

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

Körber's

Warum sollten Sie immer nur bei uns im Haus unseren Service, unsere Speisen oder Getränke genießen...

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 *Körber's*

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 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 3 km	€ 10,00 pro Lieferung und Abholung
Ab 6 km	€ 17,00 pro Lieferung und Abholung
Ab 9 oder mehr 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.	€ 3,00
mit Salami	Stck.	€ 3,00
mit Gouda	Stck.	€ 3,00
mit Brie	Stck.	€ 3,00
mit Hähnchenbrust	Stck.	€ 3,30
mit Mett	Stck.	€ 3,40
mit Frischkäse	Stck.	€ 3,00

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

mit Roastbeef	Stck.	€ 5,00
mit Räucherlachs	Stck.	€ 4,50
mit Rohmilchkäse	Stck.	€ 3,30
mit Entenbrust	Stck.	€ 4,40
mit Tomate / Mozzarella	Stck.	€ 4,40
mit Ei	Stck.	€ 4,00

Das kleine Frühstück

Gemischte Brötchenauswahl / verschiedene Aufschnitt- & Käsesorten / Tomaten / Gurken /
angemachter Salat / Nutella & Honig / Marmeladen / Joghurt / gekochte Eier
Müsli / Joghurt, Butter/ Orangensaft

pro Person € 18,50

Brunchbuffet

Kalt:

Räucherlachsplatte / Honigsensauce / Meerrettich
Aufschnittplatte (gekochter / roher Schinken / Salami / Mortadella / Hähnchenbrust)
Käseauswahl / frischen Trauben /
Salatmix / Dressing / Tomaten / Gurken / Paprika / Karotten / Croutons
Müsliauswahl / Cornflakes mit Vollmilch / frischer Obstsalat / Marmeladen / Honig / Nutella
Brot- / Brötchenkorb / Butter & Margarine

Warm:

Rührei / Schnittlauch / Bacon / Nürnberger Würstchen / süßer Senf
Schweinebraten / Sauce
Kartoffelgratin / Krautsalat

pro Person € 33,50

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	€ 3,00
Gekochter Schinken	mind. 15 Stück	€ 3,00
Salami	mind. 15 Stück	€ 3,00
Hähnchenbrust	mind. 15 Stück	€ 3,00
Gouda	mind. 15 Stück	€ 3,00
Frischkäse	mind. 15 Stück	€ 3,00
Mortadella	mind. 15 Stück	€ 3,00
Brie	mind. 15 Stück	€ 3,20
Mozzarella	mind. 15 Stück	€ 3,20
Roastbeef	mind. 20 Stück	€ 5,00
Kasslerbraten	mind. 20 Stück	€ 4,50
Forelle	mind. 20 Stück	€ 4,80
Matjes	mind. 20 Stück	€ 4,50
Räucherlachs	mind. 15 Stück	€ 3,80
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 / getrocknete Tomaten	mind. 20 Stück	€ 4,80
Vitello Tonato	mind. 20 Stück	€ 4,80
Roher Schinken / Pesto	mind. 20 Stück	€ 4,80

Hotel-Restaurant

Körber

Kalte & warme Snacks

Verschieden gefüllte Blätterteigteilchen	mind. 20 Stück	€ 3,00
Chili-Mettbällchen	mind. 15 Stück	€ 2,80
Käse-Mettbällchen	mind. 15 Stück	€ 3,00
Mini- Laugenstangen / Frischkäse / Schnittlauch	mind. 20 Stück	€ 3,80
Käsewürfel / Olive	mind. 20 Stück	€ 3,30
Käsewürfel / Traube	mind. 20 Stück	€ 3,30
Gemüsefrikadellen	mind. 20 Stück	€ 3,00
Hähnchenbrust / süß - saurem Dip	mind. 20 Stück	€ 3,90
Champignon / Salami	mind. 20 Stück	€ 3,50
Hähnchenspieße / Erdnussöl	mind. 20 Stück	€ 3,90
Aubergine / Fetakäse / Rosmarinkartoffel	mind. 30 Stück	€ 3,50
Kirschtomate-Mozzarella-Spieß	mind. 20 Stück	€ 2,80
Garnelenspieß / Knoblauch-Dip	mind. 20 Stück	€ 4,20
Champignons / Aioli	mind. 20 Stück	€ 3,50
Minischnitzel vom Schwein / Remoulade	mind. 20 Stück	€ 4,90
Hähnchenschnitzel / Salsa- Sauce	mind. 20 Stück	€ 4,90
Crostini* / Schinken / Honigmelone / Parmesan	mind. 20 Stück	€ 4,80
Crostini* / Tomate / Mozzarella	mind. 20 Stück	€ 4,50
Crostini* / grünem Pesto	mind. 20 Stück	€ 4,30
Crostini* / Paprika-Feta- Creme	mind. 20 Stück	€ 4,30
Crostini* / Thunfischcreme	mind. 20 Stück	€ 4,30
Antipasti-Spieß	mind. 30 Stück	€ 4,30
Gebratene Hähnchenbrust / Ananas / Traube	mind. 15 Stück	€ 4,80
Pumpernickel / Räucherlachs	mind. 20 Stück	€ 3,60
Tomate / Olive / gebratener Hähnchenbrust	mind. 30 Stück	€ 4,50
Pumpernickel / Matjestatar	mind. 20 Stück	€ 3,80
Kleine Bauernomelette-Ecken / Remoulade	mind. 15 Stück	€ 5,80
Makrelenhäppchen / Sahnemeerrettich	mind. 20 Stück	€ 5,80
Rindertatar auf Focaccia (ital. Fladenbrot)	mind. 20 Stück	€ 6,20
Grüner Spargel / Garnele / Aioli	mind. 20 Stück	€ 5,50

***geröstetes Brot**

Röllchen

Feta / Aubergine	mind. 15 Stück	€ 4,00
Roastbeef / Gurke	mind. 15 Stück	€ 4,20
Feige / Schinkenmantel	mind. 15 Stück	€ 4,20
Ziegenkäse / Schinken	mind. 15 Stück	€ 4,20
Mozzarella / Paprikamantel	mind. 15 Stück	€ 4,20
Schinken / Melone	mind. 15 Stück	€ 4,20
Crêpes-Röllchen / Räucherlachs	mind. 20 Stück	€ 4,50
Dattel-Speck-Röllchen	mind. 20 Stück	€ 4,50
Forelle / Pfannkuchenteig	mind. 20 Stück	€ 4,70

Hotel-Restaurant

Körber

Süßes Fingerfood

Mini Berliner	mind. 25 Stück	3,00 €
Mini Donuts	mind. 25 Stück	3,00 €
Mini Muffins	mind. 25 Stück	3,00 €
Blätterteiggebäck / Fruchtkonfitüre	mind. 25 Stück	3,60 €
Mini Crêpes / Zimt & Zucker	mind. 25 Stück	4,80 €
Mini Cup Cake	mind. 25 Stück	4,80 €

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
/ 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.	€ 3,80	€ 5,60
Kartoffelsuppe	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 4,80
/ Speckstreifen	mind. 20 Port.	€ 3,20	€ 5,80
Rinderkraftbrühe	mind. 20 Port.	€ 3,80	€ 6,90
Tomatensuppe / Sahne	mind. 20 Port.	€ 2,60	€ 5,20
Champignonsuppe	mind. 20 Port.	€ 2,80	€ 5,20
Hochzeitsuppe	mind. 20 Port.	€ 4,00	€ 7,20
Chili con Carne	mind. 20 Port.	€ 3,80	€ 6,20
Minestrone / 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 / Kartoffel	mind. 30 Port.	€ 4,00	€ 6,50

Hausgemachte Salate

		Weckglas / Schale
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 / Früchten	mind. 20 Port.	€ 3,80
Pinkanter Rindfleischsalat	mind. 20 Port.	€ 3,80
Caesar-Salat	mind. 20 Port.	€ 4,80
/ Hähnchenbrust	mind. 20 Port.	€ 3,50
Pastasalat	mind. 30 Port.	€ 5,50

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

Platten

Vegetarisch

Gebratene Auberginenscheiben / Tomatenconfit	€ 4,20 pro Person / Portion*
Bruschetta / Tomaten	€ 4,00 pro Person / Portion*
* Portion = 3 Stück pro Person	
Tomate-Mozzarella / Pesto / Parmesan	€ 4,20 pro Person / Portion
Antipasti-Auswahl	€ 5,40 pro Person / Portion
Käseauswahl / Feigensenf / Trauben / Salzgebäck	€ 7,00 pro Person / Portion

Fleisch

Schinken / Melone	€ 5,00 pro Person
Bratenvariation / Mixed Pickles	€ 5,50 pro Person
Vitello Tonnato	€ 6,50 pro Person
Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade	€ 7,50 pro Person
Hausgemachte Sülze vom Schwein / Remoulade	€ 5,50 pro Person
Kleine Schweinemedallions / Sambal-Dip	€ 5,80 pro Person
Rosa gebratene Entenbrust / Orangen-Selleriesalat	€ 7,00 pro Person
Körper-Platte mit Frikadellen, Hähnchenstreifen, Mettbeißer, Käseauswahl*	€ 8,50 pro Person

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

Hotel-Restaurant

Körber

Fisch

Riesengarnelen im Speckmantel gebraten	€ 7,80 pro Person
Scampiplatte / 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	€ 18,90 pro Person
Spätzle-Pilz-Pfanne	€ 18,90 pro Person
Gebackener Schafskäse / mediterranem Gemüse	€ 19,20 pro Person

Fleisch

Schweineschnitzel / Sauce Hollandaise und Gemüseauswahl	€ 19,80 pro Person
Hähnchenschnitzel / Metaxa-Sauce / ZucchiniGemüse	€ 20,80 pro Person
Geschnetzeltes vom Schwein	€ 18,80 pro Person
Hähnchenroulade / Frischkäsefüllung / Zitronensauce / Ratatouille Gemüse	€ 20,50 pro Person
Sauerbraten in eigener Sauce / Rotkohl	€ 20,50 pro Person
Schweinebraten / Zwiebelsauce / Gemüse- Mix	€ 20,90 pro Person
Schweinekrustenbraten / Dunkelbiersauce / Sauerkraut	€ 20,80 pro Person
Wildgulasch	€ 21,60 pro Person
Geschnetzeltes vom Rind (Stroganoff)	€ 24,50 pro Person
Rinderschmorbraten / Burgunder-Sauce / Rotkohl	€ 21,50 pro Person
Schweinefilet im Speckmantel / Pfefferrahmsauce / Marktgemüse	€ 21,50 pro Person
Saltimbocca vom Schweinefilet / Metaxa-Sauce / Karotten	€ 23,80 pro Person
Rinderroulade / Rotkohl	€ 23,80 pro Person
Hirschbraten / Wacholdersauce / Apfelrotkohl	€ 26,50 pro Person
Geschmorte Kalbsbäckchen / Burgundersauce / gebratenen Wirsing	€ 27,60 pro Person

Fisch

Seelachsfilet / Tomaten- Kräuter- Kruste / Zitronen-Butter-Sauce	€ 21,90 pro Person
Lachsfilet / Limonen-Weißwein-Sauce / Orangen-Fenchel-Gemüse	€ 23,80 pro Person
Rotbarschfilet / Zitronen- Butter- Sauce / Auberginenragout	€ 24,80 pro Person
Zanderfilet / Knoblauch- Dill- Sauce / gebratenen Wirsing	€ 24,80 pro Person

Desserts & Deftiges

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

Rote Grütze / 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 / Beerenkompott	mind. 20 Port.	€ 4,00 / Portion
Milchreis / marinierten Beeren	mind. 30 Port.	€ 4,00 / Portion
Tiramisu	mind. 30 Port.	€ 4,50 / Portion
Crème Brûlée	mind. 30 Port.	€ 4,50 / Portion
Zimt-Mousse / Beerenkompott	mind. 20 Port.	€ 4,50 / Portion
Schwarzwälder Kirsch-Mousse im Weckglas	mind. 30 Port.	€ 4,80 / Portion
Schokoladenbrunnen / frischen Früchten		€ 8,50 pro Person
Ausgesuchte Brotsorten im Korb		€ 3,80 pro Person
Ciabatta-Auswahl		€ 4,80 pro Person
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Salzgebäck		€ 7,00 pro Person

Weitere Dessert & Deftiges auf Anfrage und nach jahreszeitlichem Angebot.

Buffet 's

Back to the 70th

Schinkenröllchen / Meerrettich
Gefüllte ½ Eier
Partyfrikadellen & Hähnchenstrips / süßem & scharfem Senf,
Mett-Igel & Käse-Igel / Trauben
Roter Heringssalat
Kleine Schnitzelchen / Kartoffelsalat / Nudelsalat
Wackelpudding rot & grün / Vanillesauce
Baguette / Butter / Schmalz

€ 39,90 pro Person

„Leichtes“ - Buffet

Hähnchenspieße / süß-saurem Dip
Frischkäse Crostini / Honig
Gegrillte Auberginen / Kichererbsen-Mousse
Couscous Salat / Grillgemüse / Zitronen-Lachs-Spieß
Chili Hackbällchen / Dip
Gurken-Schmand-Salat
Seelachsfilet / Tomaten-Kräuter-Kruste / Zitronen-Butter-Sauce / Leichter Gemüse- Mix / Reis
Saltimbocca vom Schweinefilet / Metaxasauce / Karotten / Schupfnudeln
Limetten-Panna Cotta
Pflaumen-Quark-Mousse

€ 43,80 pro Person

Bayrisches Buffet

Vesperplatte / Obazda / Rettich
Kernschinken / Zwiebelschmalz /
Käseauswahl / Trauben,
gemischter Brotkorb / Brezel / Butter / Kräuterquark
Wurst- Käse- Salat
Rotkrautsalat
Kartoffelsalat
Knuspriger Krustenschinkenbraten / Weißbiersauce / Sauerkraut / Klöße
Weißwurst / süßem Senf
Bayerisch Creme / marinierten Früchten

€ 41,90 pro Person

Mediterranes Buffet

Antipasti

Carpaccio vom Rind / Rucola, Tomaten / Parmesan / Pesto

Canapés verschieden belegt

Tomate – Mozzarella- Salat

Blattsalatauswahl / verschiedene Dressings / Tomaten / Gurken /

Paprika / Speckwürfelchen / Käse / Croutons

Verschiedene Brot- & Baguettesorten / Butter & Schmalz

Gebrautes Lachsfilet / Limonen- Weißwein- Sauce / Orangen-Fenchel-Gemüse / Kartoffelspalten

Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung / Zitronensauce / mediterranem Gemüse / Reis

Limetten-Panna Cotta

Erdbeer- Tiramisu

€ 43,50 pro Person

Körber Buffet

Gebraute Lachshäppchen / Honig-Senf-Dill

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

Käseplatte / Trauben / Cracker

Rindfleischsalat

Tomate-Mozzarella / Basilikumpesto

Blattsalatauswahl / verschiedene Dressings / Tomaten / Gurken /

Paprika / Speckwürfelchen / Käse / Croutons

Brot & Baguettekorb / Butter / Kräuterquark / unsere Hausmarmelade

Rinderschmorbraten / eigener Sauce / Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Schweinefilet im Speckmantel / Pfeffersauce / Gemüse- Mix / Krokette

Crème Brûlée & Mousse au chocolat

€ 46,90 pro Person

Rustikales Buffet

Schinkenplatte / Melone

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Pikanter Rindfleischsalat

Hausgemachte Sülze / Remouladensauce

Antipasti

Salatauswahl samt Toppings & Dressing

Brot & Baguettekorb / Butter / Kräuterquark / unsere Hausmarmelade

Hähnchengeschnetzeltes / Pasta

Schweinekrustenbraten / Dunkelbiersauce / Sauerkraut / Kartoffelklößen

Vanille-Quark-Mousse & Rote Grütze / Vanillesauce

€ 44,50 pro Person

Grillbuffet

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

Hähnchen-Spieße / Sweet-Chili-Sauce
Antipasti
Thunfisch-Mais-Salat
Hausgemachter Bauern
Krautsalat
Kartoffel- Speck- Salat
Gurkensalat / Schmand
Tomatensalat
Laugenstangen / Röstbrot
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Nackensteaks / hausgemachter Marinade
Bratwürste
Schinken Griller
Hähnchenbrustbrust / Curry-Marinade
kleine Rumpsteaks
Kräutern marinierter Lachs
gegrillter Schafskäse

Wedges / gebackene Kartoffeln

Sommergemüse / Mais

Kräuterbutter / Knoblauchbutter

BBQ-Sauce / Sour Cream / Senf /
Ketchup / Salsa-Sauce

Griechischer Joghurt / Honig / Nüssen
Obstsalat

€ 49,50 pro Person

+ Garnelenspieße / Aufpreis = 6,90 € pro Person

Italienisches Buffet

Aufschnittplatte (**u.a.Salami / Coppa Schinken**) / Toppings
Antipasti- Gemüse
Tomate / Mozzarella / Pesto
Käseplatte (**verschiedenen Schnitt- & Weichkäsen**) / Trauben / Crackern
Vitello Tonato
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Piccata von der Hähnchenbrust / Tomatensauce
Gegrilltes Fischfilet / Zitronensauce
Scaloppini vom Kalb / Tymiansauce

Pasta
Gnocchi's

Mediterranes Ofengemüse
glacierte Möhren

Panna Cotta / Fruchtsauce
Tiramisu

51,00 € pro Person

Niedersächsisches Buffet

Fischplatte (Matjes / Forelle / Makrele) / Sahnemeerrettich

Minibouletten / Senf

Kartoffelsalat

Kleine Schnitzelchen

Sülzfleisch / Remoulade

Salatauswahl / Toppings / Dressing /

Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Schweinemedallions / Champignonrahmsauce

Rinderschmorbraten / eigene Sauce

Kroketten

Kartoffeln

Rotkohl

Gemüse- Mix

Rote Grütze / Vanillesauce

Welfenspeise / Beerensalat

49,00 € pro Person

Spanisches Buffet

Schinkenplatte
Verschiedene Tapas
Eingelegtes Gemüse / Oliven
Fleischbällchen / Pikanter Sauce
Salatauswahl / Toppings / Dressing /
Brot- & Baguetteauswahl / Butter / Kräuterquark / Hausmarmelade

Paella
Rotbarbe / Knoblauch- Oliven- Sauce
Hähnchenkroketten / Paprikasauce

Kartoffel- Tortilla
Rosmarinkartoffeln

Gemüsepfanne
geröstete Spitz- Paprika

Creme Catalana
Spanischer Mandelkuchen / Orangenragout

55,00 € 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 (Zapfanlage wird separat berechnet)	8,50 € / Liter
Weizenbier	4,80 € / Flasche
Coca-Cola (diverse Sorten)	2,70 € / 0,2 l
Fanta	2,70 € / 0,2 l
Zitronenbrause	2,70 € / 0,2 l
Orangensaft	2,90 € / 0,2 l
Apfelsaft	2,90 € / 0,2 l
Mineralwasser	2,50 € / 0,2 l
	6,20 € / 0,75 l
Weißwein nach Art des Hauses	22,00 € / Fl. 0,75 l
Rotwein nach Art des Hauses	22,00 € / Fl. 0,75 l
Rosé nach Art des Hauses	23,00 € / Fl. 0,75 l
Sekt	25,00 € / Fl. 0,75 l
Prosecco	22,00 € / Fl. 0,75 l
Alkoholfreier Fruchtsecco	23,00 € / 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.