

Ansprechpartner und Auftragnehmer:
 Able Catering GbR | Josef Able & Söhne
 Willy-Brandt-Allee 5 | 81829 München | Deutschland
 Tel. +49 89 949-28460 | Fax +49 89 949-28479
 catering@able-muenchen.de
 www.able-muenchen.de

Aussteller	Halle / Stand-Nr.	Freigelände / Block
USt-Id-Nr.	Ansprechpartner	
Straße / Postfach	E-Mail	
PLZ / Ort / Land	Telefon mit Vor- / Durchwahl	Telefax mit Vor- / 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“ ^{1,5,9,B,D,F,G,H,I,K} (Salami, Kochschinken, Schnittkäse)	15 Stück	37,50
	Set II – „Business“ ^{1,5,6,9,B,D,F,G,H,I,K} (Salami Milano, Parmaschinken, Brie mit Frischkäse)	15 Stück	42,00
	Set III – „Exclusive“ ^{1,5,9,C,D,F,G,H,I,K,N} (Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, Roastbeef)	15 Stück	45,00
Partybrötchen & Mini-Brotstangen			
	Set I – Partybrötchen ^{1,5,9,A,B,D,F,G,H,I,J,K,L,M} (Landschinken, Schnittkäse, Roastbeef)	15 Stück	45,00
	Set II – Mini-Kornspitzstange ^{1,5,6,9,B,D,F,H,I,K,L,M} (Salami, Brie mit Frischkäse, Putenbrust)	15 Stück	45,00
	Set III – Mini-Laugenstange ^{1,4,5,6,7,8,9,A,D,F,I,J,K,L,M,G} (Obatzda, Leberkäse, Kräuterfrischkäse)	15 Stück	45,00
Mini-Brotschnitten-Set mit			
	Rucola-Frischkäse ^{A,B,D,F,G,H,L} pikantem Peperoni-Paprikafrischkäse ^{A,B,D,F,G,H,L} Rosmarin-Aprikosenfrischkäse ^{A,B,D,F,G,H,I,L} Bruschetta ^{A,B,D,F,G,H,L} würzigem Feta-Ajvarfrischkäse ^{A,B,D,F,G,H,L}	30 Stück	81,00
Belegte Sandwiches (Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte)			
	Kornspitz mit Camembert ^{B,D,F,G,H,K}	Stück	3,95
	Bierstangerl mit Salami und Käse ^{1,5,9,B,D,F,G,H,I,K,M}	Stück	3,95
	Ciabatta mit Putenbrust ^{1,5,6,9,A,D,F,G,I,K}	Stück	3,95
	Französisches Sandwich mit Emmentaler ^{D,F,G,K}	Stück	3,95
Wraps gefüllt mit			
	Hummus, Couscous und Salat ^{L,G,D} Chicken-Curry, Tomate und Salat ^{A,D,G} Thunfischcreme, gekochtes Ei und Salat ^{A,C,D,G} Pikanter Schafkäse und Salat ^{A,D,G}	16 Stück	56,00

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Mini Quiche-Set			
	Spinat und Feta ^{A,B,D,F,G,H,I,J,K,L,M} Tomaten und Lauch ^{A,B,D,F,G,H,I,J,L,M}	20 Stück	56,00

■ Aus der Backstube

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Semmel ^{D,F,G,J,L}	Stück	0,70
	Brezn ^{D,F,G,J,L}	Stück	0,95
	Brezn, gebuttert ^{A,D,F,G,J,K,L}	Stück	1,95
	Mini-Brezn ^{D,F,G,J,K}	Stück	0,80
	Mini-Brezn, gebuttert ^{A,D,F,G,K,L}	Stück	1,70
	Partygebäck-Korb, gemischt ^{A,B,D,F,G,H,J,K,L}	30 Stück	25,50

■ Fingerfood

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Set I – Fingerfood „bayerisch“ (für ca. 5 Pers.)			
	Sülze vom Tafelspitz mit Roter Bete und Gartenkresse ^{B,G,J} Bayerischer Mini-Burger ^{1,5,9,A,B,D,F,G,H,I,J,K} (Partybrötchen mit Kalbfleischpflanzerl, Salatblatt und hausgemachter Soße) Bayerisches Bruschetta ^{D,F,G,I,J,K} (Weißbrotscheibe mit Sauerkraut und rosa Pfeffer) Münchener Wurstsalat ^{F,I,J,K} Salat vom würzigen Bergkäse ^{B,F,G,H,I,J,K}	30 Stück	120,00
Set II – Fingerfood „mediterran“ (für ca. 5 Pers.)			
	Lammspießchen mit Honig und Thymian auf Ratatouille-Salat ^{G,K} Salat Caprese ^{B,F,G,H,K} Crêpe-Röllchen gefüllt mit pikantem Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola ^{A,D,G} Hähnchenspieß mit Paprika und Olive ^{A,B,D,F,G,H,I,J,K,L} Mini-Dreieck vom Räucherlachs ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,N}	30 Stück	127,50

Set III – Fingerfood „Cross-over“ (für ca. 5 Pers.)			
Vegetarischer Couscous-Salat ^{A,B,D,F,H,I,J,K,L} Ziegenkäsepyramide auf Ratatouillegemüse ^{A,C,D,E,F,G,K,M} Rindfleischspieß Barbecue auf würzigem Maissalat ^{2,I,J} Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat mit Sc. Cumberland ^{G,I,J,K} Hähnchenbrustspieß in Erdnuss-Marinade mit knackigem Sprossensalat ^{B,G,I,L}	30 Stück	135,00	

Mini-Muffins, gemischt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,80
Mini-Croissants, natur ^{A,D,F,G}	Stück	1,75
Mini-Croissants, süß gefüllt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,75
Mini-Blechkuchen ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,90
Mini-Macarons ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,70
Dekorativer Obstkorb mit frischem Hand-Obst der Saison (ca. 3,5 kg)	Stück	37,50

Able's Bayerische Spezialitäten

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
Münchener Brotzeitständer (für ca. 6 Pers.)			
Brezn, Pfefferbeißer, Landjäger, Schnittlauch- und Griebenschmalzbrote (zzgl. 25 Euro Pfand pro Brett) ^{1,5,6,9,A,D,F,G,I,J,K,L}	Stück	37,50	
Bayerische Brotzeitplatte (für ca. 6 Pers.)			
Wurst- / Schinkenspezialitäten, Landjäger, Pfefferbeißer, Radieserl, frischer Kren, bayerische Käsespezialitäten mit verschiedenen Chutneys, Weintrauben und Walnüssen (zzgl. 25 Euro Pfand pro Brett) ^{1,5,6,9,B,F,G,H,I,J,K,L,M}	Stück	78,50	
Brot- und Breznkorb (für ca. 6 Pers.) ^{A,B,D,F,G,H,I,J,L,M}	Stück	12,00	
Würstl			
Weißwurst (7 Paar) ^{1,4,7,8,F,G,I,J,K,L,M}	Pkg	23,00	
Wiener Würstl (10 Paar) ^{1,4,6,7,8,F,G,I,J,K,L,M}	Pkg	28,00	
Würstlkocher	Stück / Tag	35,00	

Aus der Suppenküche

Mindestbestellmenge: 5 Liter je Suppe

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Münchener Kartoffelsuppe mit Speckwürfel ^{A,F,G,I,J,K,M}	Liter	17,00	
Pikante Gulaschsuppe mit feinstem Rindfleisch ^{A,F,G,I,J,L,M}	Liter	22,50	
Pikantes Chili con Carne ^{A,D,F,G,J,K,L,M}	Liter	22,50	
Karotte-Kokos-Ingwer-Suppe (vegetarisch) ^{A,B,F,G,I,J,K,M}	Liter	20,00	
Tom Ka Gai mit Kokosmilch und Hühnerfleisch ^{D,G,J,N}	Liter	22,50	
Suppentopf für ca. 8 Liter mit Schöpfkelle	Stück / Tag	30,00	
Suppengeschirr (Tasse, Löffel, Untertasse)	Set / Tag	0,90	

Süßes aus der Konditorei / Frisch & Fruchtig

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
Petit Fours, gemischt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	3,00	
Mini-Plunder, gemischt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,90	

Snacks für Zwischendurch

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
Teegebäck im Karton ^{B,D,F,H,L}	1 kg	18,50	
Mandeln, gebrannt ^{B,F,H,L}	100 g	3,80	
Salzgebäck, gem. ^{B,D,F,H,J,K,L,M}	1 kg	17,50	
Erdnüsse, gesalzen ^{B,F,H,L}	200 g	3,80	
Salzstangen ^{D,F}	250 g	3,50	
Chips ^{B,D,F,H,J,K,L,M}	175 g	4,50	
Müsli-Riegel ^{A,B,D,F,G,H,J,K}	Stück	1,20	
Celebrations Schokoriegel-Mix ^{A,B,F,G,H,J,K}	1,5 kg	30,00	

Getränke

zzgl. Pfand für Flaschen und Kiste

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
Erfrischungsgetränke		Flaschen	
Mineralwasser still	20 / 0,2 l	19,00	
Mineralwasser still	12 / 0,75 l	22,50	
Mineralwasser spritzig	20 / 0,2 l	19,00	
Mineralwasser spritzig	12 / 0,75 l	22,50	
Apfelsaft ⁹	30 / 0,2 l	34,50	
Apfelsaft ⁹	6 / 1,0 l	25,00	
Orangensaft ⁹	30 / 0,2 l	34,50	
Orangensaft ⁹	6 / 1,0 l	25,00	
Cola ^{3,5,9}	24 / 0,33 l	31,20	
Cola ^{3,5,9}	12 / 1,0 l	30,00	
Cola light ^{3,5,9}	24 / 0,33 l	31,20	
Cola light ^{3,5,9}	12 / 1,0 l	30,00	
Bio-Apfelschorle ^{4,5}	20 / 0,25 l	29,50	
Bio-Johannisbeerschorle ^{4,5}	20 / 0,25 l	29,50	

Gerne bieten wir Ihnen PET-Flaschen auf Anfrage an.

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
Konferenzgetränke		Flasche	
Mineralwasser still	20 / 0,25 l	19,00	
Mineralwasser spritzig	20 / 0,25 l	19,00	
Bio-Apfelschorle ^{4,5}	20 / 0,25 l	29,50	
Bio-Johannisbeerschorle ^{4,5}	20 / 0,25 l	29,50	

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Münchener Biere	Flasche	
	Helles (Lager)	20 / 0,5 l	33,00
	Helles (Lager)	24 / 0,33 l	33,00
	Helles, alkoholfrei	24 / 0,33 l	33,00
	Weißbier	20 / 0,5 l	35,00
	Weißbier	24 / 0,33 l	35,00
	Weißbier, alkoholfrei	24 / 0,33 l	35,00
	Pils	24 / 0,33 l	33,00
	Münchener Biere vom Fass		
	Helles (Lager)	30 l	99,00
	Weißbier	30 l	115,00
	Pils	30 l	109,00

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

	Weine	Flaschen	
	Able's Hauswein – weiß, trocken	0,75 l	13,50
	Able's Hauswein – rot, trocken	0,75 l	13,50
	Prosecco	Flaschen	
	Able's Hausprosecco	0,75 l	9,90
	Valdo Prosecco	0,75 l	18,50
	Champagner	Flaschen	
	Veuve Clicquot Brut	0,75 l	79,00
	Ruinart Rosé	0,75 l	99,00

	Kaffee & Tee		
	Filtermaschine, Kaffeefullautomat	auf Anfrage	
	Nespresso-Kapsel-Maschine	pro Tag	25,00
	Nespresso-Kapseln intenso	10 Stück	12,50
	Nespresso-Kapseln espresso	10 Stück	13,50
	Nespresso-Kapseln decaffeinato	10 Stück	14,00
	Wasserkocher	Stück	28,00
	Tee Earl Grey	20 Beutel	8,50
	Tee Pfefferminze	20 Beutel	8,50
	Tee grün	20 Beutel	8,50
	Tee Früchte	20 Beutel	8,50
	Tee Kamille	20 Beutel	8,50
	Kaffeebohnen Dinzler	1 kg	35,00
	Portions-Kaffeesahne	240 Stück	13,50
	H-Milch, 3,5 %	1 l	1,95
	Portions-Zucker	100 x 4 g	6,50
	Süßstoff	500 Stück	4,80

Hot-Dog-Mobil

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
	Hot-Dog-Stand (Bereitstellung)	1. Tag	500,00
	jeder weitere Tag	pro Tag	250,00
	Hot Dog inkl. verschiedene Toppings <small>A,D,F,G,J,L,M</small>	Stück	3,00

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Sonstiges

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Portions-Senf <small>A,F,G,I,K</small>	Stück	0,25
	Portions-Ketchup <small>F,G,I,K</small>	Stück	0,25
	Portions-Pommes-Sauce <small>A,F,G,I,K</small>	Stück	0,30
	Servietten, weiß (33 x 33 cm)	250 Stück	14,50
	Cocktailservietten (24 x 24 cm)	250 Stück	14,50
	Geschirr, Gläser und Besteck		Preis auf Anfrage
	Servicepersonal		Preis auf Anfrage
	Zapfanlage Auftisch, fünfleitig		Preis auf Anfrage
	Zapfanlage Auftisch, zweileitig		Preis auf Anfrage
	CO ² -Flasche, 6 Liter		Preis auf Anfrage

■ Allergene & Zusatzstoffe

Bitte sehen Sie nachstehend die Liste der Allergene & Zusatzstoffe unserer Produkte:

Deklarationspflichtige Stoffe

Zusatzstoffe

1 Antioxidationsmittel	2 Emulgatoren	3 Farbstoff	4 Geschmacksverstärker	5 Konservierungsstoff	6 Nitritpökelsalz
7 Stabilisatoren	8 Säuerungsmittel	9 Süßungsmittel	10 Verdickungsmittel	11 geschwefelt	

Allergie- und unverträglichkeitsauslösende Inhaltsstoffe

A Eier / Eiererzeugnisse	B Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	C Fisch / Fischerzeugnisse	D Glutenhaltige Getreide
E Krebstiere / Krebstiererzeugnisse	F Lupine / Lupinenerzeugnisse	G Milch / Milcherzeugnisse	H Schalenfrüchte
I Schwefeldioxid / Sulfite	J Sellerie / Sellerieerzeugnisse	K Senf / Senferzeugnisse	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.

■ Wichtige Hinweise

Bestellvorgang, Nachbestellungen

Vorstehende Bestellung – im Namen und auf Rechnung des auf Seite 1/Deckblatt genannten Ausstellers – wird gültig nach Auftragsbestätigung der Firma **Able Catering GbR, Josef Able & Söhne. Der Vertrag kommt zwischen Aussteller und Servicepartner der Messe München GmbH zustande. Bitte beachten Sie, dass Ihre Unterschrift und Firmenstempel auf dieser Seite 4 (unten) erforderlich sind.**

Wir bitten um Rücksendung des Bestellformulars (Ordersheet) bis spätestens sieben Werktage vor Messebeginn. Bitte beachten Sie die Mindestbestellmengen bei den Speisen. Während der Messe nehmen wir Nachbestellungen für den Folgetag bis 14:00 Uhr unter der Tel.-Nr. +49 89 949-28461 oder catering@able-muenchen.de entgegen.

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 25,00 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!

Die auf Seite 6 beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben wir zur Kenntnis genommen und als Vertragsbestandteil akzeptiert.

Ort / Datum

Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift des Ausstellers

■ 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 AMERICAN EXPRESS, MASTERCARD und VISA.

Bitte geben Sie uns nachstehend Ihre Kreditkartennummer bekannt:

AMEX Card 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 _____ Uhrzeit frühestens: _____ spätestens: _____
Die Getränke und das Equipment für Ihr tägliches Standcatering liefern wir Ihnen am letzten Aufbau- tag (sofern kein gesonderter Termin vereinbart).

Per Rechnung

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

Rechnungsanschrift

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 sechs Monaten zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsbeginn behält sich 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 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 die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl **bis spätestens sieben 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 Catering GbR, Josef Able & Söhne 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 Able Catering GbR, Josef Able & Söhne keine Haftung.

5. Zahlung

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Im Falle des Zahlungsverzugs können Verzugszinsen sowie Mahngebühren erhoben werden.

6. 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.

7. Eigentumsvorbehalt

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

8. Stornierung / Kündigung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. **Eine Reduzierung bereits bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln sowie Standaquipment nicht möglich.**

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 Betrieb seines 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.

■ Produktimpressionen

Herzhafte Snacks



Süßes aus der
Konditorei



Frisch
und
Fruchtig



Snacks für
Zwischendurch



Aus der
Backstube



Able's Bayerische
Spezialitäten



Aus der
Suppenküche



Hot-Dog-Mobil

