

Able Catering GbR | Messesgastronomie Josef Able & Söhne
 Willy-Brandt-Allee 5 | 81829 München
 Telefon: +49 89 949 284 60 | Fax +49 89 949 284 79
 catering@able-muenchen.de
 www.able-muenchen.de



.....
 Aussteller

.....
 USt-Id-Nr.

.....
 Straße / Postfach

.....
 PLZ / Ort / Land

.....
 Halle / Stand-Nr. Freigelände/Block

.....
 Ansprechpartner

.....
 E-Mail

.....
 Telefon mit Vor- und Durchwahl Telefax mit Vor- und Durchwahl

Aus Ihrem Standcatering-Angebot bestellen wir zu den genannten Liefer- und Allgemeinen Geschäftsbedingungen:

HERZHAFTE SNACKS

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
▼	Halbe, belegte Brötchen		
	Set I – »Economy« ^{G,I,K,F,D,B,H,1,5,9}	15 Stück	52,20
	(Salami, Kochschinken, Schnittkäse)		
	Set II – »Business« ^{G,I,K,F,D,B,H,1,5,6,9}	15 Stück	58,50
	(Salami Milano, Parmaschinken, Brie)		
	Set III – »Exclusive« ^{G,I,K,N,F,D,C,H,1,5,9}	15 Stück	63,00
	(Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, Roastbeef)		
▼	Partybrötchen & Mini Brotstangen		
	Set I – Partybrötchen ^{A,L,G,M,F,J,D,B,H,K,I,1,5,9}	15 Stück	54,00
	(Landschinken, Schnittkäse, Roastbeef)		
	Set II – Mini-Kornspitzstange ^{D,L,M,I,K,F,B,H,1,5,9,6}	15 Stück	58,50
	(Salami, Brie, Putenbrust)		
	Set III – Mini-Laugenstange ^{G,K,F,J,D,A,L,I,M,1,4,5,6,7,8,9}	15 Stück	57,00
	(Obatzda, Leberkäse, Kräuterfrischkäse)		
▼	Bayerischer Mini-Burger ^{1,5,9,B,D,F,G,H,I,K,M}	15 Stück	60,00
	(Partybrötchen mit Kalbsfleischpflanzerl, Salatblatt und hausgemachter Sauce)		
▼	Belegte Bagel (Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte)		
	Chiabagel mit Grillgemüse, Parmesan, Rucola ^{A,D,G}	Stück	4,95
	Low-Carb Bagel mit Kräuterfrischkäse, Räucherlachs, Rucola und Kren ^{A,C,D,G}	Stück	4,95
	Bagel mit Parmaschinken, Rucola und getrockneten Tomaten ^{A,D,G,H,I}	Stück	4,95
▼	Wraps gefüllt mit: (Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte)		
	Hummus, Couscous und Salat ^{L,G,D}	Stück	4,50
	Chicken-Curry, Tomate und Salat ^{A,D,G}	Stück	4,50
	Thunfischcreme, gekochtem Ei und Salat ^{A,C,D,G}	Stück	4,50
	pikantem Schafskäse und Salat ^{A,D,G}	Stück	4,50

AUS DER BACKSTUBE

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Semmel ^{L,G,F,J,D}	Stück	0,95
	Brezn ^{L,G,F,J,D}	Stück	1,20
	Brezn, gebuttert ^{A,L,G,K,J,F,D}	Stück	2,50
	Mini-Brezn ^{A,D,G,J,K}	Stück	0,95
	Mini-Brezn, gebuttert ^{D,F,G,K,J,L}	Stück	2,50
	Partygebäck-Korb, gemischt ^{A,L,G,H,K,F,J,D,B,H}	30 Stück	28,50

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge: 12 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Scampispießchen Toscana auf mediterranem Gemüsesalat ^{C,I,J}	Stück	4,20
	Falafel/Kichererbsenbällchen mit Minzjoghurt ^{A,D,G}	Stück	3,90
	Rindfleischspießchen „Barbecue“ auf feurigem Gemüsebett ^{D,F,J}	Stück	4,20
	Satayspießchen mit Erdnussbutter auf Sprossensalat ^{B,H,M}	Stück	4,20
	Hähnchenbrustspieß mit Paprika und Olive auf Couscous-Salat ^{D,F}	Stück	4,20
	Antipasti auf Rucolabett mit Balsamicoglaze ^D	Stück	3,90
	Mammut Oliven mit Spießchen	Stück	3,90
	Münchner Wurstsalat mit Käse ^{G,I}	Stück	4,20
	Couscous-Salat auf Kräuter-Joghurt Dip ^{D,G}	Stück	3,90
	Tomate-Mozzarella-Basilikum und feines Pesto ^{G,H}	Stück	3,90

GASTRONOMISCHE LEISTUNGEN

Able Catering GbR | Messesgastronomie Josef Able & Söhne
 Willy-Brandt-Allee 5 | 81829 München
 Telefon: +49 89 949 284 60 | Fax +49 89 949 284 79
 catering@able-muenchen.de
 www.able-muenchen.de

▼ Pumpnickel-Set	15 Stück	43,50
Pumpnickel mit Räucherlachs ^{A,C,D,G}		
Pumpnickel mit Schnittlauch und Frischkäse ^{A,D,G}		
Pumpnickel mit Roquefortcreme und Birne ^{A,D,G}		
▼ Mini-Wraps gefüllt mit: (Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte)		
Hummus, Couscous und Salat ^{L,G,D}	Stück	3,50
Chicken-Curry, Tomate und Salat ^{A,D,G}	Stück	3,50
Thunfischcreme, gekochtem Ei und Salat ^{A,C,D,G}	Stück	3,50
pikantem Schafskäse und Salat ^{A,D,G}	Stück	3,50

ABLE'S BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
-------	-------------	---------	-----

▼ Münchner Brotzeitständer (für ca. 6 Pers.)	Stück	55,00
Brezn, Pfefferbeißer, Landjäger, Schnittlauch- und Griebenschmalzbrote (zzgl. 25 € Pfand pro Breznständer) ^{1,5,6,9,A,D,F,G,I,J,K,L}		

WÜRSTL

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
-------	-------------	---------	-----

Weißwurst (7 Paar) ^{L,G,M,I,K,F,J,1,4,7,8}	Pkg	35,00
Wiener Würstl (10 Paar) ^{L,G,M,I,K,F,J,1,4,6,7,8}	Pkg	38,00
Würstlkocher	Stück/Tag	50,00

AUS DER SUPPENKÜCHE

Mindestbestellmenge: 5 Liter je Suppe

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
-------	-------------	---------	-----

Münchner Kartoffelsuppe mit Speckwürfel ^{A,G,M,I,K,F,J}	Liter	24,00
Pikante Gulaschsuppe mit feinstem Rindfleisch ^{A,G,M,I,K,F,J}	Liter	26,00
Pikantes Chili con Carne ^{A,L,G,M,K,F,J,D}	Liter	26,00
Karotte-Kokos-Ingwer-Suppe (vegetarisch) ^{A,G,M,I,K,F,J,B,H}	Liter	24,00
Veganes Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen ^{D,J,M}	Liter	24,00
Saisoneintopf mit Wiener Würstel ^{D,G,I,L,M}	Liter	24,00
Suppentopf für ca. 8 Liter mit Schöpfkelle	Stück/Tag	50,00
Suppengeschirr (Tasse, Löffel, Untertasse)	Set/Tag	2,00

MITTAGESSEN

ab 20 Personen/Portionen pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
-------	-------------	---------	-----

Beilagensalat ^{G,I,K,J}	pro Person	3,50	
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{A,D,G,I,J,K}	pro Person	7,50	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan ^{A,D,G,J}	pro Person	7,50	
Lasagne al Forno mit Bolognese ^{A,D,G,J}	pro Person	7,50	
Lasagne al Forno mit Lachs und Spinat ^{A,C,D,G,J}	pro Person	7,50	
Veganes Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen ^{J,M}	pro Person	7,50	
Tandoori-Hähnchen mit Gewürzreis ^{D,G,I,J,N}	pro Person	7,50	
Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ^{A,D,G,J}	pro Person	7,50	
Piccata Milanese von der Hähnchenbrust mit Tomatenragout und Spaghetti ^{A,D,G,J}	pro Person	7,50	
Kalbsfleischpflanzerl mit Münchner Kartoffelsalat ^{A,D,G,J,K}	pro Person	7,50	
Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachtem Dip ^{A,D,G}	pro Person	7,50	
Geschirrpauschale Mittagessen	pro Person	3,0	
Equipmentpauschale	pro Person	2,0	
(Chafing Dish, Vorlegebesteck, etc.)			

SÜSSES AUS DER KONDITOREI / FRISCH & FRUCHTIG

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
-------	-------------	---------	-----

Mini-Plunder, gemischt ^{A,G,F,D,B,H}	Stück	2,30
Mini-Muffins, gemischt ^{A,G,F,D,B,H}	Stück	2,00
Mini-Croissants, natur ^{A,G,F,D}	Stück	2,00
Mini-Croissants, süß gefüllt ^{A,G,F,D,B,H}	Stück	2,20
Mini-Blechkuchen ^{A,G,F,D,B,H}	Stück	2,50
Dekorativer Obstkorb mit frischem Hand-Obst der Saison (ca. 3,5 kg)	Stück	42,50

SNACKS FÜR ZWISCHDURCH

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
-------	-------------	---------	-----

Teegebäck im Karton ^{L,F,D,B,H}	1 kg	20,00
Salzgebäck, gemischt ^{B,D,F,H,J,K,L,M}	1 kg	20,00
Celebrations Schokoriegel-Mix ^{A,G,K,F,J,D,B,H}	1,435 kg	35,00

GETRÄNKE

zzgl. Pfand für Flaschen und Kiste

Menge Bezeichnung Einheit EUR

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser still	20 Flaschen	0,2 l	22,20
Mineralwasser still	12 Flaschen	0,75 l	25,00
Mineralwasser spritzig	20 Flaschen	0,2 l	22,20
Mineralwasser spritzig	12 Flaschen	0,75 l	25,00
Apfelsaft ⁹	30 Flaschen	0,2 l	36,00
Apfelsaft ⁹	6 Flaschen	1,0 l	30,00
Orangensaft ⁹	30 Flaschen	0,2 l	36,00
Orangensaft ⁹	6 Flaschen	1,0 l	30,00
Coca Cola ^{3,5,9}	24 Flaschen	0,33 l	32,00
Coca Cola ^{3,5,9}	12 Flaschen	1,0 l	36,00
Coca Cola light ^{3,5,9}	24 Flaschen	0,33 l	32,00
Coca Cola light ^{3,5,9}	12 Flaschen	1,0 l	36,00
Bio-Apfelschorle ^{4,5}	20 Flaschen	0,25 l	28,00
Bio-Johannisbeerschorle ^{4,5}	20 Flaschen	0,25 l	28,00

Gerne bieten wir Ihnen PET-Flaschen auf Anfrage an.

Münchener Biere

Helles (Lager)	24 Flaschen	0,33 l	45,00
Helles, alkoholfrei	24 Flaschen	0,33 l	45,00
Weißbier	24 Flaschen	0,33 l	46,00
Weißbier, alkoholfrei	24 Flaschen	0,33 l	46,00
Pils	24 Flaschen	0,33 l	45,00

Gerne bieten wir Ihnen Münchener Bier auch vom Fass und mit Zapfanlage an.

Lieferung von 50-Liter-Fässern für Helles und Weißbier auf Anfrage.

Wein

Able's Hauswein – weiß, trocken	0,75 l	21,50
Able's Hauswein – rot, trocken	0,75 l	21,50

Prosecco

Able's Hausprosecco	0,75 l	12,00
Valdo Prosecco	0,75 l	21,50

Kaffee & Tee

Filtermaschine, Kaffeevollautomat	auf Anfrage	
Kapsel-Maschine	pro Tag	40,00
Dallmayr – Capsa Lungo	10 Stück	20,00
Dallmayr – Capsa Espresso	10 Stück	20,00
Dallmayr – Capsa Decaffeinato	10 Stück	20,00
Wasserkocher	Stück	35,00
Tee Earl Grey	20 Beutel	9,50
Tee Pfefferminze	20 Beutel	9,50
Tee grün	20 Beutel	9,50
Tee Früchte	20 Beutel	9,50
Tee Kamille	20 Beutel	9,50
Espressobohnen Dallmayr	1 kg	37,50
Portions-Kaffeesahne	240 Stück	14,50
H-Milch, 3,5 %	1 l	2,20
Portions-Zucker	100 x 4 g	7,50

HOT-DOG-MOBIL

Menge Bezeichnung Einheit EUR

Hot-Dog-Stand	Preis auf Anfrage	
*Hot Dog inklusive verschiedener Toppings ^{A,D,F,G,I,L,M}	Stück	4,50

*Hot Dog nur in Verbindung mit dem Hot-Dog-Stand bestellbar

SONSTIGE LEISTUNGEN

Menge Bezeichnung Einheit EUR

Cocktailservietten (24 x 24 cm)	250 Stück	14,50
Geschirr, Gläser und Besteck	Preis auf Anfrage	
Servicepersonal	Preis auf Anfrage	

Allergene & Zusatzstoffe:

Bitte sehen Sie nachstehend die Listen der Allergene und Zusatzstoffe unserer Produkte:

Deklarationspflichtige Stoffe

A Eier, Eierzeugnisse	1 Antioxidationsmittel
B Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse	2 Emulgatoren
C Fisch, Fischerzeugnisse	3 Farbstoff
D Glutenhaltige Getreide	4 Geschmacksverstärker
E Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	5 Konservierungsstoff
F Lupine, Lupinenerzeugnisse	6 Nitritpökelsalz
G Milch, Milcherzeugnisse	7 Stabilisatoren
H Schalenfrüchte	8 Säuerungsmittel
I Schwefeldioxid, Sulfite	9 Süßungsmittel
J Sellerie, Sellerieerzeugnisse	10 Verdickungsmittel
K Senf, Senferzeugnisse	11 geschwefelt
L Sesam, Sesamerzeugnisse	
M Soja, Sojaerzeugnisse	
N Weichtiere, Weichtiererzeugnisse	

Wir weisen darauf hin, dass durch die handwerkliche Produktion unserer Speisen, trotz größtmöglicher Sorgfalt, geringe Spuren von anderen Allergenen als den ausgewiesenen in den Speisen vorhanden sein können.



GASTRONOMISCHE LEISTUNGEN

Able Catering GbR | Messegastronomie Josef Able & Söhne
 Willy-Brandt-Allee 5 | 81829 München
 Telefon: +49 89 949 284 60 | Fax +49 89 949 284 79
 catering@able-muenchen.de
 www.able-muenchen.de

WICHTIGE HINWEISE

In Fällen des Rücktritts vom Vertrag durch den Auftraggeber gilt folgende Berechnung:

Stornierungen sind bei einem Bestellwert bis zu 1.500,00 EUR netto bis spätestens 7 Werktagen vor Veranstaltung möglich. Ausgenommen hiervon sind Speisen und Getränke, die exklusiv für die stornierte Veranstaltung besorgt wurden. Bei Stornierung über einem Bestellwert von 1.500,00 EUR gilt:

Werden die vereinbarten Leistungen bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Firma Able Catering GbR sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 20 % der vereinbarten Vergütung vor.

Bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25 % der Vergütung
Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 % der Vergütung
Bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn	75 % der Vergütung
Danach	100 %

Verbrauchsfeststellung, Rücknahmen

Am letzten Messetag erfolgt die Rücknahme von Leih-Equipment, Getränkeleer- und -vollgut. Die Rücknahmegebühr pro volle Kiste beträgt 5,00 Euro. Der genaue Zeitpunkt wird am Vormittag des letzten Messetages vereinbart.

Bitte beachten Sie, dass wir nur vollständige und original verpackte Gebinde gutschreiben. Am Stand befindliches Inventar (Transportbehältnisse, Equipment,

etc.) werden wir nach Messeschluss abholen. Sie sind verpflichtet, Ihnen überlassenes Inventar bis zur Abholung am Stand sicher zu verwahren und durch eine autorisierte Person an unsere Logistiker zu übergeben. Auf Beschädigungen an entliehenem Gerät oder während des Veranstaltungsgebrauchs festgestellte Funktionsmängel ist bei Rückübergabe an unseren Logistiker hinzuweisen.

Lieferumfang

Im Lieferumfang ist die Anlieferung an den Messestand enthalten. Die Transportkosten von 35,00 EUR werden pro Lieferung berechnet. Sie beinhaltet keine weiteren personellen Dienstleistungen. Diese können gesondert geordert werden. Lieferungen in Konferenzräume oder Restaurants auf dem Messegelände sind nur im Zusammenhang mit einer Personalbestellung möglich. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Alle Preise verstehen sich in EURO zuzüglich der zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Inhaltsstoffe und Allergene

Unsere Produkte können deklarationspflichtige Inhaltsstoffe bzw. Allergene enthalten. Bei Fragen dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten mit der Auftragsbestätigung detaillierte Informationen zu deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste hierzu!

ZAHLUNGSWEISE

Bei Aufträgen mit Rechnungsadresse innerhalb Deutschlands und einem geschätzten Netto-Umsatzvolumen von über 2.500,00 EUR ist eine Anzahlung von 75 % des bestellten Gesamtumsatzes fällig. Bei Aufträgen mit Rechnungsadresse außerhalb Deutschlands ist Vorkasse von 100 % des bestellten Gesamtumsatzes fällig.

Mit Kreditkarte

Der Anzahlungs-/Rechnungsbetrag wird von Ihrer Kreditkarte abgebucht. Die Rechnung erhalten Sie im Anschluss per Post. Wir akzeptieren MASTERCARD und VISA.

Bitte geben Sie uns nachstehend Ihre Kreditkartennummer bekannt:

MasterCard Visa Card

Name des Karteninhabers

Kartenummer

Kartenprüfnummer (3- oder 4-stelliger Code auf der Kartenrückseite)

Karte gültig bis

Weitere bestellberechtigte Ansprechpartner:

1. Ansprechpartner

2. Ansprechpartner

Bitte liefern Sie am

am	Uhrzeit frühestens:	spätestens:

Die Getränke und das Equipment für Ihr tägliches Standcatering liefern wir Ihnen am letzten Aufbau-tag (sofern kein gesonderter Termin vereinbart). Die auf Seite 5 beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben wir zur Kenntnis genommen und als Vertragsbestandteil akzeptiert.

Per Rechnung

Sie erhalten die Rechnung per Post. Der Rechnungsbetrag ist sofort und ohne Abzug zur Zahlung fällig.

Rechnungsanschrift

Firmenname

Abteilung / Name

Straße / Postfach

PLZ/Ort/Land

Der Vertrag kommt direkt zwischen Aussteller und Vertragspartner der Messe München GmbH zustande.

Mobil-Nr. während der Messe

Mobil-Nr. während der Messe

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DIE MESSEGASTRONOMIE

1. Preise

Alle Preise verstehen sich in EURO zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 6 Monaten zwischen Vertragsschluss und Veranstaltungsbeginn behält sich die Able Catering GbR Josef Able & Söhne das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen. Grundlage einer solchen Preisänderung können nur Umstände sein, die bei Nichtanpassung zu einer Gewinnschmälerung bei der Able Catering GbR Josef Able & Söhne führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindexes, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).

2. Auftragsannahme

Bis zur Auftragsannahme (durch Auftragsbestätigung) sind alle Angebote freibleibend.

3. Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Able Catering GbR Josef Able & Söhne / Messecatering die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl **bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich schriftlich mitzuteilen**. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material, Personal, etc. werden nach den Listenpreisen der Able Impuls- und Cateringservice gesondert berechnet.

4. Reklamationen

Der Auftraggeber hat die gelieferte Ware bei deren Erhalt bzw. bei Selbstabholung auf offensichtliche und erkennbare Mängel im Hinblick auf die Beschaffenheit zu untersuchen und etwaige Mängel unverzüglich anzuzeigen. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt. Der Umtausch vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen ebenfalls unverzüglich mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Behandlung oder Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die Able Catering GbR Josef Able & Söhne keine Haftung.

5. Stornobedingungen

In Fällen des Rücktritts vom Vertrag durch den Auftraggeber gilt folgende Berechnung:

Eine Reduzierung bereits bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln sowie Ständequipment nicht möglich. Stornierungen sind bei einem Bestellwert bis zu 1.500,00 EUR netto bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Ausgenommen hiervon sind Speisen und Getränke, die exklusiv für die stornierte Veranstaltung besorgt wurden. Bei Stornierung über einem Bestellwert von 1.500,00 EUR gilt:

Werden die vereinbarten Leistungen bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Firma Josef Able & Söhne GbR sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 20 % der vereinbarten Vergütung vor.

Bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25 % der Vergütung
Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 % der Vergütung
Bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn	75 % der Vergütung
Danach	100 %

6. Zahlung

6.1 Bei Aufträgen mit Rechnungsadresse innerhalb Deutschlands und einem geschätzten Netto-Umsatzvolumen von über 2.500,00 EUR ist eine Anzahlung von 75 % des Gesamtumsatzvolumens fällig. Nach Veranstaltungsende ist der verbleibende Betrag sofort nach Rechnungserhalt zu zahlen. Zahlungen sind auch per Kreditkartenabbuchung möglich.

6.2 Bei Aufträgen mit Rechnungsadressen außerhalb Deutschlands ist eine Vorauskasse von 100 % des bestellten Umsatzvolumens fällig. Diese Rechnung geht dem Auftraggeber umgehend nach Auftragsbestätigung zu. Die Zahlung hat per Kreditkarte oder per Überweisung zu erfolgen. Nachberechnungen werden nach Ende der Veranstaltung bei Erhalt der Rechnung sofort fällig. Überschreitet die geleistete Anzahlung bei Veranstaltungsende den Betrag der endgültigen Rechnung, erfolgt eine Rückerstattung auf ein vom Auftraggeber anzugebendes Konto.

6.3 Als Bestellgarantie benötigen wir die Kreditkartendetails des Auftraggebers. Die Kreditkarte wird nur im Fall einer ausbleibenden Zahlung innerhalb von 21 Tagen nach Erhalt der Rechnung belastet.

6.4 Der Auftraggeber hat die korrekte Rechnungsanschrift bereits bei der Bestellung mitzuteilen. Für das nochmalige Ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechnungsempfänger (Name, Bestellnummer, Anschrift) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 30,00 EUR zzgl. ges. MwSt.

6.5 Im Falle des Zahlungsverzugs können Verzugszinsen sowie Mahngebühren erhoben werden. hat per Kreditkarte oder per Überweisung zu erfolgen. Nachberechnungen werden nach Ende der Veranstaltung bei Erhalt der Rechnung sofort fällig. Überschreitet die geleistete Anzahlung bei Veranstaltungsende den Betrag der endgültigen Rechnung, erfolgt eine Rückerstattung auf ein vom Auftraggeber anzugebendes Konto.

7. Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Beschäftigten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung, bzw. der Reparatur, in Rechnung gestellt. Der Auftraggeber hat die Möglichkeit, einen Nachweis darüber zu führen, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in geringerer Höhe entstanden ist. In diesem Fall beschränkt sich die Erstattungspflicht des Auftraggebers auf den von ihm nachgewiesenen Betrag.

8. Eigentumsvorbehalt

Bei allen Aufträgen behält sich die Able Catering GbR Josef Able & Söhne das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

9. Schriftform

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabsprachen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Mündliche Nebenabreden wurden nicht getroffen. Das Erfordernis der Schriftform gilt nicht für mündliche Zusatzbestellungen während der Veranstaltung.

10. Veröffentlichungsrecht

Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber der Able Catering GbR Josef Able & Söhne ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werben und sie insbesondere als Referenzveranstaltung in allen Medien (z. B. Rundfunk, Fernsehen, Presse, Internet, eigene Druckerzeugnisse) einschließlich der Veröffentlichung von Fotos unentgeltlich und uneingeschränkt verwenden darf, wobei die Able Catering GbR Josef Able & Söhne hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten hat.

11. Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt deutsches Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betriebseines Handelsgewerbes gehört, für beide Vertragsparteien München.

12. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so wird die Gültigkeit der übrigen Vertragsbedingungen nicht berührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich unverzüglich eine Regelung herbeizuführen, die dem wirtschaftlich gewollten Zweck der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung möglichst nahe kommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in diesem Vertrag.

Mit der obigen Unterschrift (Seite 4) werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Able Catering GbR | Messegastronomie Josef Able & Söhne
Willy-Brandt-Allee 5 | 81829 München
Telefon: +49 89 949 284 60 | Fax +49 89 949 284 79
catering@able-muenchen.de
www.able-muenchen.de



PRODUKT-IMPRESSIONEN



Herzhafte Snacks



Süße Grüße aus der Konditorei



Aus der Suppenküche



Aus der Backstube



Able's Bayerische Spezialitäten



Fingerfood



Hot-Dog-Mobil

