

PREISLISTE

ZU UNSEREM HAUPTKATALOG

Erste Inspirationen bietet unser Katalog, die individuelle Beratung erfolgt dann telefonisch, per Mail oder ab 30 Personen, in einem persönlichen Gespräch. Preise und Vielfalt der Buffets können je nach Personenzahl und Anzahl der Gerichte variieren. Die Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. der aktuellen gesetzlich geltenden MwSt.

DAS BESTE DER REGION

Von regionalen Erzeugern und Lieferanten, mit besten Produkten der Region.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 2

37,00 €

RISTORANTE

Klassiker der modernen, italienischen Ristorante-Küche, kulinarisch ausgewogen und zeitgemäß. Hochwertige Grundprodukte authentisch in Szene gesetzt.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 4

43,00 €

1001 – DAS ORIENTALISCHE BÜFFET

Mehr als ein Food Trend – mediterrane Zutaten, orientalische Gewürze und Aromen – modern, würzig, kreativ zubereitet.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 6

37,00 €

INNOVATION

Kreationen, die den Leistungsstandard unserer Küche zeigen. Kreativ, zeitgemäß-innovativ und dennoch den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden angepasst.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 8

45,00 €

IBERICO

Inspiriert von der Küche Spaniens und insbesondere der Balearen. Ein kulinarischer Kurzurlaub, mit mediterranen Grundprodukten, leicht und aromatisch.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 10

38,00 €

TRATTORIA

Ganz im Sinne einer italienischen Trattoria bieten wir Ihnen bodenständige, hausgemachte Speisen. Das Menü passt zu vielen Anlässen von der kleinen, bis zur ganz großen Veranstaltung.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 12

36,00 €

KLASSIKER-BÜFFET

Ganz im Bewusstsein der Tradition entstand dieses Buffet, welches eher bodenständig und dennoch fein ist. Seit langer Zeit gehört es zu den Lieblingsbuffets unserer Kunden.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 14

36,00 €

VARIO-BÜFFET

Das Vario-Buffet bietet klassisch-deftige Gerichte und eher größere Portionen. Stellen Sie aus den einzelnen Gerichten Ihr Wunsch-Buffet zusammen.

ab 30 Personen, zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

Seite 15

28,00 €

PREMIUM BBQ

Nicht nur bei Jubiläen und Firmenfeiern unser Bestseller. Beim Premium-BBQ bleibt kaum ein Wunsch unerfüllt. Auch hier ist unser Personal mit Grills, Büffet und Grillzelt vor Ort und grillt für Sie.

ab 30 Personen

zzgl. MwSt., Brot, Equipment, Personal und Logistikkosten

Seite 16

46,00 €

DAS HERZHAFTE GRILLVERGNÜGEN

Einfach mal grillen lassen! Personal, Grill, Grillzelt und sonstiges für das Grillbüffet. Alles wird organisiert, mitgebracht und später auch wieder mitgenommen.

ab 30 Personen

zzgl. MwSt., Brot, Equipment, Personal und Logistikkosten

Seite 18

39,00 €

CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

Alle Canapés können als belegte Party-Brötchenhälften und gegen Aufpreis mit Deckel und als große Brötchenhälften bestellt werden. Außer bei veganen Auflagen, werden die Chiabatta-Brot Scheiben, Canapés oder Brötchen, mit Butter bestrichen. Alle werden köstlich belegt und dekoriert.

Empfehlung zum Aperitif-Empfang, vor einem Essen oder kleines Frühstück, 3-4 Teile pro Person. Als einziges Essen, 7-8 Teile pro Person. Als Programm über einen längeren Zeitraum während des Tages, bis zu 12 Teilen. Geliefert werden die Köstlichkeiten auf Platten, sortenrein oder gemischt und auf Wunsch in Kühlboxen zur individuellen Entnahme. Auf Anfrage verpacken wir Brötchen auch einzeln in Papiertütchen.

Seite 19

Die Ländlichen

ab 10 Stück je Sorte

2,40 € / Stück

Die Klassischen

ab 10 Stück je Sorte

3,00 € / Stück

Die Exklusiven

ab 10 Stück je Sorte

3,50 € / Stück

Die Veganen

ab 10 Stück je Sorte

2,70 € / Stück

Inkl. Leihgebühr für Servierplatten

ENOTECA – KALTES BÜFFET

Seite 20

Lebensmittel wie aus dem Feinkostregal, alles aus eigener Produktion. Perfekter Weinbegleiter, präsentiert als kaltes Büffet.
ab 30 Personen

Gesamtes Büffet „Enoteca“

32,00 €

als Vorspeise 5 Teile pro Person

18,00 €

Preise zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

TAPAS – KALTES BÜFFET

Seite 22

Kulinarischer Streifzug von Xeres bis Palma. Angerichtet als Gabelfood-Büffet, in kleinen Gefäßen, nur mit einer Gabel zu essen. Perfekt für einen Spanischen Weinabend mit Freunden.

Gesamtes Büffet „Tapas – Kaltes Büffet

32,00 €

als Vorspeise 5 Teile pro Person

18,00 €

ab 30 Personen, Preise zzgl. MwSt., Brot, Equipment und Logistikkosten

APERIO-FINGERFOOD

Seite 24

Als Empfang, zum Aperitif, als herber Part zum Kuchen-Büffet oder vor einem warmen Büffet. Der Einsatz unserer Aperos ist vielseitig und einfach aus der Hand zu essen.

Aperitif-Cornetti

2,20 € / Stück

ab 20 Stück je Sorte

Inkl. Leihgebühr für Waffelbrücken und Logo-Servietten, zzgl. MwSt.

Aperitif-Quiche

2,20 € / Person

ab 20 Stück je Sorte

Inkl. Leihgebühr für Waffelbrücken und Logo-Servietten, zzgl. MwSt.

FINGERFOOD-BÜFFETS

Seite 26

Kleine Delikatessen – Großes Büffet. Gespießt, in Pralinenkapseln oder einfach so mit der Serviette zu genießen!

Frühling & Sommer

32,00 €

Herbst & Winter

32,00 €

*ab 30 Personen, Preise zzgl. Brot, Equipment, Personal und Logistikkosten
zzgl. MwSt.*

Die Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. der aktuellen gesetzlich geltenden MwSt., sowie Logistikkosten

SUPPEN

Seite 30

Als warmes Gericht zu Fingerfood und Canapés, als Ergänzung zu unseren Büffets oder Bestandteil unserer Menüs. Eine Suppe ist mehr als nur ein Bestandteil, es ist ein Seelenwärmer und daher auch als „stand-alone“ immer ein Genuss.

ab 20 Personen, alle Preise zzgl. MwSt.

Karotten-Suppe	350 ml	6,00 €
+ Marinierte und gegrillte Garnelen		2,50 €
Pfälzer Kartoffelsuppe	350 ml	4,50 €
+ Lyoner-Würfel		1,50 €
+ Geröstete Kerne		0,50 €
Pastinaken Sellerie - Crèmesuppe	350 ml	5,00 €
+ geräucherte Ente		2,50 €
Blumenkohl-Grapefruit-Garam Masala Suppe	350 ml	5,00 €
+ Marinierte und gegrillte Garnelen		2,50 €
Tomaten-Blutirangensaft-Suppe	350 ml	5,00 €
Fischsuppe nach Art der bretonischen Bouillabaisse	350 ml	9,50 €
Gulaschsuppe	400 ml	8,50 €
Tafelspitzsuppe vom Rind	350 ml	6,50 €
Minestrone	350 ml	7,00 €

DESSERT UND PÂTISSERIE

Seite 32

Alle Nachspeisen, Entremets, Dessert, Kuchen und Torten entstehen in Teilen oder als Ganzes in unserer Patisserie.

Preise zzgl. MwSt.

Dessert in Schalen, auf Teller & Dessert in kleinen Gefäßen

Entstehen ausnahmslos in unserer Patisserie. Wir verfolgen die Trends der Zeit, ohne die Klassiker zu vergessen. Je nach Anlass präsentieren wir die Dessert in Schalen, auf edlem Porzellan oder in kleinen Gabelfood-Gefäßen.

Dessert als Fingerfood

Tartelettes, Brownies, Muffins, Cupcakes, Macarons
Kaffeegebäck

Kuchenschnitten

Im Blech gebackene Kuchen mit Früchten der Saison und nach Verfügbarkeit. Mit Schokolade, Streusel und Crèmes, Gewürzen, Kräutern und Nüssen. Auf Wunsch auch vegetarisch und vegan.

Kuchen Fingerfood

In handlicher Fingerfood-Größe portionierte Kuchenschnitten.
Perfekt als Ergänzung zum Empfang, Tagungspause, Kaffee, Brunch und als Fingerfood Dessert.

Festtagstorten

Torten aus unserer Patisserie werden nach neuesten Erkenntnissen und Trends hergestellt. Jede Torte wird mit Ihnen persönlich besprochen. Dabei sind das Dekor, Geschmack und Zutaten der Crème, Art der Fruchteinfügung, Art der Schokolade, Form und Größe mit unserer Patisserie abstimmbare.

KÄSE

Seite 34

Die beiden Käse-Arrangements sind in sich schlüssig zusammengestellt und sogar miteinander kombinierbar. Von der Größe und Vielfalt ausgewogen und mehrfach nach der Personenzahl aufzustocken. Hausgemachte Beilagen und bestes Brot sind die Käsebegleiter. Es handelt sich bei den Käsesorten um hochwertige Grundprodukte, die keine zusätzliche Garnitur benötigen.

Traditionelle Käseplatte **8,50 € / Person**

für ca. 10 Käseesser zum Dessert. Sorten nach Verfügbarkeit, gegebenenfalls wird qualitativ gleichwertiger Ersatz geliefert

Brie, Le Montagnard des Vosges, Blauschimmelkäse,
Bergkäse, Ziegenkäse

mit Trauben, Nüssen und Baguette

Exklusive Käseplatte **13,50 € / Person**

für ca. 20 Käseesser zum Dessert. Sorten nach Verfügbarkeit, gegebenenfalls wird qualitativ gleichwertiger Ersatz geliefert

Camembert, Brillat Savarin, Taleggio, Rotschmiere,
Munster Géromé, Tomme de Savoie, Comté,
Crottin de Chavignol, Gorgonzola Dolce

mit Trauben, Nüssen, Käsesoßen, Sauerteigbrot geschnitten
und Sauerteig-Baguette

BROT, BRÖTCHEN & CO.

Seite 36

Unsere Brotspezialitäten beziehen wir von namhaften Bäckereien der Region. Ein wichtiges Produkt, dem wir unsere volle Aufmerksamkeit widmen möchten.

ab 30 Personen, Preise zzgl. MwSt.

Partybrötchen (ca. 2 Stk. pro Person)

1,40 € / Person

Baguettes aus Sauerteig – Flûtes (150g)

1,70 € / Person

Mediterrane Brotauswahl

2,00 € / Person

Festlicher Brotkorb

2,50 € / Person

Vollwert-Brotkiste

2,50 € / Person

Zzgl. Leihgebühr für Brotkorb, Brett, Zange und Brotmesser

ADD ONS

Seite 38

Die Add Ons lassen sich zu verschiedenen Büffets dazubuchen. Meist werden die Speisen vor Ort – live – fertiggestellt.

ab 30 Personen

KLASSIKER À LA CARTE

Seite 40

Gerne wahren wir Traditionen! Mit unseren Klassikern wählen Sie kein fest definiertes Büffet, sondern stellen sich die Gerichte nach Menge und Vielfalt einfach selbst zusammen.

Preise zzgl. MwSt.

pro Port. **23,00 €**

LUNCH BÜFFETS

Seite 41

Bei Tagungen/Seminaren, Präsentationen, Firmenveranstaltungen. Ein Lunch-Büffet ist die perfekte Mittagspausenergänzung: preiswert, schnell und unglaublich lecker. Problemlos können Getränke, Kaffee, kleine Vor- oder Nachspeisen dazu ergänzt werden. Selbstverständlich gestalten wir auch eine Frühstückspause, Snacks, Fingerfood, Kuchen, Kaffee und Barista.

ab 19 € / 30 Pers.

SERVIERTE MENÜS

Seite 42

Manche Anlässe erfordern ein festliches, serviertes Menü. Jedes Gericht ist individuell auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt. Die Tischkultur ist nach den Speisen angepasst.

Preis auf Anfrage

Alle Gerichte werden vor Ort fertiggestellt, durch professionelle Köche angerichtet und durch qualifiziertes Personal serviert. Selbstverständlich ergänzen wir die Menügänge durch korrespondierende Weine und Getränke.

MITTERNACHTSSNACKS

Seite 46

alle Preise zzgl. MwSt.

Klassische Currywurst

4,50 €

Currywurstsoße und Mini-Brötchen

Currywurst Royal

5,50 €

mit fruchtiger Apfel-Thymian-Brandy Soße & Trüffelmayo, Mini-Brötchen

Mini-Burger (ca. 8 cm Durchmesser, zum "Selberbauen")

ab 4,50 €

Hot Dog (ca. 10-12 cm Länge, zum "Selberbauen")

ab 4,50 €

Chili con Carne ca. 200g

5,50 €

aus Rindfleisch, mit kleinem Gemüse und Bohnenkernen

CATERING-WEINE

Seite 48

Speziell nach den Bedürfnissen unserer Kunden und korrespondierend zu unseren Speisen haben wir diese Weinliste zusammengestellt. Bei den Weingütern handelt es sich ausschließlich um ausgezeichnete Häuser, deren Weine national und international eine Rolle spielen. *Alle Weine werden auf Kommission geliefert und nach Verbrauch abgerechnet. Die Preise sind netto, zzgl. der gesetzl. MwSt. für alkoholische Getränke.*

SCHAUMWEINE *(auf Wunsch gekühlte Lieferung)***Crémant d'Alsace**, Kuhlmann Platz, Hunawir, 0,75l**Crémant d'Alsace Brut**, Helfrich 1934, 0,75l**Riesling Brut**, Reichsrat von Buhl, Pfalz, 0,75l**Crémant Atmosphère**, ROSÉ, Extra Brut,

Saint André de Figuière, 0,75l

Prosecco Spumante Oro Extra Dry, Tenuta Sant'Anna 0,75l**WEISSWEINE** *(auf Wunsch gekühlte Lieferung)***Schiefer Riesling**, trocken, Weinmanufaktur, Mosel, 0,75l**Weißer Burgunder**, VDP GUTSWEIN, trocken, Weingut Münzberg, Pfalz, 0,75l**Grauer Burgunder**, VDP ORTSWEIN, trocken, Godramstein, Kalkmergel, 0,75l**Solidus - Chardonnay**, trocken, VDP Gutswein, Siegrist, Pfalz 0,75l**Riesling, Bio**, Reichsrat von Buhl, Pfalz, 0,75l**Weingut Eymann**, Alter Satz, Bio, vegan, Pfalz, 0,75l**Maximin Pinot Blanc**, Weingut Schubert Grünhaus, Mosel, 0,75l**Pinot Grigio**, Alois Lageder, Südtirol, Alto Adige 0,75l**Dalis Bianco**, Endrizzi, Trentino, 0,75l**Lustau »Los Arcos« Medium Dry**, Amontillado, 0,75l**99 oe Sauvignon Fumé**, Osthofener Klosterberg

Spätlese trocken, holzfassvergoren, 0,75l

Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel

102° oe Chardonnay, Bechtheimer Geyersberg

Spätlese trocken, holzfassvergoren, 0,75l

Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel

ROSÉWEINE *(auf Wunsch gekühlte Lieferung)***Rosé vom Spätburgunder**, Salwey, Baden, 0,75l**Rosé Bone Dry von Buhl**, Reichsrat von Buhl, Pfalz, 0,75l**Figuière Signature Magali Rosé**, Côtes de Provence, 0,75l**ROTWEINE****Solidus - Pinot Noir, trocken**, VDP Gutswein Siegrist, Pfalz, 0,75l**Solidus Cuvée Johan Adam Hauck**, trocken, Barrique Siegrist, Pfalz, 0,75l**Gustavshof Zero S**, Bio-vegan, histamingetestet, ungeschwefelt, Rheinhessen, 0,75l**Merlot trocken**, Weingut Bender, Pfalz, 0,75l**Château La Justice**, Bio, Bordeaux, Fransac, 0,75l**Finca San Martin**, Crianza, Rioja, 0,75l**Punta Aquila**, Primitivo, Tenute Rubino, Salento, 0,75l**auf Anfrage****BANKETTWEINE**

Sekt, Crémant, Weißweine, Rotweine

ab 10,50 €

Allgemeine Geschäftsbestimmungen

1. Vertragsabschluss

Diese Allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für Catering und Manufakturleistungen, sowie für Dienstleistungen, Material und Equipment. Die Angebote sind freibleibend. Mit Auftragserteilung, telefonisch oder schriftlich, erkennt der Kunde die nachfolgenden AGB an. Vertragsabschluss und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Vertrag kommt mit den schriftlichen Allgemeinen Geschäftsbedingungen der „Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH“ [nachfolgend LEGRUM genannt] zustande.

2. Lieferung

2.1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, LEGRUM wird an der Erfüllung seiner Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Vorfällen, die trotz den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwendbar waren oder durch höhere Gewalt gehindert wurden. In diesem Fall und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessener zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird LEGRUM von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit.

2.2. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die von dem Kunden angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit sich LEGRUM zeitlich und organisatorisch darauf einrichten kann. Fehlen LEGRUM solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behält sich LEGRUM die Berechnung einer Mehraufwandpauschale vor.

2.3. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die LEGRUM selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen kann. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind von dem Auftraggeber zu beschaffen.

2.4. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere nicht vorhersehbare Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten von LEGRUM. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die gesamten Termine um die Dauer der Behinderung. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

2.5. Mit Übergabe des Liefergegenstandes an den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Kunden über.

2.6. Standzeiten Buffets: Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunde nach Absprache mit LEGRUM in der Gesamtmenge auf verschiedene Zeiten ausweichen. Im Falle von sogenannten Buffet-Lieferungen übernimmt LEGRUM für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes, ab dem Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden, keinerlei Haftung.

2.7. Saisonale Abweichungen: Die von LEGRUM angebotenen Speisen, wie z.B. Obst, Gemüse, Frischfisch, Frischfleisch unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. LEGRUM behält sich vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

3. Mängelrüge

Der Auftraggeber hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftlich Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferier ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln kann LEGRUM nach Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Schadenersatz und Rücktritt entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Service-Minderleistungen erst später beanstandet werden [ohne LEGRUM die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben]. Für unsachgemäße Lagerung (z. B. Kühlkette unterbrochen) durch den Kunden übernimmt LEGRUM keine Haftung.

4. Ausstattung & Zubehör

Die gesamte Tischkultur, Equipment und Dekoration etc. kann durch LEGRUM bezogen werden. Die Lieferung und Abholung erfolgt sortiert, zu- und ab Bordsteinkannte. Das Positionieren, Räumen und den Aufbau übernimmt LEGRUM bei entsprechender Beauftragung gegen Gebühr. Sämtliche von LEGRUM überlassene Ausstattungsgegenstände einer Lieferung wie Platten, Schüsseln, Servicegegenstände etc. sowie das Leergut sind innerhalb eines Werktages grob vorgereinigt und in ordentlichem Zustand an LEGRUM zurückzugeben.

Bei Nichtrückgabe wird Ihnen die Leihgebühr pro Tag, für das verliehene Material, zusätzlich in Rechnung gestellt. Gerne holt LEGRUM gegen Gebühr das Geschirr/Leergut auch bei Ihnen ab. Auf- und Abbau sowie Verteilen und Einsammeln der Mietgegenstände/Leergut sind im Mietpreis nicht enthalten. Diese Leistungen übernimmt LEGRUM gegen gesonderte Berechnung. Erfolgt die Rückgabe des Equipments unsortiert oder nicht von etwaigen Abfällen und Speisenresten befreit, behält sich LEGRUM aufgrund einer erhöhten Verletzungsgefahr, die Erhebung einer Aufwandsentschädigung in Höhe von 0,50 brutto Euro pro Geschirrtell, vor.

5. Zahlungsbedingung

Angebote sind 21 Tage bis zur Auftragsbestätigung bindend. Unser Angebot ist freibleibend, Preisänderungen oder Irrtümer behalten wir uns vor.

Ein bestätigter Auftrag, kann bis 4 Wochen kostenneutral storniert werden. Bei kurzfristigeren Stornierungen entstehen, nach Staffellung (Ziffer 7.), Stornierungskosten.

Angebotsstellungen für Veranstaltungen, welche über einen Zeitraum von 6 Monaten und länger im Voraus gebucht werden, können nur durch eine Abschlagszahlung von 10 % der Auftragssumme, bindend reserviert werden. Bei kurzfristigeren Reservierungen wird, ab einer Auftragssumme von 1000 € brutto, ebenfalls eine 10 % Abschlagszahlung bei Auftragserteilung fällig. Findet die Veranstaltung aus gleich welchen Gründen nicht statt, werden in beiden Fällen die gezahlten 10 % als Stornogeühr einbehalten.

Eine zweite 70% Abschlagszahlung, wird 4 Wochen vor der Veranstaltung fällig. Diese Abschlagszahlung wird Ihnen, mit entsprechender Bankverbindung und Zahlungsziel, gesondert zugesendet.

Die Zahlung der Endsumme ist ohne jeden Abzug bei Rückgabe der Behältnisse im LEGRUM Büro in bar, per EC- oder Kreditkarte zu leisten bzw. nach Erhalt der Rechnung und der genannten Frist zu leisten.

Bei Zahlungsverzug ist LEGRUM berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens bleibt LEGRUM vorbehalten.

Nicht zurückgegebene oder beschädigte Liefergegenstände werden Ihnen in voller Höhe berechnet. Anzahlungen werden nicht verzinst. LEGRUM ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen. Der Kunde schuldet dann keine Entschädigung, wenn er nachweist, dass LEGRUM infolge des Rücktritts überhaupt kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist oder der Schaden oder die Wertminderung wesentlich niedriger ist als die Pauschalen. Für die Höhe des Schadenersatzes gilt die Regelung unter Ziffer 7. dieser Bedingungen.

6. Änderungen

Sollten Änderungen für bereits bestellte Aufträge vorgenommen werden, so informieren Sie LEGRUM bitte rechtzeitig. Da LEGRUM nur frischeste Ware verwendet, kauft LEGRUM erst kurzfristig vor Lieferung ein. Die Einkaufsplanung muss jedoch 5 Werktage vor Lieferung abgeschlossen sein. Bei Änderungsmitteilungen bis acht Tage vor Auslieferung, kann ggf. kostenlos auf Wünsche eingegangen werden. Später eingehende Änderungen können nur schwer berücksichtigt werden. Bei späterer Meldung bzw. Absage werden die bereits entstandenen Kosten [z.B. bearbeitete Waren etc.] in Rechnung gestellt. Eine Aktualisierung der bestellten Personenzahlen bzw. Mengenangaben kann LEGRUM nur bis zu der im Angebot genannten Frist berücksichtigen und die bis zu diesem Datum genannte Personenzahlen gelten als Rechnungsgrundlage. Die Umsetzung späterer Änderungswünsche bedürfen einer schriftlichen Anfrage. Diese wird geprüft und ebenso schriftlich dem Auftraggeber bestätigt.

7. Kündigung / Stornierung

Der Besteller ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Kündigt bzw. storniert der Bestellende den Vertrag, ohne dass LEGRUM hierzu einen außerordentlichen Grund gegeben hat, so hat LEGRUM Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, bis 30 Tage vor Vertragserfüllung storniert, behält LEGRUM sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 20% der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Vertragserfüllung sind 50% der Vergütung, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch LEGRUM oder des Rücktritts vom Besteller aus zu vertretenden Gründen, gilt ab der ausgezeichneten Mindestpersonenzahl. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

8. Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogenen Daten, gleich ob sie von LEGRUM selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

9. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Zweibrücken.

10. Preisauszeichnung

Mit Veröffentlichung dieser AGB gelten die kommunizierten, aktuellen Preise. Damit verlieren alle vorherigen Warenangebote, Dienstleistungsangebote, Preislisten und Kataloge ihre Gültigkeit. Gleiches gilt darüber hinaus für alle Angebote nach Ablauf der Optionsfrist. Selbstverständlich behalten alle bereits erteilten Auftragsbestätigungen Ihre Gültigkeit. Alle angegebenen Preise verstehen sich ab der ausgezeichneten Mindestpersonenzahl. Bei Unterschreitung der Mindestpersonenzahl sind Einschränkungen bei der Speisenvielfalt und eine Erhöhung des Preises pro Person möglich.

11. Abbildung Fotos

Abbildungen und Fotos dienen ausschließlich der Dekoration und zeigen nicht die bestellbaren Produkte.

Ergänzende Geschäftsbedingungen für Mietgegenstände

1. Geltungen der Bedingungen

Gemietete Artikel sind grundsätzlich Eigentum von LEGRUM oder des verwendeten Fremddienstleisters. Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich auf der Grundlage der jeweiligen Geschäftsbedingungen. Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabreden sind nur rechtswirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt.

2. Preise

Die Mietgebühr gilt in der Regel ab Lager jeweils für 3 Tage (Anlieferung/Veranstaltung/Abholung= 1 Mieteinheit), auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig und/oder unbenutzt zurückgegeben werden. Werden die Mietartikel nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe. Für jede angefangene Mieteinheit wird die volle Gebühr berechnet. Alle Preise verstehen sich pro Stück und/oder Mieteinheit zzgl. der gesetzlichen MwSt. (Preisänderungen vorbehalten).

3. Übergabe-Rückgabe

Die Übergabe des Liefergegenstandes erfolgt förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Kunde verpflichtet sich, am Übergabetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Übergabetermin kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist. Wir übergeben Geschirr, Besteck und Gläser maschinengereinigt, jedoch nicht handpoliert. Alle übrigen Mietgegenstände sind sauber. Der Kunde ist angehalten, die Mietgegenstände einschließlich der Transportbehälter in sauberem Zustand (außer Geschirr, Gläser und weitere Artikel, welche die Reinigung im Mietpreis beinhaltet) auf seine Gefahr und Kosten an uns zurückzugeben.

3.1. Mängel oder Fehlmengen

Eventuelle Mängel oder Fehlmengen müssen uns sofort bei der Übernahme oder bei der Feststellung gemeldet werden. Eine spätere Mängelrüge wird nicht anerkannt. LEGRUM behält sich vor, Mängel oder Fehlmengen nachträglich in Rechnung zu stellen.

4. Transport und Logistik

Bemessungsgrundlage der Liefer- und Logistikkosten sind Gewicht, Volumen, Zeit- und Personalaufwand, Gegebenheiten vor Ort und die Entfernung. Die Kosten beinhalten die Anlieferung und Abholung bis hinter die erste verschließbare Tür [ebenerdig]. Bei Anlieferung und Abholung des Mietgutes sollte der Mieter oder eine bevollmächtigte Person anwesend sein. Auf- und Abbau sowie Verteilen und Einsammeln des Mietgutes sind im Mietpreis nicht enthalten.

5. Schadenersatzpflicht des Kunden

Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Dekoration etc.) des LEGRUM- oder Fremddienstleistereigentums wird dies dem Kunden in Rechnung gestellt. LEGRUM kann vom Kunden den Nachweis angemessener Haftpflichtversicherung verlangen. LEGRUM haftet nicht für Verlust, Bruch oder Beschädigung der vom Kunden eingebrachten Gegenstände. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt, ab der Übernahme bis zur Rückstellung, dem Kunden. Schäden, Fehlmengen bzw. Verlust sind vom Kunden zu vertreten und werden durch LEGRUM gesondert berechnet. Besteht die Lieferung aus einer Vielzahl von Einzelteilen und ist die vollständige Kontrolle zum Zeitpunkt der Rücknahme nicht möglich, so akzeptiert der Mieter die endgültige Zählung und Schadensfeststellung vom Vermieter.

6. Versicherung

Die Artikel sind während dem Transport durch den Kunden und der Mietdauer nicht versichert. Der Mieter haftet für Verlust und Schaden jeglicher Art. Eingriffe und Veränderungen an den Artikeln dürfen nicht vorgenommen werden.

7. Reinigung

Die Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck und Wäsche ist im Mietpreis enthalten. Die Reinigung von Geräten, Möbeln und sonstigen Mietgegenständen wird nach Aufwand berechnet. Eventuell anfallende Speisereste sind jedoch vor der Rückgabe vom Mieter zu entsorgen. Mietgegenstände müssen sortiert in Transportgefäßen, an einem zentralen Ort, bei der Abholung bereitgestellt werden. Die Nachberechnung der Reinigung von verschmutzt zurückgegebenen, nicht bereitgestellten oder unsortierten Mitartikeln, behalten wir uns vor.

Feines von
LEGRUM



CATERING & MANUFAKTUR