



## HERZLICH WILLKOMMEN...

... bei **FOOD FOR FRIENDS**, Ihrem Catering-, Party- und Veranstaltungs-Service in Hamburg Wilhelmsburg.

Sie planen ein größeres Event oder einen Empfang? Ihre Geschäftseröffnung oder ein Jubiläum steht bevor? Das Gelingen Ihrer Veranstaltung steht und fällt mit der Bewirtung der Gäste. Von **FOOD FOR FRIENDS** angerichtete Speisen sind eine gute Basis für kulinarischen Genuss. Wir legen größten Wert auf einwandfreie Qualität und die Frische aller Speisen und Getränke. Ob Brötchen, Canapés oder ein Frühstücksbuffet für Ihr Meeting im Büro, ein italienisches Buffet für Ihre Geburtstagsparty, ein 5-Gänge-Menü für Ihre Hochzeitsfeier oder Flying Fingerfood für Ihre Firmenveranstaltung - **FOOD FOR FRIENDS** setzt Ihre Wünsche professionell um. Gern sind wir Ihnen auch bei der Suche nach geeigneten Veranstaltungsräumen behilflich.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick über unser Catering-Angebot verschaffen. Sehen Sie alle hier angegebenen Speisen und Getränke als eine erste kleine Inspirationsquelle. Für weitere Angebote und Menüvorschläge beraten wir Sie gerne individuell unter der Rufnummer **040. 88 30 20 90**.

Ihr **FOOD FOR FRIENDS-Team**

FOOD FOR FRIENDS GMBH  
Mengestraße 20  
21107 Hamburg  
Tel. 040. 88 30 20 90  
Fax 040. 88 30 20 929  
[info@foodforfriends.de](mailto:info@foodforfriends.de)



## EVENTS

Gelungene **Veranstaltungen** sind das schönste Kompliment für den Gastgeber, seine Gäste und natürlich auch für uns.

Unser Leistungsspektrum umfasst unter anderem das Organisieren und Gestalten Ihrer Veranstaltung. Wir beraten und betreuen Sie von Anfang bis Ende Ihres Events. Egal ob es sich um einen kleinen privaten Empfang zu Hause, die Ausrichtung Ihrer Firmen- oder Familienfeier wie z.B. Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation oder Taufe, eine Tagung oder Ihre geschäftliche Großveranstaltung handelt. Wir planen und organisieren für Sie Veranstaltungen aller Größenordnungen. Wählen Sie auf den Anlass abgestimmt zwischen einem Buffet, Fingerfood, einem Flying Service oder einem Dinner. Im Vorgespräch unterbreiten wir Ihnen unverbindliche Vorschläge, aus denen Sie in Ruhe auswählen können.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine Reihe von Zusatzleistungen an: Wünschen Sie eine besondere Dekoration, die das Motto der Veranstaltung unterstreicht? Kein Problem, wir kümmern uns um die entsprechende Umsetzung. Für einen einmaligen Abend suchen wir für Sie brillante Künstler. Und benötigen Sie technische Hilfsmittel, stellen wir Ihnen auch gerne die entsprechende Technik zur Verfügung. Ebenso wie die komplette Festausstattung, das Mobiliar, Zelte sowie Köche und Servicekräfte. Sie können uns zu Veranstaltungen und Caterings bei Ihnen vor Ort buchen, uns außergewöhnliche Locations für Sie finden lassen oder in den Räumlichkeiten unseres Restaurants oder des Bürgerhauses feiern. Ein Saal von 570 m<sup>2</sup> mit einer 90 m<sup>2</sup> großen Bühne bietet z.B. bei Reihenbestuhlung bis zu 700 Gästen Platz.

Eventplanung macht Spaß, ist aber richtig Arbeit! Tausend Dinge, an die man denken, die man checken muss. Lassen Sie sich von uns helfen. Wir ersparen Ihnen Arbeit, Zeit und Ärger. Selbstverständlich stehen wir Ihnen gern für Fragen zur Verfügung. Am Besten, Sie rufen uns an und wir besprechen, was wir für Sie realisieren können.

FOOD FOR FRIENDS GMBH  
Mengestraße 20  
21107 Hamburg  
Tel. 040. 88 30 20 90  
Fax 040. 88 30 20 929  
[info@foodforfriends.de](mailto:info@foodforfriends.de)



## CATERING

### HOME CATERING

Sie entscheiden sich für eine Auswahl an Speisen oder wählen Ihren Favoriten aus unserer Auswahl an Buffets und am Tag Ihrer Veranstaltung liefern wir zum vereinbarten Zeitpunkt die fertigen Speisen – wenn Sie es wünschen, auch inklusive Geschirr. An Ort und Stelle bauen wir das Buffet auf und dekorieren es auf Anfrage gern nach Ihren Wünschen. Ist alles leergegessen, holen wir das benutzte Geschirr wieder ab. Gern stellen wir auch für die Dauer der Feier einen geschulten Servicemitarbeiter zur Verfügung, der zum Beispiel warme Speisen ausgibt, Getränke ausschenkt und stets für Ordnung auf dem Buffet sorgt. Wenn Sie es wünschen, kümmern wir uns auch um die entsprechende Tischdekoration, die passenden Getränke und Gläser und die Unterhaltung für Ihre Party (Musik, DJ, Beleuchtung, Entertainer etc.).

### OFFICE CATERING

Meetings und Präsentationen sind in der Regel anstrengend und ermüdend, aber oft unerlässlich. Um die stundenlange Besprechung dennoch durchzustehen und sie dabei auch noch möglichst produktiv zu gestalten, wollen Mitarbeiter und Firmenpartner gut versorgt werden. **FOOD FOR FRIENDS** bietet eine willkommene kulinarische Abwechslung auf der Tagesordnung. Dies kann in Form von verschiedensten kleinen Snacks für Zwischendurch oder auch als buntes Buffet für die Frühstücks- oder Mittagspause geschehen.

### FINGERFOOD/ Flying Service

Ist auf Ihrer Party nicht viel Platz für ein Buffet, möchten Sie Ihren Gästen die Qual der Wahl ersparen oder einfach mal was anderes anbieten? Unser Flying Buffet besteht aus fertig auf Tellerchen portionierten, schön dekorierten Snacks in Häppchenform – perfekt für Empfänge und Stehpartys. Sie legen im Vorfeld fest was auf den Teller kommt. Wir liefern die benötigte Anzahl von Portionen und bewirten damit Ihre Gäste ganz unkompliziert. Benutztes Geschirr nehmen wir anschließend gleich wieder mit.

**Sehen Sie alle hier angegebenen Speisen und Getränke als eine erste kleine Inspirationsquelle. Für weitere Angebote und Menüvorschläge beraten wir Sie gerne individuell unter der Rufnummer 040. 88 30 20 90. Denn keine Veranstaltung ist wie die andere...**

FOOD FOR FRIENDS GMBH  
Mengestraße 20  
21107 Hamburg  
Tel. 040. 88 30 20 90  
Fax 040. 88 30 20 929  
info@foodforfriends.de

## BRÖTCHEN

Alle Brötchenhälften werden von uns ansprechend ausgarniert und auf dekorativen Serviertablets geliefert.

### 1/2 Brötchen belegt mit:

**Katenmettwurst \* Bratenkassler \* gebratenem Schweinerücken \* Rührei mit Tomatenwürfeln \* Fleischsalat \* Edamer \* Camembert \* Gouda**

ein halbes Brötchen	pro Stück	1,10 Euro <sup>1</sup>
Schwarzbrot	pro Stück	0,85 Euro <sup>1</sup>
Croissant	pro Stück	1,60 Euro <sup>1</sup>

### 1/2 Brötchen belegt mit:

**Geflügelsalat \* frischem Mett \* geräucherter Putenbrust \* Lachsschinken \* ungarischer Salami \* Schweinefiletmedaillons \* Roastbeef \* gebratener Poulardenbrust \* Tiefseekrabbensalat \* geräuchertem Forellenfilet \* Matjesfilet \* Pfeffermakrele \* französischem Edelpilz**

ein halbes Brötchen	pro Stück	1,55 Euro <sup>1</sup>
Schwarzbrot	pro Stück	1,25 Euro <sup>1</sup>
Croissant	pro Stück	1,90 Euro <sup>1</sup>

### 1/2 Brötchen belegt mit:

**Flugentenbrust \* geräuchertem Lachs \* gebeiztem Graved Lachs**

ein halbes Brötchen	pro Stück	2,00 Euro <sup>1</sup>
Schwarzbrot	pro Stück	1,80 Euro <sup>1</sup>

### 1/2 Brötchen belegt mit:

**Nordseekrabbensalat**

ein halbes Brötchen	pro Stück	2,80 Euro <sup>1</sup>
Schwarzbrot	pro Stück	2,55 Euro <sup>1</sup>

### 1/2 Brötchen gemischt belegt mit:

**Belag aus jeder Preisgruppe z.B. Bratenaufschnitt, hausgeräucherter Fisch, verschiedene Salate und Käsesorten**

ein halbes Brötchen	pro Stück	1,60 Euro <sup>1</sup>
Schwarzbrot	pro Stück	1,60 Euro <sup>1</sup>
Croissant	pro Stück	2,40 Euro <sup>1</sup>

## CANAPÉS

Unsere Canapés sind kleine herzhaft belegte Baguette-Brotscheiben, die ansprechend dekoriert als mundgerechte Häppchen z.B. bei einem Sektempfang, auf Stehparties, aber auch als kalte Vorspeisen gereicht werden.

Katenmettwurst \* feine Schinkenstreifen \* Bratenkasseler \* gebratener Schweinerücken \* Rührei mit Tomatenwürfeln \* Fleischsalat \* Geflügelsalat \* Matjesfilet \* Edamer \* Camembert \* Leerdamer

pro Stück 1,30 Euro <sup>1</sup>

geräucherte Putenbrust \* Lachsschinken \* Ungarische Salami \* Schweinefiletmedaillons \* Roastbeef \* gebratene Poulardenbrust \* Tiefseekrabbensalat \* geräuchertes Forellenfilet \* Pfeffermakrele \* französischer Edelkäse

pro Stück 1,50 Euro <sup>1</sup>

Rinderfiletmedaillons \* gebratene Flugentenbrust \* geräucherter Lachs \* gebeizter Graved Lachs \* Hummerkrabben \* Parmaschinken \* Roquefort \* Appenzeller

pro Stück 2,00 Euro <sup>1</sup>

Nordseekrabbensalat

pro Stück 2,70 Euro <sup>1</sup>

**Gemischt belegte Canapés**

(Wir nehmen aus jeder Preisgruppe: Fleisch, Fisch, Käse, Salat)

pro Stück 1,60 Euro <sup>1</sup>

## FINGERFOOD

Fingerfood sind kleine mundgerechte Happen, die direkt gegessen werden können (gegebenenfalls auch mit Gabeln oder Party Sticks). Unser Fingerfood wird auf dekorativen Platten serviert. Auf Wunsch können wir es auch in Schälchen, in Gläsern, von kleinen Tellern oder von Löffeln anbieten. Zu unserem Fingerfood servieren wir verschiedene Dips. Wählen Sie zwischen:

**Kräuterdip \* Joghurdip\* Currydip \* Chili-Korianderdip \* Süß-Sauer-Dip \* Ingwer-Zitronen-Dip \*  
Asiadip \* Sesamdip \* Erdnussdip \* Feuriger Dip**

## HERZHAFTES

Gebackene Gemüsebällchen	2 Stück 1,35 Euro <sup>1</sup>
Rinderfietspießchen ( <b>Mindestabnahme 20 Portionen</b> )	2 Stück 3,35 Euro <sup>1</sup>
Pflaume im Speckmantel	4 Stück 1,60 Euro <sup>1</sup>
Würstchen in Blätterteig	2 Stück 1,85 Euro <sup>1</sup>
Hühnerkeulchen in Kokos-Erdnusspanade gebacken	1 Stück 1,70 Euro <sup>1</sup>
Gemischte Rohkoststicks	Portion 1,85 Euro <sup>1</sup>
Scampis im Knuspermantel	2 Stück 3,20 Euro <sup>1</sup>
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Reisnudeln und Pilzen	3 Stück 2,40 Euro <sup>1</sup>
Gebratene Hackbällchen	2 Stück 1,35 Euro <sup>1</sup>
Mozzatospieße	2 Stück 1,55 Euro <sup>1</sup>
Yakitori-Spieß	1 Stück 1,25 Euro <sup>1</sup>
Gebackene Puten-Sesamsticks	2 Stück 2,20 Euro <sup>1</sup>
Mini-Pizzen mit Salami oder Schinken	2 Stück 1,85 Euro <sup>1</sup>
Zucchinischlangen auf Höhlenkäse	2 Stück 1,65 Euro <sup>1</sup>
Tomatenbruschetta auf krossem Baguettebrot	2 Stück 1,40 Euro <sup>1</sup>
Nordische Lachsrollchen auf Pumpernickel	1 Stück 1,00 Euro <sup>1</sup>
Lachsfrischkäsecreme auf Pumpernickel	1 Stück 1,00 Euro <sup>1</sup>
Chickenwings mit Barbecuesauce	Portion 1,85 Euro <sup>1</sup>
Tofuschnitzelchen	2 Stück 1,75 Euro <sup>1</sup>
Pikante Plunderteigstückchen - verschieden gefüllt	2 Stück 1,95 Euro <sup>1</sup>
Blätterteigebäck mit Käsefüllung	2 Stück 1,95 Euro <sup>1</sup>
Samosa gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Bohnen und Reisnudeln	3 Stück 2,40 Euro <sup>1</sup>
Gemüsetaschen gefüllt mit Kraut, Tofu, Spinat, Reisnudeln, Karotte, Lauch und Pilzen	2 Stück 1,60 Euro <sup>1</sup>
Mini-Croissants mit pikanter Füllung	1 Stück 0,90 Euro <sup>1</sup>
Zucchiniröllchen mit Möhren und Ruccola	2 Stück 1,65 Euro <sup>1</sup>
Sushi (verschiedene Sorten) dazu Sojasauce	Preis auf Anfrage

## SÜßE VARIATIONEN

Mini-Croissants mit süßer Füllung	1 Stück 0,90 Euro <sup>1</sup>
Amrumer Butterkuchensalinos	2 Stück 1,60 Euro <sup>1</sup>
Verschiedene Plunderteigstückchen mit süßer Füllung	1 Stück 0,90 Euro <sup>1</sup>
Petit Fours (Mindestbestellmenge 50 Stück)	Preis auf Anfrage

Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!

## BUFFETS

Hier finden Sie Buffetvorschläge zur Inspiration. Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!

### AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Pro Person 14,10 Euro <sup>1</sup>

<b>Brot</b>	• frische Vollkorn- und Weizenbrötchen * Croissants * Schwarzbrot
<b>Kalte Platten</b>	• Roastbeef mit Remoulade oder Vitello Tonnato * geräucherte Königsputenbrust mit Waldorffsalat * Graved Lachs mit Honigsenf-Dillsauce * hausgeräucherte Forelle mit Preiselbeersahne
<b>Aus dem Chafing Dish</b>	• Rührei mit Kochschinkenstreifen, krossem Speck und gebratenen Würstchen
<b>Käse</b>	• Verschiedene Käsesorten * ausgarniert mit Butter, Frischkäse und frischem Gemüse
<b>Dessert</b>	• Früchtejoghurtcreme mit Cornflakes und Müsli
<b>Getränke</b>	• frisch gebrühter Bohnenkaffee * schwarzer Tee * Früchtetee * frischer Orangensaft

### BUFFET LIGHT

Pro Person 11,90 Euro <sup>1</sup>

<b>Salat</b>	• frische Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Möhren, Mais, Mandarinenfilets, Kiwi, Karambole und gerösteten Sonnenblumenkernen * dazu zwei verschiedene Sorten Dressing
<b>Suppe</b>	• Champignoncremesuppe mit Croutons oder Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und feinen Streifen von Pfannkuchen
<b>Fleisch</b>	• geräucherte, frisch geschnittene Putenbrust angerichtet an Waldorffsalat - ausgarniert mit frischen Früchten der Saison
<b>Käseplatte</b>	• verschiedene Käsesorten * ausgarniert mit Frischkäse, frischem Gemüse und Früchten * dazu Butter und frisches Vollkorn- und Weizenmeterbrot
<b>Dessert</b>	• Orangencreme

### BUFFET RUSTIKAL

Pro Person 17,60 Euro <sup>1</sup>

<b>Suppe</b>	• Ungarische Gulaschsuppe
<b>Salate</b>	• Krautsalat * Kartoffelsalat * Krabbensalat * Tomaten-Broccolisalat * Schweizer Wurstsalat * dazu garnierte Butter und Stangenbaguette
<b>Fleisch</b>	• Gebratenes Roastbeef mit Remoulade * Gebratener Schweinelachs * magerer Kasselerrücken - ausgarniert mit Früchten und Gemüse * Hackfleischbällchen angerichtet in einer pikanten Tomatensauce
<b>Fisch</b>	• Hausgeräucherter Lachs * Pfeffermakrele * geräucherter Aal und Forelle - angerichtet auf Salat, garniert mit Zitronenscheiben, Oliven und frischem Dill * dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
<b>Käse</b>	• Verschiedene Käsesorten garniert mit Kräckern, Frischkäse und Früchten
<b>Dessert</b>	• Rote Grütze mit Vanillesauce

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen.

## BUFFETS

Hier finden Sie Buffetvorschläge zur Inspiration. Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!

### BUFFET HUMMEL HUMMEL

Pro Person 19,20 Euro <sup>1</sup>

- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Kalte Speisen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• marinierte Hühnerbrüste an Waldorffsalat * hausgeräucherte Lachsstreifen auf Blattspinat * hausgeräucherte Forelle, Graved Lachs, Matjessalat * dazu verschiedene Saucen und garnierte Butter mit frischgebackenem Vollkorn- und Weizenbaguette</li></ul> |
| <b>Warme Speisen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• gedünstete Seezungenfilets mit Weißweinsauce * Butterreis * Jungschweinrücken mit Sauce Robert * Kartoffelgratin und Mandelbroccoli</li></ul>   |
| <b>Dessert</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rote Grütze mit Vanillesauce</li></ul>  |

### ITALIENISCHES BUFFET

Pro Person 18,70 Euro <sup>1</sup>

- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Antipasti</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• verschiedene hausgemachte in Olivenöl eingelegte Gemüse</li></ul>   |
| <b>Fisch</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• hausgeräucherter Lachs auf Blattspinat * hausgeräucherte Forelle mit Meerrettich und Preiselbeersahne</li></ul>   |
| <b>Fleisch</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• gebratene Schweinefiletmedallions garniert mit Lollo Rosso und frischen Früchten * Parmaschinken und Salami angerichtet an Salat und Honigmelone * Blätterteigminipizzen * Hackfleisch im Blätterteigmantel *</li></ul> |
| <b>Warme Speisen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tomatensuppe mit Basilikum * Pennegratin in einer Gemüse-Sahnesauce</li></ul>   |
| <b>Käse</b>          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mozzarella auf Tomate mit Basilikum * Cambozola und Frischkäse mit Kräutern * garnierte Butter</li></ul>  |
| <b>Dessert</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tiramisu</li></ul>  |

### ASIATISCHES BUFFET

Pro Person 20,20 Euro <sup>1</sup>

- |                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kalte Speisen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• gebackene Gemüsebällchen - dazu ein pikanter Knoblauchdip * Samosa gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Bohnen und Reismudeln - dazu ein Süß-Sauer-Dip * Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Reismudeln und Pilzen - dazu ein scharfer Dip * Hausgeräucherter Lachs auf Blattspinat * frischer gemischter Salat mit Möhren und Lauch - dazu gebratene Putenbruststreifen und ein Cashew-Currydressing * Yakitorispieße (Hähnchenbrustfilet) mit Asiadip</li></ul> |
| <b>Warme Speisen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Riesengarnelen mit verschiedenen frischen Gemüsesorten * dazu Basmatireis</li></ul>  |
| <b>Dessert</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• verschiedene frische Früchte mit einer Kokosmilchvanillesauce</li></ul>  |

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen.

## SUPPEN

Hier gibt's was auf die Löffel... Wir liefern hausgemachte Suppen und Eintöpfe für Ihre Feier.  
Ist Ihre Wunschsuppe nicht dabei? Sprechen Sie uns an.

Hamburger Krabbensuppe pro Person 7,00 Euro <sup>1</sup>

Spargelcremesuppe (saisonbedingt) \* Steinpilzsuppe mit Mandelsahne pro Person 6,10 Euro <sup>1</sup>

Erbsensuppe mit Wursteinlage \* Bostoner Pfeffertopf \* Gulaschsuppe \* Kartoffelsuppe mit Wursteinlage \*  
Serbischer Bohnentopf \* Hochzeitssuppe pro Person 5,50 Euro <sup>1</sup>

Broccolicremesuppe \* Tomatencremesuppe \* Champignoncremesuppe \* Gemüsecremesuppe \*  
Käse-Lauchcremesuppe \* Currycremesuppe \* Kraftbrühe mit Einlage \* Minestrone \*  
Spinatcremesuppe mit Tomatensahne \* Paprika-Tomatensuppe pro Person 4,50 Euro <sup>1</sup>

Gumbo (amerikanischer Eintopf aus der Cajun-Küche) pro Person 5,50 Euro <sup>1</sup>

Hausgebackenes Vollkorn- und Weizenbaguettebrot pro Person 0,40 Euro <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen. Bei unseren Suppen rechnen wir einen ¾ Liter pro Person.

## HAUPTSPEISEN

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot an Hauptspeisen mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch. Oder kombinieren Sie die Hauptspeisen mit unserem Fingerfood oder einer Suppe. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

### FLEISCH

<b>Gebackene Putenbrust</b> mit Kräuterbutter * dazu eine Backkartoffel mit Sourcreme * gemischter Salat	Pro Person 11,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Jungschweinerücken</b> im Senfkräutermantel mit Sauce Robert * dazu Kartoffelgratin und Ratatouille	Pro Person 11,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Roastbeef</b> mit Remoulade * dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	Pro Person 13,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Gebratene Flugentenbrust</b> mit Orangenjus * dazu Mandelbällchen und feine Böhnchen mit Speck	Pro Person 14,80 Euro <sup>1</sup>
<b>Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Spätzle	Pro Person 6,40 Euro <sup>1</sup>
<b>Chili con carne</b>	Pro Person 3,80 Euro <sup>1</sup>
<b>Burgunderbraten</b> dazu Ananaskraut und Krautsalat * Laugengebäck	Pro Person 7,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Schweinekrustenbraten</b> dazu Ananaskraut und Krautsalat * Laugengebäck	Pro Person 7,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Kasseler</b> dazu Ananaskraut und Krautsalat * Laugengebäck	Pro Person 7,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Spanferkel</b> dazu Ananaskraut, Kraut- und Specksalat, Remoulade * Stangen- und Laugengebäck ab 20 Personen	Pro Person 12,00 Euro <sup>1</sup>
<b>Saftiger Leberkäse</b> dazu Ananaskraut * Stangen- und Laugengebäck	Pro Person 6,50 Euro <sup>1</sup>
<b>1/2 Haxe und Burgunderbraten</b> dazu Kraut- und Specksalat * Laugengebäck	Pro Person 7,20 Euro <sup>1</sup>
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Butterreis	Pro Person 7,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Schweinefilet</b> mit Broccoli-Kartoffelgratin	Pro Person 10,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Schweinefiletspitzen</b> in Champignonrahm mit Reis * Blattsalat mit Zitronendressing	Pro Person 12,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Remoulade * dazu Sauerfleisch	Pro Person 7,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Remoulade * dazu Roastbeef, Kasseler, Schweinerücken (kalt)	Pro Person 9,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Remoulade * dazu Roastbeef (kalt)	Pro Person 11,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Broccoli-Kartoffelgratin</b> mit gebratenen Putenschnitzelchen in Rahmsauce	Pro Person 8,90 Euro <sup>1</sup>
<b>Broccoli-Kartoffelgratin</b> mit gebratenen Hühnerbrusttranchen auf Orangenjus	Pro Person 9,00 Euro <sup>1</sup>
<b>Lasagne "Bolognese"</b>	Pro Person 6,50 Euro <sup>1</sup>
<b>Makkaroni "Bolognese"</b> dazu Parmesankäse	Pro Person 5,90 Euro <sup>1</sup>
<b>Pennegratin</b> mit frischem, gemischtem Gemüse und gebratenen Putenstreifen	Pro Person 7,00 Euro <sup>1</sup>
<b>Paella</b> mit Hähnchen- und Schweinefleisch, Hummerkrabben, Bauernwürstchen, Muscheln, frischem Gemüse, Safranreis und Olivenöl	Pro Person 8,50 Euro <sup>1</sup>

### FISCH

Lachssteak frisch aus dem Rauch mit einem leichten Zitronenschaum * dazu Herzoginkartoffeln und zarte Mandel-Broccoliröschen	Pro Person 16,00 Euro <sup>1</sup>
---	------------------------------------

### VEGETARISCH

Penne in einer herzhaften Tomatensauce mit Zucchini, Auberginen und Fenchel	Pro Person 5,20 Euro <sup>1</sup>
Käsetortellini in Kräutersauce	Pro Person 6,50 Euro <sup>1</sup>
Gemüse-Lasagne	Pro Person 5,50 Euro <sup>1</sup>
Backkartoffel überbacken mit Champignons à la crème und Käse	Pro Person 4,50 Euro <sup>1</sup>

Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen.

## BIOFOOD

Alle Speisen sind aus kontrolliert biologischem Anbau, überwiegend in Bioland-Qualität.

### VOLLWERT FRÜHSTÜCKSBUFFET

Pro Person 16,20 Euro <sup>1</sup>

Friskornspeise aus Hafer und frischen Früchten \* Friskornspeise aus gekeimtem Getreide und frischen Früchten \* Nussbutter \* Walnussbutter \* Meerrettichbutter \* Kräuterbutter \* Rohe Fruchtarmelade \* Vollkorntoast \* Französisches Stangenbrot \* Vollkornbrötchen \* Vollkornwaffeln \* Verschiedene Weich- und Hartkäsesorten \* Obstkorb

### BIO CANAPÉS

Zwiebelbutter \* Champignoncreme \* Brennesselgouda \* Avocadocreme mit Oliven  
pro Stück 1,90 Euro <sup>1</sup>  
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

### BIO CANAPÉS

Obatzda \* Tomatenaufstrich \* Schafskäse \* Ziegenkäse \* Pfälzer Leberwurst (vegetarisch) \* Friskkäsecreme mit Sprossen und Lauch  
pro Stück 2,10 Euro <sup>1</sup>  
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

### BIO FINGERFOOD

Gebackene Gemüsebällchen mit Kräuterdip	2 Stück	1,60 Euro <sup>1</sup>
Gurken mit Tapenade	2 Stück	1,60 Euro <sup>1</sup>
Zucchinischlangen auf Schafskäse	2 Stück	1,60 Euro <sup>1</sup>
Tomatenbruschetta	2 Stück	1,90 Euro <sup>1</sup>
Tofutikka mit Mango	2 Stück	2,20 Euro <sup>1</sup>
Fladenbrot mit fruchtiger Gorgonzola-Cremefüllung	Portion	2,40 Euro <sup>1</sup>
Gemischte Rohkoststicks mit zwei verschiedenen Dips	Portion	2,70 Euro <sup>1</sup>
Vollkornwaffel mit Fruchtsahne	3 Stück	2,20 Euro <sup>1</sup>

### BIO HAUPTSPESIEN

Paprikaschoten mit Hirsefüllung und Tomatensauce * dazu Sahnekartoffeln	Pro Person	8,80 Euro <sup>1</sup>
Kartoffel-Rosenkohlpanne dazu gemischter Salat mit zwei verschiedenen Dressings	Pro Person	9,90 Euro <sup>1</sup>
Pikanter Linsenauflauf dazu Backkartoffeln, Mandel-Broccoliröschen und Apfelpüree	Pro Person	10,30 Euro <sup>1</sup>
Grünkernschnitte mit Pilzgemüse * Paprikareis mit Lauch * Rohkostplatte mit verschiedenen Dips	Pro Person	10,40 Euro <sup>1</sup>
Weißkohlgroatin mit Thymiansauce * orientalischer Salat	Pro Person	9,00 Euro <sup>1</sup>

Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen (Bio-Bufferets ab 50 Personen).

## BIOFOOD

Alle Speisen sind aus kontrolliert biologischem Anbau, überwiegend in Bioland-Qualität.

### BIO BUFFET Angebot 1

Pro Person 26,90 Euro <sup>1</sup>

<b>Salate</b>	• Griechischer Kartoffelsalat * Möhren-Lauch-Apfelsalat mit frischen Weizenkeimen
<b>Aufstriche</b>	• Zwiebelbutter * Meerrettichmöhrenbutter * Grünkernaufstrich * Avocadocreme
<b>Brot</b>	• hausgebackenes Sauerteigbrot * Fladenbrot * hausgebackene Gewürzbrötchen
<b>Rohkost</b>	• Broccoli-Tomate mit Knoblauch * Rote Bete-Apfel mit Meerrettich
<b>Suppe</b>	• Kartoffelcremesuppe mit Topinambur oder Sellerie-Orangensuppe mit Vollkorn-Kräutercroutons
<b>Warme Speisen</b>	• Pikanter Möhrenkuchen * große, gefüllte Knoblauch-Champignons
<b>Dessert</b>	• Sahnebutterkuchen-Salinos * Apfel-Schaum mit Honig und kandierten Mandeln

### BIO BUFFET Angebot 2

Pro Person 24,60 Euro <sup>1</sup>

<b>Aufstriche</b>	• Zwiebelbutter * Grünkernaufstrich * Meerrettichmöhrenbutter
<b>Brot</b>	• hausgebackenes Sauerteigbrot * Kürbiskernbrot
<b>Rohkost</b>	• Weinkraut-Frischkost * Tomaten-Melonen-Salat * Broccoli-Mandel-Rohkost * Antipasti
<b>Suppe</b>	• Spinatrahmsuppe mit Tomatensahne oder Tomatensuppe mit Zucchini
<b>Warme Speisen</b>	• Grünkernbraten mit Rahmsauce oder Cashewnussbraten mit vegetarischer Bratensauce
<b>Käse</b>	• verschiedene Käsesorten ausgarniert mit Früchten
<b>Dessert</b>	• Früchte der Jahreszeit * Apfel-Orangen-Auflauf

## KUCHEN

Spanische Kirschschnitte \* Apfel-Streuselkuchen \* Mohnkuchen \* Bienenstich \* Möhrenkuchen \*  
Mandelschnitte \* Donauwelle

pro Stück 2,20 Euro <sup>1</sup>  
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen (Bio-Bufferets ab 50 Personen).

## BIO GETRÄNKE Erfrischungsgetränke (zum Beispiel von Voelkel aus kontrolliertem ökologischem Anbau)

Apfelsaft naturtrüb * Orangensaft * Traubensaft * Pink Grapefruitsaft * Mecklenburger Sanddornsaft * Multivitaminsaft	1 l Flasche	6,00 Euro <sup>1</sup>
Durstlöscher mit Zisch: Bio Natur Orange oder Lemon	Flasche	6,00 Euro <sup>1</sup>
Volvic stilles Wasser	1,5 l Flasche	4,00 Euro <sup>1</sup>
Apfel Cidre 2 % Alkohol	Flasche	5,00 Euro <sup>1</sup>
St. Leonard	Flasche	4,00 Euro <sup>1</sup>

## BIO GETRÄNKE Alkoholisch

### BIER ökologisch

Pinkus Bier Special	0,33 l Flasche	2,50 Euro <sup>1</sup>
Pinkus Jubiläumsbier dunkel	0,33 l Flasche	2,50 Euro <sup>1</sup>
Pinkus Hefeweizen	0,5 l Flasche	2,50 Euro <sup>1</sup>

### WEISSWEIN ökologisch

Pinot Grigio	0,75 l Flasche	13,50 Euro <sup>1</sup>
--------------	----------------	-------------------------

### ROTWEIN ökologisch

Botteghino Chianti D.O.C.G.	0,75 l Flasche	13,50 Euro <sup>1</sup>
Chateau Chavignac Bordeaux	0,75 l Flasche	13,50 Euro <sup>1</sup>

### SEKT ökologisch

Prosecco Perlage	0,75 l Flasche	13,00 Euro <sup>1</sup>
Blanquette de Limoux	0,75 l Flasche	16,00 Euro <sup>1</sup>

### CHAMPAGNER ökologisch

Champagner Brut A.C. "Carte Rouge"	0,375 l Flasche	38,00 Euro <sup>1</sup>
Champagner Brut A.C. „Carte Rouge“	0,75 l Flasche	55,00 Euro <sup>1</sup>
Champagner Brut A.C. „Carte Rouge“	1,5 l Flasche	71,00 Euro <sup>1</sup>

## HEISSGETRÄNKE

Bohnen- oder Getreidekaffee ökologisch	Kanne	8,00 Euro <sup>1</sup>
Grüntee und Darjeeling Mount Everest	Kanne	7,00 Euro <sup>1</sup>
Rooibush Tee Orange	Kanne	7,00 Euro <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten bei einer Mindestbestellmenge ab 12 Personen (Bio-Buffets ab 50 Personen).

## DESSERT

### Süße Sünden...

Rote Grütze mit Vanillesauce \* Orangencreme \* Früchte-Vanille-Joghurtcreme pro Person 2,20 Euro <sup>1</sup>

### Süße Sünden Teil 2...

Mousse au Chocolat \* Mousse au Vanille \* Zimtmousse mit Fruchtmark \* Tiramisu \* frischer Obstsalat mit Zabaione \* exotischer Obstsalat \* verschiedene frische Früchte mit einer Kokosvanillesauce \* pro Person 2,40 Euro <sup>1</sup>

## KUCHEN

Apfel-Streusel-Kuchen \* Kirsch-Streusel-Kuchen \* Apfelkuchen \* Kirschkuchen \* Butterkuchen \*  
Mandelkuchen „Spanische Art“ \* Donauwelle pro Stück 1,80 Euro <sup>1</sup>  
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

## TORTEN

Gebackene Käsetorte \* Käse-Sahnetorte \* Sahne-Nuss-Torte \* Torte der Saison z.B. Erdbeer-Sahnetorte \* Obstböden belegt mit Früchten der Saison z.B. Pfirsich, Kirschen, Aprikosen, Birnen Preis pro Torte 28,50 Euro <sup>1</sup>

Mehrstufige Hochzeitstorten Preis auf Anfrage

## SÜSSES KLEINGEBÄCK

wie Amerikaner, Donuts, Berliner, Muffins sowie Kuchenbuffets Preis auf Anfrage

**Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge individuell nach Ihren Wünschen!**

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer • Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen

## GETRÄNKE

### APERITIVES- UND EMPFANGSGETRÄNKE

Prosecco	0,75 l Flasche	10,00 Euro <sup>1</sup>
Mumm Sekt	0,75 l Flasche	10,00 Euro <sup>1</sup>
Sekt Fürst Metternich	0,75 l Flasche	12,80 Euro <sup>1</sup>
Blanquette de Limoux	0,75 l Flasche	16,00 Euro <sup>1</sup>
Champagner Brut A.C. "Carte Rouge"	0,375 l Flasche	38,00 Euro <sup>1</sup>
Champagner Brut A.C. "Carte Rouge"	0,75 l Flasche	55,00 Euro <sup>1</sup>
Champagner Brut A.C. "Carte Rouge"	1,5 l Flasche	71,00 Euro <sup>1</sup>
Pinot Grigio, biologischer Anbau	0,75 l Flasche	13,50 Euro <sup>1</sup>
Botteghino Chianti	0,75 l Flasche	13,50 Euro <sup>1</sup>
Chateau Chavignac Bordeaux, biologischer Anbau	0,75 l Flasche	11,50 Euro <sup>1</sup>

### SOFT DRINKS

Orangensaft * Apfelsaft	1 l Flasche	5,00 Euro <sup>1</sup>
Mineralwasser	0,75 l Flasche	3,00 Euro <sup>1</sup>
Coca Cola * Fanta * Sprite	1 l Flasche	5,00 Euro <sup>1</sup>

### BIERE

Flaschen Bier (Astra, Krombacher, Jever, Flensburger)	0,33 l Flasche	2,00 Euro <sup>1</sup>
Fassbier ASTRA	50l Fass	240,00 Euro <sup>1</sup>
Fassbier ASTRA	30 l Fass	150,00 Euro <sup>1</sup>
Fassbier DUCKSTEIN und KROMBACHER	50 l Fass	250,00 Euro <sup>1</sup>
Fassbier DUCKSTEIN und KROMBACHER	30 l Fass	160,00 Euro <sup>1</sup>

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee inkl. Milch und Zucker	pro Thermoskanne (1 l)	6,00 Euro <sup>1</sup>
Tee inkl. Zucker	pro Thermoskanne (1 l)	5,00 Euro <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## GESCHIRR & MOBILIAR

Rund um Ihre Feierlichkeit versorgen wir Sie in Verbindung mit dem FOOD FOR FRIENDS-Catering gern mit hochwertigem Equipment wie Geschirr, Gläser, Besteck, Tischwäsche, Servietten, Kaffeemaschinen, Dekoration und vielem mehr.

Bierzeltgarnitur (1 Tisch und 2 Bänke)	12,00 Euro <sup>1</sup>
Stehtisch	10,00 Euro <sup>1</sup>
Zelte (zum Beispiel 10 x 5 m, 90 x 2,80m)	370,00 Euro <sup>1</sup>
Pavillon (4 x 3 m)	100,00 Euro <sup>1</sup>
1 Rechaud inklusive 2 x Brennpaste (Brenndauer 2-3 Std.)	4,00 Euro <sup>1</sup>
jede weitere Brennpaste	1,00 Euro <sup>1</sup>
Servietten (einfach)	gratis
Servietten (Duni farbig)	pro Person 2 Stück 0,10 Euro <sup>1</sup>

### Geschirr

(z.B. Dessertteller, Menüteller flach, Menüteller tief, obere Suppentassen, Suppenuntertassen, Dessertschalen, Kaffeebecher, Kaffeetassen, Kaffeeuntertassen, Sektgläser, Weingläser, Biergläser, Longdrinkgläser, Schnapsgläser, Menümesser, Menügabeln, Menüöffel, Kaffee- oder Dessertlöffel, Kuchengabeln)

Für den Mietpreis pro Stück addieren Sie alle Artikel.

### Preise inklusive Reinigung:

von 1 bis 500 Stück	pro Stück 0,24 Euro <sup>1</sup>
ab 501 Stück	pro Stück 0,23 Euro <sup>1</sup>
ab 1.001 Stück	pro Stück 0,22 Euro <sup>1</sup>
ab 2.501 Stück	pro Stück 0,21 Euro <sup>1</sup>
ab 5.001 Stück	pro Stück 0,20 Euro <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## PERSONAL

Gern stellen wir für die Dauer Ihrer Feier einen geschulten Servicemitarbeiter oder einen Koch zur Verfügung, der zum Beispiel warme Speisen ausgibt, Getränke ausschenkt und stets für Ordnung auf dem Buffet sorgt.

<b>Servicepersonal</b>	pro Stunde 20,00 Euro <sup>1</sup>
------------------------	------------------------------------

<b>Koch vor Ort</b>	pro Stunde 25,00 Euro <sup>1</sup>
---------------------	------------------------------------

Die Preise beziehen sich auf eine Person und eine Stunde. Die Mindesteinsatzzeit beträgt drei Stunden pro Mitarbeiter. Kürzere Einsätze werden zur Mindesteinsatzzeit abgerechnet. Abgerechnet wird die angefangene halbe Stunde.

## LIEFERKOSTEN

Im Nahbereich unseres Firmensitzes in Hamburg Wilhelmsburg (bis 8 km) berechnen wir für jede Tour 5 Euro. Im Großraum Hamburg berechnen wir pro Tour zwischen 7,50 Euro und 17,50 Euro. Außerhalb des Großraum Hamburgs berechnen wir die Fahrtkosten nach Auftragsvolumen und Aufwand. Der Transport von Ausstattungsgegenständen wird nach Aufwand berechnet.

Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen ohne Aufpreis!

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

---

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

### **Geltungsbereich**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für die von der FOOD FOR FRIENDS GmbH angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

### **Lieferbedingungen**

Die Preise für unsere Büffetvorschläge gelten pro Person. Bitte geben Sie Ihre Bestellung möglichst bis 7 Tage vor dem geplanten Liefertermin auf. Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Wir versichern, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden (z.B. wegen hohen Verkehrsaufkommens), die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen. Die Reinigung des geliehenen Geschirrs und Mobiliars übernimmt FOOD FOR FRIENDS nach ökologischen Gesichtspunkten.

### **Lieferrkosten**

Im Nahbereich unseres Firmensitzes in Hamburg Wilhelmsburg (bis 8 km) berechnen wir für jede Tour 5 Euro. Im Großraum Hamburg berechnen wir pro Tour zwischen 7,50 Euro und 17,50 Euro. Außerhalb des Großraum Hamburgs berechnen wir die Fahrtkosten nach Auftragsvolumen und Aufwand. Der Transport von Ausstattungsgegenständen wird nach Aufwand berechnet. Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen ohne Aufpreis!

### **Leistungsumfang**

Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang zu einem geringeren, als dem vereinbarten Bedarf, z.B. durch geringere Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingte Umstände, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Auftragsvolumens. Eine Verringerung der Teilnehmerzahl muss uns spätestens drei Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.

### **Mängel**

Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Auslieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung oder Entschädigung. Für eventuelle geringfügige Änderungen in unseren Büffet- und Speisevorschlägen bitten wir um Ihr Verständnis. Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

### **Stornierungen**

Bei Stornierung von erteilten Aufträgen werden folgende Prozentsätze des Gesamtauftrages fällig:

3 Tage vor vereinbartem Liefertermin 20%

2 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50%

1 Tag vor vereinbartem Liefertermin 100%

Auftragsänderungen können nur bis 3 Tage vor geplanter Lieferung berücksichtigt werden. Ausnahmen bestätigen die Regel.

### **Zahlungsbedingungen**

Der Rechnungsbetrag wird bei Lieferung rein netto (ohne Abzug) fällig. Mit Auftragserteilung erkennen Sie die vorstehenden Lieferbedingungen als verbindlich an. Bei einem Auftragswert ab 1.500 Euro ist eine Vorauszahlung in Höhe von 60 Prozent des Auftragswertes spätestens 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung zu leisten. Auf die Vorauszahlung gewähren wir einen Rabatt in Höhe von 3 Prozent der Bruttoauftragssumme (Personalkosten werden im Rabatt nicht berücksichtigt). Zahlungen des Kunden gelten erst mit dem Eingang auf dem Geschäftskonto von FOOD FOR FRIENDS als geleistet. Die Schlussrechnung stellt FOOD FOR FRIENDS im Anschluss an die Veranstaltung. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 10 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zur Zahlung fällig oder innerhalb 7 Tagen abzüglich 2 Prozent Skonto.

---

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### Haftung

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist auf den Warenwert begrenzt. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren (Geschirr, Möbel, Zelte, etc.) an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

### Schadensersatzpflicht

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder einem leitenden Mitarbeiter Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens nachgewiesen werden können. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

### Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren (Geschirr, Besteck, Zelte, Bierbänke, Technik, Dekoration, Rechauds etc.) vor.

### Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

### Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hamburg. Gerichtsstand ist Hamburg.