



**SPITZER FEIERN - CATERING**

# EUER HOCHZEITSMENÜ

Eine unserer größten Stärken ist es sicher, sehr individuell auf Eure Wünsche einzugehen.

Wir halten nicht viel von festgeschriebenen Menüs.

Jeder Mensch ist einzigartig und genau so soll auch Eure Hochzeit und das dazu passende Essen sein.  
Und somit haben wir auch immer Platz für eine „Extra Wurst“

Natürlich stehen wir Euch mit Ideen, Vorschlägen und mit unserer Erfahrung zur Seite.

Wir finden sicher auch für Euch genau das Richtige.

Natürlich gehen wir auf Lebensmittelunverträglichkeiten sowie vegetarische oder vegane Ernährung sehr gerne ein.

Um Euch aber etwas Appetit zu machen, gibt es hier mal 3 Vorschläge von uns.

# ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Unser Küchenteam zaubert für Euch mit allem, was die Natur bereithält, ein kreatives Menü

3 Gänge 49€

4 Gänge 59€

5 Gänge 69€

# PERSÖNLICHES MENÜ

Ihr habt bestimmte Vorstellungen und Wünsche? Sehr gerne sind wir mit Ideen und Erfahrung für Euch da.

Ob Gala Menü, vegetarisch, vegan oder ganz klassisch. Wir kreieren Euer perfektes Menü.

Preis je nach Menü

# MENÜ FÜR EUCH

Stellt Euer Menü ganz nach Euren Wünschen zusammen.

## VORSPEISEN & ZWISCHENGANG

### **Brot & Spiele**

Allerlei warme und kalte Vorspeisen, immer wieder neu von unserer Küche gezaubert.  
In der Mitte vom Tisch eingestellt zum Teilen - da ist für jeden Geschmack etwas dabei.  
Dazu unser Hopfazupfabrot, Butter und ein Aufstrich der Saison

15€

### **Suppe der Saison**

Je nach Jahreszeit. Spargel, Maronen, Kürbis, weiße Paprika oder eine Hochzeitssuppe

9€

### **Gärtner Glück**

Bunte Salate, Vinaigrette, Croutons, Kerndl, Kräuter

7€

### **Burrata der Saison**

Büffel Burrata mit Bio-Tomaten von unserem Biohof oder im Herbst mit gebratenen Trauben und Schinken

15€

## Hauptgang Fleisch

### **Bio-Böfflamott**

36h geschmortes Schulterscherzel vom Bio-Rind mit Kraftjus, Sauerrahm Spätzle,  
buntes Gemüse Querfeldein

28€

### **Bio-Hendlbrust**

Saftig gegrillte Hendlbrust auf gegrilltem Gemüse mit mediterranem Kartoffelpüree

28€

### **Flank Steak**

Gegrilltes Flank Steak vom Freiland Rind mit Sellerie Püree, Grillgemüse und Rotweinjus

32€

### **Rinderfilet**

Filet Steak vom Freiland Rind mit Kartoffel Gratin, Grill Gemüse und Rotwein Jus

38€

### **Filet vom Bio-Schwein**

Im Ganzen gebratenes Filet mit Hopfen Knödel, Karotten Gemüse und Sauce

28€

## Hauptgang Fisch

<b>Lachsforelle</b> Filet auf Nudelnest mit Zuckerschoten, Wildkräutern und Safran Schaum	28€
<b>Bachforelle</b> Filet mit Kräuterkartoffeln, gebratenen Kirschtomaten, Spinat und Weißweinschaum	27€
<b>Zander</b> Filet auf Blumenkohl Püree mit gebackenen Blumenkohl, Zuckerschote und Curry Schaum	32€

## Hauptgang Vegetarisch

<b>Beluga</b> Kartoffel Belugalinsen Ragout mit Wildkräutern und Weißweinschaum	20€
<b>Kräuter Gnocchi</b> Hausgemachte Gnocchi mit Kräutern, geschmolzenen Tomaten, Grillgemüse und Parmesanschaum	20€
<b>Bayrisches Risotto</b> Risotto aus bayrischem Bio-Reis (Emmer, Dinkel, Urkorn) mit gebratenen Waldpilzen, Wildkräutern und kaltgerührten Blaubeeren	22€

## Hauptgang Vegan

<b>Alpen Curry</b> Alpen Curry Mischung, buntes Gemüse, bayrischer Bio-Reis	20€
<b>Kräuter Blumenkohl</b> Im ganzen gegrillter Blumenkohl im Gewürzmantel mit Kartoffelstampf und Cremolata	20€
<b>Tofu – aber geil</b> Knuspriger Bio-Tofu mit pikanter Holledauer Hopfen Soja Sauce, Frühlingszwiebel und Reis	20€

## Nachspeise

### Dessert Buffet

Das Beste aus unserer Patisserie in kleinen Gläschen und Häppchen zum Durchprobieren.  
Da ist für alle Naschkatzen und -kater was dabei.

14€

### Topfen Knödel

Mit Beeren-Füllung auf Früchte Ragout und Sorbet der Saison

12€

### Schokoladen Himbeer Schnitte

Mit Zartbitterschokolade, Haselnuss und Himbeer Sorbet

12€

### Veganer Schwarzwald

Zartbitter Schokolade, Kirsche, Kirschwasser, Crumble

12€

## Mitternachtssnack

### Käse und Speck

Internationale Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Südtiroler Speck  
Kaminwurzeln | Kren | Gurkerl Brotauswahl

12€

### Käseplatte

Internationale Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Brot

12€

### Curry Wurst

Unser berühmte Curry Wurst mit hausgemachter Curry Sauce und Brötchen.

9€

## UNSERE CATERINGS PAUSCHALE

Während jeder Veranstaltungsplanung fällt irgendwann das Thema Budget und Zusatzaufwendungen. Wir geben Euch hier mit unserer Veranstaltungs- & Servicepauschale Planungssicherheit, da hier bereits zahlreiche Leistungen, die von uns erbracht werden, bereits abgedeckt sind.

Folgende Leistungen sind in unserer Veranstaltungs- & Servicepauschale inbegriffen:

- Persönliche Abstimmungsgespräche im Gasthaus (Bis zu 3x)
- Eigener Ansprechpartner und individuelle Betreuung vor, während und nach Eurer Veranstaltung
- Kulinarisches Kennenlernen. Wir laden Euch zu einem Candle Light Dinner in unser Restaurant ein, an dem Ihr Euer Hochzeitsmenü schon vorab genießen könnt. Auf Wunsch auch gerne mit von uns dazu empfohlenen Weinen.
- Bei Bedarf, Besichtigung vorab Eurer Location
- Planung der Catering Küche
- Hygienekonzept vor Ort
- Organisation der Küche vor Ort
- Aufbau der Catering Küche
- Abstimmungstermine mit der Eventagentur

450€ pro Veranstaltung

## MITARBEITER

Chefkoch 49,00 € pro Stunde

Koch 39,00 € pro Stunde

Küchenhilfe 35,00 € pro Stunde

## EQUIPMENT FÜR DIE KÜCHE VOR ORT

Abhängig von der Location und dem Menü

# ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

## Anzahlung:

25% des Bruttoauftragswertes werden bei Auftragsvergabe fällig.

Der Rechnungsbetrag ist 2 Tage nach Auftragsvergabe ohne Abzüge auf unser Konto zu zahlen.

Weitere 35% sind 10 Tage vor Veranstaltungstag zu leisten.

## Restzahlung:

Bitte überweisen Sie den Restbetrag innerhalb von 10 Tagen nach dem Event auf unser Konto –

Sie erhalten eine Schlussrechnung.

Die endgültige Gästezahl ist bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltung verbindlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird! Abgerechnet wird nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.

Bzgl. Buchungs- und Stornobedingungen beachten Sie bitte unsere AGBs.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN GASTHAUS SPITZER

Gasthaus Spitzer  
Inhaber: Stefan Spitzer  
Lohweg 10  
84072 Au/Osterwaal  
Ust-IdNr. DE 306900980

## 1. Preise

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas, etc.) inkl. MwSt. und sind ohne Abzug an Gasthaus Spitzer zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Die Angebotspreise gelten zwei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit sind wir berechtigt, Preiserhöhungen der Hersteller oder Lieferanten und Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.

## 2. Garantierte Teilnehmerzahl

Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, so ist die Gästezahl vom Kunden spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird! Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

## 3. Anzahlung

25% des Bruttoauftragswertes werden bei Auftragsvergabe fällig.

Der Rechnungsbetrag ist 2 Tage nach Auftragsvergabe ohne Abzüge auf unser Konto zu zahlen.

Weitere 50% sind 30 Tage vor Veranstaltungstag zu leisten.

## 4. Zahlungsbedingungen

Bitte überweisen Sie den Restbetrag innerhalb von 10 Tagen nach dem Event auf unser Konto –

Sie erhalten eine Schlussrechnung.

## 5. Lieferung & Leistungserbringung

(a) Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar vor Ort bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung von Speisen durch den Kunden oder Auftraggeber übernehmen wir keinerlei Haftung.

(b) Alle von uns angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke verbleiben in unserem Eigentum. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände (z.B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis hin zur Retournierung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verluste sind vom Auftraggeber zu vertreten.

## 7. Warenangebot

Unser Sortiment ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

## 8. Übrige Speisen bei Buffets

Unser Ziel ist es, Ressourcen zu schonen. Falls doch mal Essen übrigbleiben sollte, können Sie die Speisen in eine Take away Box einfüllen. Geben Sie uns 5 Tage vor dem Event Bescheid und wir bringen biologisch abbaubare Verpackungen mit. Das hilft der Umwelt und vermeidet, dass zu viel Essen weggeworfen wird. Pro Behälter verrechnen wir 0,60 €. Sollten keine Speisen vom Buffet mitgenommen werden wollen, werden die Lebensmittel von uns wieder mitgenommen und entsprechend entsorgt.

## 9. Verrechnung

(a) Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet (siehe hierzu auch Pkt. 2). Getränke, sofern nicht gesondert vereinbart, nach Verbrauch.

(b) Die Abrechnung von Personal-Stundenleistungen erfolgt immer im 15 Minuten Sprüngen.

(c) Veranstaltungen enden ohne vorherige Absprache um 24.00 Uhr.



Gerne feiern wir mit Euch auch über unsere offiziellen Öffnungszeiten hinaus.

Für die Verlängerung der Veranstaltung fallen ab 24.00 Uhr pro angefangene Stunde und Mitarbeiter (min. 2 Personen/min.2 Stunden nach Ende der Veranstaltung aufgrund Aufräumarbeiten) eine Gebühr von 80,00 € an. Diese wird der Rechnung hinzugefügt.

Der Kunde gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs. Ausschankschluss ist 01.30 Uhr - Sperrstunde ist 2.00 Uhr.

#### 10. Storno

Eine schriftliche Stornierung des Auftrags durch den Auftraggeber ist:

- Bis 90 Tage vor der Veranstaltung --> kostenlos
- Bis 60 Tage vor der Veranstaltung --> werden 25% der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung --> werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bei einer Stornierung innerhalb von 2 Wochen vor der Veranstaltung sind wir berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Wir empfehlen bei größeren Feiern eine Event- und Hochzeitsversicherung

#### 11. Rücktritt des Gasthauses

- (a) Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, sind wir in diesem Zeitraum unsererseits berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf unsere Rückfrage auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- (b) Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer 4 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so sind wir ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- (c) Ferner sind wir berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
  1. höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  2. Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
  3. wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung unseren reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies unserem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist.
- (d) Bei berechtigtem Rücktritt unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz

#### 12. Gesamtrechnung bei Gruppen ab 20 Personen

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier nur eine gesamte Abrechnung machen können.

#### 13. Raummiete bei Exklusiv-Reservierung

Auf Anfrage (abhängig von Teilnehmerzahl und Gesamtumsatz).

#### 14. Feuerwerk

Das Anzünden von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Sky Laternen etc. ist aus feuerpolizeilichen Gründen in unseren Räumen und auf unserem Gelände nicht gestattet.

Osterwaal, Februar 2023

Alle vorherigen Preislisten/AGB's verlieren hiermit ihre Gültigkeit