebeiztem Tafelspitz, Trüffelsauerrahm & Getoastetes graubrot
Asia Caprese auf Ciabatta, Mango, Mozzarella di Bufalo & Koriander
getoastetes Briochecanappée, Rauchlachstatar & Dillschmand

oder

Fruchtbrotcanapée, Kardamomente, Gurke & Minze
Pollo Tonnato Mousse, Tomatenfocaccia & Frittierte Kapern
Ras el Hanout Thunfisch, Gebratene Paprika & Zitronengras Flavour

Preis pro Person 3-Teile € 7,20

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer
Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto
Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



MENÜ I

Baby Leaf Salat im Wan Tan Blatt, Himbeer Vinaigrette, Melonensalsa & Garnelensaté

Weißes Süsspchen von Olivettitomaten, Basilikumschaum & Parmesancrouton

Gebratene Rotbarbe, Zitronenpfeffer, Selleriepüree & Petersilienpesto

Involtini vom Maishähnchen, Marsallajus, Carnaroli Risotto & Bourbon Vanille-Karotten

Mango-Joghurtmousse, alter Balsamico & Schokocrumble

Preis pro Person	drei Gänge	€ 29,00
Preis pro Person	vier Gänge	€ 35,50
Preis pro Person	fünf Gänge	€ 39,50

MENÜ II

Babyspinatsalat, Gamberetti, Fenchel-Orangen-Fondue & Granatapfelkerne

Apfel-Sellerie Süsspchen & Flusskrebsschwänze

Haiwels & Lachs gerollt, Safran, Baby Pak Choi & Kerbelschaum

Rücken vom Havelländer Apfelschwein, Rosmarinjus, Austernpilze & Semmelschnitte

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille, Erdbeersorbet & Pistaziensplitter

Preis pro Person	drei Gänge	€ 29,00
Preis pro Person	vier Gänge	€ 35,50
Preis pro Person	fünf Gänge	€ 39,50

* bitte entscheiden Sie sich bei der Auswahl Ihres Menüs zwischen **einem** Fisch oder Fleisch Hauptgang

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



MENÜ III

Entenleberpralinen, karamellisierte Boskop Äpfel & steirisches Kernöl

Süppchen von „Mumbai“-Curry, Shitakepilze & Scampo

Krosser Zander, Pinienkern Spitzkohl & Büsumer Krabbenschaum

Rosa Kalbsrücken mit Pancetta und Kräutern, Spitzmorchelrahm,
Thymianpolenta & Schneidebohnen

Valrhona Schokoladenbrownie, kandierte Cashewkerne & Passionsfruchtsorbet

Preis pro Person	drei Gänge	€ 33,00
Preis pro Person	vier Gänge	€ 38,00
Preis pro Person	fünf Gänge	€ 44,00

MENÜ IV

Carpaccio vom Weiderind, Jordan Olivenöl, Parmesanespuma & Ruccolakresse

Kartoffel-Spinatsüppchen & weisses Trüffelöl

Doradenfilet, gelierte Peperonata & weiße Balsamicosauce

Rosa Barberie Entenbrust, Kirsch-Essigsauce, Kartoffel-Zucchini gratin & Fingermöhren

Tarte & Sorbet vom Vierländer Apfel, Fenchelcreme & Grenadine

Preis pro Person	drei Gänge	€ 33,00
Preis pro Person	vier Gänge	€ 38,00
Preis pro Person	fünf Gänge	€ 44,00

* bitte entscheiden Sie sich bei der Auswahl Ihres Menüs zwischen **einem** Fisch oder Fleisch Hauptgang

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



MENÜ V

Jakobsmuschel mit Purple Curry, Zitronengrassmousse & Forellenkaviar

Wachtelconsomé, Stopfleberraviolo & Knollensellerie

Seeteufelmedaillon, Mangold & Safransauce

Rücken vom Iberico Schwein, Thymianjus, Kartoffel Schalotten Kuchlein & Keniabohnen

Törtchen von Haselnussbiskuit, weißer Schokolade & Himbeeren mit eigenem Sorbet

Preis pro Person drei Gänge € 36,00

Preis pro Person vier Gänge € 43,00

Preis pro Person fünf Gänge € 49,00

MENÜ VI

Sashimi vom Biolachs, Guacamole, Sesamvinaigrette & Gurkeneis

Steinpilzcreme, Shisokresse & Crème fraîche

Jacobsmuschel, Rote Bete Crème & Thaispargel

Geschmortes Kalbsbäckchen, Schalottenjus, getrüffeltes Kartoffelpüree
& confierte Kirschtomaten

Kürbiskernparfait, Heidelbeeren & Schokotrüffel

Preis pro Person drei Gänge € 37,00

Preis pro Person vier Gänge € 43,00

Preis pro Person fünf Gänge € 49,00

* bitte entscheiden Sie sich bei der Auswahl Ihres Menüs zwischen **einem** Fisch oder Fleisch Hauptgang

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10

Buffet

■ Fusion der Sinne

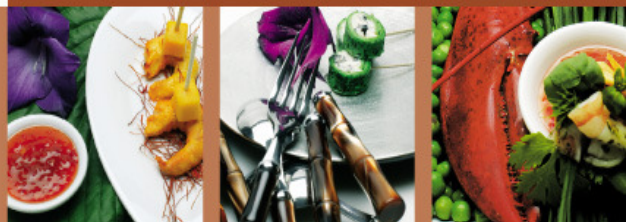


Damit Ihre Gäste sich noch lange an das tolle Buffet auf Ihrer Feier erinnern, lassen wir uns so einiges für Sie einfallen. Schon die Auswahl, Inszenierung und Dekoration des Buffets kann im wahrsten Sinne des Wortes Aufsehen erregen.

Zunächst einmal empfehlen wir Ihnen auch hier Vor-, Haupt- und Nachspeisen, die das Thema Ihrer Feier geschmacklich betonen. Ob klassisch oder cross-over, maritim oder mediterran, Barbecue oder Fusion-Kitchen – wir setzen alles stillvoll um und setzen auf Wunsch noch die eine oder andere Idee oben auf. Von modern puristisch bis wunderschön floral duftend verfügen wir über ein vielleicht unerschöpfliches Repertoire an Deko-Accessoires und -Ideen.

Und auch für das Buffet selbst entdecken wir immer wieder neue Möglichkeiten: Individuelle Buffet-Konzepte, zum Beispiel mit Laufband-Technik oder aktivem Show-Cooking, setzen wir gekonnt für Sie um. Oder passt vielleicht ein einladender Marktplatz zu Ihrem Fest? Besonders individuelle Möglichkeiten in Farbe und Form haben Sie mit unserem hauseigenen Buffetmöbel-Design: Säulen- und Büffetelemente aus strukturierten Plexiglasplatten in Atelierholzrahmen lassen sich individuell anordnen. Besonders effektiv wirkt darin die Lichtinstallation, die wir auf Ihre Location oder beispielsweise Ihre Firmenfarben abstimmen.

Doch genug geschaut – schmecken soll es! Wir geben Ihnen auf den nächsten Seiten mit unseren neuen Buffet-Kreationen einige leckere Anregungen. Lassen Sie sich inspirieren ...



Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer
Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto
Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



BUFFET CLASSIQUE

Wir bieten zu unseren Buffets als Entrée eine servierte Suppe an, die wir auch im Flying-Service servieren können. Optional empfehlen wir zum Dessert eine Käseauswahl. Unsere Vorspeisen können ebenso auf Minitellern* angerichtet werden.

Preis pro Person zzgl. Suppe € 5,00

Preis pro Person zzgl. Käseauswahl € 4,20

Taleggio, Grana Padano, Tête de Moine, Brie mit Feigensenf

BUFFET CLASSIQUE I

s u p p e (à table)

Kartoffelschaumsüppchen, grünes Pesto & Parmesanchip

v o r s p e i s e n

Lachs Mille Feuille mit Parmesan, roh mariniertem Fenchel & Aceto *

Angeräucherter Kartoffelsalat mit Schinken chips

Spitzkohlsalat mit Apfel, Orange, Paprika, Tomate, Gartenkräutern & Chili-Croupons

Pollo Tonnato mit Kapernäpfeln & gegrillter Zucchini *

Erdnuss-Kokos-Chicken, Spinat, Grapefruit & Curry-Dressing

h a u p t g a n g

Krosser Zander, Peperonata

Chorizo-Kartoffelkuchlein

Gefülltes Schweinefilet mit Feta-Limettencream, Rucola & Röstkartoffeln

*oder ***

Poularde mit Thymian-Gremolata, Ratatouille & gebratene Basilikum-Polenta

Zucchini mit Aubergine - Caprese überbacken

d e s s e r t

Buttermilchmousse mit Chili-Ananas *

Schoko-Panna-Cotta & karamellierte Kumquats *

Preis pro Person ohne Suppe 1 Hauptgang € 33,00

Preis pro Person ohne Suppe 2 Hauptgänge € 36,00 **bitte Fleischalternative wählen

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



BUFFET CLASSIQUE II

s u p p e (à table)

Erbsencappuccino & Chili-Espuma

v o r s p e i s e n

Sweet 'n Spicy Bulgursalat *

Lemongras-Poularde mit Cranberry-Apfel-Chutney

Orangen-dillmarinierter Lachs mit Lattuga & Schalottenvinaigrette

Wildkräutersalat & Ziegenkäseterrine *

Baby-Spinatsalat & Mungosprossen mit Teriyaki-Truthahn-Spiess

h a u p t g a n g

Gegrillter Ikarimi Lachs mit rotem Thaipesto

Pak-Choi und Kokosreis

Brasato vom Rind mit Rosmarin & Thymian von unseren Köchen frisch aufgeschnitten

Toskana Schmorgemüse

Linguini mit Rucola, Terrabianca-Öl & Sardischen Oliven

d e s s e r t

Griessflammerie mit Marillenröster *

Mascaronemousse mit Browniecrunch und Rhabarberkompott

Preis pro Person ohne Suppe 1 Hauptgang € 37,00

Preis pro Person ohne Suppe 2 Hauptgänge € 39,50

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



BUFFET CLASSIQUE III

s u p p e (à table)

Geschäumtes Kerbelsüppchen & geröstete Coppa di Parma

v o r s p e i s e n

Rucola, Spinat- und Lattugasalat, Paprika, geröstete Cashewnüsse,

Granatapfelkerne & Kräuter-Vinaigrette

Hähnchen mit Wattleseed gebraten,

Persischer Kumin-Semmelknödelsalat & Trauben-Nusspesto

Norweger-Lachs,

Bratkartoffelsalat, Kressetop & Raita *

Orangen-Couscous-Salat, gegrillte Paprika, Zucchini, Möhre & Tomaten-Olivenconfit *

Mini-Farfalle, Frühlingslauch, sardische Tomate & gebratener Fenchel-Salsiccia

h a u p t g a n g

Gebratener Steinbeisser mit Rote Betekonfit

Wirsing & Hagebuttenvelouté

Rosa konfierter Kalbstafelspitz vom Stück geschnitten mit Merrettichschaum

Schalotten, gelbe & rote Möhren

Rosmarin-Ofenkartoffeln mit Meersalz

Gebratene Tomaten-Gnocchi, Zitrone, junger Spinat & Basilikumsauce

d e s s e r t

Topfenobers-Crêpe mit Himbeergeist-Sabayon

Latte Macchiato-Parfait

Papaya-Tiramisu mit geröstetem Kokosstaub & Safranschaum *

Preis pro Person ohne Suppe 1 Hauptgang € 39,50

Preis pro Person ohne Suppe 2 Hauptgänge € 44,00

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



BUFFET CLASSIQUE IV

s u p p e (à table)

Kokos-Currysuppe mit gebackenem Scampi-Wan-Tan

v o r s p e i s e n

Parmesanmousse-Baumkuchen & Olivettimarmelade *

Angebratenes Sashimi vom Bio-Lachs, Daikon-Kresse & Orangen-Chili-Vinaigrette *

Dünne Tranchen vom sojagebeiztem Roastbeef, Schnibbelbohnsalat & Thymianrahm

Asia-Caesar's Salad mit Pak Choi,

Wokgemüse, Parmesan, Erdnuss-Chicken-Satay & Fencheltomate

Kichererbsen & Cous-Cous mit Datteln, Minze & Harissa

h a u p t g ä n g e

Loup de mer mit Petersilien-Schalottenscharmula,

Tomaten, Artischocken & Rieslingvelouté

Argentinisches Rumpsteak im Ganzen, Malabar Pfefferjus,

Kartoffel-Apfelküchlein & glasierte Lauchzwiebel

Strozzapretti Arrabiata & Grana Padano

d e s s e r t s

Kokos-Ananas Sandwich mit Karamell-Rumsauce

Aprikosen-Panna-Cotta mit Grand-Marnier-Sabayon *

Cappuccinomousse mit Schokocookies und Himbeercoulis *

Preis pro Person ohne Suppe 1 Hauptgang € 39,50

Preis pro Person ohne Suppe 2 Hauptgänge € 44,00

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



BUFFET CLASSIQUE V

s u p p e (à table)

Weisses Tomatenschaumsüppchen mit steirischem Kürbiskernpesto & Saltimbocca-Chip

v o r s p e i s e n

Belugalinsen, Berg- und französische Linsen mit Schalottenvinaigrette &

gegrillte Perlhuhnbrust

Mille Feuille vom Yellowfin-Tuna mit marokkanischem Weizengrützensalat *

Radicchio & Endivie mit geräucherter Entenbrust

Tranchen vom Ochsentafelspitz mit Bratkartoffelsalat & Kerbel-Schmand

Garnelen in japanischem Mie de pain gebraten,

Mango-Spinatsalat, karamellierte Cashewkerne & Zitronen-Basilikumtinktur

h a u p t g a n g

Gebratener Schwarzer Seeteufel & Vanille-Pendolini-Fondue

Risotto mit Frühlingszwiebel, Grana Padano & Portweinreduktion

Kalbsfilet mit Dijonsenf-Schalottenkruste,

Zucchini-Kartoffelgratin & Erbsenschoten

oder

Rinderfilet mit geschmolzenen Strauchtomaten & Lauch

Süßkartoffelmousse

d e s s e r t s

Eingelegter Pfirsich mit Muscovadomousse *

Crema Catalana & Marillenröster *

Grand-Marnier-Krokant-Parfait

Preis pro Person ohne Suppe 1 Hauptgang € 47,00

Preis pro Person ohne Suppe 2 Hauptgänge € 52,00

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10

softs, bier, spirituosen

mit Farbstoff¹; mit taurin²; mit antioxidationsmittel³; chininhaltig⁴; koffeinhaltig⁵; mit milcheiweiß⁶

<i>a p é r i t i f s</i>			<i>e a u d e v i e</i>		
Sherry Tio Pepe	0,75	15,00	Mirabelle - Morand	0,7	59,--
Sherry Sandemann	0,75	12,50	Prune – Morand	0,7	59,--
Martini bianco, rosso ¹ , dry	0,7	13,00	Williamine,KirschMorand	0,7	59,--
<i>s c h a u m w e i n e</i>			<i>g r a p p e f r a t i n a</i>		
Prosecco Spumante Mionetto brut	0,75	12,50	Grappa di Chardonnay	0,5	35,00
Veuve Devienne brut – methode champagnoise	0,75	11,50	Grappa di Cabernet	0,5	35,00
Crémant - Gratien & Meyer	0,75	19,80	<i>c o g n a c & w e i n b r a n d</i>		
Champagne Trouillard	0,75	37,00	Remy Martin VSOP	0,7	59,00
Champagne Alfred Gratien	0,75	47,00	Hennessy VS	0,7	59,00
Champagne Laurent Perrier	0,75	55,00	Vecchia Romagna	0,7	33,00
<i>s o f t s</i>			Osborne Veterano	0,7	29,00
San Pellegrino	1,0	2,90	Calvados Standard	0,7	29,00
San Pellegrino	0,2	1,50	<i>L i k ö r e , b i t t e r , k r ä u t e r</i>		
Volvic	1,0	2,90	Ramazotti	0,7	32,00
Frischer Orangensaft	1,0	9,80	Fernet Branca ¹	0,7	35,00
Frischer Blutorangensaft	1,0	9,80	Campari Bitter ¹	0,7	29,50
Frischer Kiwisaft	1,0	9,80	Averna Amaro Siciliano	0,7	29,50
Frischer Vitalcocktail	1,0	9,80	Pernod ¹	0,7	35,00
Frischer Mangosaft	1,0	9,80	Ricard ¹	0,7	38,00
Bionade Holunder, Kräuter, Litschi	0,33	1,80	Amaretto di Saronno	0,7	29,50
Bionade Quitte, Ingwer	0,33	1,80	Sambucca Molinari	0,7	32,00
Granini Orangensaft, Apfelsaft	1,0	4,50	Baileys	0,7	35,00
Granini Orangensaft, Apfelsaft	0,2	2,00	<i>w h i s k y s</i>		
Granini Tomatensaft	0,2	2,20	Glen Grant	0,7	38,00
Coca Cola, light ^{1,3,5}	1,0	3,50	Johnny Walker Red Label	0,7	35,00
Coca Cola, light ^{1,3,5}	0,2	1,50	Glenfiddich Malt	0,7	55,00
Hella Zitrone, FantaOrange ^{1,3}	1,0	3,50	Jim Beam	0,7	34,00
Schweppes Tonic, Bitter ^{3,4}	1,0	4,80	Jack Daniels	0,7	49,00
Red Bull ^{1,2,5}	Dose	2,00	Ballantines	0,7	32,00
Pascucci – café ⁵	cup	1,50	<i>k l a r e</i>		
Thermoskanne – 7 Tassen ⁵		9,50	Jubiläums Aquavit	0,7	44,00
Pascucci - espresso ⁵	cup	1,50	Malteser	0,7	35,00
Pascucci - cappuccino ⁵	cup	2,00	Oldesloer Weizenkorn	0,7	25,00
Latte macchiato ⁵	Glas	2,50	Wodka Absolut	0,7	35,00
Tee ⁵	Glas	1,50	Bacardi Light Dry	0,7	32,00
<i>b i e r e</i>			Gordon´s Gin	0,7	29,00
Beck´s Flasche	0,33	2,00	Cachaca Pitu	0,7	29,00
Beck´s alkoholfrei	0,33	2,00	Tequila Sierra Silver	0,7	35,00
Radeberger	0,33	2,00	Wodka Gorbatschow	0,71	35,00
Faßpreis	30	145,00			
Faßpreis	50	225,00			

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



weisse weine

DEUTSCHLAND

Riesling „Generations“	Weingut Pauly	0,75l	13,00*
Riesling „Tres Naris“	Weingut Pauly	0,75l	13,00*
Weisser Burgunder und Chardonnay	Weingut Hensel	0,75l	16,50
Sauvignon Blanc	Weingut Hensel	0,75l	17,50
Grauer Burgunder Kabinett trocken	Oberberg.Bassgeige	0,75l	15,00
Riesling Kabinett trocken	Schloss Vollrads	0,75l	23,00
Grauer Burgunder	Heger	0,75l	18,00

FRANKREICH

Cuvée Haut Marin	Domaine Haut Marine	0,75l	13,00*
Chablis AC	Domaine de Marronnier	0,75l	19,00
Pouilly Fuissé	Maison Louis Latour	0,75l	29,00
Sancerre Blanc Cuvée	Domaine Raffaitin	0,75l	25,00

ITALIEN

Vernaccia	Teruzzi & Puthod	0,75l	15,50
Terre di Tufi	Teruzzi & Puthod	0,75l	29,00

SPANIEN

Veranza	Chardonnay Blanco	0,75l	12,00*
---------	-------------------	-------	--------

USA

Chardonnay Barrique	„Culinary Collection“ - Beringer	0,75l	17,50
---------------------	----------------------------------	-------	-------

SÜDAFRIKA

Sauvignon Blanc	Versus White	0,75l	14,00
-----------------	--------------	-------	-------

* Weine aus unserer Pauschale

weitere Weine in unserer Restaurant-Weinkarte!

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer
Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto
Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10



r o t e w e i n e

DEUTSCHLAND

Merdinger Bühl – Spätburgunder	Heger	0,75l	21,00
Ursprung	Markus Schneider	0,75l	19,50

FRANKREICH

Château Latour-Laguens	Bordeaux Supérieur	0,75l	25,00
------------------------	--------------------	-------	-------

ITALIEN

Merlot	Cavazza	0,75l	16,00
Nero d'Avola	Cusumano	0,75l	17,50
Chianti "Annata"	Banfi	0,75l	16,00
Le Volte	Tenuta dell' Ornellaia	0,75l	31,50

SPANIEN

Rioja Vega Tinto "Azabache" Viñedos de Aldeanueva		0,75l	13,00*
Piedamonte Gamma Tinto	Piedemonte	0,75l	13,00*
Inurrieta "Norte"	Bodega Inurrieta	0,75l	15,50
Pesquera Crianza	Alejandro Fernandez	0,75l	29,00

SÜDAFRIKA

Merlot & Shiraz	Versus	0,75l	14,00*
-----------------	--------	-------	--------

* Weine aus unserer Pauschale

weitere Weine in unserer Restaurant-Weinkarte!

r e f e r e n z

25h hotel (1100)

absolut wodka (500) – **altonaer** spar- und bauverein (260) – **astra** zeneca (300) – **axel** springer verlag (300) – **airbus**(750)

bank companie nord (170) – **bat** – **berenberg** bank (250) – **biotherm** e beaute (200) – **blumen** graaf (400) – **bm**g ariola HH (100) – **bob** bomliz group (200) – **bönig** & yamaoka (200) – **boss** (500) – **bmw** ag (200) – **b & o** (100)

chanel (115) – **chivas** regal (500) – **ck** ereignis & co (250) – **comline** ag (175) – **comdirect** bank ag (500) – **credit** suisse private banking ag (110)

daimler chrysler (2000) – **ddvg** GmbH (200) – **deutsche** telekom (2000) – **delphis** dialog (2000) – **dichtomatik** (500) – **douglas** (350) – **dragon** sour (250)

east end communications gmbh (500) – **ereignisreich** event agentur (400) **eisele** communications gmbH (600) – **ethicon** european surgical (550) – **escada** (150) – **emi** deutschland GmbH – **eckes-granini** (500)

faktor x (2000) – **fcb** wilkens (250) – **financial** times (80) – **fischer** apelt (80) – **freihafen** dialog (250)

gaultier (65) – **gastwerk** hamburg (900) – **gfmo** (150) – **gmp** (250) – **gruner+jahr** (2-750)

häberlein & mauerer (80) – **hamburg** 1 (750) – **hamburgische** landesbank (50) – **hapag** lloyd (500) – **hci** (1200) – **heinrich** bauer verlag (50) – **h&m** (2000) – **hugo** boss (500) – **hapag** lloyd seebetriebsrat (2000)

institut für lernsysteme (120) – **ipublish** (220) – **impact** (80) – **ib & t** (70)

joop (250) – **jette** joop (300) – **jones** lang lasalle (280) – **jung** von matt (400) – **juvena** switzerland (50)

kahn events (400) – **knsk** (250) – **kogag** events (175) – **kolle** rebbe (120) – **kpm** (250) – **kpmg** (250)

lancôme (80) – **lancaster** (225) – **laurens** spethmann gmbh & co. (130) – **loewe** opta GmbH (4000) – **L'Oréal** Paris (50) – **louis** vuiton (1000) – **luna** media (100) – **lacoste** (300)

marcard, stein & co. (60) – **marlies** möller (250) – **mc** kinsey (200) – **moment-event-marketing** (1200)

novo nordisk (200) – **netlife** (350) – **nespresso** (100) – **network** pr (30)

olsen (100) – **orion** pharma (100) – **otto** versand (250) – **olympus** (250)

park-projekte (1100) – **peta** (200) – **porsche** zentrum hamburg (500) – **premiere** (700) – **pro** 7 – (300)

quelle ag (70) – **q** event-marketing (2000)

raytheon marine gmbh (130) – **resco** (150) – **rickmers** reederei (500) – **rothfos** (200) – **rtl** nord (150)

schwarzkopf & henkel (50) – **seelive** tivoli (500) – **shiseido** (80) – **sgs** dt. GmbH (200) – **spiegel** (800) **Springer** & jacoby – **stageholding** (500) – **stein** promotions hamburg (250) – **strenesse** (60)

talkline (750) – **telekom** (2000) – **toni** gard (30) – **tommy** hilfiger (80) – **tchibo** (50)

ubs (60) – **universal** germany (130) – **uke** (150)

vagedes & partner (300) – **vattenfall** (550) – **vok** dams (200) – **vincent** television (70)– **vero** moda (400)

warner brothers music (30) – **wartsilä** deutschland gmbh (200) – **wella** GmbH (180) – **willy** bogner (500)

xplain (50)

yves rocher – **ysl** beaute gmbh

zdf (600) – **zegna** (50)

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10

allgemeine Geschäftsbedingungen der H&M Event GmbH

VORRANG

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Food und Beverage sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar u.a. (= Catering), unabhängig vom Ort der Belieferung (z.B. Location Seepferdchen, Raum des Kunden oder bei Dritten). Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

PREISE

Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich als Abholpreise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und der Lieferung an den Kunden mehr als 4 Monate verstrichen sind.

TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

STORNIERUNG

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir

60 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	25%,
30 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	50%,
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	75%,
7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	90%

des Auftrages.

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

MINDESTBESTELLWERT

Der Mindestspeisenbestellwert für jeden Auftrag beträgt € 1.500,-- netto, die Mindestpersonenzahl 50 Gäste.

TRANSPORTKOSTEN UND GEFÄHRÜBERGANG

Der Mindesttransportpreis für Lieferungen von Food, Beverage und Geschirr/ Mobiliar beträgt € 50,-- netto im Hamburger Stadtgebiet. Er beinhaltet (...z.B. 1 Fahrer und Aufbau 30 Minuten). Weiterer Personal- oder Zeitaufwand wird gesondert berechnet; hierfür gelten jeweils die Preise unserer Liste neuesten Datums.

Ist der Kunde Unternehmer und versenden wir die Ware oder sonstigen Mietgegenstand außerhalb unseres Firmensitzes, Große Elbstraße 212, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware zur Auslieferung unserem Personal, dem Kurier, Frachtführer oder Dritten übergeben haben.

MÄNGEL

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese uns sofort an.

Sollte keine Beanstandung der Ware nach Eintreffen unverzüglich stattfinden, gilt bei offensichtlichen Mängeln der Mietgegenstand als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig.

SCHADENSERSATZPFLICHT

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter (z.B. Gäste). Vor diesem Hintergrund weisen wir darauf hin, dass bei Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Kunden allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie zur Vermeidung von Schäden an Eigentum und Besitz zu treffen (z.B. durch Abdeckplanen u.ä.). Bei besonders empfindlichen Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder unseren Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung eines Schadens nachgewiesen werden können. Vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für die Haftung bei schuldhaft zu vertretender Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit von Personen sowie bei der Verletzung wesentlichen Vertragspflichten. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist unsere Schadensersatzpflicht für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den typischerweise, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Für Schäden seitens Dritter können wir selbstverständlich in keinem Fall die Haftung übernehmen.

Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadensersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

MIETPREIS - MIETEINHEIT - ÜBERGABE/RÜCKGABE

Alle aufgeführten Mietpreise (bzgl. Geschirr, Mobiliar u.ä.) beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertagen. Die Abholtage (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben.

Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen. Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckentfremden und nur am vereinbarten Veranstaltungsort einsetzen.

VERTRAGSZWECK

Der Kunde darf die Mietgegenstände nur zum vereinbarten Zweck und am selben Ort benutzen.

BESONDERE PFLICHTEN DES KUNDEN

Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, insbesondere verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
- uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.

Außerdem ist der Kunde verpflichtet, uns unverzüglich darauf hinzuweisen, sofern die Veranstaltung geeignet ist, aus politischen, religiösen oder sonstigen Gründen öffentliches Interesse hervorzurufen und/oder unsere Belange zu beeinträchtigen. Sofern der Vertrag mit uns bereits geschlossen wurde, sind wir im vorgenannten Fall berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. In diesem Fall trägt jede Partei ihre bis dahin entstandenen Kosten selbst.

BESICHTIGUNGSRECHT

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hamburg. Gegenüber Unternehmern ist Gerichtsstand Hamburg.
H&M Event GmbH, Grosse Elbstrasse 212, 22767 Hamburg, im Januar 2008

Alle Preise in € und zzgl. ges. Mehrwertsteuer

Mindest-Umsatz für Speisen und Getränke € 1.500,00 netto

Buffets, Fingerfood & Flying-Buffets ab 100 Gäste -% 5 // ab 200 Gäste -% 8 // ab 300 Gäste -% 10