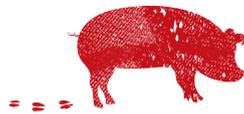




catering
partyservice
events



heiko brath

METZGER | GRILLMEISTER | MACHER

Klauprechtstraße 25
76137 Karlsruhe

FON 0721. 358060
MAIL info@metzgerei-brath.de
WEB metzgerei-brath.de



JA DAS STIMMT.

Aber wir kochen am liebsten selbst und mit frischen regionalen Zutaten. Als Metzgerei haben wir dafür ja auch die besten Voraussetzungen. Jede Veranstaltung ist einzigartig. Daher erstellen wir Ihnen gern für Ihre Veranstaltung ein individuelles Angebot. Unser Katalog stellt lediglich eine Orientierung dar. Als Caterer und Partyservice sind wir unter anderem in folgenden Bereichen tätig.

Unsere Leistungen im Überblick:

- Veranstaltungen bis 800 Personen
- Business-Catering
- Fingerfood
- privater Partyservice / Hochzeitscatering
- eigene Produktion
- Grill- und Kochkurse
- Wurst- und Zerlegeseminare in unserer Fleischwerkstatt



Als Partner haben wir für unser hochwertiges Fleisch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall – sie beliefert uns dreimal die Woche mit Schwein, Rind, Kalb und Lamm der besten Qualität. Auch bei unseren anderen Partnern legen wir höchsten Wert auf Spitzenprodukte.

Unsere Fleischerei steht schon seit vielen Jahren für qualitativ hochwertigen Genuss und besten Service. Indem wir traditionelle Handwerkskunst mit moderner Technik verbinden, werden unsere Waren höchsten Standards gerecht.

Als traditionelles Unternehmen steht für uns natürlich auch guter Service ganz oben! Gerne stehen wir Ihnen bei sämtlichen Fragen rund um unsere Produkte und deren Lagerung zur Verfügung. Qualität hat Tradition: Nun schon in der zweiten Generation besteht unsere Metzgerei bereits seit mehr als 50 Jahren. Und noch heute produzieren wir den Großteil unseres Sortiments selbst. Deshalb legen wir schon bei der Auswahl des Fleisches einen sehr hohen Wert auf Qualität, Regionalität und Transparenz. Und mit unserer fachlichen Kompetenz garantieren wir Ihnen ein Höchstmaß an handwerklicher Spitzenqualität. Dadurch haben wir im Partyservicebereich auch den Vorteil, ständig über ein umfangreiches Sortiment an selbst zubereiteten, frischen Spezialitäten zu verfügen.

fingerfood



DIE MINDESTMENGE PRO SORTE IST IMMER 20

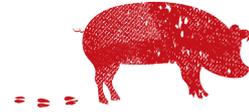
	Preis pro Stück in €
Canapés – kleine, einzeln dekorierte Weißbrotscheiben	
Kategorie 1: belegt mit Braten, Schinken, Salami, Käse	2,20
Kategorie 2: belegt mit Räucherlachs, Forellenfilet, Antipasti, Braten, Käse	2,40
Kategorie 3: wie 2, aber zusätzlich: Garnelen, Lachstartar	2,95
½ belegte Brötchen – mit Käse, Wurst, Schinken und Braten	2,00
½ belegte Brötchen – mit Fisch	3,00
Mini-Hackbällchen – am Schwertchen garniert	1,70
Mini-Hackbällchen – ohne Deko in der Schale	20,00/kg
Mini-Geflügelnuggets – am Schwertchen garniert	1,90
Mini-Geflügelnuggets – ohne Deko in der Schale	24,00/kg
Brigandesteckle – kleine Spießchen mit Hähnchenfleisch, raffiniert eingelegt und über Holzkohle gegrillt	1,80
Mini-Wraps – mit Hähnchenfleisch und Paprika	1,80
Tomate-Mozzarella-Spießchen	1,80
Crespelle – aufgerollte Pfannkuchenscheiben mit	
Rucola & Ricotta	0,95
Räucherlachsfrischkäse	1,10
Couscous	1,10
Antipasti-Spießchen – vegetarisch	1,80
Käse-Spießchen	1,60



Noch mehr leckeres Fingerfood gibt es auf der nächsten Seite.



fingerfood



	Preis pro Stück in €
Fingerfood im Gläschen/Schälchen (Mindestmenge pro Sorte 20 Stück)	
bunter Linsensalat (vegetarisch)	2,70
arabischer Weizensalat	2,70
Dippgemüse mit Kräuterquark	2,50
Kartoffelsalat mit Hackbällchen	2,90
vegetarischer Kichererbsensalat	2,70
Lachstartar auf Kräuter-Crème-fraiche	3,20
Avocadosalat mit Knoblauchgarnele	3,20
(Lau)Warmes Fingerfood (Mindestmenge pro Sorte 20 Stück)	
Blätterteighörnchen mit Schinken und Käse	1,60
Spinattäschchen mit Käse (vegetarisch)	1,66
Mini Quiche Lorraine mit Schinken und Käse	1,70
Mini Quiche mit Rucola, Champignons, Tomate & Schafskäse (vegetarisch)	1,70
Im Ganzen... (verschiedene Sorten)	
Quiche Lorraine in der 26er Kuchenform	Ab 20,00
Quiche Lorraine in der 38er Kuchenform	Ab 30,00
Aufpreis z.B. bei Lachs oder Spargelquiche	
XXL Riesenbrezel – bunt belegt mit Schinken, Wurst, Lachs, Forellenfilet, Käse, Frischkäse für ca. 8-12 Personen	39,00
Fingerfood-Dessert im Gläschen oder Schälchen (Mindestmenge pro Sorte 30 Stück)	
Mousse au chocolat weiß oder braun	3,00
Panna cotta mit Waldfruchtspiegel	3,20
Tonkabohnenmousse	3,20
Fruchtsalat mit oder ohne "Schuss"	2,80
Ital. Schlemmerdessert mit Himbeeren, Mascarpone und Cantuccinikeksen	3,00
Mandarinencreme	2,80
Applecrumble im Weckglas	2,80
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	3,00

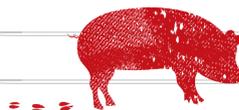




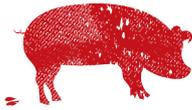
fleischgerichte

- BEI PRODUKTEN, DIE NACH KILO ABGERECHNET WERDEN, SIND DIE PREISE IMMER BERECHNET VOM ROHGEWICHT

	Preis in €
vom Rind	
Roastbeef rosa sousvide gegart im Vakuumbbeutel, (heiß)	42,00 / kg
gegrilltes Ribeye am Stück ohne Knochen	38,00 / kg
Pulled Beef (ab 20 Portionen), gerupftes, langzeitgesmoktes Rindfleisch	32,00 / kg
vom Schwäbisch-Hällischen Schwein	
Porchetta, (gegrillte Schweinekeule am Stück), mit Rosmarin, Pinienkernen und Senf mariniert	18,00 / kg
Kräuterspießbraten vom Nacken	7,50 / Port
Pulled Pork "ready to pull" am Stück, (heiß) - inkl. Sud	30,00 / kg
Pulled Pork gerupft	35,00 / kg
Spanferkel in Teilstücke zerlegt, gebraten	15,00 / kg
in Sauce geschnitten	
Rinderschmorbraten, klassisch	10,00 / Port
langzeitgeschmortes Rinderbugblatt mit Balsamicozwiebelchen	11,00 / Port
Kalbsrahmbraten in Rahmsauce	11,00 / Port
Kräuterspießbraten vom Schwein	8,50 / Port
Schlemmerlende, Schweinelende im Kräuterbrätmantel in Sauce	10,00 / Port
Lammkeule provencal in Rosmarin-Burgundersauce	11,00 / Port
Rosmarinkeulchen vom Huhn in mediterranem Gemüse ragout	7,50 / Port
Pollo fino im Rauchfleischmantel mit Zwiebel-Weißweinsud	8,50 / Port
gegrillte Hähnchenbrust in Rahmsauce	8,50 / Port
Hähnchenbrustfilet in Paprikasahne	8,50 / Port
feiner Fleischkäse	13,90 / kg
Fleischkäse, grobe Sorten	14,90 / kg



beilagen

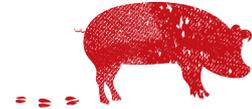


	Preis in €
Kartoffelgratin	3,80 / Port
Hotzenwälder Kartoffelaufbau mit Speck, Zwiebeln und Champignons	4,00 / Port
Eierspätzle	3,50 / Port
Rosmarinkartoffeln	3,50 / Port
Kräuterreis	3,50 / Port
Lasagne Bolognese	17,00 / kg
Lachslasagne mit Blattspinat	24,00 / kg
Mediterranes Gemüseragout	4,00 / Port
Gemüseplatte	4,00 / Port
Grüne Bohnen mit Speck	3,50 / Port
Braune Sauce	14,00 / l
Rosmarin-Burgundersauce	15,00 / l
Rahmsauce	15,00 / l
Champignonrahmsauce	17,00 / l



salate

PREISE IMMER BERECHNET PRO KG



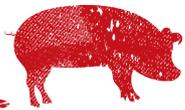
	Preis in €
Kartoffelsalat – nach Oma's Art mit Fleischbrühe, Essig & Öl	10
Italienischer Nudelsalat – mit Rucola & Cherrytomaten	15
Griechischer Bauernsalat	17
Rohkostsalate – Karotte, Tomate, Gurke usw.	13
Kichererbsensalat	15
Orientalischer Couscoussalat	16
Bunter Blattsalat	3,50 / Port
Tomate-Mozzarella-Basilikum	18
Tomate-Mozzarella-Mango	23
Tomate-Mozzarella-Pesto	20
Burrata – mit Cherrystrauchtomaten und Basilikum	28
Toskanischer Brotsalat – mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	15
Eblysalat – mit Cherrytomaten, Mozzarella und Zitronenzesten	18
Rohkostsalatbuffet	4,90 / Port
Feldsalat – mit Speck und Croutons (saisonal)	Tagespreis



buffetplatten

JEDE UNGEFÄHR 35 CM GROSS

	Preis pro Platte in €
Mediterrane Antipastiplatte – mit gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons, Karotten usw. (vegetarisch)	40-50
Rote-Beete-Carpaccio – mit Ziegenfrischkäse	30
Vitello tonnato – zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischmarinade	69
Carpaccio – vom Rind mit Parmesanhobel (ca. 600g)	55
Lachs-Carpaccio – (ca. 700g)	55
Gegartes Rindfleisch – in Basilikummarinade	48
Gegrillter roter Spitzpaprika – mit Schafskäse (saisonal)	40



suppen



PREISE IMMER IN LITER BERECHNET

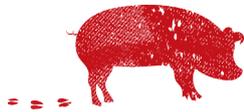
	Preis pro Liter in €
Ungarische Gulaschsuppe	14,00
Kürbiscremesuppe – (saisonal)	14,00
Badische Kartoffelcremesuppe – mit Croutons und/oder Würstchen	14,00
Cheesburger Käsesuppe – mit Hackfleisch	15,00
Chili con carne	16,00
Kraftbrühe – mit Suppeneinlage	13,00



desserts

IN GROSSEN SCHÜSSELN ZUM "SELBSTSCHÖPFEN"

	Preis pro Portion in €
Mousse au chocolat – weiß oder braun	4,00
Panna cotta – mit Waldfruchtspiegel	4,50
Tonkabohnenmousse	4,50
Fruchtsalat – mit oder ohne "Schuss"	4,50
Ital. Schlemmerdessert – mit Himbeeren, Mascarpone und Cantuccinikeksen	4,50
Mandarinencreme	3,50
Waldbeerengrütze – mit Vanillesauce	4,00
Zimtdessert – mit Rumpflaumen	4,00
Quarkdessert – mit Früchten	3,50



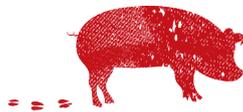
Weitere Ideen und organisatorische Dinge rund um Ihre Festlichkeit, finden Sie auf der nächsten Seite.





alles eine frage des grillens

Edle Grillveranstaltungen mit Tellergerichten und Eventgrillen sind bei uns auch buchbar (zeitliche Verfügbarkeit vorausgesetzt). Wir haben das komplette Grillequipment (Weber, Napoleon usw.), Gasgrill, Holzkohle, Keramikgrill, Infrarotgrill, Sousvide, Wok, Grillzelte, Beleuchtung und Zubehör am Start. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



ZUSTELLUNG

Preise für die Zustellung von Partyservicewaren erfragen Sie bitte individuell, da sie abhängig von Entfernung, Aufwand und Lieferzeitpunkt sind. Bestellungen unter 300.- € werden grundsätzlich zur Selbstabholung angeboten. Sollte Sie uns das Leergut nicht zurückbringen können, so berechnen wir Ihnen hierfür auch eine individuelle Abholgebühr. Ebenso, falls Sie das Geschirr ungespült zurückgeben möchten.

Sonntags und Feiertags erlauben wir uns, einen Aufschlag von 10% auf die Regelpreise zu berechnen.

LEIHGESCHIRR: TELLER / BESTECK / GLÄSER / TISCHDECKEN

Wir empfehlen Ihnen hierfür:

• Fa. Partywelt | FON 0721. 3299952 oder • Fa. Häussler | FON 07243. 5617990



buffet ab 50 personen

DARUNTER NUR MIT AUFPREIS MÖGLICH.

Aus kalter Tiefe...

- ganzes pochiertes Salmfilet mit Kräuterdip
- Frutti di mare, Meeresfrüchtecocktail

Fleischiges

- spanische Schinken- und Salamispezialitäten mit eingelegten Oliven und marinierten Peperoni

Vegetarisches

- mediterrane Antipasti mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten usw.
- Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
- Crespelle (aufgerollte Pfannkuchenscheiben) mit Rucola & Ricotta
- lauwarmer Quiche Lorraine mit Rucola, Champignons, Tomaten & Feta
- Burrata (cremige Variante des Mozzarellas aus Apulien) & Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Salate

- Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten

warme Speisen

- Brasato al Barolo (mit Rotwein geschmorter Rinderbraten) mit Balsamicozwiebelchen
- Pollo fino (Hähnchenkeulchen ohne Knochen) im Speckmantel in Tomaten-Rosmarin-Ragout

Beilagen

- Kräuterreis
- mediterranes Ofengemüse
- Rosmarinkartoffeln
- gemischtes Baguettebrot

Preis pro Person 34,90 €

optional Dessert & Käse

- Espresso-Panna cotta mit Himbeeren
- Käseauswahl "Südeuropa" mit Früchten
- Mousse au chocolat

Preis pro Person inkl. Dessert 38,90 €



buffet ab 40 personen

DARUNTER NUR MIT AUFPREIS MÖGLICH.



Aus kalter Tiefe...

- Räucherlachs
- geräucherte Forellenfilets

Fleischiges

- rosa gegrillter Rinderbraten mit Remoulade
- luftgetrockneter Schinken mit Melonen
- Mini-Hackbällchen in der Nusskruste mit erfrischendem Minzdip
- Tranchen vom zart gegarten Bugblatt in Kräutermarinade

Vegetarisches

- Carpaccio von Roter Beete und Kohlrabi mit Parmesanspänen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Tomatenscheiben mit Mango, Mozzarella und feiner Currymarinade

Salate

- knackiger Karottensalat mit Orangendressing
- Gurkensalat mit Dillsahne
- griechischer Bauernsalat mit Oliven und Feta
- Nudelsalat mit Pesto und Mini-Strauchtomaten

warme Speisen

- gegrillte Hähnchenbrust in Paprikasahne
- herzhafter Kräuterspießbraten in Bratensauce

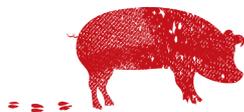
Beilagen

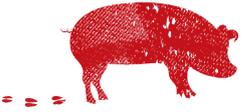
- ofenfrisches Kartoffelgratin
- Eierspätzle

zum Abschluss

- gemischtes Brot, Butter

Preis pro Person 28,90 €





buffet exklusiv ab 40 personen

DARUNTER NUR MIT AUFPREIS MÖGLICH.

Aus kalter Tiefe...

- feiner Räucherlachs
- hausgebeiztes Lachsforellenfilet
- ganzes pochiertes Salmfilet mit Eischaum und Kräuterdip
- marinierte Gambas

Fleischiges

- Tranchen vom rosa gegrillten Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Vitello tonnato mit frittierten Kapern und grobem Pfeffer
- Parmaschinken mit Melone
- Albondigas (Hackbällchen spanischer Art) in Tomaten-Thymiansauce



Vegetarisches

- mediterrane Antipastiplatte mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel, Champignons und Karotten
- Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Nüssen
- toskanischer Brotsalat mit Strauchtomaten, Gurke und glatter Petersilie
- Linsensalat mit Gemüse (vegetarisch)

warme Speisen

- zarter Kalbsbraten in Calvados-Rahmsauce
- gegrillter Lammbraten in Rosmarin-Burgundersauce

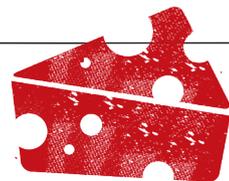
Beilagen

- Eierspätzle
- ofenfrisches Kartoffelgratin
- Gemüseplatte
- saisonaler Blattsalat
- Rigatoni a L'Arrabiata (vegetarisch)

zum Abschluss

- Panna cotta mit Waldbeersauce
- Mousse duo mit heller und dunkler Mousse
- internationale Käseauswahl
- gemischtes Brot, Butter

Preis pro Person 39,90 €



fingerfoodbuffets ab 30 personen

DARUNTER NUR MIT AUFPREIS MÖGLICH.

Fingerfoodbuffet 1

- Canapés, bunt gemischt, ohne Fisch
- lauwarme Schinkenhörnchen
- Hackbällchen am Gemüseschwertchen
- Mini-Wraps mit Hähnchenfleisch
- Tomate-Mozzarella-Spießchen
- Brigandesteckle, aufgerolltes Hähnchenfleisch am Spieß
- Crespelle, aufgerollte Pfannkuchen mit Rucola & Ricotta

Als Stehempfang 16,90 €

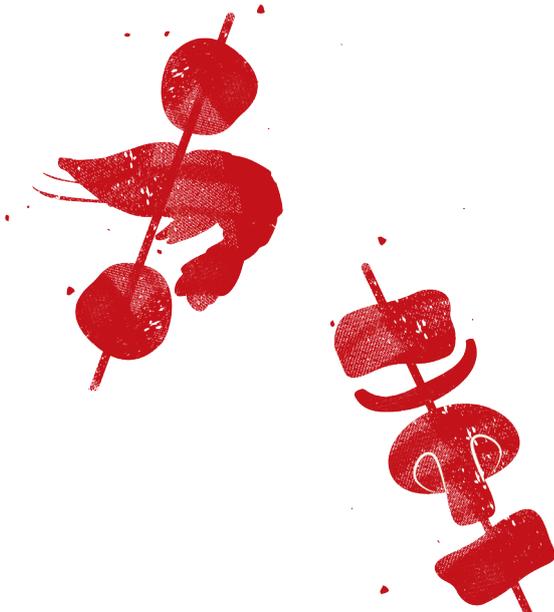
zum Sattessen 21,90 €

Fingerfoodbuffet 2

- Canapés, bunt gemischt, auch mit Fisch
- Brigandesteckle, aufgerolltes Hähnchenfleisch am Spieß
- Tomate-Mozzarella-Spießchen
- Mini-Quiche Lorraine mit Schinken
- gegrillte Garnelen auf Guacamole
- Couscoussalat im Fingerfoodglas
- bunter Linsensalat im Gläschen
- Kartoffelsalat im Gläschen mit Mini-Frikadelle

Als Stehempfang 17,90 €

zum Sattessen 23,90 €



kalte platten und buffets

Gourmetplatte – ab 10 Personen (darunter nur mit Aufpreis möglich)

- Räucherlachs
- Rauchforellenfilet
- Sahnemeerrettich
- gemischter Kalter Braten
- gemischter roher, luftgetrockneter und gekochter Schinken
- Leberpastete
- Käse mit Obst
- Waldorfsalat
- Baguette und Butter



Preis pro Person 19,90 €

rustikale Schinken-Braten-Käseplatte – ab 10 Personen (darunter nur mit Aufpreis möglich)

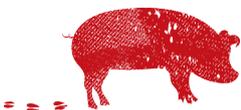
- gemischter Kalter Braten
- Geflügel
- gemischter roher, luftgetrockneter und gekochter Schinken
- Käse mit Obst
- Baguette und Butter

Preis pro Person 13,90 €

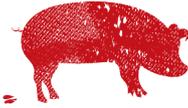
Kaltes Schlemmerbuffet – ab 25 Personen (darunter nur mit Aufpreis möglich)

- mediterrane Antipastiplatte mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel, Champignons und Karotten
- Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Nüssen
- Tranchen von der zart gegarten Rinderschulter in Kräutermarinade
- rosa gegrillter Rinderbraten mit Remoulade
- luftgetrockneter Schinken mit Melonen
- spanische Schinken- und Salamispezialitäten mit eingelegten Oliven und marinierten Peperoni
- lauwarme Quiche Lorraine mit Champignons, Feta und Ruccola, veget.
- internationale Käseauswahl
- arabischer Couscoussalat
- bunter Linsensalat
- Eblysalat
- gemischtes Brot, Butter

Preis pro Person 24,90 €



allgemeine geschäftsbedingungen



Allgemein

Mit der Aufgabe einer Bestellung akzeptiert der Kunde die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen AGB der Fa. Brath. Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich auf der Basis unserer Geschäftsbedingungen, welche von unserem Kunden mit Angebotsannahme, bzw. Bestellung akzeptiert werden. Bestellungen können per Email, persönlich, telefonisch oder per Fax aufgegeben werden, erfordern aber eine Bestätigung durch unser Unternehmen.

Stornierungen

Bestellungen können bis 20 Tage vor Termin kostenlos storniert werden. Bei einem Rücktritt von 7-19 Tagen vor der Veranstaltung haftet der Auftraggeber mit 40% der Bruttoauftragssumme, bei weniger als 7 Tagen in Höhe von 65%, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85% und am Veranstaltungstag in Höhe von 100% der Bruttoauftragssumme.

Annahmeverpflichtung / Reklamationen

Der Besteller verpflichtet sich, die bestellte Ware anzunehmen. Reklamationen bzgl. der Liefermenge oder Qualität oder ähnliches sind unverzüglich vorzutragen, damit die Möglichkeit für sofortigen Ersatz besteht. Wir sind bemüht, fest vereinbarte Lieferzeiten einzuhalten. Für Verzögerungen, die durch höhere Gewalt, Fremdverschulden, Stau, Glatteis, usw. verursacht werden, haften wir nicht. Ebenso bei nicht eindeutig angegebener Lieferanschrift. 45min Zeitüber- bzw. Unterschreitung sind immer zu akzeptieren. Wir sind dem Kunden zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns oder einem unserer leitenden Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann. Schadensersatz wird nur in Höhe der Auftragssumme der einzelnen Position und nicht darüber hinaus bei berechtigten Reklamationen fällig.

Austauschrecht

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

Lieferung / Abholung

Bei Kapazitätsengpässen in unserem Fuhrpark behalten wir es uns vor, per Kurierdienst oder Minicar auszuliefern. Wir bitten Sie um Verständnis, dass Aufträge unter 300 € durch uns nicht angeliefert werden können. Für alle Gegenstände, die wir unseren Kunden zur Verfügung stellen, haftet der Kunde vom Zeitpunkt der Übergabe, bis zur Rückgabe an einen unserer Mitarbeiter. Die Haftung für die angelieferte Ware geht mit Eintreffen unseres Fahrzeuges auf dem Gelände des Kunden an den Kunden über. Bei Anlieferung der Ware durch Dritte bzw. bei Abholung geht die Haftung bereits ab unserem Ladengeschäft an den Kunden über. Die Entsorgung von evtl. entstehendem Müll ist Sache des Auftraggebers.

Für die ordnungsgemäße Lagerung und Kühlung angelieferter Lebensmittel, sowie der Einhaltung geltender Hygienevorschriften hat der Kunde zu sorgen.

Vorlegebesteck ist vom Kunden ausdrücklich zu ordern und ist im normalen Lieferumfang nicht enthalten.

Alle ausgeliehenen oder zur Verfügung gestellten Gegenstände sind vom Kunden binnen 3 Werktagen zurückzugeben. Andernfalls kann kostenpflichtige Abholung erfolgen. Wenn nicht anders vereinbart, ist sämtliches **Buffetgeschirr gereinigt** zurückzugeben. Andernfalls fällt eine Reinigungspauschale je nach Menge zwischen 20 - 100 € an. Bruch und beschädigt zurückgebrachte Gegenstände werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen:

Wenn nichts anderes vereinbart ist, erwarten wir Barzahlung bei Übergabe der Ware. Spätestens jedoch bei Rückgabe des Leihgeschirrs. Bei Aufträgen über 1.000 € und / oder Neukunden kann Voraus- oder Anzahlung vereinbart werden.

Sämtliche Preise in unserem Katalog sind INKLUSIVE der gesetzl. MwSt. Sollte sich die gesetzliche MwSt ändern oder ordern Sie zu Ihrer normalen Speisenbestellung zusätzlich noch Service, Getränke oder Geschirr, so sind wir berechtigt, die erhöhte MwSt in Rechnung zu stellen.

Gerichtsstand ist Karlsruhe

Karlsruhe, den 1.1.2017. Mit diesem Datum werden alle anderen Kataloge/Preise ungültig.

