



KLINK-EBERHARD
EVENT-GASTRONOMIE
ALLES WAS GUT IST!

Ihr Catering im „hausgemacht“



Vielen Dank für Ihre Kontaktaufnahme!

Wir freuen uns, Ihnen unsere wunderschöne Location vorstellen zu dürfen.
Sie befindet sich in der **Markus-von-Kienlin-Straße 10, 88090 Immenstaad**.

Wir kreieren nicht nur Köstlichkeiten,
sondern auch Erinnerungen!

Unsere Bürozeiten sind: Montag bis Freitag von 08.00 Uhr bis 16.00 Uhr.
Sie erreichen uns per E-Mail unter info@klink-eberhard.de oder telefonisch unter
07545/93677



Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Bitte beachten Sie, dass wir eine min. Personenanzahl von 30, maximal 90 Personen in dieser Location haben. Im Hausgemacht direkt können bis 52 Personen Platz nehmen, im Nebenraum ca. 38 Personen.

Bitte teilen Sie uns hierfür folgende Rahmendaten mit:

Termin und zeitlicher Ablauf:

Gästeanzahl:

Art der Veranstaltung:

Vorname:

Nachname:

Straße:

PLZ, Ort:

E-Mail-Adresse:

Telefonnummer (falls Rückfragen sind):





Das Schwäbische Buffet

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

Wurzelbrotscheiben
Salzbutter | Griebenschmalz im Weck - Glas

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons vom Landschwein
Champignonrahmsoße | kesselfrische Spätzle | Marktgemüse

oder

Gerollte Maultaschen mit Dreierlei von der Zwiebel
Röstzwiebel | Schmelzwiebel | Zwiebelsoße

oder

Allgäuer Käsespätzle | krosse Röstzwiebeln

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Grießschnitte und Beerenkompott

30-50 Personen 35,10 €
ab 51 – 90 Personen 33,90 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Buffet nach Art des Hauses

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

oder

Cremesuppe der Saison
Kracherle & Sahnehaube

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Hummus | Guacamole

Hauptgang

Am Stück gegartes Schweinefilet im Blütenpfeffermantel
kräftiger Soße | kesselfrische Spätzle | Rahmwirsing
(vor Ort tranchiert)

Scharf angebratene Lachsschnitte
Soja Lack | Cashewnüsse | Langkornreis

Dessert

Panna Cotta | Schokoholic | Apfelkompott

Ab 30 - 50 Personen 35,10 €
ab 51 – 90 Personen 35,50 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Winterzauber Buffet 2025

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

Rote-Bete-Salat & Feta Würfel

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark oder Griebenschmalz

Kartoffelcremesuppe mit Lauch & Kracherle

Hauptgang

Saftiges Rehragout
Hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren

oder

Geschmorte Gänsekeule | Apfelrotkraut | Serviettenknödel
kräftige Orangen Jus

oder

Gebratene Lachsschnitte
Schwarzwurzelgemüse à la crème | hausgemachte Pasta

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Ofenschlupfer mit Zimt und Vanillesoße

Ab 30 - 50 Personen 36,30 €
ab 51-90 Personen 35,10 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Grill-Buffet

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat | orientalischer Couscous Salat | feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne | Kracherle

Wurzelbrotstangen

Hauptgang frisch vom Grill

Rosa gebratene Rinderhüftsteak

Marinierte Hähnchenspieße

Hausgemachte Spareribs

Kross gebratenes Lachsfilet

Würziger Grillkäse vom Rost

Beilagen

Grill Gemüse | Rosmarinkartoffeln in der Schale | Maiskolben

BBQ-Soße

Chimichurri Dip

Scharfe Salsa

Kräuterbutter

Dessert

Tiramisu von der Erdbeere im Weckglas mit marinierten Erdbeeren

Ab 30 - 50 Personen 36,30 €

ab 51 – 90 Personen 35,10 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Unser Buffet südlich der Alpen

Vorspeisen

Caprese vom Büffel Mozzarella

Marinierter Rucola Salat mit Kirschtomaten

Antipasti frisch gegrillt
Auberginen | Zucchini | Paprika
mariniert in Olivenöl & Knoblauch

Wurzelbrotstangen
Oliven und Tomaten Tapenade

Hauptgang

Gnocchi in Butter gebraten | Pesto | Pinienkerne

oder

Landhähnchenbrust aus dem Ofen
Thymianjus | hausgemachte Pasta

oder

Rotbarbe kross auf der Haut gebraten
Zitronenfenchelsoße | Rosmarinkartoffeln | tomatisiertes Gemüse

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Tiramisu & Panna Cotta im Weckglas

Ab 30 - 50 Personen 35,10 €
ab 51-90 Personen 34,40 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Unser Buffet Around the world

Vorspeisen

Caesar Salad mit Parmesandressing

oder

Kokos – Curry – Suppe
Schwarzer Sesam

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke an kräftiger Barolo Soße
dazu feine Linguine

Rotbarbe krossgebraten
Zitronen – Salbei – Butter
Rosmarinkartoffeln

Landhähnchenbrust aus dem Ofen
Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Dreierlei Süßes aus dem Weck Glas

Ab 30 - 50 Personen 36,30 €
ab 51 – 90 Personen 35,10 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Unser Buffet nach bayrischer Art

Vorspeisen

Forellenfilet geräuchert an Meerrettich Krem

Münchner Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck

Sauerteigbrot & Brezn
Obazda & Schmalz

Hauptgang

Saftiger Schweinebraten | Augustiner Bier Soße | Knödel

Fleischpflanzerl | Zwiebeln | scharfer Senf | Butterkartoffel

Ofenfrischer Leberkäse | Zwiebelsoße | Bayrisch Kraut

Waldpilzragout | saure Sahne | Kräuter | Knödel

Gerne entscheiden Sie sich für drei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Ab 30 - 50 Personen 32,00 €
ab 51 – 90 Personen 30,80 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Unser Buffet des Dreiländerecks

Vorspeisen

Bodensee Salatbar | knacig frische Blattsalate | verschiedene Rohkostsalat | orientalischer Couscous Salat | feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne | Kracherle

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark

oder

Kräftige Frittaten Suppe mit Schnittlauch

Hauptgang

Äpler Makronen
Nudeln | Kartoffeln | Rahm | Zwiebeln | Apfelmus

oder

Fischfilet „Müllerin“ Art mit Butterkartoffeln & Karottengemüse

oder

Kalbsbraten an Champignonrahmsoße
dazu kesselfrische Spätzle mit Speckbohnen

Gerne entscheiden Sie sich für zwei Ihrer Lieblingshauptgänge

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Ab 30 - 50 Personen 34,40 €
ab 51 – 90 Personen 33,20 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Unser Deluxe-Buffet

Vorspeisen

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce

Norwegischer Räucherlachs mit Dill – Senfdressing

Wurzelbrotstangen
Salzbutter | Kräuterquark | Tomatenaufstrich

Marinierter Steinpilzsalat mit Wildkräutern

Hauptgang

Rinderfilet am Stück gebraten
(vor Ort tranchiert)
kräftige Jus | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Spargelgemüse

Riesengarnelen
Olivenöl | Knoblauch | Kräuter | Langkornreis

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat | Bodenseefrüchte

Crème Brûlée | Zuckerkruste

Ab 30 - 50 Personen 49,90 €
ab 51 - 90 Personen 48,70 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Unser Vesper-Buffet

Lyoner Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

Lumpensalat

Saurer Käse

Pfefferbeiser & Landjäger

Bauernbrot & Griebenschmalz

Ochsenmaulsalat

Perlzwiebeln / Essiggurken

Ab 30 - 50 Personen 23,70 €
ab 51 – 90 Personen 22,50 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Ihr Hochzeitsmenü

/

Vorspeisen

Baby Leaf Salate | gebratene Steinchampignons
feines Hausdressing | geröstete Sonnenblumenkerne

Hochzeitssuppe

Hauptgang

Schwäbischer Surf & Turf

Rinderfilet und Lachsforelle
Rosmarinkartoffeln | Sommergemüse im Butter Fon

Dessert

Trilogie vom Bodenseeapfel
Crumble | Ring | Chutney

Ab 30 - 50 Personen 46,40 €
ab 51 – 90 Personen 45,20 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Ihr Hochzeitsmenü

//

Vorspeisen

Schwäbischer Salatteller
Blattsalate | Rohkost | Hausdressing | Kerne

Creme Suppe der Saison

Hauptgang

Zarter Rinderrücken an sautierten Steinchampignons
Hausgemachte Pasta | Romanescogemüse

Oder

Catch of the Day
Zitronengrasschaum | Tagliatelle | Buttergemüse

Dessert

Dreierlei Süßes im Weckglas
Mousse | Panna Cotta | Tiramisu

Ab 30 - 50 Personen 41,60 €
ab 51 – 90 Personen 40,50 €

Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.





Fingerfood „europe meets asia“

Je ein Teil pro Guest

Glasnudelsalat mit frischem Chili & Koriander

Grüne Samosa Taschen mit Gemüsefüllung

Würziger Rindfleischsalat mit Cornichons

Hähnchenspieße Yakitori

Shrimps im Reisnudelmantel auf Algensalat

Amerikanische Fleischküchle auf „Simons“
hausgemachtem Kartoffelsalat

Waldorfsalat

Preis pro Person 29,00€ zzgl. Gesetzlicher MwSt.
Buchbar ab 30 Personen





Preisgestaltung pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.

Fingerfood „Südlich der Alpen“

Je ein Teil pro Gast

Spieß von Tomate & Mozzarella
mit Balsamico Creme

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl & Zitrone

Parmaschinken & Honigmelonen Spieß

Vitello Tonnato
Kalb | Thunfisch | Kapern

Salat von Penne & sonnengetrockneten Tomaten

Bruschetta
Tomate | Olivenöl | Knoblauch

Bunte Antipasti & Grissini

Preis pro Person 29,00€ zzgl. Gesetzlicher MwSt.

Buchbar ab 30 Personen





Fingerfood „Greenlife“

Je ein Teil pro Guest

Feurige Avocadocreme mit Taco (vegan)

Hummus & Fladenbrotecke (vegan)

Kichererbsen Curry (vegan)

Kichererbse | Kokos | Zitronengras

Röstitaler & Kräuterquark

Tortilla Röllchen
mit Karotte und Eisbergsalat (vegan)

Rote Beete Falafel am Spieß (vegan)

Couscous (vegan)

Paprika | Chili | Mais

Preis pro Person 29,00€ zzgl. Gesetzlicher MwSt.

Buchbar ab 30 Personen





Fingerfood „Das kleine Schwäbische“

Je ein Teil pro Gast

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
auf Kartoffelsalat mit Zitrone & Petersilie

Würziges Fleischküchle auf Nudelsalat
und Senf Dip

Rindfleischsalat
mit Zwiebeln & Cornichons

Saurer Linsensalat (vegan)
optional mit Wienerle

Obazda
Camembert | Brie Cracker (vegetarisch)

Vesperspieß
Pfefferbeißer | Gewürzgurke | Brot | Perlzwiebel

Preis pro Person 29,00€ zzgl. Gesetzlicher MwSt.
Buchbar ab 30 Personen





Getränkepauschale

(wird nach Verbrauch abgerechnet)

SEKT

Sekt trocken 0,1l

BIER

Meckatzer Helles / Meckatzer Radler
Meckatzer Hefeweizen / Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei

ALKOHOLFREI

Wasser „Krumbach Gourmet“ still/medium 0,5l,
Apfelschorle 0,33l, Johannisbeerschorle 0,33l,
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta

HEISSGETRÄNKE

Espresso, Cafè Crema, Cappuccino, Teespezialitäten

WEIN

Hagnauer Burgstall Klink-Eberhard Edition 0,75 l

Müller-Thurgau trocken
Spätburgunder Rotwein trocken
Spätburgunder Rosé trocken





APERITIV

Aperol Spritz

Hugo

Lillet Wild Berry
Gin Tonic

Cuba Libre

Wodka Lemon

Whisky Cola

Caipirinha

12,50 € pro Person/Stunde zzgl. MwSt.





Dienstleistungen

Miete der Location

Inkl. Dekoration und Geschirrpauschale
15,00€ / p.P. zzgl. Gesetzlicher MwSt

Mitarbeiterkosten Logistiker Auf- und Abbau
38,00/Std. zzgl. Gesetzlicher MwSt

Mitarbeiterkosten Koch
42,00/Std. zzgl. Gesetzlicher MwSt

Mitarbeiterkosten Service
38,00/Std. zzgl. Gesetzlicher MwSt

Informationen zur Zahlung & Trinkgeld

Wir würden uns sehr über eine kleine Anerkennung in Form eines Trinkgeldes freuen. Am liebsten nehmen wir dieses direkt im Anschluss an die Veranstaltung bar entgegen. Alternativ besteht auch die Möglichkeit, uns das Trinkgeld bequem und sicher über ein separates PayPal-Konto zu überweisen. Vielen Dank! Weitere Informationen zur Zahlung findet ihr in unseren AGB's





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Aufträge werden zu den nachfolgenden Bedingungen ausgeführt:

1. Geltungsbereich

- a) Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen („AGB“) gelten für alle Verträge zwischen der Klink-Eberhard GmbH und deren Kunden.

Klink-Eberhard GmbH
Markus-von-Kienlin-Str.10
88090 Immenstaad
Tel. +49 (0)7545 - 936 77
Fax. +49 (0)7545 - 936 778
E-Mail: info@klink-eberhard.de
Internet: www.klink-eberhard.de

- b) Für Klink-Eberhard GmbH gelten ausschließlich diese allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- c) Abweichende Bedingungen des Kunden haben nur mit schriftlicher Absprache und die Bestätigung durch uns, ihre Wirkung. Durch Annahme und Ausführung eines Auftrages unterwerfen wir uns nicht den etwa vorhandenen Auftragsbedingungen des Auftragnehmers/Bestellers.

2. Vertragsabschluss

- a) Alle Angebote verstehen sich, wenn nicht schriftlich vereinbart, als unverbindlich und lediglich als Einladung an den Kunden.
- b) Die Annahme des Angebotes seitens des Kunden erfolgt lediglich schriftlich.
- c) Die Annahme des Auftrages seitens Klink-Eberhard GmbH erfolgt über die schriftliche Auftragsbestätigung.
- d) Nach Auftragsbestätigung durch die Klink-Eberhard GmbH sind die vom Kunden gewünschten Änderungen oder Ergänzungen des Auftrags nur nach gesonderter schriftlicher Vereinbarung zwischen den Parteien möglich.
- e) Bei Angeboten und Auftragsbestätigungen mit einem Arbeitsaufwand >1 Stunde, können bei einer Stornierung Aufwandspauschalen entstehen, siehe Bedingungen Stornierung.

3. Ausführungen und Leistungen

- a) Der Umfang der vertraglichen Leistungen ergibt sich aus der Auftragsbestätigung. Weitere Absprachen, die den Umfang der vertraglichen Leistungen ändern, müssen schriftlich an uns mitgeteilt und von uns bestätigt werden.
- b) Der Auftraggeber verpflichtet sich einen verantwortlichen Ansprechpartner zu benennen, diesem obliegt die Überprüfung der zu bewirtenden Personen. Wird vom Ansprechpartner des Auftraggebers oder durch seine Person auf Zuruf, schriftlich oder telefonisch eine Nachbestellung (auf Grund einer erhöhten Gästezahl oder eines Mehrverbrauchs der festgelegten Portionen, etc.) angefordert, so verpflichtet sich der Auftraggeber die dadurch entstandenen Mehrkosten zu akzeptieren.
- c) Die Personenzahl muss vom Auftraggeber schriftlich 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; diese Zahl ist Grundlage unserer Speisenkalkulation und der Rechnungsstellung.



- d) Unsere Angebote sind freibleibend. Die im Angebot beschriebenen Zutaten und Garnituren sind daher nicht bindend.
- e) Änderungen aufgrund saisonaler oder qualitativer Schwankungen behalten wir uns vor. Abweichungen von Beschreibung und Ausführung sind möglich und werden grundsätzlich adäquat ersetzt.
- f) Der Kunde muss die Klink-Eberhard GmbH rechtzeitig auf Besonderheiten oder im Veranstaltungsort hinweisen, insbesondere wenn dadurch Erschwernisse für die Leistungserbringung entstehen. Beispielweise Treppen, lange Wege, Enge Gänge etc.

4. Preise

- a) Es gelten die vorkalkulierten Preise der Auftragsbestätigung. Die im Angebot des Auftragnehmers genannten Preise gelten unter dem Vorbehalt, dass die der Angebotsabgabe zugrunde gelegten Auftragsdaten unverändert bleiben.
- b) Erhöht sich nach Vertragsabschluss der tatsächliche Leistungsumfang, so werden die im Vergleich zur Auftragsbestätigung zusätzlichen Leistungen nach der gültigen Preisliste in Rechnung gestellt.

Folgende Bedingungen:

Die Preise in unseren Cateringlisten gelten bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Danach gelten bei **Neuauftrag** folgende Aufschläge auf die Nettoauftragssumme:

- 15 % ab 13. bis 7. Tag vor Veranstaltungsbeginn
- 30 % ab 6. bis 3. Tag vor Veranstaltungsbeginn
- 40 % ab 2. bis 1. Tag vor Veranstaltungsbeginn

Für Umbestellungen / Änderungen der Auftragsbestätigung erheben wir je Position

- 10 Euro ab 13. bis 5. Tag vor Veranstaltungsbeginn
- 20 Euro ab 4. bis 1. Tag vor Veranstaltungsbeginn

Bei Änderungen oder Stornierungen während der Veranstaltung

- Geringe Erhöhung des bereits bestellten Artikels ist kostenfrei, Reduzierung bzw. Stornierung je nach Position: 30-80% der Nettoauftragssumme
 - c) Für Rücknahme von Originalverpackten z.B. Kaffee – und Zubehör, Einweg- und Reinigungsmaterial, Giveaway und Sonstiges (ausgenommen Eis wird nicht erstattet) berechnen wir je Position 50% des Nettobetrages.
 - d) Je Lieferung erheben wir eine Anliefer- bzw. Abholpauschale, die sich durch die Anzahl der Anlieferungen und Abholungen ergibt.



5. Stornierung

- a) Bei Vertragsparteien können den Vertrag aus wichtigem Grund ohne Einbehaltung einer Kündigungsfrist kündigen. Das Recht zur „Kündigung des Vertrages aus wichtigem Grund“ ist wie in §648a BGB geregelt. Diese Stornierung muss schriftlich erfolgen und durch beide Seiten bestätigt werden. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.
- b) Bereits entstandene Kosten wie z.B. Aufwand, Warenaufwand, Mieten etc. müssen mit in Rechnung gestellt werden. Diese Kosten sind individuell je nach Aufwand und Stornierungszeitpunkt zu betrachten.
- c) Wird ein Vertrag vom Auftraggeber storniert, gelten folgende Bedingungen:

Events:

- 30 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn: 30% der Nettoauftragssumme
 - 29 bis 14 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn: 50% der Nettoauftragssumme
 - 13 bis 7 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn: 80% der Nettoauftragssumme
 - Ab 6 Tagen vor dem Veranstaltungsbeginn: 100% der Nettoauftragssumme
-
- d) Für Angebote mit einem Arbeitsaufwand von mehr als einer Stunde behalten wir uns vor, bei Stornierung eine Aufwandspauschale in Höhe von 1% der Nettoauftragssumme zu berechnen. Bei Auftragsteilung entfällt diese Aufwandspauschale.
 - e) Entstandene Kosten durch dritte z.B. Anmietung von Equipment muss ebenfalls vom Auftraggeber gezahlt werden und wird entsprechend in Rechnung gestellt.
 - f) Kann die Leistung nicht erbracht werden, da die Gegebenheiten vor Ort die Erbringung der Leistung beeinträchtigen z.B. kein Aufzug bei Anlieferung von Equipment, Getränken, Geschirr, Essen etc. muss dies ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

6. Mietequipment

- a) Gemietete und eingebrachte Artikel sind Eigentum der Firma Klink-Eberhard GmbH Event Gastronomie.
- b) Der Mieter trägt die Verantwortung für die gemieteten und eingebrachten Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe.
- c) Die Mietkosten beinhalten nicht den Transport, den Auf- und Abbau sowie das Vertragen und Einsammeln der gemieteten Gegenstände. Werden diese Arbeiten von uns übernommen, berechnen wir die anfallenden Helperstunden und Transportkosten. Die Transportkosten gliedern sich nach Aufwand in eine Anlieferungs- und Abholpauschale.
- d) Fehlende oder beschädigte Gegenstände, einschließlich Geschirr, Gläser, Tischdecken und Dekorationen, werden dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.



7. Getränkelieferung und Pfand

- a) Fehlende und kaputte Gläser werden unbeeinflusst vom Mietpreis in Rechnung gestellt.
- b) Das Pfand wird vorab in das Angebot und die Auftragsbestätigung mit aufgenommen. Nach der Veranstaltung wird es mit den abgegebenen Kästen und Flaschen verrechnet. Bei vollständiger Abgabe der gelieferten Menge, wird das gesamte Pfand erstattet. Bei fehlender Menge wird es entsprechend berechnet:
- c) Pfand für Fehlende Kisten inkl. Flaschen - 4,00 € | Pfand für Flaschen - 0,30 € | Kisten 12er - 4,50 € | PET 20er - 6,50 € | Glas 0,33l /0,5 /0,2l - 5,10€ | Rücknahme von vollständigen und sortenreinen Kisten- 5,00 €

8. Zahlung

- a) Der Auftragnehmer hat die korrekte Rechnungsadresse bereits bei der Bestellung mitzuteilen. Für das nochmalige Ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechnungsempfänger (Name, Bestellnummer, Anschrift) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 30,00 EUR zzgl. gesetzl. MwSt.
- b) Die Zahlung (Nettopreis zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) ist innerhalb von 14 Kalendertagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu leisten. Es gelten die gesetzlichen Mehrwertsteuersätze.
- c) Bei Zahlungsverzug sind Verzugszinsen in Höhe von 2 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu zahlen. Die Geltendmachung weiterer Verzugsschäden wird hierdurch nicht ausgeschlossen.

9. Gewährleistung und Haftung

- a) Der Auftraggeber ist für die Bedingungen bei dem Veranstaltungsort zuständig. Sind die Bedingungen dem Catering nicht gerecht und es entsteht dadurch ein Schaden, haftet hier der Auftraggeber. Die Klink-Eberhard GmbH ist haftbar, wenn Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens nachgewiesen werden kann.
- b) Die Klink-Eberhard GmbH hat nach Schluss der Veranstaltung das Recht, alle bereitgestellten und nicht verzehrten Speisen mitzunehmen und fachgerecht zu entsorgen. Möchte der Kunde nach der Veranstaltung die Speisen mitnehmen, so übernimmt die Klink-Eberhard GmbH für die Qualität und Beschaffenheit dieser Speisen keine weitere Gewähr. Der Verzehr dieser Speisen durch den Kunden oder Dritte erfolgt daher auf eigene Gefahr.
- c) Bei nicht vertragsgemäßer Leistung stehen dem Kunden die gesetzlichen Rechte zu.
- d) Die Klink-Eberhard GmbH haftet nicht für Unmöglichkeiten durch höhere Gewalt. Unter höherer Gewalt ist jedes unvorhersehbare, unvermeidbare und außerhalb des Einflusses liegende Ereignis zu verstehen. Darunter fallen beispielsweise Naturkatastrophen, terroristische Handlungen, Explosionen, Krieg, Unruhen, Feuer, Überschwemmungen, Epidemien, etc.
- e) Beanstandungen offensichtlicher Mängel müssen unverzüglich nach Erhalt der Leistung schriftlich und spezifiziert beanstandet werden.



10. Datenschutz

- a) Wir weisen auf unsere Datenschutzerklärung hin. Diese können Sie auf www.klink-eberhard.de/dsgvo einsehen.

11. Schlussbestimmungen

- a) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- b) Änderungen und Ergänzungen der Veranstaltungsvereinbarung müssen schriftlich erfolgen. Das gleiche gilt für die Änderungen dieses Schriftformerfordernisses.
- c) Sollte die Auftragsbestätigung teilweise unwirksam oder lückenhaft sein, berührt dies ihre Wirksamkeit im Übrigen nicht. Anstelle der unwirksamen oder fehlenden Regelung soll eine Regelung gelten, die wirtschaftlich dem am nächsten kommt, was die Parteien vereinbart hätten, wenn sie die Unwirksamkeit bzw. die Lücke bedacht hätten. Ist eine solche Ausfüllung durch die Auslegung nicht zu ermitteln, verpflichten sich die Parteien, eine möglichst nahekommende Regelung zu treffen.