

Hotel-Restaurant

Körber



Körber's Catering

Hotel-Restaurant Körber • Hauptstraße 182 • 30826 Garbsen-Osterwald

Telefon: 05131/45 84 0

www.Hotel-Koerber.de • info@hotel-koerber.de

Hotel-Restaurant

Körber

Liebe Gäste des

Hotel-Restaurant *Körber*

Das Jahr 2020 lehrt uns, unsere Lebens- und Verhaltensweisen an neue Gegebenheiten zu gewöhnen. Dies nimmt auch uns, die Gastronomie, nicht aus. Als Gastronomen aus Leidenschaft, ist es unsere oberste Maxime, unseren Gästen wie gewohnt mit gutem Essen und einem tollen Ambiente einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten.

Wir möchten zukünftig weiter für unsere Gäste da sein und sie bei der Planung und Durchführung ihrer Feierlichkeit begleiten. Auch, wenn die Feierlichkeit nicht in unserem Hause stattfindet.

Ein Grund mehr, *Körber's Catering* ins Leben zu rufen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie erste Ideen und Vorschläge zur Speisenauswahl für Ihre geplante Feierlichkeit. Egal, ob es sich um einen privaten oder geschäftlichen Anlass handelt.

Mit uns wird Ihre Feierlichkeit zum Fest.

Gerne nehmen wir auch Wünsche und Vorschläge Ihrerseits entgegen. Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Viel Spaß beim Stöbern und Auswählen!

Ihre Familie Arnecke
und das

Team vom **Hotel-Restaurant** *Körber*

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Allgemeine Informationen	1
Frühstück und Brunch	2
Fingerfood	
Schnittchen & Canapés	3
Tramezzini's	3
Kalte & warme Snacks	4
Röllchen	4
Süßes Fingerfood	5
Süppchen	5
Haugemachte Salate	6
Platten	
Vegetarisch	6
Fleisch	6
Fisch	7
Hauptgerichte	
Vegetarisch	7
Fleisch	7
Fisch	8
Desserts & Deftiges	8

Buffets	
Back to the 70th	9
Leichtes Buffet	9
Bayrisches Buffet	9
Mediterranes Buffet	10
Körber Buffet	10
Rustikales Buffet	10
Grillbuffet	11
Getränke	11
Servicepersonal	12
Equipment	12
AGB's	13 – 16

Allgemeine Informationen

- *Körber's Catering* ist für jeden Anlass die richtige Wahl. Ob Geburtstage, eine Taufe, die Kommunion / Konfirmation, ein Hochzeitsempfang in kleiner oder auch großer Runde, die Silberhochzeit, ein Klassentreffen, eine Vereinsfeier oder auch eine betriebliche Firmenfeier. Unser engagiertes und qualifiziertes Team hat langjährige Erfahrung im Hotel-, Restaurant- und Veranstaltungsbereich.
- Sie stellen sich Ihr ganz individuelles Arrangement zusammen oder Sie wählen eins von unseren aufeinander abgestimmten Buffets.
- Wobei wir Ihnen unsere Buffets erst ab einer Personenzahl von 20 Personen anbieten können. Sollten Sie jedoch weniger als 20 Personen sein, sprechen Sie uns bitte an. Wir finden gemeinsam eine passende Alternative.
- Haben Sie Ihre Wahl getroffen, stimmen wir in einem persönlichen Gespräch die weitere Planung im Hinblick auf die Feierlichkeit, den Ort, den Zeitplan, die Wahl des benötigten Equipments, die Wahl der Getränke, usw. ab.
Wir möchten unsere Gäste bei Ihrer geplanten Feier begleiten und Ihnen unvergessliche Stunden bereiten. Darum ist dieser Service im Preis mit inbegriffen.
- Kommt es zum Vertragsabschluss gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Alle Angaben sind ohne Gewähr.
- Unsere Lieferkosten sind wie folgt gestaffelt:

Ab 5 km	€ 10,00 pro Lieferung und Abholung
Ab 10 km	€ 17,00 pro Lieferung und Abholung
Ab 20 km	€ 24,00 pro Lieferung und Abholung
- Auf Wunsch können Menükarten durch uns erstellt werden.
- Nachstehende Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühstück & Brunch

Ein halbes gut belegtes Brötchen mit Butter bestrichen und ausdekoriert.
(Weitere Beläge oder Mehrkornbrötchen auf Anfrage)

mit Schinken	Stck.	€ 2,50
mit Salami	Stck.	€ 2,50
mit Gouda	Stck.	€ 2,50
mit Brie	Stck.	€ 2,50
mit Hähnchenbrust	Stck.	€ 2,80
mit Mett	Stck.	€ 2,90
mit Frischkäse	Stck.	€ 2,50

Ein halbes gut belegtes Brötchen „Körber Class“ mit Butter bestrichen und ausdekoriert.
(Weitere Beläge oder Mehrkornbrötchen auf Anfrage)

mit Roastbeef	Stck.	€ 3,50
mit Räucherlachs	Stck.	€ 3,50
mit Rohmilchkäse	Stck.	€ 2,50
mit Entenbrust	Stck.	€ 3,90
mit Tomate / Mozzarella	Stck.	€ 3,50
mit Ei	Stck.	€ 3,00

Das kleine Frühstück

Gemischte Brötchenauswahl, verschiedene Aufschnitt- Sorten, Tomaten, Gurken, Käse, Honig, Nutella, Marmelade, Joghurt, Butter, ein gekochtes Ei und einen Orangensaft **pro Person € 10,80**

Brunchbuffet

Kalt:

Räucherlachsplatte mit Honigsenfsoße sowie Meerrettich
gemischte Aufschnittplatte (gekochter und roher Schinken, Salami, Mortadella und Hähnchenbrust)
eine Käseauswahl mit frischen Trauben, Tomaten, Gurken und Paprika
Müsliauswahl und Cornflakes mit Vollmilch, frischer Obstsalat, Konfitüre, Honig und Nutella
Gemischter Brot- & Brötchenkorb mit Butter & Margarine

Warm:

Nürnberger Würstchen mit süßem Senf, Rührei mit Schnittlauch und Bacon,
Schweinelachsbraten in eigener Sauce
mit Kartoffelgratin und Krautsalat **pro Person € 28,50**

Fingerfood

Unsere kleinen Häppchen und Snacks werden gerne bei Party's gereicht und können mit ein oder zwei Bissen von Ihnen und Ihren Gästen verzerrt werden. Sie haben die Wahl zwischen süßem und deftigem Fingerfood, welches je nach Art und Form, heiß oder kalt serviert werden kann.

Schnittchen & Canapés

Belag:

Roher Schinken	mind. 15 Stück	€ 1,90
Gekochter Schinken	mind. 15 Stück	€ 1,90
Salami	mind. 15 Stück	€ 1,90
Hähnchenbrust	mind. 15 Stück	€ 1,90
Gouda	mind. 15 Stück	€ 1,90
Frischkäse	mind. 15 Stück	€ 1,90
Mortadella	mind. 15 Stück	€ 2,20
Brie	mind. 15 Stück	€ 2,20
Mozzarella	mind. 15 Stück	€ 2,20
Roastbeef	mind. 20 Stück	€ 3,00
Kasslerbraten	mind. 20 Stück	€ 3,50
Forelle	mind. 20 Stück	€ 4,50
Matjes	mind. 20 Stück	€ 4,50
Räucherlachs	mind. 15 Stück	€ 3,50
Tomate – Mozzarella	mind. 15 Stück	€ 3,00

Tramezzini`s

Tramezzini`s sind entrindete und klassisch-raffiniert belegte Minisandwiches, die Ihren Ursprung in Italien hatten. Die Interpretation des *Körber`s* möchten wir Ihnen nicht vorenthalten.

Belag:

Mozzarella, Rucola und getrocknete Tomaten	mind. 20 Stück	€ 3,80
Vitello Tonato	mind. 20 Stück	€ 3,80
Roher Schinken und Pesto nach Art des Hauses	mind. 20 Stück	€ 3,80

Hotel-Restaurant

Körber

Kalte & warme Snacks

Verschieden gefüllte Blätterteigteilchen	mind. 20 Stück	€ 1,80
Chili-Metbällchen	mind. 15 Stück	€ 1,80
Käse-Metbällchen	mind. 15 Stück	€ 2,00
Mini Laugenstangen mit Frischkäse und Schnittlauch	mind. 20 Stück	€ 2,80
Käsewürfel mit Olive	mind. 20 Stück	€ 2,60
Käsewürfel mit Traube	mind. 20 Stück	€ 2,60
Gemüsefrikadellen	mind. 20 Stück	€ 2,70
Hähnchenbrust mit süß - saurem Dip	mind. 20 Stück	€ 3,20
Champignon mit Salami	mind. 20 Stück	€ 2,80
Kleine Hähnchenspieße, asiatisch mit Erdnussöl	mind. 20 Stück	€ 3,20
Aubergine mit Fetakäse und Rosmarinkartoffel	mind. 30 Stück	€ 2,80
Kirschtomate-Mozzarella-Spieß	mind. 20 Stück	€ 2,80
Garnelenspieß mit Knoblauch-Dip	mind. 20 Stück	€ 3,20
Champignons mit Aioli	mind. 20 Stück	€ 2,80
Minischnitzel vom Schwein mit Remoulade	mind. 20 Stück	€ 4,20
Hähnchenschnitzel mit Salsa- Sauce	mind. 20 Stück	€ 4,20
Crostini* mit Schinken, Honigmelone und Parmesan	mind. 20 Stück	€ 3,50
Crostini* mit Tomate und Mozzarella	mind. 20 Stück	€ 3,80
Crostini* mit grünem Pesto	mind. 20 Stück	€ 3,50
Crostini* mit Paprika-Feta- Creme	mind. 20 Stück	€ 3,50
Crostini* mit Thunfischcreme	mind. 20 Stück	€ 3,80
Antipasti-Spieß	mind. 30 Stück	€ 3,60
Gebatene Hähnchenbrust mit Ananas und Traube	mind. 15 Stück	€ 3,60
Pumpernickel mit Räucherlachs	mind. 20 Stück	€ 3,60
Tomate mit Olive und gebratener Hähnchenbrust	mind. 30 Stück	€ 3,80
Pumpernickel mit Matjestatar	mind. 20 Stück	€ 3,80
Kleine Bauernomelette-Ecken mit Remoulade	mind. 15 Stück	€ 4,80
Makrelenhäppchen mit Sahnemeerrettich	mind. 20 Stück	€ 4,80
Rindertatar vom US-Beef auf Focaccia (ital. Fladenbrot) mit Pesto	mind. 20 Stück	€ 5,50
Grüner Spargel mit Garnele und Aioli	mind. 20 Stück	€ 5,50

***geröstetes Brot**

Röllchen

Feta mit Aubergine	mind. 15 Stück	€ 3,20
Roastbeef mit Gurke	mind. 15 Stück	€ 3,50
Feige im Schinkenmantel	mind. 15 Stück	€ 3,50
Ziegenkäse mit Schinken	mind. 15 Stück	€ 3,50
Mozzarella im Paprikamantel	mind. 15 Stück	€ 3,50
Schinken mit Melone	mind. 15 Stück	€ 3,50
Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs	mind. 20 Stück	€ 3,80
Dattel-Speck-Röllchen	mind. 20 Stück	€ 3,80
Forelle im Pfannkuchenteig	mind. 20 Stück	€ 4,00

Hotel-Restaurant

Körber

Süßes Fingerfood

Mini Berliner	mind. 25 Stück	2,50 €
Mini Donuts	mind. 25 Stück	2,50 €
Mini Muffins	mind. 25 Stück	2,50 €
Blätterteiggebäck mit Fruchtkonfitüre	mind. 25 Stück	2,80 €
Mini Crêpes mit Zimt & Zucker	mind. 25 Stück	4,00 €
Mini Cup Cake	mind. 25 Stück	4,00 €

Süppchen

Zu den von Ihnen gewählten Suppen reichen wir selbstverständlich, je nach Wunsch, Baguette oder Partybrötchen. Um die optimale Temperatur zu gewährleisten, erhalten Sie alle Suppen und Eintöpfe im Chafing-Dish oder im Suppentopf.

Kalte Süppchen:

		100 ml	200 ml
Gurken-Sauerrahmsüppchen	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 4,80
Melonenkaltschale	mind. 30 Port.	€ 2,80	€ 4,80
mit Scampi	mind. 30 Port.	€ 2,20	€ 5,80
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	mind. 20 Port.	€ 3,20	€ 5,80

Warme Süppchen:

		100 ml	200 ml
Rotes Paprikasüppchen	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 4,80
Kartoffelsuppe	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 4,80
mit Speckstreifen	mind. 20 Port.	€ 3,20	€ 5,80
Rinderkraftbrühe	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 4,80
Tomatensuppe mit Sahne	mind. 20 Port.	€ 2,60	€ 5,20
Champignonsuppe	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 5,20
Hochzeitssuppe	mind. 20 Port.	€ 3,20	€ 5,80
Chili con Carne	mind. 20 Port.	€ 3,80	€ 6,20
Minestrone mit Parmesan	mind. 20 Port.	€ 4,20	€ 6,20
Kresse-Lauchsüppchen	mind. 30 Port.	€ 3,80	€ 6,20
Tomatenconsommé	mind. 30 Port.	€ 2,80	€ 5,20
Gulaschsuppe	mind. 30 Port.	€ 3,80	€ 6,20
Szegediner-Gulaschsuppe	mind. 30 Port.	€ 3,80	€ 6,20
Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffel	mind. 30 Port.	€ 4,00	€ 6,50

Hausgemachte Salate

		Weckglas
Krautsalat	mind. 20 Port.	€ 2,80
Tomatensalat	mind. 20 Port.	€ 2,80
Gurkensalat	mind. 20 Port.	€ 2,80
Kartoffelsalat	mind. 20 Port.	€ 2,80
Kartoffel-Speck-Salat	mind. 20 Port.	€ 2,80
Bauernsalat	mind. 20 Port.	€ 3,80
Nudelsalat	mind. 20 Port.	€ 3,20
Mediterraner Nudelsalat	mind. 20 Port.	€ 3,80
Linsensalat	mind. 20 Port.	€ 3,80
Gurken-Schmand-Salat	mind. 20 Port.	€ 3,20
Geflügelsalat mit Früchten	mind. 20 Port.	€ 3,80
Pinkanter Rindfleischsalat	mind. 20 Port.	€ 3,80
Caesar-Salat	mind. 20 Port.	€ 4,80
mit Hähnchenbrust	mind. 20 Port.	€ 3,20
Pastasalat	mind. 30 Port.	€ 4,50

(mit getrockneten Tomaten, gerösteten Kernen, Rucola und Parmesan)

Platten

Vegetarisch

Gebratene Auberginenscheiben mit Tomatenconfit	€ 4,20 pro Person / Portion*
Bruschetta mit Tomaten	€ 4,00 pro Person / Portion*
* Portion = 3 Stück pro Person	
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	€ 4,20 pro Person / Portion
Antipasti-Auswahl	€ 4,40 pro Person / Portion
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Salzgebäck	€ 6,00 pro Person / Portion

Fleisch

Schinken mit Melone	€ 4,00 pro Person
Bratenvariation mit Mixed Pickles	€ 5,50 pro Person
Vitello Tonnato	€ 5,50 pro Person
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	€ 5,50 pro Person
Hausgemachte Sülze vom Schwein mit Remoulade	€ 5,50 pro Person
Kleine Schweinemedallions mit Sambal-Dip	€ 5,80 pro Person
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Radicchiosalat	€ 7,00 pro Person
Körber-Platte mit Frikadellen, Hähnchenstreifen, Mettbeißer, Käseauswahl*	€ 7,50 pro Person

*Dazu reichen wir Ihnen süßen und normalen Senf, sowie Ketchup und Salsa Sauce

Fisch

Riesengarnelen im Schinkenmantel gebraten	€ 7,80 pro Person
Scampiplatte mit Knoblauch- Dip	€ 6,80 pro Person
Räucher-Fischplatte (Forelle, Makrele und Lachs)	€ 9,50 pro Person

Hauptgerichte

Pro Gericht ist eine Sättigungsbeilage inklusive und im Portionspreis mit inbegriffen:

Wir empfehlen:

Wildreis, Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree und Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

Mediterrane Gemüselasagne	€ 16,90 pro Person
Spätzle-Pilz-Pfanne	€ 16,90 pro Person
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse	€ 17,20 pro Person

Fleisch

Schweineschnitzel mit Pfeffersauce und Sauerkraut	€ 16,80 pro Person
Putenrollbraten in eigener Sauce	€ 16,90 pro Person
Hähnchenschnitzel mit Metaxa-Sauce und Zucchini Gemüse	€ 16,80 pro Person
Geschnetzeltes vom Schwein	€ 16,80 pro Person
Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, Tomatensauce und mediterranem Gemüse	€ 17,50 pro Person
Sauerbraten in eigener Sauce mit Rotkohl	€ 17,50 pro Person
Schweinelachsbraten in Zwiebelsauce mit Marktgemüse	€ 17,90 pro Person
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce und Sauerkraut	€ 18,80 pro Person
Wildgulasch	€ 18,60 pro Person
Geschnetzeltes vom Rind (Stroganof)	€ 18,50 pro Person
Rinderschmorbraten in Burgunder-Sauce mit Rotkohl	€ 18,50 pro Person
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce und Marktgemüse	€ 18,50 pro Person
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Metaxa-Sauce und Vichykarotten	€ 19,80 pro Person
Rinderroulade mit Rotkohl	€ 19,40 pro Person
Hirschbraten in Wacholderrahm, Apfelrotkohl	€ 23,50 pro Person
Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce und gebratenen Wirsing	€ 19,60 pro Person

Hotel-Restaurant

Körber

Fisch

Seelachsfilet unter einer Tomaten- Kräuter- Kruste mit Zitronen-Butter-Sauce	€ 18,90 pro Person
Gebrautes Lachsfilet mit Limonen-Weißwein-Sauce und Orangen-Fenchel-Gemüse	€ 19,80 pro Person
Rotbarschfilet mit Zitronen- Butter- Sauce und Auberginenragout	€ 18,80 pro Person
Zanderfilet mit Knoblauch- Dill- Sauce und gebratenen Wirsing	€ 20,50 pro Person

Desserts & Deftiges

Alle Desserts servieren wir Ihnen in passenden Weckgläsern, Schälchen / Tellern oder Schalen.

Rote Grütze mit Vanillesauce	mind. 20 Port.	€ 4,50 / Portion
Mousse au chocolat (dunkel)	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Mousse au chocolat (hell)	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Mousse von der Vanille	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Himbeer-Panna Cotta	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Limetten-Panna Cotta	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Orangen-Panna Cotta	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Mango-Mousse	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Zitronencreme	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Bayrisch Creme mit Beerenkompott	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Hausgemachter Milchreis mit marinierten Beeren im Glas	mind. 30 Port.	€ 4,00 / Portion
Tiramisu	mind. 30 Port.	€ 4,50 / Portion
Crème Brûlée	mind. 30 Port.	€ 4,50 / Portion
Zimt-Mousse mit Beerenkompott	mind. 20 Port.	€ 4,50 / Portion
Schwarzwälder Kirsch-Mousse im Weckglas	mind. 30 Port.	€ 4,80 / Portion
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten		€ 8,50 pro Person
Ausgesuchte Brotsorten im Korb		€ 2,80 pro Person
Ciabatta-Auswahl		€ 3,80 pro Person
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Salzgebäck		€ 6,00 pro Person

Weitere Dessert & Deftiges auf Anfrage und nach jahreszeitlichem Angebot.

Buffet 's

Back to the 70th

Schinkenröllchen mit Meerrettich
Gefüllte ½ Eier „russischer Art“
Partyfrikadellen und Hähnchenstrips mit süßem & scharfem Senf,
Mett-Igel & Käse-Igel mit Trauben
Roter Heringssalat
Kleine Schnitzelchen vom Schwein, dazu Kartoffel- und Nudelsalat
Wackelpudding rot & grün mit Vanillesauce
Baguette und Butter sowie Schmalz

€ 29,50 pro Person

„Leichtes“ - Buffet

Hähnchenspieße mit süß-saurem Dip
Frischkäse Crostini und Honig
Gegrillte Auberginen mit Kichererbsen-Mousse gefüllt
Couscous Salat mit Grillgemüse und Zitronen-Lachs-Spieß
Chili Hackbällchen mit Dip
Gurken-Schmand-Salat
Seelachsfilet unter einer Tomaten-Kräuter-Kruste mit Zitronen-Butter-Sauce, Marktgemüse und Reis
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Metaxasauce und Vichy-Karotten sowie Schupfnudeln
Limetten-Panna Cotta
Pflaumen-Quark-Mousse

€ 34,50 pro Person

Bayrisches Buffet

Vesperplatte mit Obazda, Lachsmousse in ½ Tomate,
Kernschinken, Zwiebelschmalz, Käseauswahl mit Trauben,
gemischter Brotkorb mit Roggenbrot, Krustenbrot und Brezel, dazu Butter und Kräuterquark
Wurst- Käse- Salat sowie Kartoffelsalat
Knuspriger Krustenschinkenbraten in Weißbiersauce mit Rotkrautsalat und Brezeln
Weißwürstl mit süßem Senf
Bayerisch Creme mit marinierten Früchten

€ 31,90 pro Person

Mediterranes Buffet

Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanhobel und Olivenöl

Canapés verschieden belegt

Salat von Mozzarella und Tomaten

Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,

Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen

Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Gebratenes Lachsfilet mit Limonen- Weißwein- Sauce und Orangen-Fenchel-Gemüse

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, Tomatensauce und mediterranem Gemüse

Limetten-Panna Cotta, Tiramisu

€ 35,50 pro Person

Körber Buffet

Gebratene Lachshäppchen mit Honig-Senf-Dill

Gemischte Schinken-, Aufschnitt- und Bouletten mit Essiggemüse und Zwiebeln

Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen, Trauben und Nüssen

Rindfleischsalat

Tomate-Mozzarella mit bunt geschrotetem Pfeffer, Olivenöl und Basilikumpesto

Salatauswahl samt Toppings & Dressing,

sowie hausgemachtes Brot, Baguette, Butter, Kräuterquark und unsere Hausmarmelade

Rinderschmorbraten in Burgunder-Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce und gebratenen Wirsing und Schupfnudeln

Crème Brûlée, Mousse au chocolat

€ 37,50 pro Person

Rustikales Buffet

Schinkenplatte mit Melone

Hausgemachter Nudelsalat und Kartoffelsalat

Pikanter Rindfleischsalat mit Kidneybohnen und Mais

Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce

Antipasti

Salatauswahl samt Toppings & Dressing,

sowie hausgemachtes Brot, Baguette, Butter, Kräuterquark und unsere Hausmarmelade

Putenrollbraten in eigener Sauce mit Spätzlen

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelklößen

Vanille-Quark-Mousse, Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 33,90 pro Person

Grillbuffet

inklusive eines Grills, Holzkohle und einem Koch für ca. 2 Stunden

Thunfisch-Mais-Salat
Cous-Cous-Salat
Hähnchen-Spieße mit Sweet-Chilli-Sauce
Laugenstangen mit Frischkäse
Antipasti
Hausgemachter Bauern-, Krautsalat und
ein Nudelsalat nach Hausfrauenart,
Gurkensalat mit Schmand
Nackensteaks in hausgemachter Marinade
Bratwürste,
gegrillter Schafskäse
Putenbrust in Curry-Marinade
kleine Rumpsteaks
Schaschlik-Spieße

mit Kräutern mariniertes Lachs

Wedges und gebratene Kartoffeln
geröstetes Brot
Kichererbsen-Humus

Grillgemüse,
gefüllte Tomaten

Kräuter- und Knoblauchbutter
BBQ-Sauce, Sour Cream, Senf, Ketchup und
Hausgemachte Salsa-Sauce

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
Obstsalat

€ 44,00 pro Person

Getränke

Zu einem guten und reichhaltigen Buffet darf ein umfangreiches Getränkeangebot nicht fehlen. Wir stellen mit Ihnen eine Mischung aus alkoholischen- und alkoholfreien Getränken zusammen.

Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen eine passende Weinauswahl für Ihr Event.

Sollte Sie andere bzw. zusätzliche Getränke wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

Pils vom Fass (zzgl. mobile Zapfanlage)	8,00 € / Liter
Weizenbier	4,00 € / Flasche
Coca-Cola (diverse Sorten)	2,40 € / 0,2 l
Fanta	2,40 € / 0,2 l
Sprite	2,40 € / 0,2 l
Orangensaft	2,40 € / 0,2 l
Apfelsaft	2,40 € / 0,2 l
Mineralwasser	2,30 € / 0,2 l

Hotel-Restaurant

Körber

	5,20 € / 0,75 l
Weißwein nach Art des Hauses	17,00 € / Fl. 0,75 l
Rotwein nach Art des Hauses	17,00 € / Fl. 0,75 l
Rosé nach Art des Hauses	17,00 € / Fl. 0,75 l
Sekt	20,00 € / Fl. 0,75 l
Prosecco	17,00 € / Fl. 0,75 l
Alkoholfreier Fruchtsecco	17,00 € / Fl. 0,75 l

Servicepersonal

Gerne stellen wir für Sie geschultes Servicepersonal zum Gelingen einer jeden Festlichkeit:

Serviceleitung	Std. / € 35,00 (Auf- und Abbau mit eingerechnet)
Servicekraft	Std. / € 30,00 (Auf- und Abbau mit eingerechnet)
Koch	Std. / € 35,00 (Auf- und Abbau mit eingerechnet)

Equipment

Wir können Ihnen für Ihr Event und Ihre Veranstaltung alles zur Verfügung stellen, was Sie benötigen. Sprechen Sie uns einfach an.

Geschirr & Gläser	Preise auf Anfrage
Besteck	Preise auf Anfrage
Tische & Stühle	Preise auf Anfrage
Tresen- und Tresen- Equipment	Preise auf Anfrage
Zelte, Pavillons, & Schirme	Preise auf Anfrage
Tischwäsche	Preise auf Anfrage
Beleuchtung	Preise auf Anfrage

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden, nachfolgend Auftraggeber genannt, und Körper's Catering, Hauptstraße 182, 30826 Garbsen (Osterwald), nachfolgend Caterer oder Catering genannt, gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“. 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 Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

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. Unsere Angebote sind freibleibend, es sei denn aus der Auftragsbestätigung ergibt sich etwas anderes. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers oder dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt der Caterer keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen.

2.2. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist Aufgabe des Auftraggebers und nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies schriftlich vereinbart ist.

2.3. Sollten einzelne Artikel unseres Angebotes nicht zeitgerecht beschaffbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen gleichwertige Ware vor. Selbstverständlich nach vorheriger Rücksprache mit dem Kunden.

2.4. Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung des Auftraggebers zustande.

3. Lieferung / Übergabe / Abholung

3.1. Erfolgt die Lieferung durch uns, so werden eine An- und Abfahrtspauschale berechnet. Die Anlieferung erfolgt nach gesonderter Vereinbarung. Der Auftraggeber hat dafür zu sorgen, dass am Liefer- sowie Abholtag und zur Liefer- sowie Abholzeit der Zugang zum Veranstaltungsraum frei ist. Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung oder Abholung anwesend zu sein. Die Waren werden in Transportbehältnissen / Transportwagen angeliefert und mit der Platzierung der Waren am vereinbarten Lieferort ist die Dienstleistung „Anlieferung“ abgeschlossen.

3.2. Sollte ein Aufbau durch den Caterer vereinbart worden sein, hat der Auftraggeber dafür zu sorgen, dass der entsprechende Raum gut zugänglich, von hinderndem Mobiliar frei geräumt und mit Mobiliar

entsprechend der Vereinbarung bestückt ist. Eventuelle Besonderheiten (z.B. Treppen, kein Aufzug, etc.) müssen bis spätestens 2 Tage vor Anlieferung mitgeteilt werden.

3.3. Eventuelle Beanstandungen durch den Auftraggeber sind sofort (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 2 Tagen nach Übergabe / Leistung vom Auftraggeber bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt das Catering keinerlei Haftung.

3.4. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Entstandene Schäden oder Verlust im Rahmen der Veranstaltung sind vom Auftraggeber zu vertreten.

3.5. Alle vom Caterer angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum des Caterers, und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.

3.6. Eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigen sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.

3.7. Für die Abholung entsprechend der Vereinbarung, müssen die Transportbehältnisse / Transportwagen gut zugänglich und vollständig gepackt an vereinbarter Stelle bereitstehen. Die vereinbarten Lieferungs- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn der Caterer wird an der Erfüllung seiner Verpflichtung durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die trotz der zumutbaren Sorgfalt nicht abgewendet werden konnten, oder durch höhere Gewalt daran gehindert. Etwaige hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des Auftraggebers entfallen.

4. Preise

4.1. Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO mit den gesetzlichen Steuern und Abgaben.

4.2. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.

4.3. Die Angebotspreise gelten ab Vertragsschluss bis zum Ende des Kalenderjahres. Nach Ablauf des laufenden Kalenderjahrs ist der Caterer berechtigt, die Preiserhöhungen oder –Senkungen der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhungen oder -senkungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10% über dem Preis bei Vertragsschluss liegt.

4.4. Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht vom Caterer zu vertreten sind, so ist er berechtigt, den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen.

4.5. Die genannten Preise, insbesondere Pauschalpreise beziehen sich ausschließlich auf im Angebot angeführten Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumen, Zelten oder ähnlichen Raumschaffungsmaßnahmen sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot erwähnt, nicht im Angebot enthalten – gleiches gilt auch für eventuelle mit den Räumlichkeiten verbundene Nebenkosten wie Abschlagzahlungen an vor Ort ansässige Gastronomie.

5. Personenanzahl

Änderungen der Personenanzahl müssen bis sieben Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bestätigt werden. Körper's Catering behält sich vor, evtl. Preisanpassungen gemäß der veränderten Personenanzahl vorzunehmen. Die zu diesem Zeitpunkt bestätigte Personenanzahl ist gleichsam ausschlaggebend für die Rechnungserstellung, unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich bei der Veranstaltung anwesend waren.

6. Stornobedingungen

Soweit der Auftraggeber aus einem Grund kündigt, zurücktritt bzw. storniert, den Körper's Catering nicht zu vertreten hat, kann Körper's Catering wahlweise die konkret entstandenen Kosten und Vergütungsansprüche geltend machen, oder ihre Vergütung pauschal, orientiert an einem typischerweise erfolgten Aufwand im Verhältnis zum Fortschreiten der Leistungen wie folgt abrechnen, soweit nichts anderes vereinbart ist:

6.1. Bei einer Stornierung bis 14 Werktage (Montag-Freitag) vor dem Liefertermin 25 % der vereinbarten Vergütung und Kosten lt. Angebot,

6.2. bei einer Vertragsaufhebung bis 7 Werktage (Montag-Freitag) vor dem Liefertermin 50 % der vereinbarten Vergütung und Kosten,

6.3. bei einer Vertragsaufhebung bis 3 Werktage (Montag-Freitag) vor dem Liefertermin 75 % der vereinbarten Vergütung und Kosten,

6.4. danach die vollen Beträge (100 %).

Eine kostenfreie bzw. gegen Zahlung einer Stornopauschale erfolgende Stornierung ist nicht möglich, soweit Körper's Catering in Erwartung der Vertragserfüllung mit der Herstellung bzw. Produktion der Bestellung beginnt und diese auf kundenspezifischen Wunsch erfolgt.

In jedem Fall hat der Kunde die tatsächlich entstandenen (Storno-)Kosten bei Dritten zu erstatten bzw. zu zahlen. Dies gilt insbesondere dann, wenn eine Stornierung erfolgt, das disponierte bzw. gebuchte Personal bereits angereist ist bzw. Kosten für die Anreise, Übernachtung usw. bereits angefallen sind. Unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung und unabhängig von den vorstehend genannten Pauschalen oder Kostentragungen ist der Auftraggeber zur Übernahme aller Kosten verpflichtet, die durch vertragliche Verpflichtungen entstehen, welche aufgrund des Abschlusses des Vertrages und / oder auf Veranlassung des Auftraggebers von Körper's Catering gegenüber Dritten eingegangen wurden und von Körper's Catering redlicherweise ausgehen durfte, dass die Kosten bzw. Veranlassung zur Vertragsdurchführung geboten sind.

7. Zahlungsbedingungen

7.1. Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb von 10 Tagen netto ohne Abzug zu erfolgen.

7.2. Zahlungen werden auf die jeweils älteste offene Forderung angerechnet und zwar in der Reihenfolge Kosten, Zinsen und Hauptsache.

7.3. Bei Zahlungsverzug gelten 10 % Verzugszinsen auf Grundlage der Rechnungssumme als vereinbart.

8. Versicherung

8.1. Allfällige Versicherungen hat der Veranstalter, Kunde oder Auftraggeber selbst abzuschließen.

9. Gerichtsstand

9.1. Gerichtsstand ist Hannover

10. Haftung

10.1. Die Haftung für jegliche Schäden ist ausgeschlossen.