

Kindermann Catering – Gutes. Essen. Hausgemacht.

Seit 20 Jahren sind wir bereits in und um die Metropolregion Rhein-Neckar tätig. Jedes Jahr dürfen wir in vielen verschiedenen Locations die unterschiedlichsten Veranstaltungen begleiten. Auch wenn das „Drumherum“ eine große Rolle spielt, bleibt unser Maßstab:

Unsere volle Aufmerksamkeit gehört der Küche !

- In der Zubereitung von frischen, hausgemachten Speisen
- In der Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten
- Traditionelle Herstellung von Soßen und Suppen – alle unsere Soßen und Suppen sind IMMER GLUTENFREI (auf Wunsch auch laktosefrei). Gerne beraten wir Sie bei Unverträglichkeiten und/oder Allergien
- Individuelle Konzeption von Buffets, Menüs, Live-Cookings und Speisenpräsentationen
- Auf Anfrage Vegetarische/Vegane Buffets oder Menüs
- Auf Wunsch Gemüse, Fleisch und Fisch auch in BIO-Qualität

Denn „Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele“! In dieser Bankettmappe finden Sie eine Vielzahl von verschiedenen Buffet- und Menüvorschlägen. Die Vorschläge sind selbstverständlich wandelbar und können an Ihre Wünsche und Vorstellungen angepasst bzw. durch Ihre eigenen Ideen oder Kreationen ergänzt werden!

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet/-menü zusammen und lassen Sie sich von uns beraten/ein Angebot erstellen. Ihre Wünsche und Vorstellungen sind unsere Motivation aus jeder Feier, jedem Event etwas Besonderes zu machen!

Ihr Team von Kindermann Catering

Gutes. Essen. Hausgemacht

INHALTSVERZEICHNIS

Unsere Leistungen	Seite 3
Unsere Preisgestaltung	Seite 4
Wertvolle Tipps für Ihre Planung	Seite 5
„Die Kleine Küche“ ab März 2020	Seite 6
A: Unsere „Klassiker“	Seite 7 – Seite 10
B: Live-Cooking	Seite 11 – Seite 16
C: Exquisit und Edel	Seite 17 – Seite 19
D: Motto und Jahreszeit	Seite 20 – Seite 23
E: Fingerfood	Seite 24 – Seite 26
F: Flying-Buffets	Seite 27 – Seite 28
Equipment	Seite 29
Personal	Seite 29
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 30 – Seite 33

UNSERE LEISTUNGEN

PLANUNG UND BERATUNG

Als inhabergeführtes Unternehmen beraten wir Sie immer persönlich und setzen Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche in einem Gesamtkonzept um!

VOLL-/TEILCATERING

Wählen Sie aus unserem Angebot an Buffets, Fingerfood, Flying Buffets, Live-Cooking oder kombinieren Sie Ihre Favoriten zu Ihrem Wunschbuffet einfach selbst.

Getränke- und/oder Cocktailpauschalen auf Anfrage!

Für Ihr Messe-, Crew-, Künstler- oder VIP-Catering erarbeiten wir Ihnen gerne ein individuelles Konzept!

PERSONAL

An ein Lächeln erinnert man sich gern! Unser kompetentes und freundliches Personal ist der Garant für den harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Wir unterstützen Sie bei der Organisation von Servicepersonal, Barkeeper/innen und Köchen/Köchinnen.

EQUIPMENT

- Gläser, Besteck, Geschirr
- Tischwäsche
- Bestuhlung, Stehtische, Bar, Loungemöbel
- Ton- und Lichttechnik
- Großküchengeräte

LIVE-COOKING

- Holzkohlegrill
- Asia-Wok
- Salatbar, Dessertbar
- Flammkuchen etc.
- Flying Buffets
- Menüs

UNSERE PREISGESTALTUNG

- Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %.
- Unsere Buffetpreise gelten i. d. R. ab 20 Personen. Buffets der Kategorie „Live-Cooking“ ab 40 Personen, „Exquisit und Edel“ ab 50 Personen.
- In unseren Buffetpreisen ist stets das Buffetgeschirr wie Chafings (Warmhaltebehälter), Brennpasten und Vorleger sowie deren Reinigung inkludiert!
- Bei Live-Cooking-Buffets sind das dafür benötigte Equipment wie Holzkohlegrill und Holzkohle, Wok-/Paellapfanne mit Gas, Flammkuchenofen und –bretter im Preis bereits mit inbegriffen.
- Sie haben eine kleinere Veranstaltung zwischen 10 – 20 Personen? Kontaktieren Sie uns. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!
- Getränke- und/oder Cocktailpauschalen auf Anfrage!
- Die Mindestdauer für die Buchung von Personal beträgt 4 Stunden.
- Kinder bis 12 Jahre werden anteilig berechnet (bei 5 zahlenden Erwachsene ist ein Kind inklusive).
- Mit dem Erscheinen einer neuen Bankettmappe verliert diese Ausführung ihre Gültigkeit.
- Weitere Informationen finden Sie in den Liefer- und Zahlungsbedingungen und unseren AGBs auf den letzten Seiten.

Stand: Januar 2020

WERTVOLLE TIPPS FÜR IHRE PLANUNG

Wenn man eine Veranstaltung, eine Feier, ein Event organisiert, kommen einem Nach und Nach immer mehr Fragen die geklärt werden müssen. Wir hoffen, dass wir Sie mit diesem kleinen Leitfaden etwas unterstützen können. Diese Informationen sind auch für uns wesentlich, dass wir Ihnen Ihr individuelles Angebot erstellen können!

1. Als Erstes sollte die **Location festgelegt** werden, denn darauf baut die ganze Veranstaltung auf. Jede Räumlichkeit ist anders ausgestattet.
 - Sind Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche etc. vor Ort vorhanden?
 - Ist in der Location offenes Feuer gestattet (z. B. bei „Live-Cooking“ mit Holzkohlegrill, Wok etc.)
 - Kann eine ebenerdige Anlieferung für das Catering/Equipment gewährleistet werden (oder gibt es einen Fahrstuhl etc.)?
 - Bietet die Location Getränke an, besorgen Sie Diese selbst oder soll dies der Caterer übernehmen? Gerne stehen wir Ihnen hier, was die zu bestellende Menge angeht, beratend zur Seite.

Beschaffen Sie sich so viele Informationen wie möglich. Dies erleichtert die weitere Planung sehr.

2. **Arbeiten Sie Rahmenbedingungen aus.**

Gibt es schon einen groben Ablauf? Eine Tendenz was die Personenzahl betrifft (wieviele Kinder sind unter den Gästen?)? Mit welchem Budget planen Sie?

3. **Ihr Wunschbuffet.** Für die Zusammenstellung Ihres Buffets empfehlen wir im Allgemeinen max. 5 – 7 Vorspeisen auszuwählen. Diese können wahlweise in Buffetform oder auch auf Etageren auf den Tischen (z. B. bei Hochzeiten) angerichtet werden. Als Hauptgang hat sich eine Fisch- und ca. 2 Fleischvarianten bewährt. Dazu vielleicht noch eine vegetarische Option. Abschließend noch Gemüse und ca. 2 – 3 Sättigungsbeilagen wie Pasta oder Kartoffeln.

Sie haben offene Fragen oder benötigen Unterstützung bei Ihrer Planung? Kontaktieren Sie uns – wir helfen Ihnen gerne mit unserem Know-how weiter!

Die kleine KÜCHE

in Ludwigshafen-Oggersheim (ab März 2020)

Kleines, feines Catering „to go“ ab 10 Personen!

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung! Abholung, nach Absprache, jederzeit möglich!

- Büro-/Konferenzservice (Canapés-Boxen)
- Geburtstagsfeiern
- Taufe
- Kommunion/Konfirmation etc.

Frische Küche „to go“

Geplante Öffnungszeiten sind mittwochs und freitags von 10 – 15 Uhr (in den Ferien von Rheinland-Pfalz und an Feiertagen geschlossen).

- Vegetarische oder vegane Suppen und/oder Eintöpfe der Saison
- Klassische Gerichte von Rind oder Schwein
- Internationale Speisen mit Geflügel oder Rindfleisch

A: Unsere „Klassiker“ - Für jeden etwas

Diese Buffetvorschläge sind optimal für kleine als auch für große Gesellschaften. Sie eignen sich hervorragend als (Business-) Lunch, passen aber auch sehr gut zu Familienfeiern wie Geburtstag, Taufe, Kommunion/Konfirmation oder sonstige Anlässe. Unsere „Klassiker“ sind bewährte, bodenständige Buffets aber trotzdem fein und für jeden Geschmack ist etwas dabei !

VARIATION A 1

Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

Saisonale Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

oder

Markklößchensuppe mit Gemüsejulienne

Hauptspeisen

Schweinelende an Pfifferlingrahm

Rinderbraten an Dornfelderjus

Putenschnitzel

dazu reichen wir

Spätzle

Kartoffelgratin

Saisonale Gemüsevariation

Preis pro Person: € 16,50 nur Hauptspeisen: € 14,50

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION A 2

Brotkorb mit Kräuterquark

Vorspeisen

Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle
dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Schinken-Spargel-Röllchen

Roastbeef mit Sauce Tatar

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

Rinderhüftbraten an Jus

Hähnchenbrust an Waldpilzrahm

dazu reichen wir

Spätzle

Kartoffelgratin

Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Preis pro Person: € 22,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION A 3

Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle
dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Melonen-Parmaschinken-Platte

Roastbeef mit Sauce Tartar

Geflügelfilets mit Kräuterquark

Farmersalat

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Hauptspeisen

Schweinefilet in Rahmpfifferlingen

Rinderbraten an Dornfeldersauce

dazu reichen wir

Spätzle

Kartoffelgratin

Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Schokoladenmousse mit Sauerkirschgrütze

Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person: € 28,00 **ohne Dessert: € 23,00**

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION A 4

Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle
dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Melonen-Parmaschinken-Platte

Roastbeef mit Sauce Tartar

Farmersalat

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Hauptspeisen

Lachsfilet an Rieslingsauce

Rinderfilet an Bratenjus

Perlhuhnkeule mit Pilzen gefüllt an Rahmsauce

dazu reichen wir

Grüne Nudeln

Kartoffelgratin

Spätzle

Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Schokoladenmousse

Kokosmousse mit Früchten

Internationales Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person: € 35,00 **ohne Dessert: € 29,00**

Preise zzgl. 19 % MwSt.

B: Live-Cooking

Für größere und besondere Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents sind diese Buffetvorschläge konzipiert. Optimal ist eine Personenzahl ab 40 bis 150 Personen (höhere Personenzahlen sind natürlich auch möglich!).

Begeistern Sie Ihre Gäste mit Spezialitäten vom Holzkohlegrill, frischem Gemüse aus dem Wok und Pasta aus dem großen Parmesanlaib. Vielleicht aber auch ein individueller Asia-Wok oder frische Paella? Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt...

Hinweis: In den u. g. Buffetpreisen ist der Koch/sind die Köche zum Zubereiten der Speisen noch nicht enthalten (wird separat berechnet)!

VARIATION B 1

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Salate

Kartoffelsalat

Krautsalat

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Karottensalat

Frisch vom Holzkohlegrill

Bratwürste

Schweinerückensteaks

Hähnchenbruststeaks

Gemüsespieße

Grillkartoffeln

Schafskäse

Verschiedene Dips wie:

Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Preis pro Person: € 18,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION B 2

Brot- und Buttersvariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen (in kleinen Gläsern/Schälchen)

Antipastisalat (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto

Marinierte Melonenstückchen mit Parmaschinkensegel

Bauernsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Meeresfrüchtesalat mit Limetten

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Frisch vom Holzkohlegrill

Minutensteaks vom Roastbeef

Garnelenspieße mit Knoblauch

Hähnchenbrust mit Pesto

dazu reichen wir

Rosmarinkartoffeln

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok

Verschiedene Dips wie:

Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert (in kleinen Gläsern)

Himbeer-Tiramisu mit Pistazien

Fruchtspieße

Preis pro Person: € 33,50 **nur Hauptspeisen vom Grill: € 20,00**

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION B 3

Brot- und Buttersvariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Melonen-Parmaschinken-Platte

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Pulposalat

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Frisch vom Holzkohlegrill

Lammcarée mit Kräutern und Knoblauch dazu Jus ODER Rinderfilet mit Rosmarin-Pfeffer

Gambas in Aioli ODER Zanderfilet mit Limonenöl ODER Flammfisch mit Honig-Dill-Schmand

Hähnchenbrust mit Estragonschaum

dazu reichen wir

Rosmarinkartoffeln

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok

Verschiedene Dips wie:

Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert

Crème brûlée von der Arabisbohne

Waldbeersalat mit Vanilleschaum

Französisches Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person: € 39,00 **nur Hauptspeisen vom Grill: € 25,00**

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION B 4

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Frisch vom Holzkohlegrill

Salimbocca dazu Barolosauce

Garnelenspieße mit Knoblauch

Minutensteaks vom Roastbeef

Hähnchenbrust mit Pesto

dazu reichen wir

Rosmarinkartoffeln

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Lasagne „Ratatouille“

Verschiedene Dips wie:

Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert (in kleinen Gläsern dekorativ angerichtet)

Panna cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Proseccosorbet mit Erdbeeren

Preis pro Person: € 35,50 **nur Hauptspeisen vom Grill: € 22,50**

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION B 5

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Tomaten mit Schafskäse gefüllt

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Bauernsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse

Cous-Cous-Salat

Frisch vom Holzkohlegrill

Lammcaré mit Kräutern und Knoblauch dazu Jus ODER Rinderfilet mit Rosmarin-Pfeffer

Schweinefilet

Hähnchenbrust

dazu reichen wir

Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Rosmarinkartoffeln

Wurzelgemüsereis

Verschiedene Dips wie:

Paprika-Chili-Crème, rotes Zwiebelchutney mit Honig, Tomaten-Dip, Dijon-Senf, Kräuterquark,

Kräuterbutter

Dessert

Crème brûlée mit Himbeertopping

Obstplatte

Schokoladenmousse

Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, dazu Baguette

Preis pro Person: € 38,00

nur Hauptspeisen vom Grill: € 23,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION B 6 - Vegetarisch

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Baby-Mozzarella mit Cherry-Tomaten

Antipastisalat (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Champignons)

Rote-Beete-Birne mit Ziegenfrischkäse

Asiasalat

Grüner Spargelsalat mit Himbeervinaigrette

Im Flying serviert

Karotten-Ingwer-Schaum

Ricotta-Ravioli mit Schalottenkonfitüre

Live-Wok

Individueller Thai-Wok mit frischem Gemüse, rotes/grünes Curry dazu

Basmatireis und rosa Linsen

dazu reichen wir

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Dessert

Früchte-/Beerenbuffet dazu frische Crêpes, versch. Toppings und Riesling-Zabione

Tiramisu in kleinen Gläsern

Preis pro Person: € 23,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

C: Exquisit und Edel

Sie planen ein stilvolles Dinner oder eine elegante Abendveranstaltung/Gala? Die folgenden Kreationen eignen sich bestens um aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Erlebnis zu machen! Ab 50 bis 150 Personen (höhere Personenzahlen sind natürlich auch möglich!).
Jahreszeitliche Anpassungen sind selbstverständlich möglich!

Hinweis: In den u. g. Buffet-/Menüpreisen sind der Koch/die Köche zum Zubereiten der Speisen sowie die Servicekräfte zum Servieren (bei Menü) noch nicht enthalten (werden separat berechnet)!

VARIATION C 1 – Menü - Ganzjährig

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen (auf Etageren auf den Tischen)

Asiasalat mit Koriander

Tatar vom Räucherlachs mit feiner Gurke, Sauerrahm und Schalotten

Pflücksalat der Saison mit Vinaigrette

Hauptspeisen serviert

Gemüsestrudel auf Rahm von Rosa Linsen

ODER

Rinderfilet mit Barolojus dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Dessert

Schwarzwaldmousse im Glas

Preis pro Person: € 29,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION C 2 – Unser Favorit für 2020 - ganzjährig

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

1. Gang

Karotten-Ingwer-Schaum mit Sesamstangen

2. Gang

Zucchinirollchen mit Ricotta und Pinienkernen auf Wurzelgemüse-Vinaigrette

3. Gang

3erlei von der Roten Beete (Chips, Carpaccio und Creme); *dazu wahlweise Zanderfilet*

4. Gang

Safran-Velouté mit gebratener Polenta; *dazu wahlweise Jakobsmuscheln*

5. Gang

Brokkolistrudel auf Süßkartoffelpüree

6. Gang

Rosa Linsen mit Kokos und grünem Spargel; *dazu wahlweise Maispoularde*

7. Gang

Frisch zubereitete Crêpes mit Früchten und Beeren dazu Riesling-Zabaione

Preis pro Person (vegetarisch): 39,00 EUR

Preis pro Person (mit Fleisch/Fisch): 49,00 EUR

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Wichtige Hinweise zu diesem Menü:

Änderungswünsche sind selbstverständlich möglich! Dieses Menü ist für einen „Flying Service“ konzipiert worden (die Servicekräfte müssen separat bei uns gebucht bzw. von Ihrer Location gestellt werden). Der Preis beinhaltet das servierte Menügeschirr/-besteck.

VARIATION C 3 – Herbst/Winter

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Baby-Mozzarella mit Cherry-Tomaten

Kürbissalat mit gebratenem Hirschrücken

Lachstatar mit Limette

Asiasalat mit Gambas

Im Flying serviert

Schaum von Steinpilzen in der Espressotasse

Vorspeisen am Buffet

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Hauptspeisen

Lammcareé mit Jus ODER Rinderfilet mit Jus

Schnitzel vom Kalb mit Pfefferrahmsoße

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Pfälzer Wurzelgemüse und Weißweinsauce

dazu reichen wir

Laugen-Serviettenknödel

Rosmarinkartoffeln

Risotto mit Waldpilzen

Rahmwirsing

Saisonales Gemüse

Dessert

Waldbeersalat mit Vanillemosse im Glas

Schokoladentörtchen mit Birnenparfait

Preis pro Person: € 39,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

D: Motto und Jahreszeit

Ihre Veranstaltung steht unter einem Motto/Thema oder planen Sie ein saisonales Event wie eine Weinprobe (Herbst) oder eine Weihnachtsfeier (Winter)? Für Gesellschaften ab 20 Personen finden Sie auf den nächsten Seiten einige Anregungen.

VARIATION D 1 - SPANIEN

Brotkorb mit Meersalzbutter

Vorspeisen

Hähnchenbrust mit Zucchini und Aubergine

Spanische Wurstspezialitäten mit Oliven

Tomatensalat

Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebeln

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Tapasvariationen aus Manchegokäse, Serranoschinken, gebratene Hähnchenspieße, Manzanillaoliven, eingelegte Sardellen und gefüllte Teigtaschen

Hauptspeisen

Paella mit Geflügel ODER mit Meeresfrüchten (auf Anfrage „Live cooking“)

Dessert

Crema Catalan

Spanischer Mandelkuchen

Preis pro Person: € 22,00 **ohne Dessert: € 18,00**

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION D 2 - ITALIEN

Brotkorb mit Meersalzbutter

Vorspeisen

Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

ODER Zucchinirollchen mit Ricotta

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Melonen-Parmaschinken-Platte ODER Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

Saltimbocca vom Schwein mit Rotweinjus ODER Putenbrust im Parmesanmantel

Lasagne al forno ODER Lasagne „Ratatouille“ (vegetarisch) ODER Risotto mit Waldpilzen

dazu reichen wir

Pasta mit Tomatenpesto

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu im Glas

Preis pro Person: € 21,50

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION D 3 - HERBST

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Kürbissalat mit gebratenem Hirschrücken

Schottischer Rotholzlachs mit Sahne-Meerrettich

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Antipastisalat (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Pfifferlingsalat mit Schalotten

Hauptspeisen

Lammcarée an Jus ODER Rinderfilet an Steinpilzrahmsauce

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Weißweinsauce mit Wurzelgemüse

dazu reichen wir

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Rosmarinkartoffeln

Risotto mit Waldpilzen

Saisonales Gemüse

Dessert

Waldbeersalat mit Vanille mousse

Schokoladentörtchen mit Birnenparfait

Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person: € 37,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION D 4 - WINTER

Brot- und Buttervariation, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs mit feiner Gurke, Sauerrahm und Schalotten

Feldsalat mit Himbeer-Walnussdressing

Waldorfsalat mit Nüssen

Hauptspeisen

Hirschbraten an Spätburgundersauce und Weinbirne mit Preiselbeeren

Bourbon-Whisky-Truthahn an Bratensauce

dazu reichen wir

Rahmwirsing

Apfelrotkohl

Kartoffelknödel

Spätzle

Dessert

Lebkuchenmousse auf Vanillesauce

Christstollenparfait mit eingelegten Zitrusfrüchten

Preis pro Person: € 29,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

Weitere Themen-/Mottobuffets sowie regionale/nationale/internationale Buffets (Pfälzisch, Bayerisch, Schwäbisch, Rustikal, Amerikanisch, Lateinamerikanisch, Karibisch, Asiatisch etc.) auf Anfrage! Ihr Thema/Motto ist nicht dabei? Kontaktieren Sie uns – wir kreieren Ihr individuelles Buffet!

E: Fingerfood

Süße oder Herzhafte Kleinigkeiten die zum Sektempfang oder auch während eines Meetings gereicht werden können. Alle Speisen werden handlich und dekorativ in kleinen Gläsern, Schälchen oder auf Löffeln angerichtet und i. d. R. in Buffetform präsentiert.

VARIATION E 1 - CANAPÉS

5 Teile pro Person

Frischkäse mit Kresse
Edelsalami mit Oliven
Garnelen auf Meerrettichcrème
Emmentaler mit Trauben
Schinken mit Mixed Pickles

Preis pro Person: € 8,50

VARIATION E 2 - ZUM SEKTEMPFANG

7 Teile pro Person

Partybrötchen mit Lachs, Salami und Käse
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
Putenspieße im Parmesanmantel
Antipastispeise (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
Käse-Trauben-Spieße
Mini-Kuchenstückchen

Preis pro Person: € 12,00

VARIATION E 3 - LÖFFELBUFFET

(in der Größe eines Suppenlöffels, mit Kleinigkeiten belegt)

7 Teile pro Person

Lachstatar mit Limette
Crème von Roter Beete mit Kaviar
Avocadosalat mit Flusskrebse
Shrimpscocktail
Ziegenfrischkäse mit Nusshonig
Schokoladenmousse mit Fruchttopping

Preis pro Person: € 12,00

Preise zzgl. 19 % MwSt.

VARIATION E 4

8 Teile pro Person

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Putenspieße im Parmesanmantel

Involtinis (in Scheiben) mit Oliven gefüllt

Lachsröllchen in Crepésmantel

Cocktailgebäck

Mini-Frikadellen mit zweierlei Dips

Fruchtspieße

Schokoladenmousse im Glas

Preis pro Person: € 14,00

VARIATION E 5

12 Teile pro Person

Kalt

Partybrötchen mit Lachs

Laugenringe mit Frischkäse

Antipastispeise (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Käse-Trauben-Spieße

Warm

Mini-Quiche

Putenspieße mit Kokosraspeln paniert

Mini-Pizza

Mini-Frikadellen

Mini-Schnitzel

Dessert

Mousse von brauner Schokolade

Mini-Kuchenstückchen

Fruchtspieße

Preis pro Person: € 20,50 ohne Dessert: € 18,00

Preise zzgl. 19 % MwSt

VARIATION E 6 - WINTER

9 Teile pro Person

Kalt

Saisonale Blattsalate mit Räucherlachs
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
Involtinis (in Scheiben) mit Oliven gefüllt
Bourbon-Whisky-Hähnchenteile
Mini-Quiche
Käse-Trauben-Spieße
Mini-Frikadellen mit zweierlei Dips

Dessert

Pflaumen-Zimt-Mousse
Weihnachtliche Orangencrème mit Grand Marnier

Preis pro Person: € 17,00

VARIATION E 7 - PFÄLZER TAPAS

10 Teile pro Person

Kalt

Pfälzer Pralinen: Pumpernickel mit Blutwurst und Mini-Frikadellen
Handkäs mit Musik
Kartoffelsalat mit Speck
Partybrötchen verschieden belegt mit Leberwurst, Saumagen, Mett und Zwiebeln

Warm

Mini-Hamburger mit Saumagen
Mini-Fleischkäsebrötchen
Blutwurst-Wirsingröllchen

Dessert

Mini – Dampfnudeln mit Vanillesoße
Rieslingcreme

Preis pro Person: € 17,00

Preise zzgl. 19 % MwSt

F: Flying Buffets

Wie das Fingerfood werden auch diese Speisen handlich und dekorativ angerichtet. Diese Buffets sind jedoch so konzipiert, dass die Speisen von Servicekräften auf Tablett präsentiert und den Gästen zum Verzehr angeboten werden.

Hinweis: In den u. g. Buffetpreisen sind der Koch/die Köche zum Zubereiten der Speisen sowie die Servicekräfte zum Servieren noch nicht enthalten (werden separat berechnet)!

VARIATION F 1

Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Schaum von Grüner Sauce und Radieschensalat

Olivencrème mit Putenspießen im Parmesanmantel

Kalbscarpaccio mit Pinienkernen

Lachs-Zanderroulade auf Champagnergelée-Kerbelsalat

Antipastisalat (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Preis pro Person: € 13,50

Hauptspeisen

Seeteufel im Speckmantel auf rosa Linsen mit Balsamico

Rinderfilet auf gebratenen Artischocken an Barolojus

Safrannudeln mit Staudensellerie

Preis pro Person: € 15,00

Dessert

Ziegenfrischkäse mit Birnenragout

Latte-Macchiato-Törtchen

Ananascarpaccio mit Kokosmousse

Preis pro Person: € 6,50

Preise zzgl. 19 % MwSt

VARIATION F 2

Steinofenbrot mit Butter

Kalt

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Limetten und Olivenöl

Marinierte Melonenstückchen mit Parmaschinkensegel

Grüner Spargelsalat mit Himbeervinaigrette

Antipastisalat (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Gambas mit Papayasalat

Warm

Rinderfilet-Spieß mit Pfifferling-Risotto

Gambas auf Cous-Cous an Safranschaum

Hähnchenbrust "Coq au vin" mit Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet mit Pasta an Trüffelrahm

Dessert

Brombeer-Joghurt-Terrine auf Mangoschaum

Crème brûlée von der Arabicabohne

Preis pro Person: € 29,00

VARIATION F 3

Brotkorb mit Butter

Kalt

Grüner Spargelsalat mit Himbeervinaigrette

Marinierter Spargel mit Schnittlauch und Traubenkernöl

Schinken-Spargel-Röllchen auf Friséesalat

Gebratener grüner Spargel mit Gambas

Warm

Spargelragout mit Neuen Kartoffeln

Mini-Schnitzel mit Spargelspitzen an Sauce Hollandaise

Hähnchenbrust mit grünem Spargel an Sauce Hollandaise

Rinderfiletstreifen in der Kräuterkruste an Jus

Dessert

Erdbeersalat mit Pistazienschaum

Ziegenfrischkäse mit Feigen

Preis pro Person: € 24,00

Preise zzgl. 19 % MwSt

EQUIPMENT

Geschirr, Besteck, Gläser und sonstiges Equipment (s. unten) auf Anfrage!

SONSTIGES EQUIPMENT

Tischwäsche, Stoffservietten

Silberleuchter, 5-armig, Höhe 100 cm

Stehtisch mit Husse

Sonnenschirm, weiß (D: 300 cm)

Runder Bankett-Tisch (150 cm)

Runder Bankett-Tisch (180 cm)

Stuhl Calligaris "AIR", Schwarz (41 x 50 x 85 cm)

Stuhlhusse, Stretch Galaxy, weiß

Biertischgarnitur mit weißen Hussen (50 cm)

Biertischgarnitur mit weißen Hussen (70 cm)

Kaffeemaschine WMF Bistro (220 V, 2,2 KW)

für Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino etc.

Floorspots

Weiteres Equipment wie Bestuhlung, Bars, Party- und Festzelte, Ton- und Lichttechnik auf Anfrage!

Viele Bilder/Impressionen finden Sie unter [Kindermann Catering](#) in den sozialen Netzwerken

Find us on



PERSONAL

Die Mindestdauer für die Buchung von Personal beträgt 4 Stunden!

Koch

Preis pro Stunde: € 35,00

Logistiker

Preis pro Stunde: € 25,50

Servicekraft

Preis pro Stunde: € 25,50

Reinigungs-/Spülkraft

Preis pro Stunde: € 20,00

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. Weiteres Personal gerne auf Anfrage!

ALLGEMEINE GESCHÄFTS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN DER KINDERMANN GMBH & Co. KG

(Stand 01.01.2020)

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Vertragsbeziehungen unterliegen dem Deutschen Recht, insbesondere dem Bürgerlichen Gesetzbuch und dem Handelsgesetzbuch.

Die folgenden Bedingungen sind Grundlage des Vertragsverhältnisses. Sie werden durch Erteilung des Auftrages oder Annahme der Lieferung anerkannt. Abweichende Bedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir Ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

§1 Angebot und Lieferung / Abholung

1. Im Catering ist ab einem Nettoauftragswert von 500,00 € eine An- und Abfahrt, der (barrierefreie) Auf- und Abbau des Buffets sowie die Reinigung des Buffetgeschirrs inklusive (gilt für den Umkreis Mannheim / Ludwigshafen) . Kann ein barrierefreier Auf- und Abbau nicht erfolgen (z. B. kein Fahrstuhl im Haus vorhanden, Lieferung in höhere Stockwerke etc.) behalten wir uns das Recht vor, Kosten für den Mehraufwand zu berechnen. Die Equipmentabholung erfolgt nach Vereinbarung.

2. Bei Abholung der Speisen durch den Kunden ist es dessen Pflicht die Bestellung selbst auf Vollständigkeit und Tauglichkeit zu kontrollieren. Außerdem muss der Kunde selbst für einen vorschriftsmäßigen Transport Sorge tragen. Die Speisen sowie das Zubehör (Equipment, Getränke und Ähnliches) müssen in einem geschlossenen Fahrzeug transportiert werden.

§2 Preise

1. Die vereinbarten Preise verstehen sich in Euro. Die gesetzliche Mehrwertsteuer wird gesondert ausgewiesen.

2. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 6 Monate und erhöht sich der von der Kindermann GmbH & Co. KG allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5%, angehoben werden.

3. Nimmt der Veranstalter unter Zustimmung der Kindermann GmbH & Co. KG Umbestellungen vor, so sind diese nicht mehr an die ursprünglichen Preise gebunden.

§3 Zahlungsbedingungen

1. Aufträge bis zu einem Bruttoauftragswert von 1.000,00 € sind bei Anlieferung sofort in bar zu begleichen.

Die entsprechenden Rechnungen gehen Ihnen im Voraus per Mail zu.

2. Bei Aufträgen über einem Bruttoauftragswert von 1.000,00 € wird bei Erteilung der Auftragsbestätigung eine Anzahlung in Höhe von 25 % fällig. Das Zahlungsziel beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum.

Bei Veranstaltungsstornierung bis 2 Monate vor Veranstaltung erstatten wir den Anzahlungsbetrag zurück, bei späteren Stornierungen behalten wir diesen Betrag ein.

3. Weitere 50 % des Gesamtbetrages sind als Vorkasse bis 14 Tage vor Veranstaltung fällig. Bei kurzfristigen Buchungen ist die Anzahlung sowie die Vorkasse (75 % des Auftragswertes) bei Anlieferung sofort in bar zu begleichen.

4. Die Abschlussrechnung über 25 % ist nach Abschluss der Veranstaltung fällig und entweder in bar bei Abholung oder per Überweisung (Zahlungsziel beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum) zu begleichen.

5. Eine Aufrechnung durch den Kunden mit Gegenansprüchen ist ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenansprüche sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Die Geltendmachung eines Zurückbehaltungsrechts durch den Käufer ist ausgeschlossen, es sei denn, es beruht auf demselben Vertragsverhältnis oder die Gegenansprüche sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt.

6. Gerichtsstand ist der Sitz des Unternehmens Kindermann GmbH & Co. KG.

7. Befindet sich der Kunde der Kindermann GmbH & Co. KG gegenüber mit irgendwelchen Zahlungsverpflichtungen im Verzug, so werden alle bestehenden Forderungen sofort fällig.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer (Stand: 08/2009)

Die gesetzliche Mehrwertsteuer muss zu den genannten Preisen dazu addiert werden. Gemäß BFH-Urteil vom 18.12.2008 (V R 55/06) und BMF-Schreiben vom 16.10.2008, unterliegen **alle** Catering-Leistungen dem Regelsteuersatz von 19 %.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

§1 Lieferung / Service

1. Die Kindermann GmbH & Co. KG liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage ihrer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen Ihrer Vertragspartner sind der Kindermann GmbH & Co. KG gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich vereinbart worden sind.

2. Der Vertrag kommt durch Auftragsannahme / Bestätigung durch die Kindermann GmbH & Co. KG an den Veranstalter und dessen schriftliche Rückbestätigung zustande. Diese schriftliche Bestätigung des Veranstalters/Kunden muss der Kindermann GmbH & Co. KG binnen 4 Wochen nach Erhalt vorliegen. Veranstalter und die Kindermann GmbH & Co. KG sind Vertragspartner. Die Kindermann GmbH & Co. KG bereitet das Catering bis zum Veranstaltungsbeginn vor.

3. Bei Speisen ist eine Mindestbestellmenge von 20 Portionen zu beachten, andernfalls wird ein Mindermengenzuschlag erhoben. Ausnahmen sind im Vorfeld mit der Kindermann GmbH & Co. KG abzusprechen.

4. Bei Getränken werden jeweils die angebrochenen bzw. verbrauchten gelieferten Gebinde in Rechnung gestellt, bei Getränkepauschalen und Personalbestellungen die angefangenen Stunden.

5. Das Liefergebiet der Kindermann GmbH & Co. KG umfasst das gesamte Rhein-Neckar-Dreieck. Bestimmte Bedingungen gelten jedoch nur für den Umkreis Mannheim / Ludwigshafen (siehe Liefer- und Zahlungsbedingungen).

§2 Lieferzeit

1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Kindermann GmbH & Co. KG wird an der Erfüllung seiner Verbindlichkeit durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen gehindert, die trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt unabwendbar waren oder durch höhere Gewalt entstanden sind. In diesem Fall, wenn die Lieferung nicht in angemessener Frist erbracht werden kann, wird die Kindermann GmbH & Co. KG von Liefer- und Leistungsverpflichtung befreit. Etwaige hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des Kunden entfallen.

§3 Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Der Veranstalter teilt der Kindermann GmbH & Co. KG spätestens 10 Werkzeuge vor Veranstaltungsbeginn die

endgültige Teilnehmerzahl verbindlich schriftlich mit.

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl später als 10 Tage vor Veranstaltungstermin wird bei der Abrechnung nicht mehr anerkannt und es wird die ursprünglich gemeldete Personenzahl berechnet.

Im Fall einer Teilnehmererhöhung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

§4 Mängel, Haftung, Verjährung

1. Sollten an den Lieferungen oder Leistungen der Kindermann GmbH & Co. KG Mängel auftreten bzw. Leistungen gestört werden, hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit die Kindermann GmbH & Co. KG die Möglichkeit erhält, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Soweit dies wegen der Natur des Mangels / der Störung oder aus sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder dem Veranstalter nicht zuzumuten ist, müssen Mängelrügen in jedem Fall spätestens anlässlich der Rückgabe der Räume / der Artikel an die Kindermann GmbH & Co. KG erhoben werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, einen ihm entstehenden Schaden möglichst gering zu halten.

2. Im Übrigen ist die Haftung der Kindermann GmbH & Co. KG im nicht leistungstypischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der Kindermann GmbH & Co. KG beruhen. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche wegen zugesicherter Eigenschaften und Verschuldens bei Vertragsabschluss.

3. Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung der Kindermann GmbH & Co. KG verjähren – vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen / Bestellung von Catering-Dienstleistungen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung.

4. Bei Außerhaus-Geschäften gilt, dass mit der Annahme der Allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden die Gefahr für Verlust, Beschädigungen, Verminderungen und Verschlechterungen einschließlich der Haftung gegenüber Dritten sowie Folgeschäden auf den Kunden übergeht. Die Rücknahme von Vermietartikeln, insbesondere von Geschirr und Gläsern etc. erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruchmengen und Fehlmengen können erst nach vollständigem Reinigungsprozess ermittelt werden. Für Verlust oder Beschädigung angelieferter Mietgegenstände etc. berechnen wir, ohne dass es eines Verschuldensnachweis bedarf, den jeweiligen Neuwert des Gegenstandes.

5. Für Schadenersatzansprüche jeglicher Art gilt grundsätzlich: Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Kindermann GmbH & Co. KG eines höheren Schadens vorbehalten.

§5 Rücktritt / Stornierung

1. Die der Kindermann GmbH & Co. KG erteilten Aufträge werden schriftlich bestätigt.

2. Bei Rücktritt von bereits bestätigten Verträgen gelten folgende Bedingungen:

Rücktritt bis 60 Tage vor Beginn: keine Kosten

- Rücktritt 59 bis 40 Tage vor Beginn: 25% der vereinbarten Leistungen

- Rücktritt 39 bis 15 Tage vor Beginn: 50% der vereinbarten Leistungen

- Rücktritt 14 bis 2 Tage vor Beginn: 80% der vereinbarten Leistungen

- Rücktritt am Veranstaltungsvortag oder Veranstaltungstag: 100% der vereinbarten Leistungen

Sollten Leistungen aus dem Vertragsverhältnis anderweitig weiterverkauft werden können reduzieren sich die Stornierungskosten entsprechend.

3. Die Bestimmungen sind auch anwendbar, wenn der Kunde die Veranstaltung aus irgendwelchen Gründen, die die Kindermann GmbH & Co. KG nicht zu verantworten hat (z. B. höhere Gewalt), nicht antritt.

4. Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters entstehen nicht, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den die Kindermann GmbH & Co. KG zu vertreten hat.

5. Leistungen durch Dritte oder Sonderleistungen, die infolge der Stornierung nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

§6 Sonstiges

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Eine Veröffentlichung oder Werbung in Bild-, Ton- oder Printmedien, also insbesondere auch in Zeitungsanzeigen, auf Plakaten, Werbeflyern etc. unter Angabe und Nennung der Kindermann GmbH & Co. KG ist nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung möglich. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Genehmigung, so behält sich die Kindermann GmbH & Co. KG das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, mögliche Schadenersatzforderungen und entgangene Einnahmen hat der Veranstalter zu tragen.
3. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien werden unwirksame Bestimmungen durch solche ersetzen, die dem angestrebten wirtschaftlichen Zweck möglichst nahe kommen.

Kindermann GmbH & Co. KG
Ihre Buffet- und Menü-Manufaktur im Rhein-Neckar-Dreieck

Firmensitz und Postanschrift

Kindermann GmbH & Co. KG
Adolf-Kolping-Straße 18
67071 Ludwigshafen
+49 621 835966-10 [Tel.]
www.kindermann-catering.de

Verwaltung durch:

Kindermann Event GmbH
Adolf-Kolping-Str. 18
67071 Ludwigshafen
Geschäftsführerin: Stefanie Kindermann

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Ludwigshafen
Handelsregister Nr.: HRA 61071, Amtsgericht Ludwigshafen
USt-Id. Nr.: DE291078614