Party- & Event-Catering

Für die schönen Tage im Leben...

Catering – Genuss der begeistert

Beliebte Buffets und Speisen oder individuell nach Ihren eigenen Wünschen

Essen ist immer auch eine Botschaft

Wir machen aus Ihrem Anlass ein unvergesslich schön es Event

Bankett und Partyservice Winkler – Für eine gelungene Veranstaltung, die Ihren Gästen noch lange in positiver Erinnerung bleibt!

Editorial

Liebe Kundinnen und Kunden,

in der neuen Ausgabe unseres Party- und Event-Catering Katalogs stehen regionale Spezialitäten ganz im Fokus.

Nachfolgend haben wir wieder eine Auswahl der beliebtesten Buffets und Speisen zusammengestellt. Sie haben aber selbstverständlich die Möglichkeit, Ihr Buffet nach Ihren eigenen Wünschen selbst zu kreieren oder unsere vorgeschlagenen Buffets zu variieren. Vereinbaren Sie einfach einen Termin.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Inhalt

Editorial 2
Guten Tag! 3

FEINSCHMECKER HIGHLIGHTS

Festliches Buffet 4
Exklusives Buffet 5
Spezialitätenbuffet 6

LÄNDER BUFFETS

Schwäbisches Buffet 7
Italienisches Buffet 8
Buffet Toscana 9
Bayrisches Buffet 10

LANDHAUS RUSTIKAL

Pfannen-Buffet 11
Traditonelles Buffet 12
Ländliches Buffet 13
Westerwälder Buffet 14

GAUMENSCHMAUS BUFFETS

Grillbuffet 15
Barbecue Buffet 16

BRUNCH & KALTE BUFFETS

Kaltes Buffet »Großmutter« 17
Kaltes Buffet »Rustikal« 18
Kaltes Buffet »Das Anspruchsvolle« 19
Brunch Buffet 20

CANAPÉS & FINGERFOOD

Fingerfood Buffet 21
Fingerfood mit Suppe 22
Fingerfood Kombinationen 23
Canapés 24

DESSERTS

Feine Dessert Variationen 25
Käse zum Nachtisch 25

SERVICE

Personalservice 26
Geschäftsbedingungen 26
Fragen & Antworten 27
Anlieferung 27
Preisauszeichnung 28

Winkler gourmet

Party- & Event-Catering

Guten Tag!

Sie als Gastgeber möchten dass Ihre Gäste zufrieden sind?
Dann haben Sie hier und jetzt die richtige Entscheidung getroffen. Wir helfen Ihnen, dass Ihr Fest zum Erlebnis wird!

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl der Menü- und Buffetvorschläge unseres Partyservices überreichen zu dürfen und hoffen, Ihren Geschmack zu treffen. Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche für Ihr Fest haben, sprechen Sie uns an.

Unser Prospekt ist gültig ab **01.05.2023.** Sämtliche vorhergehende Karten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Unsere Buffets können Sie wie jeweils angegeben ab 30 Personen bestellen.

Ihr Team vom Restaurant Texelhof

Wir müssen uns leider aufgrund der momentan extremen Preisschwankungen vorbehalten, die hier angegebenen Preise gegebenenfalls anzupassen.

FESTLICHES BUFFET

Für festliche Anlässe

GEFLÜGELVARIATION :

Putenfilet auf Obst
Hähnchenbrust in Buttermandeln
Gegrillte Hähnchenkeulen; Chicken Wings; Putenmedaillons mit Sesam

KALTE BRATENVARIATION:

Kleine Schnitzelchen; Minihackbällchen

Gegrillter Schweinerücken; Schinkenröllchen mit Spargel,

Parmaschinken mit Melonenschiffchen; Gefüllte Eier,

Sauce Remoulade

FISCHVARIATION :

Geräucherte Forellenfilets; Gravedlachs; Räucherlachs,

Makrelenfilet; Gegrillte Scampi

FEINE DIPSAUCEN:

Sahnemeerrettich; Aiolidip; Remoulade

Brotauswahl

SALATBUFFET:

Vegetarischer Kartoffelsalat; Krautsalat; Nudelsalat; Waldorfsalat

Gemischter grüner Salat mit Croûtons

Info & Preise

ab 30 Personen

47,50 € **inkl.** MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

WARME GERICHTE :

Schweinemedaillons mit Apfelstücken in Calvadoscrème, dazu Kartoffelgratin

Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle

bunte Gemüseplatte

DESSERT:

Schwarzwälder Kirschcrème mit Sahnesauce
Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu viel garniertes Obst
Brotauswahl

Winkler gourmet

Exklusives Buffet

Für festliche Anlässse

VORSPEISEN :

Antipastivariation mit gegrillten Auberginen und Zucchini, eingelegte Oliven, Champignonköpfe und Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse rote und grüne Pepperoni

Fischvariation von Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilet
Sahnemeerrettich & Preißelbeersahne
Shrimpscocktail,Garnelenspieße

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Honigmelone mit Seranoschinken

verschiedene Blattsalate mit 2 hausgemachten Dressings und gemischtes Baguette

WARME GERICHTE :

Filetsteak vom Rind, frisch gegrillt mit Kräuterbutter & Pfeffersauce

Lachsfilet auf Blattspinat und Champagnersauce

Schweinefiletmedaillons "Hubertus" mit gebratenen Waldpilzen und Sauce Bernaise

Beilagen:

gelbe Tagliatelle, Basmati-Reis, Nusskartoffeln, Rösti-Taler, Broccoliröschen mit Mandelbutter, Böhnchen im Speckmantel, Blattspinat

DESSERT:

Campari-Orangencreme
Creme brulée
Panna Cotta mit Dessertkirschen

Zu späterer Stunde:

Internationale Käsevariation mit Obst garniert, dazu verschiedene Sorten Baguette

Info & Preise

ab 30 Personen

55,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden Personal vor Ort.

Spezialitätenbuffet

Für die schönen Tage im Leben

Vorspeisen :

frische Champignons gefüllt mit Kräutercreme

Lachsröllchen gefüllt mit Preißelbeersahne Garnelenspieße

auf Ananassockel Bauernsalat im Tortelett

Feldsalat mit Croûtons & Essig-Öl Dressing

Warme Gerichte :

argentinische Rindersteaks mit Pfefferrahmsauce

Putenmedaillons mit gerösteten Champignons gegrilltes

Zanderfilet mit Zitronenbutter

Beilagen:

Schwenkkartoffeln, Butterspätzle, Basmati-Wildreismischung

Böhnchen im Speckmantel,

Blumenkohl, Broccoli, Sauce Hollandaise

Dessert:

Vanillecreme

gebackene Apfelringe mit Zimthonig Mousse au chocolat

Zu späterer Stunde :

Käsevariation mit Obst garniert, dazu Brot, Partybrötchen

und Butter

Info & Preise

ab 30 Personen

49,50 € inkl MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

Schwäbisches Buffet

Für die schönen Tage im Leben

Suppe :

Schwäbisches Maultaschensüpple

Kalte Variation:

Badischer Wurstsalat

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck

Schwäbisches Vespermett (Schwarzwälder Schinken, Landjäger)

geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich

frische bunte Salate mit Vinaigrette

gemischter Brotkorb mit Laugenbrezeln und Butter

Warme Variation:

Schweinefiletmedaillons mit frischer Champignonrahmsauce

gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterbrät

Kartoffelklöße, Butterspätzle

Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Beerengrütze mit Vanillesauce

Käseauswahl mit verschiedenen Sorten Brot

Info & Preise

ab 30 Personen

39,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 St nden
Personal vor Ort.

ITALIENISCHES BUFFET

Im Süden zu Hause

Vorspeisen :

eingelegte Oliven mit Schafskäse, Peperoni, Auberginen

gegrillte Paprika mit Zwiebeln, Zucchini

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kräutern)

Insalata Caprese(Tomaten,Mozzarella, Basilikum)

Mailänder Kartoffelsalat mit Tomaten und Schinken

Pastasalat" Mediterranea"

gemischter italienischer Salat mit Schinken und Käse

Bunter Brotkorb :

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen und Ciabatta

Dipsaucen :

Sauce Aioli, Basilikumpesto

Warme Gerichte:

Ital. Schnitzel "Milanese" mit Tomaten-Basilikumsauce

Involtini vom Hähnchen mit Paprika und Schafskäse gefüllt, dazu Kräutergnocchi

Tagliatelle mit Kräutern

bunte Gemüseplatte mit Zucchini, Broccoli und Paprika

DESSERT:

Cappuccinocreme mit Vanillesauce

Käsevariation mit Obst garniert und Brotauswahl

Info & Preise

ab 30 Personen

42,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden Personal vor Ort.

Winkler gourmet

BUFFET TOSCANA

Im Süden zu Hause

Vorspeisen :

eingelegte Oliven mit Schafskäse

Peperoni, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Zucchini

gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kräutern)

Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

Carpaccio vom Parma-Schinken

Mailänder Kartoffelsalat und Pastasalat

gemischter ital. Salat mit Schinken und Käse

Fischauswahl (Räucherlachs, Forellenfilet, Garnelenspieße) mit Sahnemeerettich

Bunter Brotkorb :

verschiedene Sorten Partybrötchen und Baguette

Warme Gerichte :

Toscanischer Schweinebraten mit Oliven-Rosmarinfüllung an kräftiger Chianti-Sauce, dazu Kartoffelgratin

Picata Milanese vom Hühnchen mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Kräuterspaghetti

mediterrane Gemüseplatte

Tortelloni mit Ricotta gefüllt

Dessert :

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Gläschen

Espresso-Creme mit Vanillesauce im Gläschen

Käsevariation mit Obst garniert, dazu Baguette

Info & Preise

ab 30 Personen

47,90 € inkl . MwSt.

Inklusive 2 Stunden Personal vor Ort.

Winkler gourmet

BAYRISCHES BUFFET

Deftig, bajuwarisch schlemmen

VORSPEISEN :

Schinkenrollen, Leberkas, kalter Braten,

Minifleischpflanzerl, Minischnitzel,

Schinkenspeck, Landjäger,Radi

SALATE :

Rettichsalat, Wurstsalat
Kartoffelsalat Weißkrautsalat

BUNTER BROTKORB :

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen
Bauernbrot und Laugengebäck
verschiedene Dip-Saucen und Butter

WARME GERICHTE:

Müncher Weißwürschtel mit süßem Senf
Bierfleisch vom Rind mit Semmelknödel
deftiger Schweinsbraten mit Malzsauce
Sauerkraut und Rotkraut

DESSERT:

Orginale Bayrisch Creme mit Früchten und Vanillesauce Rustikales
Käsebrett mit hausgemachtem Obatzter
Brotauswahl

Info & Preise

ab 30 Personen

38,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

UNSER PFANNEN-BUFFET

Warme Gerichte :

Italienische Nudelpfanne mit Bandnudeln, Lachs und Broccoli in Rahm

"Steakhouse Pfanne" kleine Steakletts mit Kidneybohnen, grüne Bohnen und Paprika, pikant gewürzt

"Peking Pfanne" Putenbruststreifen mit Ananas und frischer Paprika in feiner süß-saurer Sauce

Salate :

Tomatensalat, Karottensalat, Krautsalat,

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Landschinken

verschiedene grüne Salate mit Joghurt,-und Kräuterdressing

Beilagen :

Patna-Reis, Country Potatoes

Dessert:

Bunte Obstplatte

Mousse au chocolat

Info & Preise

ab 30 Personen

37,50 € **inkl**. MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

Winkler gourmet

TRADITIONELLES BUFFET

Kalte Vorspeisen :

Tomate-Mozzarella Platte mit fr. Basilikum

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerettich

Honigmelone mit Parmaschinken
Brotauswahl

Suppe :

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Warme Gerichte :

Schweinefiletmedaillons "Försterin" mit Champignonrahmsauce
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Rinderschmorbraten in feiner Sauce

Beilagen :

Kartoffelgratin, Butterspätzle,
Kartoffelknödel, Rosenkohl "Großmutter Art" Erbsen-Möhren
Gemüse Blumenkohlröschen, dazu Sauce Hollandaise

Salate :

Feldsalat mit Croûtons
Vierjahreszeitensalat mit Joghurt,-und Essig-Öl Dressing
Brotauswahl

Dessert:

frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Mousse au chocolat

Info & Preise

ab 30 Personen

39,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden

Personal vor Ort.

LÄNDLICHES BUFFET

Salate:

Bauernsalat
Weißkrautsalat
Farmersalat
Vierjahreszeitensalat mit Joghurtdressing
Brotauswahl

Warme Gerichte:

Schweinefiletmedaillons "Försterin" mit Champignonrahmsauce
Spießbraten pikant gefüllt
kleine Schnitzel von Schwein und Pute mit Rahmsauce

Beilagen :

Bratkartoffeln, Kroketten, Butterspätzle
Broccoli überbacken, Bohnenröllchen
Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise

DESSERT:

Obstsalat mit Vanillesauce
Rote Grütze

Info & Preise

ab 30 Personen

35,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

WESTERWÄLDER BUFFET

Warme Gerichte :

gegrillte Spanferkelkeule mit Knoblauchsauce
kleine Schweinshaxen
Rindersaftgulasch
Dibbekuche mit Apfelmus

Beilagen:

Bratkartoffeln, Kartoffelklöße
Bohnengemüse, Rotkohl

Salat :

Krautsalat
gemischter grüner Salat mit Joghurtdressing

Dessert :

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Vanillepudding mit Himbeersirup

Kleiner Snack :

Käseauswahl mit Obst garniert
frisches Zwiebelmett
gemischtes Baguette

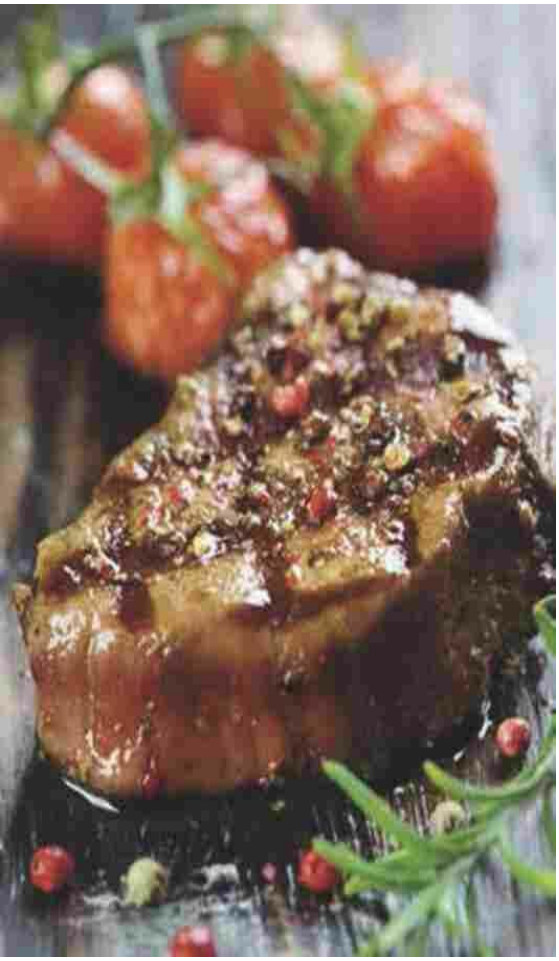
Info & Preise

ab 30 Personen

35,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

GRILLBUFFET



Kalte Speisen :

Tomaten-Mozzarella Platte mit fr. Basilikum
Melone mit Seranoschinken
Rohkostplatte
gemischter grüner Salat, dazu 2 verschiedene Dressings
Partybrötchen, Baguette

Frisch vom Grill :

argentinische Rindersteaks
Schweinerückensteaks, mariniert
Putenspieß "Budapest" (mit Paprika)
Bratwurst "Thüringer Art"
Rindswurst

Dips:

Aiolidip, Senf, Kräuterbutter

Beilagen :

Ofenkartoffel mit Kräuterdip Country Potatoes
hausgemachter Kartoffelsalat Aiolidip, Senf,
Kräuterbutter

DESSERT:

Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Info & Preise

ab 30 Personen

38,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

BARBECUE-BUFFET

Kalte Speisen :

Antipastiauswahl bestehend aus:
gegrillte Zucchini
gegrillte Aubergine
gefüllte Champignons
gefüllte Oliven
gefüllte Peperoni
Tomate-Mozzarella mit fr. Basilikum
Melone mit Landrauchschinken

SALATE :

Tortellinisalat mit fr. Schnittlauch
Hirtensalat mit Schafskäse
gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und Vinaigrette
Baguettes

Warme Speisen :

argentinische Rindersteaks
Lammscheiben aus der Keule
Hähnchenbrustfilet
Scampispieße

Dips:

Aiolidip, Barbecuedip, Kräuterquark

Beilagen :

Rosmarienkartoffeln
Country Potatoes
mediterranes Grillgemüse

DESSERT:

Panna Cotta mit Himbeermark
frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Info & Preise

ab 30 Personen

42,50 € inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden
Personal vor Ort.

OMA´S KALTES BUFFET

hausgemachte Partyfrikadellen

gefülltes Ei

Schinkenröllchen

Schwarzwälder Schinken

gewürzter Schweinebraten

Mettbällchen mit Zwiebeln garniert

Hähnchenmedaillons

Käseauswahl

Geflügelsalat "Hawaii"

hausgemachter Nudelsalat

ofenfrisches Brot und Butter

Info & Preise

ab 30 Personen

27,50 € **inkl**. MwSt.

KALTES RUSTIKALES BUFFET

kleine Frikadellen mit Cornichons

gemischte Schinkenplatte, fein garniert

gebratene Hähnchenkeulen

kleine panierte Schnitzel

Kasslerrücken

Matjesfilet "Lord Nelson"

gemischte Räucherfischplatte

Käsespezialitäten

hausgemachter Kartoffelsalat

hausgemachter Tortellinisalat

Krautsalat

gemischte Brot,- und Brötchenspezialitäten

Info & Preise

ab 30 Personen

30,50 € inkl. MwSt.

UNSER "KALTES" FÜR ANSPRUCHSVOLLE

Roastbeef vom Angus-Rind rosa gebraten

Schweinerücken mit Kräutern mariniert

geräucherte Pouladenbrust mit Waldorfsalat

Schweinelendchen mit Obst fein garniert

Schinkenröllchen mit Gemüsesalat gefüllt

gefüllte Tomaten mit Fleischsalat

Cantaloup-Melone mit Parmaschinken

Lachstatar mit frischen Kräutern

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

gefüllte Eier mit Schillerlocken

marinierte Matjesfilets

Kräuterrahm

Reissalat mit Früchten in Curry

hausgemachter Kartoffelsalat

ital. Gemüsesalat mit Champignons

Käseauswahl

Partygebäck und Butter

Info & Preise

ab 30 Personen

35,50 € inkl. MwSt.

BRUNCH - BUFFET

Räucherlachs und Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Tomate-Mozzarella Platte mit fr. Basilikum

verschiedene Sorten Brot, Brötchen & Croissants
Butter, Marmelade, Honig
Schokoladen-Müsli
Quark mit Früchten

roher und gekochter Schinken
verschiedene Sorten Wurst und Salami
3 verschiedene Sorten Käse
Rührei mit Bacon und Schnittlauch
kleine Nürnberger Rostbratwürschen

Schweinelende "Milano", mit Tomaten und Käse überbacken
verschiedene Blattsalate mit Kräuterdressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

Info & Preise

ab 30 Personen

34,50 € inkl. MwSt.

FINGERFOOD

GEMISCHTES SORTIMENT AN CANAPÈS :

mit Parmaschinken
mit Mailänder Salami
mit Putenbrust
mit Frischkäse
mit gebeiztem Lachs
mit gegrillt em Schweinerücken
mit saftigem Hinterschinken
mit Camembert
mit Gouda und Trauben
mit Räucherlachs

Alle Canapés werden dekorativ ausgarniert

FINGERFOOD :

Marinierte Fleischbällchen am Spieß
Geflügelfleischkugel mit Aprikosen und Cashewkernen
Minifrühlingsrollen mit scharfem Dip
Mini-Wraps, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse
Cocktailtomate mit Mozzarella
Minischnitzel mit Zitrone
Spieße mit Honigmelone und Parmaschinken
Griechischer Salat am Spieß
Schinkenpralinchen mit Frischkäse
Obatzter mit Minilaugengebäck
Brotauswahl

SALATE :

Kartoffelsalat mit Lyoner Chips
Eiertürmchen mit Mandel auf buntem Salat
(serviert im Gläschen)

DESSERT:

Käsespieße
Früchtespieße

Info & Preise

ab 30 Personen

40,90 € inkl. MwSt.

FINGERFOOD MIT SUPPE

SUPPE:

Leckere Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachs, Miniwürstchen, Speckwürfel und Creme Fraîche

FINGERFOOD :

Canapés mit Thunfischcreme und Rucola

Canapès mit Birnen-Obatzter (vegetarisch)

Mit Frischkäse gefüllte Minikartoffeln im Speckmantel verschieden garniert

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und scharfer Sauce

Verschieden marinierte Fleischbällchen mit Dipsaucen

Garnelen im Knoblauchdip

Gegrilltes mediterranes Gemüse und Oliven am Spieß (vegetarisch)

Mini-Wraps mit Hühnchen und Paprika

Lachswürfelspieß mit Wasabi Pfeffer

HAUSGEMACHTE SALATE :

Caprese im Gläschen mit Pesto

Birnen-Paprika-Salat mit Schafskäse

Dessert:

Toblerone Mousse mit Grapefruit

Mango-Limetten Panna Cotta

Käsespieße mit Früchten

Info & Preise

ab **30** Personen

42,50 € **inkl**. MwSt.

gourmet
Winkler

FEINE DESSERT VARIATIONEN

Für einen süßen Moment nach dem Essen

Die Desserts werden in einer Schüssel oder Gläschen serviert. Alle Desserts sind nur in Verbindung mit einem Buffet bestellbar.

- Zitronenquark mit Früchten
- Bayrische Crème mit Früchten
- Schwarzwälder Kirsch Crème
- Cappuccinocrème
- Kokos-Mousse
- Mousse au Chocolat
- Mousse á la Vanille
- Rotweinmousse
- Weißwein-Schaum
- Gebackene Birnen mit Schokolade und Mandeln
- Gebackene Birnen in Rotwein
- Frischer Obstsalat mit Mandeln
- Rote Hamburger Grütze mit Vanillesauce oder Sahnesauce
- Ananascrème mit frischen Fruchtstücken
- Amarettocrème mit Amarettini
- Ricotta Mousse mit Karamelfeigen
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Caipirinhacrème

jede Dessertauswahl pro Person 3,50 € inkl. Mwst

KÄSE ZUM NACHTISCH

Gemischte Käseplatte mit Butter und kleinen Partybrötchen, mit frischem Obst garniert **pro Person 5,50 € inkl.Mwst**

Alle Käsevariationen sind nur in Verbindung mit einem Buffet bestellbar.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Als Ergän zun g zu den allg emeinen Liefer- un d Zah lun gsb edingun gen

1. GELTUNGEN DER BEDINGUNGEN:
Alle mitgelieferten Artikel sind Eigentum der Firma. Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich auf der Grundlage dieser Geschäftsbedingungen, Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabreden sind nur rechtswirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt.

2. ÜBERGABE-RÜCKGABE:
Wir übergeben Geschirr, Besteck und Gläser maschinengereinigt, jedoch nicht handpoliert. Der Kunde ist gehalten, das mitgelieferte Buffetzubehör und Transportbehälter in vorgespültem Zustand auf seine Gefahr und Kosten an uns zurückzugeben.
2.1. Eventuelle Mängel oder Fehlmengen müssen uns sofort bei der Übernahme oder bei der Feststellung gemeldet werden.

3. SCHADENERSATZPFLICHT DES KUNDEN:
Gibt der Auftraggeber die Sachen nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Ladenpreis, bzw. Reparaturpreis berechnet. Besteht die Lieferung aus einer Vielzahl von Einzelteilen, und ist die vollständige Kontrolle zum Zeitpunkt der Rücknahme nicht möglich, so akzeptiert der Auftraggeber die endgültige Zählung und Schadensfeststellung vom Caterer.

4. VERSICHERUNG:
Der Auftraggeber haftet für Verlust und Schaden jeglicher Art, die aufgrund unsachgemässer Handhabung entsteht. Eingriffe und Veränderungen an den Artikeln dürfen nicht vorgenommen werden.

5. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:
Der Gesamtrechnungsbetrag ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Zahlungsmöglichkeiten sind Bargeld oder EC-Karten-Zahlung.

6. ABBILDUNG FOTOS:
Abbildungen und Fotos dienen ausschließlich der Dekoration und zeigen nicht die bestellbaren Produkte.

Geschirr, Bestecke u.ä. verleihen wir nur in Verbindung mit Lieferung unseres Catering-Service.

PERSONALSERVICE

Wir unt erstützen Sie mit unserem erfahrenen Personal

Für Ihre erstklassige Veranstaltung unterstützen wir Sie gerne mit unserem erfahrenen Personal. Unser qualifiziertes, freundliches Personal ist im Umgang mit Gästen erfahren, verfügt über eine positive Ausstrahlung und sorgt mit perfektem Service für das Wohlbefinden Ihrer Gäste. Die Abrechnung erfolgt nach Qualifikation und Zeitaufwand inkl. Zeiten für An- und Abfahrt.

Servicepersonal	je Stunde	28,50 € inkl Mwst
Koch/Köchin	je Stunde	28,50 € inkl Mwst
Weitere Dienstleistungen auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

PARTY- UND EVEN TCATERING WINKLER

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN & ANTWORTE N

Erfahren Sie alles was Sie vor Ihrer Bestellung wissen möchten.

Damit Ihnen Ihr Fest nicht zu viel Arbeit bereitet und trotzdem bei allen Gästen in positiver Erinnerung bleibt, stehen wir Ihnen gerne tatkräftig zur Seite.

Ob es sich um einen privaten oder einen geschäftlichen Anlass handelt, ob Sie einen Veranstaltungsort suchen, Geschirr und Dekorationen benötigen, Servicepersonal brauchen oder die komplette Organisation abgeben möchten, das Prinzip ist immer gleich: Sie sagen uns, was Sie Ihren Gästen bieten wollen, und wir sorgen dafür, dass dies pünktlich und in bester Qualität zu Verfügung steht.

Sie werden überrascht sein, wie gelassen und entspannt Sie sich dann Ihren Gästen widmen können. Und nun einige Informationen zu den meist gestellten Fragen in der Übersicht:

WANN BESTELLE ICH?

Sie sollten schon rechtzeitig einen Termin reservieren, damit es zu keinen Terminschwierigkeiten kommt. Sie bekommen in diesem Fall eine Terminreservierung für Ihren Wunschtermin und Sie haben dann die Möglichkeit sich bis 14 Tage vor Ihrer Feier Ihr Wunschbuffet auszusuchen.

WIE BESTELLE ICH?

Sie können gerne persönlich in unserem Hause nach einem vereinbarten Termin bestellen, schriftlich per Email oder per Fax. Allen Bestellungen und Zahlungsvereinbarungen sind verbindlich. Die genaue Personenzahl ihrer Gäste benötigen wir (schriftlich oder telefonisch) bis spätestens 7 Tage vor Ihrem Fest. Spätere Änderungen können nicht berücksichtigt werden.

WAS IST IM KATALOGPREIS ENTHALTEN UND WAS KOMMT EVENTUELL NOCH DAZU?

Enthalten sind:

- Die Anlieferung (bis 40KM Entfernung) und der Aufbau der Speisen auf von Ihnen bereitgestellten Tischen, Arbeitsplatten, Theken…
- Alle Warmhaltebehälter sind mit Brennern bzw. Brennpaste versehen

Nicht enthalten sind:

- Tischdecken; Buffetschilder; Speisekarten; (auf Anfrage) Auf- und Abbau von Tischen, Stühlen, Dekorationen

HINWEIS ZUR ANLIEFERUNG

Bitte beachten Sie diese Hinweise

Winkler Gourmet liefert Ihre Bestellung zum vereinbarten Termin an die von Ihnen angegebene Adresse. Bitte prüfen Sie vor Ihrer Bestellung, die Möglichkeiten der Anlieferung vor Ort [Engstellen, Toreinfahrten, Treppen etc.]. Sprechen Sie evtl. vorhandene Liefererschwernisse bitte an. Wir werden mit Ihnen gemeinsam eine Lösung finden. Die von Ihnen bestellten Speisen werden frisch zubereitet. Die Lieferung erfolgt daher so schnell und pünktlich wie möglich. Aus Erfahrung wissen wir aber, dass es immer wieder zu nicht beeinflussbaren Verzögerungen durch Verkehrsstaus, Witterungseinflüssen etc. kommen kann. Sie sollten daher ein Zeitfenster von etwa 30 Minuten einplanen.

ÄNDERUNG DER PREISAUSZEICHNUNG

Erfahren Sie hier auch, welcher Mehrwertsteuersatz für Sie gültig ist.

Mit Veröffentlichung dieses Kataloges gelten unsere neuen Preise. Damit verlieren alle vorherigen Preislisten und Kataloge ihre Gültigkeit. Gleiches gilt darüber hinaus für alle Angebote nach Ablauf der Optionsfrist. Selbstverständlich behalten alle bereits erteilten Auftragsbestätigungen Ihre Gültigkeit. Im neuen Katalog sind alle Preise grundsätzlich als Bruttopreise ausgewiesen, d.h. inklusive gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Allgemeine Liefer- und Zahlungsbedingungen

1. VERTRAGSABSCHLUSS

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Partyserviceleistungen Catering-, und Ausrüstungen. Unsere Angebote sind freibleibend.

2. LIEFERUNG

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es muss mit Zeitverschiebungen bis ca. 30min gerechnet werden. Für Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, leisten wir keinen Schadensersatz. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

3. MÄNGELRÜGE

Der Besteller hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung ist der Lieferer umgehend zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Service-Minderleistungen erst später beanstandet werden (ohne uns die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben). Für unsachgemäße Lagerung (z. B. Kühlkette unterbrochen) durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

4. AUSSTATTUNGS - ZUBEHÖR

Sämtliche von uns überlassene Ausstattungsgegenstände wie Platten, Schüsseln etc. sowie das Leergut sind innerhalb von drei Tagen in ordentlichem Zustand an uns zurückzugeben. Bei Nichtrückgabe werden Ihnen pro Tag EUR 20,00 Leihgebühr in Rechnung gestellt.

5. ZAHLUNGSBEDINGUNG

Sämtliche Zahlungen sind netto ohne jeden Abzug in bar bzw. nach Rechnungserhalt zu leisten. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugsschadens bleibt uns vorbehalten.

Nicht zurückgegebene oder beschädigte Liefergegenstände werden Ihnen in voller Höhe berechnet.

6. ÄNDERUNGEN

Sollten Änderungen für bereits bestellte Essen vorgenommen werden, so informieren Sie uns bitte rechtzeitig. Bei Änderungsmitteilungen bis acht Tage vor Auslieferung, können wir kostenlos auf Ihre Wünsche eingehen. Später eingehende Änderungen können nur schwer berücksichtigt werden.

Bei späterer Meldung bzw. Absage werden Ihnen die bereits entstandenen Kosten [z.B. bearbeitete Waren etc.] in Rechnung gestellt. Eine Erhöhung der Personenzahl kann bis zu 2Tagen vor Lieferung mitgeteilt werden.

7. KÜNDIGUNG / STORNIERUNG

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass Winkler Gourmet hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat Winkler Gourmet Partyservice Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt:

Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält Winkler Gourmet sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind 50% der Vergütung, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch Winkler Gourmet oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Berechtigung zur Kündigung des Vertrages. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

8. DATENSCHUTZ

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

9. ERFÜLLUNGSORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Limburg.

10. PREISAUSZEICHNUNG

Im neuen Katalog sind alle Preise grundsätzlich als Bruttopreise ausgewiesen, d.h. die gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ist enthalten. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Fragen Sie uns. Alle Angebotspreise gelten ab der angegebenen Personenzahl. Die darunter Mindestpersonenzahl bei unseren Buffets beträgt 30 Pers. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilten Bestellungen Gültigkeit.

Stand: Frühjahr-2023 Alle Preise sind bis auf Widerruf gültig. Irrtum, Druckfehler, Änderungen vorbehalten.
Fotos und dargestellte Speisen dienen ausschließlich der Dekoration und zeigen nicht die bestellbaren Produkte.

Bankett und Partyservice Winkler UG
www.texelhof-staffel.de

So erreichen Sie uns:

Adresse: Koblenzer Straße
65556 Limburg / Staffel

Telefon: 06431 / 2881570

06431 / 5843979

E-Mail: panoramablick1@t-online.de