



kudritzki@t-online.de

Tel. 05802-9968

www.kudritzki.de

Catering Broschüre ***2026***



Broschüre gültig ab 26.01.2026. Vorherige Broschüren verlieren ihre Gültigkeit. Speisen & Preisinformation dienen einer ersten Übersicht und sind unverbindlich. Fotos zeigen Momentaufnahmen vergangener Aufträge und sind keine Produktfotos bestimmter Speisen. Änderungen und Druckfehler behalten wir uns vor.

GENUSS AUS TRADITION

Inhalt/Allgemeines

Seite:

Partyservice-Klassiker (z.B. Schnitzelbuffet)	1
Kalt-warme Buffetvorschläge	2
Beispiel für ein Gala Buffet	3
Grill Catering/Grill Buffet	4

Liste einzelner Speisen (Auswahl):

Suppen	5
Fingerfood	6
Antipasti, kalte Platten, Schnittchen	7
Salate	8
Fleisch, Geflügel, Fisch	9
Beilagen, Soßen	10
Desserts	11
Geschirr/Besteck	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	13
Fragen und Antworten Catering	14

Wir arbeiten mit Standardmengen. Gern stocken wir unsere Mengen gegen Aufpreis auf.

Ungefähre Portionsgrößen bei einem warmen Buffet :

Fleisch (oder Fisch)	Ca. 300-330 g
Fleisch in Soße (z.B. Geschnetzeltes)	Ca. 400g
Soße	Ca. 100g
Sättigungsbeilage	Ca. 300g
Gemüse	Ca. 200g

Bei Fragen zur Allergenen oder Zusatzstoffen geben wir gern vor Auftragsvereinbarung Auskunft. Sprechen Sie uns an! Da wir in unserem Betrieb Zutaten mit sämtlichen Allergenen verarbeiten, können wir trotz größtmöglicher Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausschließen

Unverbindliche Preisbeispiele inklusive Mehrwertsteuer

Buffet-Klassiker

EUR/Person*

vegetarische Alternativen, Salate oder Dessert ergänzen wir gern (gegen Aufpreis)

Buffet Schlemmerschnitzel (ab 10 Pers.)

1 Schweineschnitzel, 1Hähnchenschnitzel (Fleisch insgesamt ca 260 g, Rahmsoße mit Champignons & Knoblauch (veget.), Kartoffelgratin, Buttergemüse Erbsen, Möhren, Blumenkohl, veget.)

18,90

Buffet „Duett“ (ab 15 Personen)

Kräuterrückenbraten in Scheiben, Hähnchenbrustfilet in pikanter Mango-Curry-Marinade, Kräuter-Sahne-Soße (vegetarisch), Reis (vegan), Kräuterkartoffeln (vegan), Brokkoli und Blumenkohl (vegan)

19,90

Familien-Buffer (ab 15 Pers.)

Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahm-Soße, panierte Hähnchenschnitzel, Rahmsoße, Spätzle (veget.), Kartoffelgratin (veget.), Erbsen & Möhengemüse, Blumenkohl (veget.)

21,90

Buffet „Feinschmecker“ (ab 20 Pers.):

Tagliatelle mit Lachs, Schweinefilet fruchtig-pikant mariniert, vegetarische Kräuter-Sahne-Soße, Kräuterkartoffeln (vegan), gemischtes Grillgemüse (vegan)

24,90

Pulled Pork Buffet (ab 10 Pers.) Pulled Pork, Apfel-BBQ-Soße, halbierte Buns, Kräuterkartoffeln (vegan), Kräuterdip, Weißkrautsalat

17,90

Grillschinken-Buffer: (ab 10 Pers.) Grillschinken, (ca 330g) mit Bratkartoffeln, Remoulade, Krautsalat (veget.)

16,90

**unverbindliche Abholpreise inkl. MwSt; Lieferung, Buffetaufbau oder Essgeschirr gegen Aufpreis.*

Tel. 05802-9968, kudritzki@t-online.de

kalt-warme Buffet-Vorschläge

EUR/Person*

Vorweg : z.B. Hochzeitssuppe (am Buffet, 350 ml je Person)

6,90

Buffet „Genießer“ (ab 15 Personen)

Kalt: mediterrane Blattsalatmischung mit Rucola, Mozzarellakugeln (vegetarisch), Kräuterdressing, Baguette geschnitten

Warm: Kräuterrückenbraten in Scheiben, Hähnchenbrustfilet in pikanter Mango-Curry-Marinade, Kräuter-Sahne-Soße (vegetarisch), Reis (vegan), Kräuterkartoffeln (vegan), Brokkoli und Blumenkohl (vegan) 25,90

Buffet „Familienfeier 2026“ (ab 15 Personen)

kalt: gemischter Marktsalat (Blattsalat, Tomate, Gurke) mit Joghurtdressing (vegetarisch), Meterbrot

warm: Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsoße, panierte Hähnchenschnitzel, Rahmsoße klassisch, Spätzle (veget.), Kartoffelgratin (veget.), Erbsen & Möhrengemüse, Blumenkohl (veget.) 25,90

Buffet „Klassik 2026“ (ab 20 Pers.):

Kalt: Platte mit Mini Frikadellen, Käsewürfeln, Gürkchen, Brotkorb, Butter

Warm: Rinderschmorbraten, Rotwein-Rahmsoße, Schinkenbraten, Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin (vegetarisch), Salzkartoffeln (vegan), Bohnen mit Speck und Zwiebeln (auch vegan ohne Speck möglich), Rotkohl 32,90

Als Dessert: z.B. Schokoladenmousse oder Panna Cotta im kleinen Portionsglas

4,99

Sie wünschen sich Abwandlungen oder eine eigene Auswahl? Sprechen Sie uns an: Tel. 05802-9968, kudritzki@t-online.de

Vorschlag für ein Gala-Buffet (Beispiel ab 50 Personen)

Vorsuppe: Hochzeitssuppe oder Brokkolicremesuppe (vegetarisch)

Kalter Buffetteil:

Mini-Lachspfanncuchenröllchen, Antipastivariation im Portionsglas, gemischter mediterraner Blattsalat mit Melone und Parmesan, Brotkorb, Kräuterbutter

Warmer Buffetteil:

Entenbrust, Orangensoße, Schweinefilet, Pfefferrahmsoße, Lachs auf Gemüsebett, Kräuter-Sahne-Soße (vegetarisch), Rosmarinkartoffeln (vegan), Gnocchi in Basilikumbutter geschwenkt (vegetarisch), Tagliatelle (vegetarisch), Zucchini gratin (vegetarisch), gebratene Champignons (mit Knoblauch, vegan), gemischtes italienisches Gemüse (vegan)

Tagespreis
auf Anfrage

Dessertbuffet:

Mini Gebäckvariationen (z.B. Mini Donuts, Mini Muffins), Limettenmousse, Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mitternachtssnack (kalte Köstlichkeiten):

Geflügel-Saté-Spieße, Mini-Frikadellen-Spieße mit Gürkchen, Mini Bagel mit Frischkäse (vegetarisch), Mini Bagel mit Pastrami, Tomate-Mozzarella-Spieße (vegetarisch)

Saisonale Spezialitäten

Oktoberfest-Buffets, Grünkohl essen, Weihnachtsfeier: Wir gestalten Ihr Essen auch für mehrere Hundert Personen, auf Wunsch auch inklusive Geschirr und Besteck

Gern beraten wir Sie hinsichtlich einer Buffetzusammenstellung für

besondere Anlässe **Tel. 05802-9968, kudritzki@t-online.de**

Grillbuffets auch für mehrere Hundert Personen

Beispiel Grillbuffet „ Meisterklasse 2026“ (ab 30 Personen)

ab 27,90*

Vom Grill: Rinderhüftsteaks, Geflügelspieße, Schweinerückensteaks, Mini-Bratwurst

als Buffet (fertig zubereitet): Hirtenkäse (vegetarisch), Kräuterkartoffeln (vegan), gemischter Salat (vegan), Joghurt-Dressing (veget.), Krautsalat (vegan), Quark-Kräuterdip, diverse BBQ Soßen und weitere Dips, Senf, Ketchup, Brot, Kräuterbutter

Sie wünschen eine andere Zusammenstellung? Weitere Grill-Spezialitäten (Auszug)

- Lachs
- Garnelenspieße
- Vegane Gemüsespieße
- Champignons
- Beef Patties (für Burger)
- Baby Back Ribs (Spareribs am Knochen vorgegart),
- Pulled Pork (fertig oder vor Ort gezupft), mit Apfel-BBQ Soße
- Diverse US Steak Cuts (Tomahawk-Steak vor Ort geschnitten, New York Strip Loin)
- Picanha vor Ort leicht angeräuchert
- mit Ahornsirup marinierte Süßkartoffelscheiben



Zusätzlich zu den Speisekosten berechnen wir unsere Dienstleistung (40 €/Std je Mitarb.) für Grillservice, Ausstattung und Logistik. Beides variiert je nach Location, Speiseart und Personenzahl. Sofern nicht anders vereinbart, kommen wir vor der gewünschten Essenszeit, bauen auf, grillen vor und laufend weiter während des Essens und bauen danach den Grill-Stand ab und entfernen uns (Anwesenheit vor Ort 2- 4 Stunden). Wir nutzen generell unsere eigene Ausstattung (offener Pavillon, Grill(s), Gas/Kohle, Buffettische, Chafing Dishes und Vorlegebesteck. Auf Wunsch auch Essgeschirr und Besteck gegen Aufpreis. Gern machen wir Ihnen ein individuelles Angebot

Tel. 05802-9968, kudritzki@t-online.de

4

**Speisepreise unverbindlich in €/Person zuzüglich Lieferung, Geschirr oder Grill-Service, Grill-Stand.*

Auswahl einzelner Speisen *(ab 10 Portionen je Sorte, sofern nicht anders angegeben)*

Wir beraten Sie gern, damit Ihr Buffet optimal zum Rahmen Ihrer Veranstaltung und Ihren Wünschen passt. Denn eine gelungene Buffetzusammenstellung ist mehr als die Addition einzelner Speisen : **Tel. 05802 – 9968 oder kudritzki@t-online.de**

Wir arbeiten mit **Standardmengen**. Gern stocken wir unsere Mengen gegen Aufpreis auf.

Ungefähre Portionsgrößen bei einem Buffet (hängt auch von Sortenvielfalt und Personenzahl ab):

Fleisch (oder Fisch)	Ca. 300-330 g
Fleisch in Soße (z.B. Geschnetzeltes)	Ca. 400g
Soße	Ca. 100g
Sättigungsbeilage	Ca. 300g
Gemüse	Ca. 200g
Salat (Beilage)	Ca. 100 – 150 g
Antipasti (Beilage)	Ca. 150 – 200 g

Suppen (Auswahl)

*Als volle Portion rechnen wir 500 ml , reine Vorspeise
ca 350 ml je Buffetzusammenstellung.*

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Tomatencremesuppe (vegetarisch oder mit Fleischklößchen)

Lauchcremesuppe mit Hack (oder vegetarisch)

Spargelcremesuppe (saisonal, vegetarisch)

Pilzcremesuppe (vegetarisch)

Pürierte Kartoffelsuppe (auch vegetarisch möglich)

Brokkolicremesuppe (vegetarisch)

Gulaschsuppe (mit fein zerkleinerter Fleischeinlage)

Kürbiscremesuppe (saisonal, auch vegetarisch möglich)

Gyrossuppe

Karottensuppe mit Ingwer (vegetarisch)

Erbsensuppe

Chili con Carne (oder Chili sin carne = vegetarisch)



Fingerfood

Anti-Pasti-Spieße
Antipasti im Gläschen (vegan)
Caprese-Gläschen (Tomate&Mozzarella)
Mini-Frikadellen-Spieß mit Gurke
Käse-Frucht-Spieß / Käse-Oliven-Spieße
Mini-Sandwiches z.B. mit Pastrami
Mini-Pfannkuchenröllchen mit Lachs
Tomate-Mozzarella-Spieße
Melonen-Mozzarella-Spieße
Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Mini Bagel mit Frischkäse, Lachs oder Pastrami
Roastbeef-Spießchen auf Teriyaki-Soße
Mini-Schnitzel auf Senfcreme
Laugengebäck mit Cabanossi gefüllt
Mini-Wraps mit Frischkäse oder Truthahn
Mini Wraps vegan
Mini-Garnelenspieße
Geflügel-Satéspeße
Tramezzini
Garnelenspieße
Hirtenspieße mit Salami & Feta



Tagespreise auf Anfrage
ab 2,50 je Stück *
(abhängig von Stückzahl & Sorte)

Als Empfangssnack empfehlen wir 4-6 Teile je Person, als Mahlzeit 9-10. Schnittchen oder Fingerfood lassen sich auch mit warmen Snacks oder Mini Dessert kombinieren: sprechen Sie uns an!

** Unverbindliche Abholpreise inklusive MwSt;*

Antipasti & kalte Platten

weitere Sorten auf Anfrage

Preise auf Anfrage



Antipasti „Classico“ :Gebratene Champignons,
Pepperoni, Oliven, Mozzarella, getrocknete oder frische Tomaten

Antipasti „Gusto“: Melonenspalten, Serranoschinken, Salamischeiben, Oliven,
Hirtenkäse, gebratene Champignons, gebratene Paprika

Caprese: Tomate & Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Serranoschinken

Antipasti-Gemüse (gemischt)

gemischte Schinken & Salamiauswahl

gemischte Käseauswahl

Rinder-Carpaccio mit Rucola & Parmesan

halbierte Eier mit Remoulade

Mettigel mit Zwiebelrand

Partyfrikadellen (kalt) dazu Senf

Mini Schnitzel (Hähnchen und Schwein)

Kalte Fischplatte mit Lachs und Forelle

Bayerische Vesperplatte

Roastbeefplatte mit Remoulade

Schnittchen & Canapes

Schnittchen Buffet „Duo“ (ab 10 Personen)

€/Portion*

Pro Person: 2 Lachs Canapés, 3 gemischte Schnittchen
(Käse, Salami, Bratenaufschnitt)

12,90

Schnittchen mit Garnitur (ab 40 Stück)

€/Stück*

belegt z.B. mit Käse, oder Schinken, Salami, Aufschnitt

2,20

Canapes mit Garnitur z.B. mit Lachs

3,20

Wir beantworten Ihre Fragen: Tel.: 05802/9968

Mail: kudritzki@t-online.de, www.kudritzki.de

Salate (Auswahl)

Beilagensalate (ca. 100-150g je nach Sorte)

In Schalen zur Selbstbedienung oder schon portioniert im Glas

Klassischer, bunter gemischter Marktsalat

Mediterrane Blattsalatvariation & Mozzarella-Kugeln

Italienische Salatmischung mit Rucola und Parmesan

Sommerlicher Salat mit Blattsalaten, Gurke, Melone und Hirtenkäse

Griechischer Bauernsalat (mit Paprika, Oliven und Hirtenkäse)

Farmersalat

Taboulé-Salat mit CousCous, Gurke und Tomate

Krautsalat

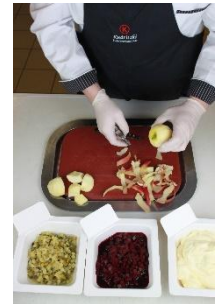
Cole Slaw

Kartoffelsalat

Eisbergsalat mit Mandarinen und Sahne

Quinoa-Mango-Salat

Nudelsalat (klassisch oder mediterran)



Salat-Buffer: *ab 40 Personen ist auch ein nach Sorten getrennten Salatbuffet zum selbst zusammenstellen möglich (z.B. Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat etc.)*

Hauptspeisensalate/ Bowls: *Salate als Hauptspeise zu (z.B. als Einzelportion in einer Palmblatt-Bowl oder im Glas: wir machen Ihnen gern ein Angebot*

Dressings:

Joghurtdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing, Orangen-Dressing, Honig-Senf-Dressing

Wir beantworten Ihre Fragen: Tel.: 05802/9968

Mail: kudritzki@t-online.de, www.kudritzki.de

Fleisch, Geflügel, Fisch (Auswahl)

Schwein:

Schinkenbraten, Krustenbraten, Backschinken
Kräuterrücken, Kräuternacken
Kasslernacken
Spanferkelrücken
Schweinefilet (auch im Kräuter- oder Speckmantel)
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ vom Schwein
Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
Gyrospanne, Jäger-Pfanne mit Pilzen
Pulled Pork
Spareribs-Würfel in rauchig-fruchtiger BBQ Sauce
Baby Back Ribs
Schweineschnitzel auch mit Parmesan-Panade
Frikadelle, Mini Partyfrikadellen
Spanferkel ohne Knochen (ab 25 Personen)
ganze Grillhaxe, Mini Grillhaxe
Currywurst geschnitten in Sauce
Bregenwurst (saisonal)
Wiener Würstchen

Rind:

Schmorbraten
Rouladen / Mini Rouladen
Rindergulasch
Tafelspitz
Rindfleischpfanne Stroganoff
Rindersteaks, diverse Cuts (nur a la minute
zubereitet bei Grill-Events)
Beefpatties (für Burger, nur a la minute
zubereitet bei Events mit Service durch uns)

Geflügel

Hähnchenschnitzel
Geflügel-Steaks
in mediterraner Kräuter-Sauce
Hähnchenbrust auf Gemüsebett
Geflügel-Spieße pikant gewürzt
Coq au Vin (Elsässer Art)
Geflügelpfanne mit Huhn oder Pute
Putenmedallions gratiniert mit Mozzarella
Hähnchenkeule
Gänsekeulen
Entenbrust

Fisch

Zanderfilet
Lachs auf Gemüsebett
Lachs mit Kartoffelkruste

Wild & Lamm (ab 30 Personen)
auf Anfrage

Veggie*

Vegetarische Gemüsefrikadellen
Vegane Bratwurst
Veganes Schnitzel
Vegane Bratlinge

* Meist enthalten Buffets bereits mehrere
vegetarische Speisen, so dass eine
zusätzliche vegetarische Komponente meist
nicht notwendig

Beilagen

Kartoffeln, Reis & Pasta

Spätzle (vegetarisch)
Tagliatelle (vegetarisch)
Kartoffelgratin (vegetarisch)
Bratkartoffeln mit Speck oder vegetarisch
Kartoffel-Gemüse-Pfanne (vegan)
Reis o. Wildreis/Reis-Mischung
CousCous (vegan)
Nudelgratin
Salzkartoffeln (vegan)
Kräuterkartoffeln in Olivenöl gegart, vegan
Rosmarinkartoffeln, vegan
Knödel (vegetarisch)
Kartoffelrösti (vegetarisch)
Gnocchi (vegetarisch)

Soßen und Dips

Rotwein-Rahmsoße (klassisch)
Klassische braune Rahmsoße
Helle Rahmsoße (vegetarisch)
Champignon-Rahmsoße (vegetarisch)
Tomatensoße (vegetarisch)
Zwiebel-Pilzsoße „Hubertus“
Pfefferrahmsoße
Meerrettichsoße
Orangensoße (z.B. zu Geflügel)
Curry-Rahmsoße (auch vegetarisch)

Gemüse

Erbsen & Möhren
Blumenkohl
Brokkoli
Gemüse Dreierlei (Erbsen, Möhren Blumenkohl)
Rotkohl
Rosenkohl
Sauerkraut
Grünkohl (saisonal)
Spitzkohl in Rahm (mit Speck)
Grüne Bohnen, Bohnen mit Speckwürfeln
Gemischtes Pfannengemüse, (auch mit Schafskäse gratiniert)
Zucchinigratin (vegetarisch)
mediterranes Grillgemüse (vegan)
Champignons mit Speck und Zwiebeln
Stangenspargel (saisonal)

Proseccosoße (mit Fischfond)
Weißweinsoße
Kräuter-Sahne-Soße (vegetarisch)
Sauce a la Hollandaise (z.B. zu Spargel)
Zaziki
Kräuterquark/ Sour Cream
Chimichurri
Salsa Dip
BBQ Dip
Kräuter-Remoulade

Desserts-Vorschläge

Preise auf Anfrage

Im Portionsglas (150g) oder als Mini Dessert (ca. 85 g)

Schokoladenmousse mit Deko

Zitronenmousse

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Rote Fruchtgrütze (vegan), Vanillesoße (vegetarisch)

Helles und dunkles SchokolaMousse als Schichtdessert*

Vanillemousse mit Dekor

Cappuccinomousse

Spekulatiusmousse (saisonal)

Wackelpudding im Gläschen (beliebt bei Kindern)

Mini Gebäck z.B. Mini Muffins oder Mini Donuts*

Mini Blechkuchenstückchen

Petit Fours*

Vegane Desserts:

Obstsalat von frischem Obst , Obstspieße

Frische Erdbeeren (saisonal)

Veganes Schokoladen-Mousse

Veganes Vanille-Mousse

Vegane Gebäckteilchen

Gern stellen wir Ihnen für größere Personenzahlen ein Dessert-Bufferet mit mehreren Sorten zusammen. Bei Mini Desserts empfehlen wir mindestens 1,5 Stück je Sorte pro Person

* Nur für größere Personenzahlen. Weitere Sorten auf Anfrage

Geschirr, Besteck etc.



Geschirr

Wir verfügen über klassisch weißes Geschirr und hochwertiges silberfarbiges Besteck aus Edelstahl*

je Teil in der Regel (z.B. je Teller, je Messer etc. inkl. Reinigung durch uns) : 0,65 EUR



Servietten:

standardmäßig verwenden wir hochwertige Papierservietten oder Serviettentaschen („Sachets“). Preis je Sorte auf Anfrage.

Einweggeschirr/- Besteck

Auf Anfrage bieten wir alternativ zu unserem Leihgeschirr auch Lösungen aus hochwertigem (Bio)Einweggeschirr aus unterschiedlichen Materialien wie z.B. Palmblatt oder Stärke



Weitere Ausstattung

Weitere Ausstattung wie z.B. Stehtische oder Buffettische mit passenden Tischdecken gegen Aufpreis: Sprechen Sie uns gern an!



* Verleih nur in Kombination mit der jeweiligen Speisebestellung. Gebühr umfasst die Leihe incl. Reinigung. Weiterer Service bedarf vorheriger Vereinbarung und wird zusätzlich berechnet wie z.B. Lieferung oder Abholung (von/bis Haustür), Logistik vor Ort, Eindecken, Abräumen

Wir beantworten Ihre Fragen: Tel.: 05802/9968

Mail: kudritzki@t-online.de, www.kudritzki.de

1. Auftrag & Preise

Diese AGB sind Vertragsbestandteil aller Lieferungen und Leistungen im Catering. Abweichende Bedingungen gelten nur nach schriftlicher Vereinbarung. Es gilt der vereinbarte Liefer- oder Leistungsumfang und das vereinbarte Entgelt. Preisangaben verstehen sich inklusive der jeweils geltenden Mehrwertsteuer. Der Kunde trägt die Kosten für Anlieferung (mindestens 25 EUR je Fahrt). Erbringen wir auf Kundenwunsch Leistungen, die bei Auftragserteilung nicht beschrieben waren, berechnen wir die Kosten je Mitarbeiter mit 40 EUR/Stunde inkl. MwSt sowie Fahrtkosten von 2 EUR/gefährer Kilometer. Wir sind bemüht, zeitgenau zu liefern, behalten uns aber eine Karenzzeit von +/- 30 Minuten beim vereinbarten Essensbeginn vor. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung. Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment aufgeführte Spezialitäten gegen gleichwertige auszutauschen, wenn notwendige Zutaten vorübergehend nicht vorhanden sind oder unsere Lieferanten diese nicht geliefert haben und der Austausch zumutbar ist.

2. Gefahrtragung, Mängel, Bruch und Verlust

Der Gefahrübergang erfolgt mit Übergabe an den Kunden. Waren und Mietgegenstände sind vom Kunden bei Übergabe zu prüfen und Mängel unverzüglich anzuzeigen, damit wir für Abhilfe sorgen können. Geschieht dies nicht, gilt unsere Lieferung als vertragsgerecht durch den Kunden genehmigt. Gegenüber Verbrauchern gilt dies nur bei offensichtlichen Mängeln. Wir übernehmen keine Haftung für unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln nach der Übergabe (z.B. zu lange Standzeit, fehlende Kühlung). Entstehen an Gegenständen, die wir dem Kunden zur Verfügung gestellt haben, Schäden, oder gibt der Kunde Ausstattung nicht fristgerecht (sofern nicht anders vereinbart nach 5 Werktagen) zurück, ist der Kunde zum Schadenersatz verpflichtet. Sollte der Kunde in Annahmeverzug gelangen oder sich die Lieferung oder Leistung aus anderen von ihm zu vertretenden Gründen verzögern, behalten wir uns vor, Schadenersatz geltend zu machen einschließlich entstandener Mehraufwendungen. Schadenersatzansprüche des Kunden aufgrund von uns oder unseren Erfüllungsgehilfen verursachten Schäden sind auf Fälle grober Fahrlässigkeit und Vorsatz beschränkt.

Bei höherer Gewalt und/oder behördlichen Auflagen/Änderungen übernehmen wir keine Haftung. Haftungsausschlüsse oder -beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

3. Rücktritt

Ein Rücktritt durch den Kunden ist jederzeit möglich. Der Schadensersatz richtet sich nach den gesetzlichen Regelungen (Vergütungsanspruch abzüglich ersparter Aufwendungen, bzw. Ersatzauftrag). Schadensersatz bei Rücktritt ab 72 Stunden vor dem Essensbeginn kann mit 90 %, ab 24 Stunden vorher, mit 100 % des Vergütungsanspruchs geltend gemacht werden, es sei denn, der Kunde weist einen niedrigeren Schaden nach.

Wir werden von der Lieferverpflichtung frei, soweit wir an der Erfüllung durch Eintritt unvorhergesehener, außergewöhnlicher Umstände (in Folge höherer Gewalt, Betriebsstörungen durch Streik oder Aussperrung, behördliche Eingriffe, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe) gehindert werden, die wir trotz der nach den Umständen des Einzelfalls zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnten. Ist der Vertragspartner Verbraucher im Sinne von § 13 BGB, verpflichte wir uns im Falle der Befreiung von der Leistung, den Vertragspartner unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit zu informieren. Eine Gegenleistung ist dann vom Kunden nicht zu erbringen, bzw. soweit bereits geleistet, wird diese erstattet.

4. Gerichtsstand & Verbraucherschlichtung

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe, Zahlung ist Wrestedt mit dem sachlich zuständigen Gerichtsstand Uelzen. Gehört der Kunde nicht zu dem im BGB § 310 Abs. 1 Satz 1 genannten Kreis von Personen bzw. Institutionen, gelten hierfür die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen. Wir sind weder verpflichtet noch bereit, uns an dem Verbraucherschlichtungsverfahren nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz zu beteiligen. Zuständige Schlichtungsstelle ist die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, Friedenstr.6, 21335

Sollten Teile der AGB unwirksam sein, treten die gesetzlichen Bestimmungen an deren Stelle. Irrtümer, Druckfehler und Änderungen behalten wir uns vor.

Fragen und Antworten: Catering

Wie lange vorher sollte ich mich melden?

Wir haben begrenzte Kapazitäten und je nach Aufwand ist je Zeitfenster nur ein Auftrag durchführbar. Wenn wir noch Ressourcen haben, kann es auch kurzfristig 2 Wochen vorher noch klappen.

Können Sie uns für den 01.07. schon mal vormerken?

Ein „Vormerken“, geschweige denn einen ganzen Tag blocken, ohne konkreten Auftrag oder gar für Sie unverbindlich, geht nicht.

Bis wann vor dem Event-Termin kann ich meinen Auftrag noch ändern?

Auch ein Catering-Auftrag ist ein fester Vertrag. Einseitige „Änderungsmitteilungen“ durch Sie binden uns nicht. Die Personenzahl kann meist bis 8 Tage vorher nach Absprache angepasst werden.

Wie kann ich sicherstellen, die passende Menge Essen zu bekommen?

Wir kalkulieren mit Standardmengen je Portion (siehe Seite 8) für eine gemischte Gruppe. Die Portionen sind oft größer als ein Tellergericht in einem Restaurant. Aber ein Buffet bedeutet nicht „All-you-can-eat“. Es ist daher möglich, dass einige Sorten zur Neige gehen oder das Essen aufgegessen wird. Das ist kein Mangel. Doch gern stocken wir die Mengen auf (gegen Aufpreis).

Wieso stehen hier keine festen Lieferkosten ?

Unsere Kunden verstehen unter Lieferung oft auch den Aufbau des Buffets mit Chafing Dishes und Brennpaste ob im Garten oder einer Event-Location. Der dafür notwendige Aufwand schwankt immens und hat wenig zu tun mit einem Bringdienst, der klingelt und Ihnen eine Tüte in die Hand drückt.

Kann man kostenlos stornieren?

Da wir im Catering ausschließlich im Einzelauftrag tätig werden, blocken wir notwendige Kapazitäten an Ihrem Wunschtermin und sagen späteren Interessenten ab. Wenn Sie vom Vertrag zurücktreten haben wir einen Umsatzausfall und damit einen Schaden. Einen anderen vergleichbaren Auftrag zu erhalten, wird schwieriger, je näher der Termin rückt.

Wann und wo kann ich die Ausstattung zurückbringen?

Rund um die Uhr auf unserem Rückgabetisch im Hof vor unserer Küche, auf der Rückseite unseres Geschäftes (Lieferantenzufahrt Höhe Graf-Grote-Str. 32, Wrestedt) oder während der Verkaufszeiten in unserer Fleischerei (aktuell Donnerstag 8 – 12 und 15 – 18 Uhr, Freitag 8 – 18 Uhr)

Wann und wie zahle ich?

Sofern nichts anderes vereinbart, nach Rechnungserhalt per Überweisung oder bei Abgabe von Ausstattung (Kartenzahlung oder bar). Anzahlungen vereinbaren wir individuell bei größeren Events. 14

Fragen? Kontaktieren Sie uns!

Catering-Büro: Tel. 05802-9968

Mail: kudritzki@t-online.de

Kontaktformular :www.kudritzki.de

Am besten erreichen Sie uns telefonisch vormittags von Dienstag bis Freitag. Gern rufen wir zurück! Unser Catering ist ein eigener Geschäftsbereich und arbeitet daher unabhängig von den Verkaufszeiten unserer Fleischerei.

Besprechungen führen wir telefonisch oder nach Terminvereinbarung bei uns in Wrestedt durch.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Kudritzki Fleischerei & Partyservice
Lars-Jürgen Kudritzki
Bahnhofstraße 23,
29559 Wrestedt (ca. 8 km südlich von Uelzen)



Lars-Jürgen Kudritzki



GENUSS AUS TRADITION

Speisen & Preise in dieser Broschüre können jederzeit durch uns angepasst werden. Für etwaige Druckfehler bitten wir um Entschuldigung
Fotos: Alexandra Kudritzki

 **Kudritzki**
Partyservice & Catering