



Professional Business Catering



WWW.METZ-EVENT.DE

Ihre Ansprechpartner

...lassen Sie sich beraten!...



Tom Behr
Tel.: (02232) 76 240 13
tom.behr@metz-event.de



Rolf Möser
Tel.: (02232) 76 240 24
rolf.moeser@metz-event.de



Silvia Mager
Tel.: (02232) 76 240 14
silvia.mager@metz-event.de



Dieter Ockenfels
service@metz-event.de



Paul Metz
Tel.: (02232) 76 240 11
paul.metz@metz-event.de



Felix Bartsch
Tel.: (02232) 76 240 31
felix.bartsch@metz-event.de



Marion Wenzel
Tel.: (02232) 76 240 20
marion.wenzel@metz-event.de



Christine Stiebner
service@metz-event.de



Liebe Gäste,

Wir sind stolz in der dritten Generation und seit nunmehr über 70 Jahren mit Herz und Leidenschaft für unsere Kunden tätig sein zu dürfen und haben unseren Bekanntheitsgrad in der Veranstaltungsbranche, insbesondere im Cateringbereich, erfolgreich erarbeitet. Für besondere Events, Qualität und ideenreichen Küche sind wir bekannt.

Die Tradition nicht vergessend, planen, konzipieren und kochen wir heute auf 2000 m².

Neben den täglichen Veranstaltungen begleiten wir Sie auch mit unserem Business-Catering durch die hektische Welt der Meetings, Konferenzen, Business Lunches und Tagungen.

Zuverlässig – Schnell – Gesund

Auf den nun folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Auszug aus unserem „Professional Business Catering“ Angebot präsentieren.

Sämtliche Speisen können Sie miteinander kombinieren, austauschen oder ergänzen.

Und wenn's mal ganz schnell gehen muss oder vielleicht etwas vergessen wurde, auch hier helfen wir Ihnen gerne.

Wir freuen uns auf Sie. Guten Appetit!

Herzlichst,

Ihr Paul Metz



METZ CATERING + EVENTMANUFAKTUR

ANSCHRIFT:

HAMBURGER STRASSE 6

50321 BRÜHL

TEL: 02232.76240-0

FAX: 02232.76240-18

EMAIL: INFO@METZ-EVENT.DE

WEB: WWW.METZ-EVENT.DE

So funktioniert´s

...unkompliziert, schnell und einfach soll es gehen...

Business Catering bedeutet für uns, den Bestellablauf für Sie so einfach wie möglich zu gestalten.

7 Tage / 24 h für Sie erreichbar

Unser Team ist für Sie telefonisch, per Fax oder Mail immer erreichbar. Langes Warten auf Rückrufe gibt es nicht, alle Berater können Ihnen unkompliziert und schnell helfen.

Angebote sind innerhalb kürzester Zeit in Ihrem Postfach

Wenn Sie mögen mit Ihren eigenen Ideen und Kompositionen, blitzschnell maßgeschneidert, transparent mit Komplettpreisen.

Korrektur kommt sofort

Wenn wir beim ersten Vorschlag nicht ganz Ihren Wünschen entsprechen, senden wir Ihnen unverzüglich ein korrigiertes Angebot, um das Optimum zu erreichen.

Lieferung

Just in time, absolut frisch, auch „Schnellschüsse“ sind lösbar

Mindestbestellmenge

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung die Mindestabnahmemengen, die bei den Produkten aufgeführt sind. Es gilt ein Mindestbestellwert von € 50,- für Brühl/Köln, zzgl. den entsprechend anfallenden Liefer- und Transportkosten.

Inhalt

Belegte Brötchen	Seite 5
Canapés	Seite 6
Gourmet Platten.....	Seite 7 – 8
Wraps & Bagels	Seite 9
Suppen	Seite 9
Fingerfood.....	Seite 10
Sushi.....	Seite 11
Flying Buffet.....	Seite 12
Frühstück	Seite 13
Brunch	Seite 14
Süße Snacks	Seite 15
Rondell-Variationen	Seite 16 – 17
Menus / Businesslunch	Seite 18 – 19
Buffets.....	Seite 20
Getränke & Co.	Seite 21 – 22
Personal.....	Seite 22
Geschirr, Besteck, Gläser & Mobiliar	Seite 23
Transport & Zahlungsbedingungen.....	Seite 24
Kantinen-Service	Seite 25
Eventservice	Seite 26
Locations / www.partyaal.com	Seite 27 – 28
Messe-Service	Seite 29
Event Checkliste	Seite 30
AGB´s	Seite 31

Variationen von belegten Brötchen

...der Klassiker...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Knusprig und belegt mit...

...frischem Schweinemett und Zwiebelringen	€ 1,50
...holländischem Gouda.....	€ 1,50
...gekochtem Schinken aus hauseigener Herstellung	€ 1,50
...französischem Weichkäse und frischen Kräutern	€ 1,50
...magerer Rindersalami	€ 1,50
...Parmaschinken und Gewürzgurke	€ 1,75
...Schwarzwälder Rauchschinken	€ 1,75
...Bressocrème und Williamsbirne	€ 1,75
...Scheiben vom Schweinefilet	€ 1,75
...medium gebratenem Roastbeef	€ 1,75
...Matjes-Lachs-Tatar und Zwiebelfrischkäse	€ 1,75

Mini Brötchen

...die elegante Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Mini Brötchen mit...

...Tomate und Mozzarella mit Basilikum	€ 2,00
...geräucherter Putenbrust und Brokkoliröschen	€ 2,00
...hausgemachter Blutwurst nach kölscher Art	€ 2,00
...Parmaschinken und Feige.....	€ 2,40
...geräuchertem Lachs.....	€ 2,40
...saftigem Kasseler.....	€ 2,40
... Rindertatar und Zwiebelringen	€ 2,40
...Tranchen vom Rinderfilet und Pfeffercreme	€ 2,80
...Wildschweinschinken und Feigensenf.....	€ 2,80
...Fourme d´Albert und Thymianbirne.....	€ 2,80



Canapé Variationen

...kleine Köstlichkeiten für Genießer...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)



Canapé mit...

...italienischer Baguettesalami und Olive.....	€ 2,40
...geräucherter Putenbrust und Physalis	€ 2,40
...frischem Lachstatar und Dill	€ 2,40
...Tranchen von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pestobutter	€ 2,40
...Schwarzwälder Schinken und Cornichon	€ 2,40
...rosa gebratenem Roastbeef und Estragon-Remoulade	€ 2,80
...Tête de Moin auf Feigen-Schalottenconfit.....	€ 2,80
...Serranoschinken und Scheiben von der Honigmelone.....	€ 2,80
...Bündner Fleisch und buntem Pfeffer	€ 2,80
...geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich	€ 2,80
...Hähnchenbrüstchen, gefüllt mit Brokkoli im Käsemantel.....	€ 2,80
...Gänsestopfleberpastete und Weintraubenbutter	€ 3,20
...Tranchen von der Entenbrust und Oranchutney	€ 3,20
...gebratener Riesengarnele auf Limetten-Cocktailcrème	€ 3,20
...Hirschfilet auf Cumberland Sauce	€ 3,20
...Meerbarbe im Parmaschinkenmantel auf Basilikumbutter	€ 3,20

Gourmet Platten

...für jeden Geschmack...



Klassisch

Medaillonvariationen von Schwein & Geflügel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Räucherlachs und Forellenfilets mit zweierlei Sauce
Mailändersalat
Gurken-Kartoffelsalat
Käseauswahl
Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) € 22,25

Mediterran

Italienische & Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten
Marinierte Gambaspießchen
Kalbsfiletröllchen
Lammspießchen mit Erdnussdipp
Scheiben von Tomaten und Mozzarella mit Balsamicocrème
Antipastiauswahl
Pastasalat
Aioli
Ciabatta & Baguette

Preis pro Person (ab 4 Personen) € 23,75

Kölsch

Kölsche Wurstausswahl
Kleine Rievekooche mit Lachstatar
Kleine Frikadellen
Schinkenspargelröllchen
Käse-Gewürzgurken-Spießchen
Sülze, Senf und Butter
Heringssalat
Grau- und Schwarzbrotauswahl

Preis pro Person (ab 4 Personen) € 18,75



Vegetarisch

- Scheiben von Tomaten und Mozzarella mit Balsamicocrème
- Antipastiauswahl
- Auberginenmedaillons überbacken mit Gorgonzola
- Artischocken mit Kräuterdipp
- Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
- Kartoffeltürmchen am Spieß mit Ziegenkäse-Tampenade
- Zucchini-Rucola-Röllchen
- Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäsedipp
- Käseauswahl
- Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) € 22,50

Asia

- Kleine Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Dipp
- Saté-Spießchen vom Hühnchen mit Erdnusssauce
- Garnelen im Tempurateig
- Sesambällchen gefüllt mit Lotospaste
- Sushivariationen
- Zweierlei Asiadipp
- Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) € 29,00

Exklusiv

- Graved- und Räucherlachs
- Tornedos vom Rehrücken mit Himbeergelee und Crème fraîche
- Medaillons von der Entenbrust
- Scheiben vom Kalbsfilet mit Cumberland sauce
- Avocados mit Krabben gefüllt
- Parfait von der Gänseleber
- Jakobsmuschelspieß mit Safrandipp
- Käseauswahl
- Gemischter Brotkorb

Preis pro Person (ab 4 Personen) € 39,00

Wraps & Bagels

...der etwas andere Snack...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Wraps (kalt oder warm) mit...

(Alle Wraps sind gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, roten Bohnen und Sour-Cream)



...Thunfischcrème.....	€ 3,00
...Chili-Crevetten	€ 4,00
...Putencurry.....	€ 3,50
...mexikanischem Hackfleisch	€ 3,50
...VEGIE – Sprossen und Gemüse.....	€ 3,50


Bagels mit...

...mit Salat, Tomate, Paprika, roter Zwiebel, Salatgurke und Kräuterfrischkäse.....	€ 2,80
...mit Truthahn, Honig-Senfsauce, Tomate, Salat und Frischkäse	€ 3,10
...mit Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum, Balsamico, Salat und Frischkäse	€ 3,60
...mit Thunfischsalat, Tomate, Salat und Frischkäse	€ 3,00
...mit geräuchertem Lachs und Frischkäse.....	€ 4,50

Suppe

...die unkomplizierte Variante...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Portion)



Ungarische Gulaschsuppe.....	€ 2,80
Deftige Kartoffelsuppe mit Speckstreifen	€ 2,80
Passierte Kartoffelsuppe mit Crevetten.....	€ 3,20
Tomatencrèmesuppe mit Crème Frâiche.....	€ 2,80
Klare Tomatenconsommé mit Basilikum	€ 2,80
Asiatische Kokos-Currycrèmesuppe mit Hähnchenfleisch.....	€ 3,50
Karotten-Ingwer-Suppe.....	€ 2,80
Kalte andalusische Gazpacho	€ 2,80
Serbische Bohnensuppe.....	€ 2,80
Brokkolicrèmesuppe mit Pfifferlingen.....	€ 3,00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 3,00
Spargelcrèmesuppe.....	€ 2,80

Fingerfood

...kleine raffinierte Leckerbissen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir, warme Spezialitäten aus Qualitätsgründen vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

Vegetarisch

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Ragout.....	<i>kalt</i> € 2,50
Bruschetta mit Ziegenkäse und Birnenchutney.....	<i>kalt</i> € 2,50
Bruschetta mit Tomate und Sardellenfilet – mit Käse überbacken.....	<i>warm</i> € 3,00
Feigenröllchen mit Peperoncincréme.....	<i>kalt</i> € 2,50
Auberginenröllchen mit Champignon-Frischkäse	<i>kalt</i> € 2,50
Spießchen mit Mozzarellaperlen und Tomaten und Balsamicocrème	<i>kalt</i> € 2,50
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse	<i>kalt</i> € 2,50
Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan.....	<i>kalt</i> € 3,00
Crêpesröllchen mit Mozzarella, eingelegten Tomaten und Balsamico.....	<i>kalt</i> € 3,00

Fleisch & Geflügel

Melone im Parmaschinkenmantel.....	<i>kalt</i> € 2,50
Grissinis umwickelt mit Bündnerfleisch und Holunderblütenhonigdipp	<i>kalt</i> € 2,50
Putenspargelröllchen – Putenbrust mit grünem Spargel und Remoulade	<i>kalt</i> € 2,50
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer	<i>kalt</i> € 3,50
Mini Vitello Tonnato – Kalbsfiletröllchen mit Thunfischcrème	<i>kalt</i> € 3,50
Satéspieß vom Hühnchen mit Erdnußsauce.....	<i>warm</i> € 2,80
Involtini vom Lamm mit Pesto von getrockneten Tomaten.....	<i>warm</i> € 3,50
Mini-Fleischpflanzerl mit Tomaten-Gurken-Remoulade.....	<i>kalt</i> € 2,00
Mini Himmel & Äd – Tartelletes gefüllt mit Kartoffeln, Flöns und Apfel	<i>warm</i> € 3,00
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei	<i>kalt</i> € 3,00

Fisch & Krustentiere

Aubergine im Tempurateig mit Garnelencréme	<i>kalt</i> € 3,50
Seeteufelspieß mit Mangoperle und Papaya-Chili-Sauce.....	<i>warm</i> € 3,50
Gambaspießchen – mariniert mit Sweet-Chili-Sauce	<i>kalt</i> € 3,00
Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa	<i>kalt</i> € 3,00
Pumpnickelmedaillon mit Matjestatar, grünen Bohnen und Apfelscheibe.....	<i>kalt</i> € 3,00
Jacobsmuschel-Zitronengrasspieß mit Honigdipp	<i>warm</i> € 3,50
Satéspieß vom Steinbutt auf Currysauce.....	<i>warm</i> € 3,50

Süß

Mini-Chocolate-Brownies	€ 2,00
Mini-Berliner mit Vanillemousse.....	€ 1,30
Mangotartelettes – karamellisiert	€ 2,00
Baumkuchenwürfel im Nougatmantel	€ 2,50
Exotischer Fruchtspieß	€ 2,80
Karamellisierte Ananas am Spieß.....	€ 2,80

Sushi

...das japanische Nationalgericht, tagesfrisch zubereitet...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Maki Klassisch – mit Gurke, Wasabi und Sushi-Reis.....	€ 2,80
Maki California – wie Klassisch, ergänzt mit Avocado, Krabben und Sesam.....	€ 3,20
Maki Chili-Tuna – wie Klassisch, ergänzt mit Thunfisch und Chilisauce.....	€ 3,20
Maki Möhre – mit Möhren, Orangensaft, Basilikum, Sesam, Sushi-Reis.....	€ 2,80
Nigiri Lachs – Sushi-Reis, Lachs und Wasabi	€ 3,00
Nigiri Tuna – Sushi-Reis, Thunfisch und Wasabi.....	€ 3,00
Nigiri Garnele – Sushi-Reis, Garnelenschwänze, Reissessig, Zucker und Wasabi.....	€ 3,20



Sushibar

(für mind. 30 Personen über einen Zeitraum von drei Stunden)

Unser Sushimeister fertigt frisch vor den Augen Ihrer Gäste feine Sushivariationen und reicht dazu passende Dipps.

Sushibar inkl. Sushimeister pro Person (ab 30 Personen)..... € 21,00



Flying Buffet

...das Buffet kommt zu Ihnen...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir aus Qualitätsgründen, warme Spezialitäten vor Ort zuzubereiten. Hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.

Beim Flying Buffet entstehen ggf. weitere Kosten für Servicepersonal, Servicematerial und Logistik.

Kleine feine Gerichte angerichtet auf Tellerchen, in Bowls oder Snackgläsern, z.B. mit einer angelegten Kuchengabel, auf Wunsch von unserem Servicepersonal Ihren Gästen serviert

Kalte Gerichte

Rucola mit Serranoschinken, Büffelmozzarella, Pfirsich, Pinienkernen und Olivenöl ..	€ 4,00
Feldsalat mit Speckwürfeln, Croutons und Kartoffeldressing	€ 3,50
Roastbeefscheiben auf Bratkartoffelsalat	€ 3,50
Weißer Tomatenschaum mit Flusskrebse	€ 3,50
Kleines Thunfischcarpaccio mit Koriander	€ 3,50
Gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Senf-Dill-Sauce	€ 3,50
Caesar´s Salad mit Parmesan	€ 3,50
Variation von Antipasti	€ 3,50
Mini-Wiener Schnitzel auf Gurken-Kartoffelsalat	€ 3,50

Warme Gerichte

Gambaspieß auf würzigem Wokgemüse	€ 4,00
Entenbrustscheiben auf süß-saurer Feigensauce	€ 3,50
Marinierter Linsensalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen	€ 4,00
Red-Snapper-Filet auf Risotto	€ 4,00
Frühlingsröllchen mit süßer Chili-Sauce	€ 3,50
Züricher Geschnetzelttes auf Rösti	€ 3,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 3,00
Schweinefiletmedaillon mit Rum-Nougat-Sauce und Rosmarinkartoffel	€ 3,50

Dessert

Crème Brûlée – Klassisch Vanille, Zitronengras, Kokos oder Orange	€ 2,80
Mousse au Chocolat mit Kirschkompott	€ 2,80
Tiramisucrème	€ 2,80
Rheinische Weincrème mit Apfelragout	€ 2,80
Schokoladenküchlein mit warmer Schokoladensauce	€ 2,80
Marinierter Obstsalat mit Vanillesauce	€ 2,80
Sorbetvariationen – z.B. Limette, Passionsfrucht, Mango oder Brombeere	€ 2,80
Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangomark	€ 2,80



Frühstücksbuffet

...der beste Start in den Tag...



Standard

Belegte Brötchen (4 St./Person) mit Putenbrust, Gouda, Schinken und Mett
Auswahl von Muffins und Donuts (2 St./Person)
Joghurt mit frischem Fruchtmark im Weckglas

Preis pro Person (ab 5 Personen) € 9,80

Medium

Belegte Brötchen (2 St./Person) mit Parmaschinken, Lachs, Schnittkäse und Schweinefilet
Frische Croissants mit Konfitüreauswahl (1 St./Person)
Frisches Kräuterrührei
Mini-Frikadellchen
Gerösteter Bacon
Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas

Preis pro Person (ab 5 Personen) € 13,50

Premium

Gemischter Brotkorb mit frischen Brötchen, Baguettestangen und Croissants
Buttervariationen
Konfitüre, Honig- und Nuß-Nougat-Crème
Gemischte Wurstspezialitäten
Gemischte Käsespezialitäten
Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen
Zweierlei Rührei
Tagesfrische Teilchen
Frische filetierte Früchteauswahl

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 16,90

frische Fruchtsäfte und Kaffee zum Frühstück (siehe S. 21)!



Brunch

...der kulinarische Mittag...

Kalte Spezialitäten

Salatbar mit Auswahl von frischen Edelblattsalaten, großer Beilagenbar und Dressings
Italienischer Pastasalat
Pariser Geflügelsalat
Scheiben von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Pesto und altem Balsamico
Gemischte Fischauswahl mit Limonendipp und Meerrettich
Italienische luftgetrocknete Spezialitäten: Parmaschinken, Coppa, Mortadella und Salami
Putello Tonnato
Internationale Rohmilchkäseauswahl
Internationale Brotspezialitäten

Heiße Spezialitäten

Frisches Rührei
Fruchtige Schmortomate mit Basilikum und Mozzarella überbacken
Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce
Schweinefilet in Thymiankruste mit dunkler Pfeffersauce
Champignons in Olivenöl und Kräutern gebraten
Kartoffelgratin
Gingergras - Wildreis
Mediterrane Gemüsepfanne
Prinzeßbohnen im Speckmantel
Ravioli a Funghi

Süße Spezialitäten

Konfitüren- & Marmeladen Zusammenstellung
Mousse au chocolat
Erdbeer-Tiramisu
Frische filetierte Früchte mit Vanillesauce
Zusammenstellung hausgebackener Muffin-Variationen

Preis pro Person (ab 20 Personen) € 35,00



Süße Snacks

...für Zwischendurch...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Auswahl von frischem Gebäck und Keksen, pro Teller.....	€ 2,50
Variationen von kleinen Teilchen (Nußbecken, Berliner, Puddingteilchen).....	€ 1,50
Hausgebackener Blechkuchen (Apfel, Kirsch, Butter, Streusel)	€ 2,50
Crêpesröllchen mit Zitronenmascarpone	€ 2,00

Tartelettes mit...

...glacierten Trauben und Weincrème	€ 2,00
...Tiramisucrème	€ 2,00
...Waldbeeren auf Portwein-Minzcrème	€ 2,00
...Kirschen auf Cappuccinocrème	€ 2,00
... mit frischen Früchten glasiert	€ 2,00

(Durchmesser ca. 10 cm)

Obstvariationen...

.... exotischer Obstspieß	€ 2,80
...großer Obstkorb mit Früchten der Saison (für 10 Personen)	€ 28,00
(z.B. Banane, Apfel, Orange, Traube, Birne, Erdbeere, etc.)	
...großer Obstkorb mit exotischen Früchten (für 10 Personen)	€ 38,00
(z.B. Mango, Papaya, Ananas, Kiwi, Karambole, Kumquat, Pitahaya, etc.)	
...frisch filetierte Früchte – angerichtet auf großem Spiegel (für 10 Personen)	€ 48,00
Auf Wunsch gerne im Schokomantel oder mit Kokospanade (z.B. Ananas, Melone, Mango, Birne, etc.)	

Weitere Desserts finden Sie auf Seite 10, 12, und 19!



Rondell-Variationen

...wenn´s im Meeting rund gehen soll...

Auf großen runden und drehbaren Holztablets angerichtete Köstlichkeiten

Rondell 1

Gambaspießchen – mariniert mit Sweet-Chili-Sauce
Kalbsfiletröllchen mit eingelegtem Parmaschinken und Salbei
Melone im Parmaschinkenmantel
Spießchen von Mozzarellaperlen und Tomaten mit Balsamicocrème
Antipastiselektion
Internationale Käseauswahl
Brotkorb
Preis pro Person (ab 10 Personen) € 14,50

Rondell 2

Feigenröllchen mit Peperoncinicrème
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse
Crêpesröllchen mit Mozzarella, eingelegten Tomaten und Balsamico
Rinderfiletröllchen mit eingelegtem Ingwer
Variationen von Tapas
Internationale Käseauswahl
Brotkorb
Preis pro Person (ab 10 Personen) € 16,50

Rondell 3

Crêpesröllchen mit Spinat, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
Satéspieß vom Hühnchen mit Erdnußsauce
Aubergine im Tempurateig mit Garnelencrème
Grissinis umwickelt mit Bündnerfleisch und Holunderblütenhonigdipp
Internationale Käseauswahl
Brotkorb
Preis pro Person (ab 10 Personen) € 12,50

Rondell 4 - süß

Zweierlei Donuts
Zweierlei Muffins
Mini-Schokoladencroissants
Kleine Laugengebäckteilchen
Exotische Fruchtspießchen
Frischer Fruchtjoghurt
Preis pro Person (ab 10 Personen) € 9,50

Rondell - Bayrisch

Frische Laugenbrezel

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Schweinebraten mit Meerrettich

Dreierlei von Räucherfischen

Emmentaler, Camembert, Obatzda

Bayrischer Brotkorb mit Sülze und Butter

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 9,50



Rondell - Karibik

Papayas gefüllt mit Kalbshackfleisch, überbacken mit Käse

Karibische Palmenherzen, umlegt mit gebratenem Roastbeef und Sauce Tariat

Gorgonzola-Rum-Bällchen

Medaillons vom Jungschwein mit Kokos-Birnen-Relish

Hähnchenflügel in Mangomarinade

Datteln gefüllt mit Schafskäse

Entenbrustcarpaccio mit Limetten-Olivenöl

Internationale Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 19,50

Rondell - Skandinavien

Rentierschinken

Räucherlachs

Forellenfilets

Geräucherter Aal

Wurstroulade mit Aspikstreifen und Zwiebelringen auf Schwarzbrot

Schwedischer Sandwich Kuchen mit Thunfisch, Eiern, Krabben, Dill und Schinken

Riesengarnelen im frischen Champignoncremebett

geräucherter Hering mit Schnittlauch und Radieschen

Internationale Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person (ab 10 Personen) € 16,50

Menuvorschläge

...für den klassischen Business-Lunch...

(Mindestabnahme 10 Stück pro Artikel)

Im Bedarfsfall empfehlen wir aus Qualitätsgründen, warme Spezialitäten vor Ort zuzubereiten, hierdurch können Mehrkosten für Personal und eventuellem Küchenzubehör entstehen.



Vorspeisen

- Frischer Feldsalat mit Kartoffelcroutons, Melonenwürfeln und Balsamicodressing€ 5,00
- Rucolasalat mit gebratenem Ziegenkäse und Cranberryvinaigrette€ 5,50
- Mariniertes Poulardenfilet mit Zwiebel-Minzsalat und Mangochutney€ 6,00
- Carpaccio von Zucchini und Mozzarella mit Vinaigrette von getrockneten Tomaten ...€ 5,50
- Antipastiauswahl mit frischem Blattsalat und Olivenölvinaigrette.....€ 6,00
- Schwarze Tagliatelle mit rotem Pfeffer, Geflügelstreifen und Tomatenpesto.....€ 6,00

Hauptgerichte

- Zanderfilet im Schinkenmantel auf Schwarzwurzelgemüse mit Semmelknödeln.....€ 13,50
- Seeteufelmedaillon auf Tomaten-Rosmarin-Olivenjus mit Basilikummöhrrchen und Kartoffelplätzchen€ 17,50
- Auf der Haut gebratener Loup de mer mit Kartoffeln und Rosmarinjus€ 18,00
- Satimbocca vom Kalb gefüllt mit Salbei und Parmaschinken auf Risotto á la Milanese€ 18,50
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison€ 16,50
- Entenbrustmedaillons mit Thymianjus auf Ratatouille mit Gnocchis€ 14,50
- Geschnetztes von der Putenbrust mit Brokkoli, Mandeln und Kartoffelknödeln€ 12,50
- Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Schupfnudeln und Gemüsebündchen€ 19,00
- Gebratener Kalbsrücken mit Limonensauce, Nußrisotto und Paprikastreifen.....€ 19,50
- Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen und Kartoffelgratin€ 14,00



Penne mit Grillgemüse und pikantem Artischocken-Kräuterrelish € 12,00

Tortellini mit Walnußfüllung in leichter Salbeisauce € 12,00

Dessert

Pochierter Pfirsich mit Süßweingelee und Beerenauswahl € 3,50

Mousse von weißer Schokolade € 3,50

Espresso-Biskuitcrème mit Amaretto-Kirschen € 3,50

Crème Brûlée € 4,00

Limettencrème mit gerösteten Mandeln € 3,50



Oder nutzen Sie die Möglichkeit, Gerichte aus unserer täglich wechselnden Mittagskarte zu wählen ab € 7,50

Wir übernehmen die vollständige Betreuung Ihrer Kantine und erarbeiten ein individuelles Konzept! (siehe S. 25)



Buffetvorschläge

...It 's your choice...

Buffet I Preis pro Person (ab 20 Personen) € 23,50

Frische Salatbar mit verschiedenen Blattsalaten, Beilagenbar und zweierlei Dressing
Weißkrautsalat
Traditioneller Kartoffelsalat
Rustikale Brotauswahl & Butter

Schinken á la Provence in der Kräuterkruste
Poulardengeschnetzeltes im Basilikumrahm
Kartoffelgratin
Butterweinspätzle
Gemüsevariation der Saison

Waldbeeren mit Quark
Schokoladencreme

Buffet II Preis pro Person (ab 20 Personen) € 32,00

Salatbar mit Auswahl von frischen Edelblattsalaten, großer Beilagenbar und Dressings
Meeresfrüchtesalat
Antipastiauswahl
Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben
Crespelle (dünne Pfannkuchen) gefüllt mit Forellenfilet und Meerrettichsauce
Vitello Tonnato, dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Garnelenspieße
Auswahl geräucherter Fische mit Dipp
Internationale Rohmilchkäseauswahl
Brotvariationen

Roastbeef mit Kräuterjus
Schweinefilet mit Rum-Nougatsauce
Hähnchenbrustfilet mit Orangensauce
Rosmarinkartoffeln
Schupfnudeln
Bandnudeln in Tomatenbutter
Mediterrane Gemüsevariation
Gemüselasagne

Marmorierte Mousse au Chocolat
Obstsalat von exotischen Früchten mit Vanillesauce
Limonencreme



Getränke

...ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot...

Kaffeebar

ggf. zzgl. Mietkosten für professionelle Maschinen, oder geliefert in der Konferenzkanne

Kaffee	Tasse	€ 1,40
Kaffee (8 Tassen)	Kanne	€ 8,00
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse	€ 1,40
Espresso.....	Tasse	€ 1,80
Kaffee Crema.....	Tasse	€ 1,80
Cappuccino.....	Tasse	€ 2,20
Latte Macchiato	Tasse	€ 2,20
Milchkaffee.....	Tasse	€ 2,20


Haben Sie schon Coffeeflavours, wie z.B. Haselnuss, Karamel oder Coconut probiert?

Wellness Cocktails

Deliefert und präsentiert in edlen Glaskaraffen

Kombucha Passion – Kombucha, Passionsfruchtsaft, Ingwer	1,0l.....	€ 6,00
Fruit Cup – Sechs Fruchtsäfte, Minze, Limetten	1,0l.....	€ 6,00
Tropical Apple – Apfelsaft, Passionsfruchtsaft, Zitrone, Soda	1,0l.....	€ 6,00
Frisch gepresste Fruchtsäfte	1,0l.....	€ 4,50

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	1,0l.....	€ 2,60
Gerolsteiner Mineralwasser	1,0l.....	€ 2,30
Evian Stilles Wasser	0,5l.....	€ 1,70
Lift Apfelschorle	1,0l.....	€ 2,60
Apfelsaft.....	 1,0l.....	€ 3,25
Orangensaft.....	1,0l.....	€ 3,85

Gerne liefern wir die Getränke auch in kleinen Konferenzflaschen (0,2l) oder stellen Ihnen eine professionelle Premix-Zapfanlage zur Verfügung

Premium-Drinks

Red Bull	0,25l.....	€ 2,00
Carpe Diem Kombucha, Kefir, Gingko	0,33l.....	€ 2,00
Bionade Litschi, Kräuter, Holunder oder Ingwer-Orange	0,33l.....	€ 1,50

Bier



Gaffel Kölsch	0,33l.....	€ 1,30
Gaffel Kölsch vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage).....	1,0l.....	€ 3,20
Bitburger Pils	0,33l.....	€ 1,30
Bitburger Pils vom Fass (auf Wunsch mit Zapfanlage).....	1,0l.....	€ 3,20
Gaffel Frei.....	0,33l.....	€ 1,30

Wein & Sekt

METZ Sekt „Friedericus“ trocken, Weingut Josef Friederich, Mosel	0,75l.....	€ 12,80
Prosecco Spumante Brut, Terre al Piano, Veneto	0,75l.....	€ 15,70
Crémant de Loiré Brut, Bouvet Ladubay, Loire	0,75l.....	€ 18,00

2007 Weißer Burgunder trocken, Weingut Diehl, Pfalz.....	1,0l.....	€ 9,50
2006 Grauer Burgunder, Winzergen. Königschaffhausen, Baden	0,75l.....	€ 12,80
2006 Pinot Grigio, Terre al Piano, Veneto	1,0l.....	€ 10,10
2006 Sauvignon Blanc trocken, Domaine de la Gitonniere, Touraine.....	0,75l.....	€ 10,60
2005 Riesling Classic, Weingut Querbach, Rheingau	0,75l.....	€ 13,00

2007 Dornfelder trocken, Weingut Diehl, Pfalz	1,0l.....	€ 9,50
2005 Bordeaux Superieur trocken, Château Cap de Merle	0,75l.....	€ 12,60
2006 Spätburgunder trocken, Winzergen. Königschaffhausen, Baden.....	0,75l.....	€ 14,30
2005 Ugarte Cosecha trocken, Rioja	0,75l.....	€ 10,90
2006 Montepulciano d’Abruzzo, Terre al Piano, Abruzzen.....	0,75l.....	€ 8,10

Cocktails

Caipirinha, Mojito, Long Island Ice Tea, Margarita, Mai Tai, Tequilla Sunrise, Pina Colada, Bellini, alkoholfreie Cocktails, Longdrinks, uvm auf Anfrage

Zum Messeauftritt, zur Präsentation, zum Event ... die passende Cocktailbar und unser kreativer Barkeeper, wahre Highlights!

Personal & Betreuung

...lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen...

Gerne unterstützen wir Sie mit unserem gut geschulten Fachpersonal!

Kellner/-innen, Barkeeper, Köche, Garderobenservice, Logistiker, Hostessen

Pro Person und Stunde € 28,72

Gerne bieten wir Ihnen attraktive Hostessen zum Tagespreis an!



Geschirr, Besteck, Gläser & Mobiliar

...ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment...

Alle Preise verstehen sich pro Stück für einen Mietzeitraum von bis zu drei Tagen

Brotteller	€ 0,35
Dessertteller.....	€ 0,35
Speisesteller	€ 0,35
Suppentasse mit Untertasse.....	€ 0,35
Menumesser	€ 0,35
Menugabel	€ 0,35
Suppenlöffel.....	€ 0,35
Dessertlöffel	€ 0,35
Kuchengabel.....	€ 0,35
Weckglas	€ 0,35
Snackbowl	€ 0,35
Snackteller	€ 0,35
Kölschglas	€ 0,25
Champagnerglas	€ 0,35
Weißweinglas	€ 0,35
Rotweinglas	€ 0,35
Universalglas	€ 0,35
Dunilinserviette	€ 0,35
Damast-Stoffserviette	€ 1,50
Aschenbecher	€ 0,50
Kühlschrank 180 x 60cm.....	€ 46,00
Bierzapfanlage mit Durchlaufkühlung	€ 40,00
Modernes weißes Barelement mit indirekter Unterbeleuchtung 200 x 100cm	€ 125,00
Bankettstuhl mit Polstern in der Farbe Ihrer Wahl	€ 6,00
Bankettstuhl mit edler Stuhlhülle.....	€ 9,50
Banketttisch rund 150cm	€ 17,50
Banketttisch eckig 180 x 76cm	€ 9,50
Buffettisch 150 x 80cm	€ 6,50
Bierzeltgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)	€ 12,50
Stehstisch rund 70cm	€ 12,50

Verschiedene Stühle, Tische, Leinwand, Redenerpult, Bühnen, Zelte, Beleuchtung, ...Ihr Bedarf ist unsere Leidenschaft!

Fordern Sie uns!



Transport

...wir sind bundesweit für Sie tätig...

Wir liefern mit Kühltransportern und modernstem Fuhrpark

Stadtgebiet Brühl	€ 6,00
Stadtgebiet Köln	€ 18,00
Stadtgebiet Bonn	€ 31,20
Stadtgebiet Düsseldorf.....	€ 66,00
Rhein - Erft Kreis ca.....	€ 15,00
Amsterdam, Berlin, Brüssel, Frankfurt, Hamburg, Hannover, München	auf Anfrage

Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19% - zahlbar nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug.

Preise und Artikel Stand Februar 2008, bisherige Preis- und Artikellisten verlieren Ihre Gültigkeit.



Kantinen-Service

...gutes Essen hält Leib und Seele beisammen...

...deshalb haben wir schon immer höchsten Wert auf Qualität gelegt. Aber das ist uns nicht genug. Wir entwickeln uns weiter. Tag für Tag. Für den guten Geschmack, für unsere Gäste und vielleicht bald auch für Sie.

Unser Angebot

Komplettbetreuung Ihrer Kantine inkl. Konzeptlösungen oder nur Lieferung der Speisen

Täglich absolut frisch zubereitet: Frühstück, Mittagessen, Snacks und Auswahlkarte, saisonale Küche, Konferenzservice

Spezialitäten

Wir verstehen uns als Individualanbieter für Lösungen im Bereich der Betriebsgastronomie, wir haben kein genormtes Konzept mit dem wir die von uns betriebenen Kantinen und Betriebsrestaurants vereinheitlichen wollen. Von den Öffnungszeiten bis zur individuellen Portionierung sind wir konsequent auf den Gästewunsch eingestellt.

Perfektion und Kreativität

Kostenbewusst, budgetsicher, absolut serviceorientiert und mit frischen innovativen Spezialitäten

Wir freuen uns, für Sie arbeiten zu dürfen!

Ihr Konzept: Paul Metz, Tel.: (02232) 76 240 11



Garantierte Frische durch
unseren Premiumpartner



Eventservice

...unsere Stärke ist unser Team, und wir haben das Beste...

Idee ★ Konzept ★ Planung ★ Organisation ★ Durchführung

Wir übernehmen die vollständige Planung und Organisation Ihres Events:
Firmenjubiläum, Mottopartys, Messen, Hochzeiten, exklusive Geburtstage, Galadinner,
Business-events (Tagungen, Präsentationen, Empfänge, Releases,....)

Alles aus einer Hand:

Speisen, Getränke, Geschirr, Mobiliar, Veranstaltungstechnik, Dekoration, Service,
Unterhaltungsprogramm, Feuerwerk, Zelte, Location, (siehe auch Checkliste) ...

.... mit höchster Qualität, ob rustikal oder exklusiv, individuell und mit geschultem
Personal...

Wir sind spezialisiert auf Veranstaltungen mit 2 bis 3000 Personen und arbeiten für Sie an
jedem gewünschtem Ort.

Unsere Produktion befindet sich auf 2000qm²: hier entstehen Events...

Auf über 600qm² Küche kreieren unsere Köche täglich frische Speisen, hier lagern wir,
vom Geschirr bis hin zu den unterschiedlichsten Bars, unser Equipment, 300qm² Kühl-
und Lagerräume, hier werden Blumenarrangements und Dekokonzepete erarbeitet, hier
werden unsere LKW's und Kühltransporter beladen, hier hat ein Partysaal, ein Showroom
sowie ein Schulungsraum für unsere Mitarbeiter sein Zuhause...

Wir stehen immer für Fragen und Lösungen bereit, und nehmen uns Zeit für individuelle
Planung und Beratung um Ihre Wünsche mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis auf
den Punkt zu bringen.

Weil wir einfach besser sind!

Tom Behr, Tel.: (02232) 76 240 13

Felix Bartsch, Tel.: (02232) 76 240 31

Jiny Keminer, Tel.: (02232) 76 240 24

Schmecken, Sehen, Fühlen, Riechen, Hören - Begehren mit allen Sinnen.
METZ Partyservice macht aus einem Event das perfekte Erlebnis.

Locations – www.partysaal.com

...von Düsseldorf bis Frankfurt...

Burgen & Schlösser	für bis zu 250 Personen
Szenelocations	für bis zu 2000 Personen
Alte Fabrikhallen	für bis zu 500 Personen
Skyscraper	für bis zu 400 Personen
Lofts	für bis zu 300 Personen
Rustikale Landgüter	für bis zu 300 Personen
Scheunen	für bis zu 300 Personen
Moderne Festsäle	für bis zu 2000 Personen
Idyllische Grillplätze	für bis zu 150 Personen
Veranstaltungsschiffe	für bis zu 180 Personen
Eventzüge	für bis zu 400 Personen
Fernsehstudios	für bis zu 3000 Personen
Zeltlandschaften	für bis zu 5000 Personen

UND VIELE MEHR...



Messe-Service

...schnell, unkompliziert & lecker...

Das “Mehr” an Dienstleistung

Messe bedeutet Hektik & Stress – und den nehmen wir Ihnen ab! Schon Monate im Vorfeld kümmern wir uns um wichtige Details und überwachen eine logistisch perfekte und kosteneffiziente Planung Ihres Messeauftritts. Aber auch kurzfristige Engagements bewerkstelligen wir durch flexibles und routiniertes Event- und Zeitmanagement. Wir betreuen Sie mit einem breitgefächerten Dienstleistungsportfolio von der Standeinrichtung über die VIP Betreuung bis hin zur messebegleitenden Szeneparty in Ihrer Wunschlocation.

Planung & Organisation

- gastronomische Konzeptionierung des Messestandes
- Standausstattung (z.B. Teppichboden, modernes Mobiliar, florale Dekoration)
- Bereitstellung- & Installation moderner Küchentechnik
- Produkt- und Themenbezogene Gestaltung und Dekoration
- Und vieles mehr – sprechen Sie uns einfach an!

F & B

Ein 12-köpfiges Küchenteam aus Frankreich, Spanien, Belgien, USA und natürlich dem Rheinland kümmert sich um Ihren Gaumen – herzlich Willkommen auf einer Schlemmerreise durch die internationale Spezialitätenküche!

- Crewcatering für Ihr Team
- Tellerfertige Menus für Ihre Besucher
- Innovatives Fingerfood und Flying Buffet
- Themen- und produktbezogene Buffets
- Live- & Frontcooking

Personal & Betreuung

Geschulte Professionalität, gepflegtes Auftreten, engagiertes Dienstleistungs, Spaß am Job und ein Lächeln auf den Lippen...

- attraktive Hostessen
- Servicepersonal
- Barkeeper
- Logistiker

Specials

Ihr Produkt lebt vom Verkauf! Um die Attraktivität Ihres Messeauftritts zu steigern, bieten wir Ihnen folgende Specials an:

- Standpartys, Kick-Off-Events, Loungenights
- Entertainment vom DJ oder Karikaturisten bis hin zur Big Band
- Raffinierte (kulinarische) Give-Aways



Ihre Event-Checkliste – Unser Leistungsportfolio

...haben Sie an alles gedacht? Wir helfen Ihnen auf die Sprünge...

- 3D Raumplanung
- Aperitif
- Bars & Theken
- BBQ
- Brain Food
- Buffet
- Bühnenbau
- Chill-Out-Lounge
- Cocktails
- Crewcatering
- Dekoration
- Digestif
- DJ
- Einladungen
- Feuerwerk
- Fingerfood
- Garderobe
- Getränke
- Illumination
- Kaffee
- Konferenztechnik
- Lichttechnik
- Live Musik
- Live-Cooking
- Location / Saal
- Menu
- Messecatering
- Mitternachtssnack
- Mobiliar
- Molekularküche
- Personal
- Pflanzen
- Saalplan
- Sanitäranlagen
- Showelemente
- Shuttleservice
- Tontechnik
- Eventtechnik
- Zelt

AGB's

...ein Auszug aus unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen...

1. Angebot

Die Angebotserstellung erfolgt unverbindlich, Inhalt und Umfang des Angebots werden durch die schriftliche Auftragsbestätigung bestimmt. Mündliche Abreden sind bis zu ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich. Der Auftrag gilt erst, wenn er vom Auftraggeber unterschrieben ist. In vom METZ Partyservice zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten darf der Auftraggeber/Veranstalter grundsätzlich keine eigenen Speisen & Getränke bereitstellen.

2. Auftragsbestätigung

Eine ordentliche Auftragsdurchführung erfolgt nur bei Vorlage einer durch den Auftraggeber unterzeichneten Auftragsbestätigung, diese kann per Fax oder postalisch zugestellt werden und muss bei Aufträgen die innerhalb der nächsten 60 Tage auszuführen sind innerhalb 2 Werktagen, und bei Aufträgen die nach 60 Tagen auszuführen sind innerhalb 6 Werktagen, nach Erhalt erfolgen.

Sofern der Auftrag nicht im eigenen Namen, sondern im Namen eines Dritten abgegeben wird, bitten wir um Vorlage einer Vollmacht des nominellen Auftraggebers unter Angabe der vollständigen Anschrift, der Rechtsform und des Vertretungsberechtigten sowie, wenn angegeben, der Limithöhe der Rechnung.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 120 Tage, so behält sich der Auftragnehmer das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.

3. Änderungswünsche/Rücktritt:

Korrekturen und Reduzierungen der Speisen, von Aufträgen bis zu einem netto Auftragswert in Höhe von € 4.000,00 können bis 11 Tage, ab € 4001,00 bis 30 Tage vor der Veranstaltung erfolgen, eine Reduzierung oder Korrektur aller anderen Dienstleistungen innerhalb des Auftrags kann nur individuell erfolgen.

Eine Erhöhung der Personenzahl kann nur nach Rücksprache und im Einzelfall bis zu einem Tag vor der Veranstaltung vorgenommen werden.

Weniger Teilnehmer als bekanntgegeben, berechtigen nicht zu einem Rechnungsabzug.

Stornierungskosten für Aufträge bis zu einem netto Auftragswert von € 4.000,00:

- Stornierung bis zu 60 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: kostenfrei
- Stornierung bis zu 45 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 20 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 30 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 30 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 15 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 50 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 10 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 70 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 5 Tagen vor dem vereinbarten Auftragstermin: 80 % der Auftragssumme
- Aufträge die weniger als 5 Tage vor Auftragsdatum storniert werden, stellen wir zu 100 % in Rechnung

Die Stornierungskosten für Aufträge ab einem netto Rechnungsbetrag von € 4.001,00 werden nach tatsächlichem Aufwand, unter Berücksichtigung eventueller Umsatzauffälle durch vorangegangene Absagen anderer Aufträge aus Kapazitätsgründen, berechnet

Dem Kunden steht die Ware zur Abholung zur Verfügung. Gebuchte Künstler, Unterhaltungsprogramme und Veranstaltungsräume/Zelte werden bei Stornierungen zu 100% berechnet. Ebenso werden geordnete und gelieferte Materialien und Mietartikel, die vor Ort nicht genutzt wurden, zu 100% berechnet.

4. Beanstandungen

Mängel an Speisen, Getränken, Hardware oder Dienstleistungen, insbesondere solche, von denen der Kunde annimmt, dass diese unmittelbar zu beheben sind, sind unverzüglich, spätestens aber bis 12 Uhr des nächsten Werktags der Geschäftsleitung zu melden.

Gegen Vorlage von beanstandeten Waren beschränkt sich die Haftung ausschließlich auf Ersatzlieferung oder Wandlung der beanstandeten Teilware.

Eventuelle Preisnachlässe können nur gewährt werden, wenn die beanstandeten Leistungen trotz sofortiger und rechtzeitiger Reklamation von der Geschäftsleitung nicht verbessert werden konnten. Verspätete Beanstandungen können nicht akzeptiert werden.

5. Generelle Vereinbarungen

Sämtliches Leih-/Mietinventar und Mobiliar ist Eigentum des METZ Partyservice und wird zu den vereinbarten Terminen angeliefert bzw. abgeholt. Sollten danach Geschirteile wie Porzellan, Gläser, Wäsche, technische Geräte, etc... beim Kunden verbleiben, so ist der Kunde verpflichtet, diese Teile spätestens nach drei Tagen zurückzugeben. Eventuelle Bruch- und Fehlmengen werden nach Feststellung zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte der Auftraggeber oder der Bevollmächtigte nicht bei der Anlieferung anwesend sein, so anerkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung.

Die Anlieferung erfolgt zu ebener Erde. Sollte der Auftraggeber nicht mitgeteilt haben, dass die Anlieferung auf eine Etage mit oder ohne Aufzug erfolgt, so gehen Zeitverzögerungen und zusätzliche Anlieferungskosten nach den gültigen Personalpreisen des METZ Partyservice zu Lasten des Auftraggebers.

Der Auftraggeber verpflichtet sich, während der Vor-, Veranstaltungs- und Nachveranstaltungszeit dafür Sorge zu tragen, dass das Material nicht durch Dritte beschädigt oder beeinträchtigt wird. Verluste müssen unaufgefordert gemeldet werden.

Bei Anlieferung und Abholung ist der METZ Partyservice stets bemüht, die vereinbarten Zeiten einzuhalten. Aufgrund technischen, menschlichen oder materialbedingten Un-/Ausfällen kann es zu geringfügigen Zeitverschiebungen kommen, worüber wir Sie nach Eintritt umgehend in Kenntnis setzen. Schadensersatzansprüche des Auftraggebers, die auf verspäteter Lieferung beruhen, können nicht gestellt werden.

Schadensersatzansprüche des Auftraggebers jeglicher Art und aus welchem Rechtsgrund auch immer, gleichgültig ob mittelbar oder unmittelbarer Schäden, Sachschäden oder Personenschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, auf Seiten des Auftragnehmers liegt grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz vor.

Der Auftragnehmer haftet nicht in Fällen höherer Gewalt.

6. Rechnung/Zahlungsweise

Zur Erstellung der Rechnung gelten die in der Auftragsbestätigung anerkannten Preise und Kosten. Der Auftragnehmer behält sich vor, spezielle Produkte oder Dienstleistungen, insbesondere z.B. saison- oder jahreszeitlich abhängige Positionen, anzugleichen.

Als Dienstleistungsunternehmen bestehen ca. 50 % unseres Umsatzes aus Personalkosten. Daher bitten wir bei Auftragswerten über € 2500,-

(i.W.: zweitausendfünfhundert) um eine Aconto Zahlung gemäß individueller Vereinbarung in der Auftragsbestätigung auf unser Konto.

Lieferungen unter einem Bestellwert in Höhe von € 1000,- (i.W.: Eintausend) sind bei Anlieferung in bar zu zahlen, der Auftragnehmer ist zum Inkasso berechtigt.

Eventuelle Kreditierungen können nur nach vorheriger Zustimmung des Auftragnehmers durchgeführt werden.

Bei Lieferungen über € 1000,- gewähren wir ein Zahlungsziel gemäß individueller Vereinbarung laut Auftragsbestätigung, ohne Abzug.

Verspätete Zahlungen berechtigen uns zur Berechnung banküblicher Zinsen.

7. Sondervereinbarungen

Vereinbarungen, die diese Bedingungen ändern und/oder ergänzen, müssen zwischen der Geschäftsleitung und dem Auftraggeber schriftlich getroffen werden. Sollten Einzelbestimmungen der allgemeinen Leistungs- und Lieferbedingungen/Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so wird die Rechtsgültigkeit der übrigen Bestimmungen davon nicht berührt.

8. Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand ist Brühl - soweit rechtlich möglich