

WWW.RESTAURANT-BERGFINK.DE



BERG  
FINK

# Feiern mit dem BergFink



## **FAMILIE WEISS**

Bergstraße 18  
97999 Igersheim Neuses  
restaurant@bergfink.info

**07931 477882**



## **WELTOFFENE REGIONALKÜCHE, PERSÖNLICHER SERVICE, LIEBE ZU DEM WAS WIR TUEN**

Das und vieles mehr erwartet Dich.

Wir lieben gute Partys.

Egal ob Du eine Geburtstagsfeier planst, Deine Hochzeit bevorsteht oder eine Firmenfeier ansteht - es gibt immer einen Grund zum Feiern und genießen. Wir umsorgen Dich bei Deinem Fest mit leckeren Speisen in Form eines Büffets, Fingerfood oder auch als gesetztes Menü. Wir bieten Dir ein Catering in gewohnter bester Qualität - einfach unsere Küche auf Achse.

Wir freuen uns Dich und deine Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen,  
Katharina und Heiko Weiß



# Unsere Küche auf Achse

## WAS

Catering von  
20 bis 200 Personen

professionelle  
Ausstattung  
und Equipment

Persönliche  
Speisenausgabe  
am Büffet

weltoffene  
Regionalküche

Getränke und  
Servicepersonal

## WIE

Büffet - von Vorspeise,  
Hauptgericht und  
Dessert

Gesetztes Menü

Finger Food

Mitternachtssnack

Getränkeliieferung  
auf Anfrage

## WICHTIG

Regionaler Einkauf,  
wo möglich und sinnvoll

Nachhaltig orientiert  
und ausgezeichnet nach  
"Greentable" und  
"Toques d'Or"

Vermeidung vom  
Transport der warmen  
Speisen

- Fertigstellung der  
Gerichte am  
Veranstaltungsort  
um die Qualität der  
Speisen zu steigern



# Speisenangebot



# Suppen & Vorspeisen

In einem persönlichen Gespräch erarbeiten wir gerne ein Angebot mit Euch. Eigene Wünsche sind willkommen.

## **FESTTAGSSUPPE**

**8.00 €**

Rinderkraftbrühe mit Suppeneinlage Eurer Wahl (max. 4 Einlagen) dazu Schnittlauch  
Leber-, Markklößchen, Mini Maultaschen mit Fleischfülle, Fleischklößchen  
Grieß-, Grünkernklößchen, Flädle, Gemüsestreifen

## **CREMESUPPE**

**AB 6.50 €**

Feine Cremesuppen vom Spargel, Kürbis, Tomate, Marone, Riesling, Forelle, Grünkern, Kräuter  
- was die Saison zu bieten hat. Serviert mit knusprigen Croutons, kleinen Teigtaschen & Co.

## **SALATBÜFFET**

**7.50 €**

Saisonal abgestimmte und hausgemachte Salate ergänzen ein Menü oder Büffet. Vorab oder  
auch gleichzeitig ein frischer Kick zu Rostbraten, Schweinelende & Co.

## **VORSPEISEN ZUM TEILEN**

**AB 16.00 €**

Wie wäre es mit einem gemeinsamen Start mit leckeren Vorspeisen  
wie Anti Pasti, Dips, Gebäck, Geräuchertes, Salate in kleinen Gläsern, Gemüsevorspeisen & Co.  
in der Mitte des Tisches serviert?

Unsere Köche halten ein breites Angebot für Euch bereit.



# Fleisch & Fisch

Unsere Speisenauswahl stellen wir nach Euren Wünschen und Vorlieben zusammen.

## **RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND & DER REGION**

Rinderschmorbraten an Schwarzrieslingsoße, Sauerbraten, Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Roastbeef am Stück und am Büffet tranchiert, Rinderfilet medium gebraten, Rinderroulade an pikanter Soße

## **FRÄNKISCHES SCHWEINEFLEISCH**

Schweinelende in Serranoschinkenmantel an Thymianrahmsoße, Schweinelende in Aromaten gebraten an Rieslingsoße, Schweinebraten in Senfmarinade an Biersoße, gefüllter Schweinerücken an Thymianrahmsoße

## **ZARTES KALB & KIKOK GEFLÜGEL**

Kalbstafelspitz sous vide gegart an Portweinssoße, Kalbsmedaillons "Saltimbocca", Kalbsrücken am Stück gegart  
Kikok Hähnchenbrust in Zitrusmarinade, Kikok Hähnchenbrust mit Kräuterfülle, Coq au vin, gefüllte Poulardenbrust "mediterran", Entenbrust mit Honigglasur, geschmorte Entenkeule

## **WILD & LAMM**

Rehbraten mit Wacholdersoße, Rehrücken, Wildschweingulasch, Hirschbraten an Rotweinssoße  
Lammnüsschen "zart rosa" mit Rosmarinsoße, Gefüllte Lammkeule

## **FISCH**

Ganze Lachsseite unter der Kräuter-Nusshaube, Lachsforellenfilet mit Kräutergremolata, saisonaler fangfrischer Fisch nach Verfügbarkeit (MSC) wie Skrei, Wolfsbarsch & Co.



# Gemüse & Co.

## VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

Grünkernbratlinge, Grünkernmaultaschen, Zucchini mit Bulgurfüllung, Gemüsepudding mit Ducca Gewürz, Kräuter Gnocchi mit Aubergine und Fenchel, Buchweizen-Spinatknödel auf Pilzragout, Ricotta-Limonen Nudelteigtäschle in Kräuter-, Tomaten-, Paprika-, Möhrensoße, Schafskäse mit Gemüsesalsa, Mandelbratlinge auf Ratatouillegemüse, Ravioli mit Steinpilzfülle an Rahmpilzen, Kartoffelgnocchi auf Ofenmöhren

## GEMÜSEBEILAGEN

Ein Gemüse wartet jedes Menü oder Buffet auf - in Form eines Schmorgemüses, bunte Gemüse Mischung, Spargel, Rotkohl, grüne Bohnen, Ratatouille, Schwarzwurzel in Curryrahm.

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Einkorn Spätzle Knöpfe, Polenta Taler, Semmelknödel, Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Kartoffeltaler, Kräutergnocchi, Bandnudeln, Orecchiette Pasta in Pesto, Blechkartoffeln, Kartoffelgratin, Mandelbratlinge, Kroketten, Pommes frites

## SALATVARIATIONEN

Ein reichhaltiges Salatbuffet stellt sich aus fünf Sorten zusammen. Gurkensalat mit Dill, Zucchini Salat mit Cranberry, Blumenkohlsalat mit Currynote, Anti Pasti, Griechischer Rohkostsalat mit Schafskäse, Kohlrabisalat mit Wasabierdnüssen, Linsenkeimlingsalat, Anti Pasti, Kürbisrohkostsalat, Karottensalat mit Honig, Spitzkohlsalat, Tomaten mit gerupften Büffelmozzarella, Spinatsalat mit Sherrymarinade ... Der Spielraum ist hier ebenso unendlich.

Ein komplett vegetarisches Menü oder Buffet ist bei uns auch möglich.



# Süße Naschereien

Ihr seid Naschkatzen  
und habt ein  
Lieblingsdessert?  
Sprecht uns an!

## CREMIG & SCHOKOLADIG

Panna Cotta an Waldbeeren-, Aprikosensoße, Tiramisu, Creme brulée mit Vanille, Pistazien Creme brulée, Passionsfrucht Creme brulée, Tonkabohnencreme, Mousse au chocolate - die süßen Klassiker des Dessertbüffets. Kokoscreme mit Mango, Schoko-Pfeffer-Creme.. können wir auch!

## FRUCHTIG

Eine erfrischende Fruchtcreme auf Joghurtbasis erfreut besonders im Sommer alle Gäste. Die Fruchtpalette reicht von Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Orange, Mango und Passionsfrucht.

## ERFRISCHEND

Ein saftiger Obstsalat, frische Erdbeeren in Marinade, Orangensalat mit Schuss, ein Obstspiegel mit Früchtchen der Saison & Schokofrüchte ergänzen die süße Auswahl.

## EISKALT & WARM

Bender's Hofeis bietet die perfekte Erfrischung im Sommer.

Hausgebackener Schmarrn, Apfelstrudel, Ofenschlupfer, Crumble und Apfelkühle bilden das warme Element zum Abschluss.

**DESSERT BÜFFET AB 10.50 €**



# Für die letzte Lust

Du bist der herzhafteste Typ? Wie wäre es mit einer Käsetorte als Hochzeitstorte. Wir beraten Euch gerne.

## **ALLERLEI VON DER MILCHKUH** **9.30 €**

Herzhafteste Käsevariation mit internationalen Käsesorten, Rohmilchkäse aus Niederstetten - Heimberg sowie Weichkäse. Dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

## **FÜR DIE LETZTE LUST** **10.50 €**

Pfefferbeißer an Essiggemüse, Honigschinken, Roher Landschinken an Melone  
Fleischbällchen mit Kren, herzhafteste Käsevariation mit internationalen Käsesorten, Rohmilchkäse aus Niederstetten - Heimberg sowie Weichkäse. Dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

## **MEDITERRANE TRÄUME** **11.50 €**

Hausgebeizter Gin Lachs, Parmaschinken an Galiamelone, gefüllte Anti Pasti, Tomaten-Fleischbällchen, Olivendip, Manchego, Parmesanbruch, Gemüseallerlei dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

## **WARMER ABSCHLUSS** **CA. 7.50 - 9.00 €**

Eine herzhafteste Gulaschsuppe, Chili con Grünkern (vegan) oder eine Currywurst mit Brötchenauswahl kann den nächtlichen Heißhunger nochmals stillen.



Alle Preise  
zzgl. Geschirr  
bei Bedarf,  
Anfahrt,  
Küchenpersonal

# Finger Food

## **KLEINE HÄPPCHEN AUF DIE HAND**

Lauwarme Gemüsequiche - Möhre, Gartengemüse, Spinat & Co.

Salziges Blätterteiggebäck - pikant gefüllt, Mini Butter Brezeln

Foccaciowürfel mit italienischem Rohschinken, Garnelen, Manchegokäse

Gespießte Linsenbällchen, Anti Pasti Gemüse, geräucherter Käse und Melone

Blini mit hausgebeiztem Lachs und Zitronenperlen

Baguettescheibe belegt mit regionalem Käse, Gemüseaufstrich, geräuchertem Lachs,

reichlich garniert Walnuss-Möhren-Baguette belegt mit Rohschinken, Kräuterschinken,

Hähnchenbrust, reichlich garniert

## **KLEINE HÄPPCHEN IM GLAS**

Mango Ruccolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse

Geräucherte Forelle auf marinierten Gurken und Zitronenschmand

Kirschtomaten und Mozzarellaperlen in Basilikummarinade, Griechischer Rohkostsalat an

Schafskäsewürfel, Weikersheimer Kichererbsenbällchen mit Couscoussalat & Gemüse

Nudelsalat mit Grillgemüse und Salzzitrone

Crespelle (gefüllte Ricotta-Pfannkuchen) auf Anti Pasti Gemüse

Wachbacher Linsensalat mit Gemüsewürfeln und Salsa

Käse-Lauch-Salat mit gerösteten Nüssen

Wassermelonensalat mit Feta und Minze

Wir empfehlen 4-5 Teile  
pro Person  
sowie 5-6 Sorten  
pro Büffet.



**FINGERFOOD BÜFFET AB 15.00 €**

# Vom Einfachen das Beste

## FESTTAGSMENÜ

bei 50 Gästen

### Hausgemachte Salate vom Büffet | 7.50 €

Tomaten Carpaccio mit Zitronenöl & gerupftem Mozzarella,  
Wachbacher Linsensalat in Sherryessig,  
Gebratenes Anti Pasti Gemüse der Saison in Balsamicomarinade  
dazu bunte Olivenvariation, Gurkensalat an Rahm & Dill,  
Möhrensalat mit Honig und Sonnenblumenkernen  
Saisonale Blattsalate mit Joghurtdressing & Kräuterdressing  
Auswahl an Toppings: Fränkische Kresse, Croutons, geröstete Vitalkerne

### Warmes Büffet | 26.00 €

Zarter Rinderbraten im Gewürzsud geschmort an Schwarzrieslingsoße  
Schweinelende in Aromaten gebraten an Thymianrahmsoße  
Gegrillte Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize  
Mandelbratlinge auf Ratatouillegemüse mit Babyspinatsalat & Sesam  
Hausgemachte Spätzle Knöpfle, Blechkartoffeln mit Rosmarin

**Geschirrliehgabe** für Salatbüffet und Hauptgang: **2.80 €**

**Arbeitszeit** Durchschnittswert: **266.00 €**

**RICHTPREIS  
PRO PERSON  
AB 41.50 €**

inkl. Teller, Besteck  
Arbeitszeit,  
Anfahrt

# Fokus auf Gemüse & Co.

## FESTTAGSMENÜ

bei 50 Gästen

### Hausgemachte Salate vom Büffet | 8.00 €

Buntes Tomaten Carpaccio mit Balsamico, eingelegte Mini Paprika & gebackenen Kapern, Couscoussalat mit Grillgemüse, Ducca Gewürz & frischer Minze  
Kohlrabi-rohkostsalat mit Wasabierdnüssen, Gurkensalat an Rahm & Dill,  
Möhre-Spitzkohlsalat mit mediterranen Kräutern  
Saisonale Blattsalate mit Parmesandressing & Kräuterdressing  
Auswahl an Toppings: Fränkische Kresse, Croutons, geröstete Vitalkerne

### Warmes Büffet | 28.50 €

Roastbeef am Stück gegart am Büffet tranchiert  
an Schwarzrieslingsoße und eingelegte Pfefferbeeren  
Ganze Lachsseite mit Salzzitrone-Kräutersalsa  
Grüne Kräutergnocchi an lauwarmen Babyspinatsalat & Sesam  
Ricotta Nudelteigtäschle in Zitronenöl geschwenkt  
dazu Grillgemüse, Paprikasoße, confierte Kirschtomaten  
Polentabratlinge mit Ofenmöhren & Harissa Schaum  
Rahmiger Pilzvariation mit Lauchstreifen  
Hausgemachte Spätzle Knöpfle, Blechkartoffeln mit Rosmarin

**RICHTPREIS  
PRO PERSON  
AB 44.30 €**

inkl. Teller, Besteck  
Arbeitszeit,  
Anfahrt

# Weltoffene Regionalküche, die die Gäste begeistern wird

## FESTTAGSMENÜ

bei 50 Gästen

### Vorspeisenbüffet mit mediterraner Inspiration | 22.50 €

#### Warme Vorspeisen

Gratinierte Lachspralinen mit Zitrusaromen & Kräutersalsa

Lauwarmer Schafskäse mit Oliven & Zwiebelschmelze

Steinpilz Nudelteigtäschle in rauchiger Paprikasoße geschwenkt, Parmesan

#### Kalte Vorspeisen

Parmaschinken an Galiamelone, Französische Entenbrust mit leichter Honignote  
an Orangensoße, pikante Peparinis mit Käse-Creme gefüllt

Buntes Tomaten Carpaccio mit Balsamico, eingelegte Mini Paprika & gebackenen  
Kapern, Rucola mit Ziegenkäse & Grillgemüse, Gurkensalat mit Sesam und Dillspitzen

Bunter Paprikasalat mit gegrillten Feigen, Möhren-Spitzkohlsalat mediterran

Sommerliche Blattsalate mit Buttermilchdressing und Kräuterdressing

Brotkorb mit Fladenbrot & Hausbaguette dazu Salzzitronenbutter & Hummus

### Warmes Büffet | 27.00 €

Kalbstafelspitz sous vide gegart an Zitronentyhmiansoße

Geschmorte Lammnüsschen an Rosmarinsoße

Ofenmöhren mit Harissa gewürzt, Polentabratlinge, Blechkartoffeln

Zucchini Schiffchen mit Bulgurfülle an Ratatouillegemüse

**RICHTPREIS  
PRO PERSON  
AB 61.50 €**

inkl. Teller, Besteck  
Arbeitszeit,  
Anfahrt

# Sharing is caring

## FESTTAGSMENÜ

bei 50 Gästen

### Vorspeisen in der Mitte des Tisches serviert | 16.00 €

Tartar vom hausgebeizten Gin Lachs

mit confiertem Eigelb & Kräutersalat (in kl. Gläschen serviert)

Tomatencarpaccio mit Zitronenöl, Mini Paprika dazu Büffelmozzarella

Wachbacher Linsen-Gemüsesalat in Sherryessig & orientalischen Gewürzen  
dazu marinierte Gurke & Tiroler Rohschinken

Gebratenes Anti Pasti Gemüse in Balsamicomarinade

dazu Balsampilze, pikante gefüllte Peparinis, Oliven & regionaler Ricotta

Brotauswahl mit Karmellbutter & Weikerheimer Hummus

### Warmes Büffet | 29.00 €

Roastbeef am Stück rosa gegart dazu Schwarzrieslingsoße, Pfefferbeeren,  
fermentierte Knoblauchbutter

Schweinelende im Serranoschinkenmantel an Thymian Rahmsoße

Grüne Bohnen mit Balsamzwiebeln

Buchweizen-Spinatknödel auf rahmiger Pilzvariation & Lauchstreifen

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle

**RICHTPREIS  
PRO PERSON  
AB 58.00 €**

inkl. Teller, Besteck,  
Arbeitszeit,  
Anfahrt

# Leihgaben





# Unsere Leihgaben

## TELLER & BESTECK

<b>Menügedeck</b> mit Essteller, Gabel und Messer	<b>2.10 €</b>
<b>Suppengedeck</b> mit Suppenteller <u>oder</u> Suppentasse, Esslöffel	<b>1.40 €</b>
<b>Vorspeisengedeck</b> mit Essteller <u>oder</u> Salatteller, Gabel und Messer	<b>2.10 €</b>
<b>Dessertgedeck</b> mit Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel	<b>2.10 €</b>
Einzelne Geschirr- und Besteckteile	<b>0.70 €</b>

## KAFFEEKRÄNZCHEN

<b>Kaffeegedeck</b> mit Kuchenteller, Untertasse, Kaffeetasse sowie Kaffeelöffel und Kuchengabel	<b>3.00 €</b>
<b>Milchkännchen</b> aus weißem Porzellan	<b>1.20 €</b>
<b>Zuckerdosens</b> aus weißem Porzellan	<b>1.20 €</b>
<b>Thermoskannen</b> in der Farbe weiß	<b>2.50 €</b>
<b>Tortenschaufeln</b> aus Edelstahl	<b>0.80 €</b>
<b>Kaffeebriehautomat</b> für die Zubereitung von Filterkaffee inklusive Spezialfilter	<b>40.0 €</b>

# Unsere Leihgaben

## TRINKGLÄSER

**Trinkglas** 0,3l

**Wasserstielglas**

**Sektgläser**

**Weingläser** für Weißwein und Rotwein

**Pilstulpengläser** ohne Beschriftung

**Hefebiergläser** ohne Beschriftung

**Schnapsgläser** als Stielglas, klassisches Schnapsglas, Ramazotti

**Cocktailgläser** für Caipirinha & Co.

**Leihgebühr pro Glas 0.80 €**

## SONSTIGES RUND UM DEN TISCH

**Tischdecken** in weiß, Größe 220x130cm

**Stoffservietten** in weiß

**Tischskirtings** in weiß, Berechnung pro Meter

**Stehtischhussen** in weiß oder creme

**Stehtische**

**Weinkühler** in Silber

**Aschenbecher** aus Glas ohne Beschriftung

**9.00 €**

**2.00 €**

**8.00 €**

**10.00 €**

**10.00 €**

**2.00 €**

**0.50 €**

**REINIGUNG  
ALLER  
LEIHGABEN  
IN DER  
LEIHGEBÜHR  
ENTHALTEN.**



# Kostenübersicht

## **ARBEITSZEIT**

Für die Arbeitszeit vor Ort d.h. den Aufbau, Abbau und die Präsentation der Speisen berechnen wir pro Mitarbeiter 38.00 € pro Stunde.

## **LEIHGABEN**

Bei Bedarf stellen wir Euch Teller, Gläser, Besteck, Tischwäsche & Co. zur Verfügung.

## **FAHRT**

Für die Anfahrt und Rückfahrt zu Eurer Location berechnen wir 0.50 € pro Kilometer.

## **MENÜ-, BÜFFETPREIS**

Der Menüpreis versteht sich zzgl. Arbeitszeit, Anfahrt und ggf. Leihgaben.

## **KINDER**

Kleinkinder bis 4 Jahren sind ohne Berechnung.

Kinder ab 5 - 11 Jahren berechnen wir mit dem halben Menüpreis pro Kind.

# Kulinarische Eindrücke



*Genuss mit Leidenschaft*

Erfahre mehr über uns:



USS

# Geschäftsbedingungen

**BITTE LEST EUCH UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AUFMERKSAM DURCH  
- SO GARANTIEREN WIR EUCH EINE REIBUNGSLOSE ZUSAMMENARBEIT.**

## **PREISE**

Alle genannten Preise gelten in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis. Preisänderungen auf Grund schwankender Lebensmittelpreise für das Jahr 2026 behalten wir uns vor.

## **LIEFERUNG**

Für die Anlieferung unserer Speisen verrechnen wir die gefahren Kilometer mit 0,50 Euro pro Kilometer für die Hin- und Rückfahrt. Unser Lieferumkreis ist nicht begrenzt.

## **SPEISENAUSGABE**

Die Buffet- oder Menüpreise sind immer exklusive der Bereitstellung von Tellern und Besteck. Inklusiv ist das Ausgabegeschirr für ein Buffet sowie deren Reinigung. Ebenso inklusiv ist das Equipment für die Ausgabe Ihrer Speisen. Für die Ausgabe der Speisen vor Ort wird unser Küchenpersonal berechnet. Diese kümmern sich um die Präsentation, Aufbau und Abbau des Buffets und die Ausgabe der Speisen. Der Berechnungszeitraum richtet sich nach der Abfahrt in 97999 Igersheim Neuses. Das Personal wird nach tatsächlichem Zeitaufwand berechnet. Die aufgeführten Stunden des Personals in der Auftragsbestätigung sind unverbindlich und ein Richtpreis. Unser Küchenpersonal bringt kein Essen an die Gästetische bzw. räumt keine Teller von den Gästetischen ab. Stellen Sie selbst die Teller und das Besteck bereit, übernehmen Sie auch deren Reinigung.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Ihre selbst mitgebrachten Speisen oder mit gebrachter Speisen Ihrer Gäste.

## **LEIHGABEN**

Die Leihgaben können gegen Verrechnung von uns geliefert bzw. abgeholt werden. Alle Leihgaben werden im ungereinigten Zustand zurückgenommen. Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Cateringservice bereitgestellt werden, sind lediglich für 3 Tage geliehen und ungereinigt an uns zurückzugeben - spätestens 2 Tage nach der Veranstaltung. Der Mieter verpflichtet sich, die Equipment pfleglich zu behandeln, es vorschriftsgemäß zu transportieren und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, seiner Angestellten oder Gäste werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

# Geschäftsbedingungen

## **ANGEBOTSERSTELLUNG**

Für die Erstellung eines individuellen Angebots ohne Vertragsabschluss behalten wir uns vor eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro zu verrechnen. Dies begründen wir mit der Leistung unseres Fachwissens und der geleisteten Arbeitszeit.

## **ANGEBOTSGÜLTIGKEIT**

Bei unverbindlicher Nachfrage zu unseren Leistungen behalten wir uns vor den gewünschten Veranstaltungstermin maximal 30 Tage zu reservieren. Sollte nach diesem Zeitraum keine schriftliche Bestätigung (auch per Mail möglich) Ihrerseits erfolgen, erlischt das Angebot sowie die Reservierung. Ebenso erlischt der Rechtsanspruch für die Durchführung Ihrer Veranstaltung. Alle unsere Angebote sind freibleibend / unverbindlich.

## **AUFTRAGSANNAHME**

Für die Durchführung des Catering benötigen wir eine schriftliche Bestätigung (auch per Mail möglich). Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

## **TEILNEHMERZAHL**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant BergFink die genaue Teilnehmerzahl und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis **spätestens 10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Änderungen können danach +/- 20% der Gästeanzahl berücksichtigt werden.

## **STORNIERUNG**

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Bei Stornierung bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden lediglich die entstanden Kosten, die durch Beratung und eventuelle Anfahrten entstanden sind in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung bis 14 Tage vor Liefer-, Veranstaltungsdatum entsteht eine Aufwandsentschädigung von 50 Prozent des Menüpreises. Danach ist der Betrag in voller Höhe zu bezahlen.

## **ZAHLUNG**

Alle unsere Leistungen sind ohne jeglichen Abzug sofort nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich das Restaurant BergFink das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Außerdem werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen und eine Bearbeitungsgebühr erhoben. Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht.