

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	42,00
	Set II – „Business“ ^{1,5,6,9,B,D,F,G,H,I,K} (Salami Milano, Parmaschinken, Brie)	15 Stück	45,00
	Set III – „Exclusive“ ^{1,5,9,C,D,F,G,H,I,K,N} (Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, Roastbeef)	15 Stück	49,50
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, 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
	Bayerischer Mini-Burger ^{1,5,9,A,B,D,F,G,H,I,J,K} Partybrötchen mit Kalbsfleischpflanzerl, Salatblatt und hausgemachter Soße	15 Stück	45,00
Belegte Bagel (Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte)			
	Chiabagel mit Grillgemüse, Parmesan und Rucola ^{A,D,G}	Stück	3,50
	Low-Carb Bagel mit Kräuterfrischkäse, Räucherlachs, Rucola und Kren ^{A,C,D,G}	Stück	3,50
	Bagel mit Parmaschinken, Rucola und getrockneten Tomaten ^{A,D,G,H,I}	Stück	3,50
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

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

■ Fingerfood

Mindestbestellmenge: 12 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Scampispißchen Toscana auf mediterranem Gemüsesalat ^{C,I,J}	Stück	3,30
	Falafel / Kichererbsenbällchen mit Minzjoghurt ^{A,D,G}	Stück	3,30
	Rindfleischspießchen „Barbecue“ auf feurigem Gemüsebett ^{D,F,J}	Stück	3,30
	Satayspißchen mit Erdnussbutter auf Sprossensalat ^{B,H,M}	Stück	3,30
	Hähnchenbrustspieß mit Paprika und Olive auf Couscous-Salat ^{D,F}	Stück	3,30
	Antipasti auf Rucolabett mit Balsamicoglaze ^{G,H}	Stück	3,30
	Mammut Oliven mit Spießchen	Stück	3,30
	Münchener Wurstsalat mit Käse ^{G,I}	Stück	3,30
	Couscous-Salat auf Kräuter-Joghurt Dip ^{D,G}	Stück	3,30
	Tomate-Mozzarella-Basilikum und feines Pesto ^{G,H}	Stück	3,30
	Pumpernickel – Pumpernickel mit Räucherlachs ^{A,C,D,G} – Pumpernickel mit Schnittlauch und Frischkäse ^{A,D,G} – Pumpernickel mit Roquefortcreme und Birne ^{A,D,G}	Set 15 Stück	33,00

Mini-Wraps gefüllt mit: (Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte)			
	Hummus, Couscous und Salat ^{L,G,D}	Stück	2,80
	Chicken-Curry, Tomate und Salat ^{A,D,G}	Stück	2,80
	Thunfischcreme, gekochtem Ei und Salat ^{A,C,D,G}	Stück	2,80
	Pikantem Schafskäse und Salat ^{A,D,G}	Stück	2,80

■ 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 Brezenständer) ^{1,5,6,9,A,D,F,G,I,J,K,L}	Stück	45,00

■ Würstl

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
	Weißwurst (7 Paar) ^{1,4,7,8,F,G,I,J,K,L,M}	Pkg	25,00
	Wiener Würstl (10 Paar) ^{1,4,6,7,8,F,G,I,J,K,L,M}	Pkg	30,00
	Würstkocher	Stück / Tag	50,00

■ 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
	Veganes Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen ^{D,J,M}	Liter	22,50
	Saisoneintopf mit Wiener Würstel ^{D,G,I,L,M}	Liter	22,50
	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	2,80
	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{A,D,G,I,J,K}	pro Person	5,50
	Spaghetti Bolognese mit Parmesan ^{A,D,G,J}	pro Person	5,50
	Lasagne al Forno mit Bolognese ^{A,D,G,J}	pro Person	5,50
	Lasagne al Forno mit Lachs und Spinat ^{A,C,D,G,J}	pro Person	5,50
	Veganes Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen ^{J,M}	pro Person	5,50
	Tandoori-Hähnchen mit Gewürzreis ^{D,G,I,J,N}	pro Person	5,50

	Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ^{A,D,G,J}	pro Person	5,50
	Piccata Milanese von der Hähnchenbrust mit Tomatenragout und Spaghetti ^{A,D,G,J}	pro Person	5,50
	Kalbsfleischpflanzerl mit Münchener Kartoffelsalat ^{A,D,G,J,K}	pro Person	5,50
	Wiener Backendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachtem Dip ^{A,D,G}	pro Person	5,50
	Geschirrpauschale Mittagessen	pro Person	2,00
	Equipmentpauschale (Chafing Dish, Vorlegebesteck, etc.)	pro Person	1,50

■ Süßes aus der Konditorei / Frisch & Fruchtig

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
	Mini-Plunder, gemischt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,80
	Mini-Muffins, gemischt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,60
	Mini-Croissants, natur ^{A,D,F,G}	Stück	1,60
	Mini-Croissants, süß gefüllt ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,80
	Mini-Blechkuchen ^{A,B,D,F,G,H}	Stück	1,90
	Dekorativer Obstkorb mit frischem Hand-Obst der Saison (ca. 3,5 kg)	Stück	37,50

■ Snacks für Zwischendurch

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
	Teegebäck im Karton ^{B,D,F,H,L}	1 kg	17,00
	Salzgebäck, gemischt ^{B,D,F,H,J,K,L,M}	1 kg	17,00
	Celebrations Schokoriegel-Mix ^{A,B,F,G,H,J,K}	1,5 kg	30,00

■ Getränke

zzgl. gesetzlichem Pfand für Flaschen und Kiste

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR/Stück
Erfrischungsgetränke		Flaschen	
	Mineralwasser still	20 / 0,2 l	17,50
	Mineralwasser still	12 / 0,75 l	19,50
	Mineralwasser spritzig	20 / 0,2 l	17,50
	Mineralwasser spritzig	12 / 0,75 l	19,50
	Apfelsaft ⁹	30 / 0,2 l	30,00
	Apfelsaft ⁹	6 / 1,0 l	25,00
	Orangensaft ⁹	30 / 0,2 l	30,00
	Orangensaft ⁹	6 / 1,0 l	25,00
	Cola ^{3,5,9}	24 / 0,33 l	26,50
	Cola ^{3,5,9}	12 / 1,0 l	30,00
	Cola light ^{3,5,9}	24 / 0,33 l	26,50
	Cola light ^{3,5,9}	12 / 1,0 l	30,00
	Bio-Apfelschorle ^{4,5}	20 / 0,25 l	22,00
	Bio-Johannisbeerschorle ^{4,5}	20 / 0,25 l	22,00

Gerne bieten wir Ihnen PET-Flaschen auf Anfrage an.

■ Getränke

Menge	Bezeichnung	Einheit	EUR
	Münchener Biere	Flasche	
	Helles (Lager)	24 / 0,33 l	35,00
	Helles, alkoholfrei	24 / 0,33 l	35,00
	Weißbier	24 / 0,33 l	37,50
	Weißbier, alkoholfrei	24 / 0,33 l	37,50
	Pils	24 / 0,33 l	35,00

Gerne bieten wir Ihnen Münchener Bier auch vom Fass und mit Zapfanlage an.
Lieferung von 50-Liter-Fässern für Helles und Weißbier auf Anfrage.

	Weine	Flaschen	
	Able's Hauswein – weiß, trocken	0,75 l	15,00
	Able's Hauswein – rot, trocken	0,75 l	15,00

	Prosecco	Flaschen	
	Able's Hausprosecco	0,75 l	9,90
	Valdo Prosecco	0,75 l	18,50

	Kaffee & Tee		
	Filtermaschine, Kaffeefullautomat	auf Anfrage	
	Kapsel-Maschine	pro Tag	40,00
	Dallmayr-Capsa Lungo	10 Stück	15,00
	Dallmayr-Capsa Espresso	10 Stück	15,00
	Dallmayr-Capsa Decaffeinato	10 Stück	15,00
	Wasserkocher	Stück	35,00
	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
	Espressobohnen Dallmayr	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
	Hot-Dog-Stand	Stück	Preis auf Anfrage
	*Hot Dog inklusive verschiedener Toppings <small>A,D,F,G,I,L,M</small>	Stück	3,50

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

■ Sonstiges

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 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 89 949-28460 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 MASTERCARD und VISA.

Bitte geben Sie uns nachstehend Ihre Kreditkartennummer bekannt:

MasterCard Visa Card

Name des Karteninhabers

Kartennummer

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

Karte gültig bis

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.

Weitere bestellberechtigte Ansprechpartner:

1. Ansprechpartner

Mobil-Nr. während der Messe

2. Ansprechpartner

Mobil-Nr. während der Messe

Bitte liefern Sie

am _____ Uhrzeit frühestens: _____ spätestens: _____

am _____ Uhrzeit frühestens: _____ spätestens: _____

am _____ Uhrzeit frühestens: _____ spätestens: _____

am _____ Uhrzeit frühestens: _____ spätestens: _____

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).

■ 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

- 5.1 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.
- 5.2 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.
- 5.3 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.
- 5.4 **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.**
- 5.5 Im Falle des Zahlungsverzugs können Verzugszinsen sowie Mahngebühren erhoben werden.

6. Personal

Die Mindesteinsatzzeit des Personals beträgt vier Stunden. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlicher Einsatzzeit, mindestens jedoch vier Stunden.

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

9. Stornierung / Kündigung

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

10. 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.

11. Veröffentlichungsrecht

Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber der Able Catering GbR, Josef Able & Söhne ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werden 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.

12. 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.

13. 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

