Catering-Broschüre

Hausgemacht

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt. Alle unsere Speisen werden für Sie in Berlin vor Ort frisch zubereitet.

Unser Service in Berlin – Ihr Genuss

Für Ihre Party zuhause, das Candle-Light-Dinner im Wochenendhaus oder zum Business-Meeting in der Innenstadt: Dallmayr Catering bietet Ihnen zu jedem Anlass den passenden Service – mit Leidenschaft und dem Blick für das Besondere. Ein ausgesuchtes Sortiment an Speisen aus besten Zutaten, geschmackvoll arrangiert auf Porzellangeschirr und gekonnt in Szene gesetzt, verleiht Ihrem Anlass das gewisse Extra. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und von unseren erfahrenen Ansprechpartnern individuell beraten. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen – wir liefern nach Wunsch und holen am nächsten Tag auch wieder alles ab.
Unser Service – Ihr Genuss.

Wir sind für Sie da
Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleiter*innen auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.
Montag bis Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr
Tel.: +49 (0)30 / 28 44 99 60
Mail: catering-berlin@dallmayr.de

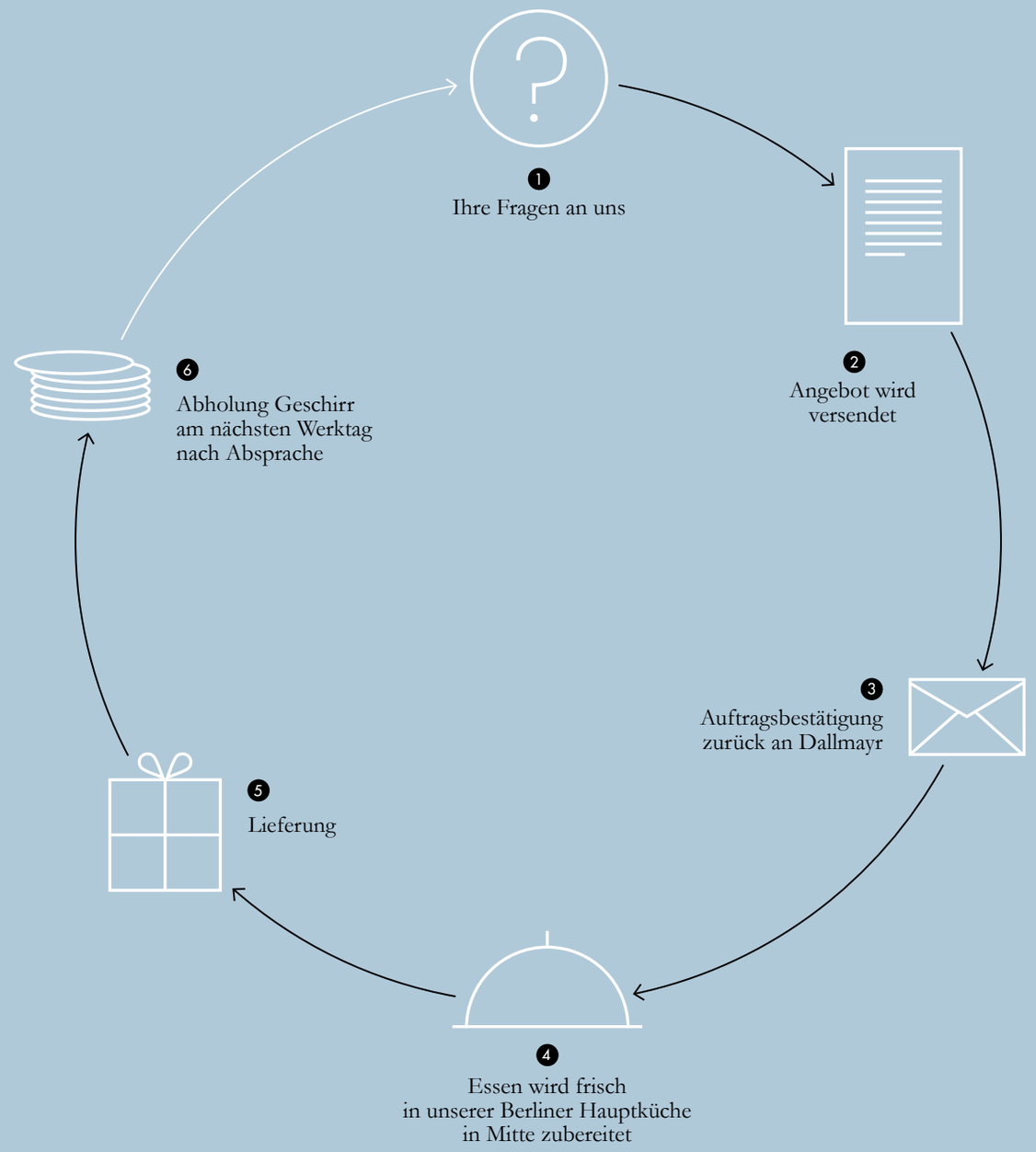
Inhalt

Fingerfood 6
Baguette-Canapés 8
Snacks 10
Bowls 12
Buffets 14
Desserts 18
Süßes Fingerfood 20

Locations 24

Service 30
Allgemeine Geschäftsbedingungen 31

Lebensfreude und Genuss – einfach und nah



Kontakt
Telefon: +49 (0)30 / 28 44 99 60
Fax: +49 (0)30 / 28 44 99 629
catering-berlin@dallmayr.de
www.dallmayr.de/catering

Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Welcome-Snack

Kleine Kunstwerke
mit großem
Geschmackserlebnis.
Wir empfehlen
3–4 Stück je Gast.

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Crêpe I Räucherlachs I Zitronencrème	4,00 EUR
Garnele I Chili I Ananas	4,00 EUR
Thunfisch I Sesam I Zuckerschote	4,10 EUR
Graved Lachs I Erdnuss I Passionsfrucht	4,00 EUR
Jakobsmuschel I Gingurke I Ingwer	4,10 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Geflügel-Satéspieß I Ananas I Koriander	3,20 EUR
Surf 'n' Turf I Kalb I Thunfisch	3,60 EUR
Roastbeef I Zuckerschote	3,60 EUR
Bündnerfleisch I Spargel I Rucola	3,60 EUR
Berliner Bulette I Kartoffelsalat I Bautz'ner Senf	2,70 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Falafel I Sesamjoghurt I Granatapfel	3,00 EUR
Zucchini I Ziegenkäse I Paprika	3,00 EUR
Cupcake I Avocado I Olive	3,00 EUR
Vegan: Antipastispieß I Gremolata	3,10 EUR

Baguette-Canapés

Geteilter Genuss, doppelte Freude

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé I Hummer I Spinat I Estragon	7,00 EUR
Baguette-Canapé I Thunfisch I Wakame I Soja	4,40 EUR
Baguette-Canapé I White Tiger Prawn I Avocado I Sesam	4,40 EUR
Baguette-Canapé I Lachs I Wasabi I Forellenkaviar	4,40 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé I Fenchelsalami I Antipasti I Pinienkerne	4,20 EUR
Baguette-Canapé I Ente, geräuchert I Walnuss I Preiselbeere	4,50 EUR
Baguette-Canapé I Roastbeef I Sauce Tartare I Artischocke	4,50 EUR
Baguette-Canapé I Pastrami I Blaukraut-Coleslaw I Meerrettich	4,50 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Baguette-Canapé I Ziegenfrischkäse I Thymian I Olive	3,90 EUR
Baguette-Canapé I Obazda I Radieschen I Schnittlauch	3,90 EUR
Baguette-Canapé I Tortenbrie, getrüffelt	4,40 EUR
Baguette-Canapé I Rote-Bete-Hummus I Avocado I Cashew	3,90 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Klein & fein

Wenn es mehr vom Guten sein darf:
unsere Canapés auf dem Baguette-Sockel.

Snacks

Internationale Klassiker – für den herzhaften Biss zwischendurch

Perfekte Begleiter für Partys und Meetings

Auf Wunsch als Sandwiches oder Mini-Wraps geliefert.

Gerne beraten wir Sie

zur angedachten Stückzahl

MINI-BRIOCHE Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Brioche I Pulled Lachs I Meerrettich	4,30 EUR
Mini-Brioche I Short Ribs I Krautsalat	4,30 EUR
Mini-Brioche I Ziegenkäse I Birne	4,30 EUR

PAUSENBROTE Ab 5 Stück pro Sorte

Pausenbrot I Fenchelsalami I Antipasti	6,00 EUR
Pausenbrot I Brandenburger Landschinken I Krautsalat	6,00 EUR
Pausenbrot I Käse von Blomeyer I Aprikose	6,00 EUR

SANDWICHES Ab 5 Stück pro Sorte

Sandwich I Lachs, geräuchert I Ei I Gurke	6,00 EUR
Sandwich I Roastbeef I Sauce Tartare	6,00 EUR
Sandwich I Tortenbrie I Feigencrème I Walnussbrot	6,00 EUR

BREZELN Ab 5 Stück pro Sorte

Brezel I Butter	2,10 EUR
Brezel I Brandenburger Landrahm I Kräuter	2,90 EUR
Brezel I Obazda	2,90 EUR

MINI-WRAPS Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Wrap I Roastbeef I Radi	3,80 EUR
Mini-Wrap I Caesar Salad I Huhn	3,80 EUR
Mini-Wrap I Gemüse, gebraten I Basilikum	3,80 EUR

MINI-QUICHE Ab 5 Stück pro Sorte

Mini-Quiche I Schinken I Lauch	3,20 EUR
Mini-Quiche I Lauch I Pilze I Speck	3,20 EUR
Mini-Quiche I Spinat I Tofu, geräuchert	3,20 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Bowls

Eine Schüssel voller Glück – leger und lecker

Bunte Mischung

Wir empfehlen eine Bowl als Snack pro Person oder unterschiedliche Varianten zum Teilen in der Mitte des Tisches.

PULLED HEALTH Ab 10 Stück pro Sorte

Pulled Pork vom Brandenburger Hofschwein | Kraut | Edamame | Urkarotte 14,50 EUR
Lauchzwiebel | Apfel | Weizen | Brotkrusterl | Leinsamen | Senf-Bier-Dressing

CHICK 'N' CHEESE Ab 10 Stück pro Sorte

Paneerkäse | Hühnchen | Roter Hummus | Tomate | Brokkoli | Granatapfel 14,50 EUR
Minze | Couscous | Kichererbse | Dukka-Mandel-Curry-Dressing

FUNKY TUNA Ab 10 Stück pro Sorte

Thunfisch | Rotkraut | Goma Wakame | Zuckerschote | Grapefruit-Filet 14,50 EUR
Reis und Wildreis | Avocado | Kokosraspel | Soja-Wasabi-Chili-Dressing

MAYA BOWL | VEGAN Ab 10 Stück pro Sorte

Tofu, gegrillt | Gurke | Mais | Sojasprossen | Mango 14,50 EUR
Quinoa | Süßkartoffel | Avocado | Cashew | Erdnuss-Limonen-Dressing

POPEYE BOWL Ab 10 Stück pro Sorte

Forelle, geräuchert | Lachsforelle | Spinat | Rote Bete, fermentiert | Radi 14,50 EUR
Rote-Bete-Sprossen | Heidelbeere | Perlgraupe | Kürbiskerne
Meerrettich-Trauben-Dressing

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Buffets

Die Welt des Genusses – das Besondere für jeden Geschmack

BERLINER BUFFET Ab 10 Personen

Körnerbaguette | Schrippe | Butter | Schmalz — 31,00 EUR
Charlottenburger Kartoffelsalat | Wachtelei
Hackepeter | Rote Zwiebeln
Eisbeinsülze | Essiggemüse
Forelle, geräuchert | Preiselbeere | Meerrettich
Bürgermeisterstück vom Rind | Radieschen | Schnittlauch-Vinaigrette
Spreewälder Fassgurken
Soleier
Berliner Luft
Berliner Krapfen

MÜNCHNER SCHMANKERLBUFFET Ab 10 Personen

Verschiedene Brotsorten | Brezen — 36,50 EUR
Griebenschmalz | Sauerrahmbutter
Zweierlei Räucherfisch | Apfelmeerrettich | Ebly
Butterschnitzel vom Kalb | Preiselbeere
Brotzeitbrett mit Karreespeck | Bauernleberwurst | Landjäger
Schinken, schwarz geräuchert
Garnierte Bauernente
Straubinger Wurstsalat | Gurke | Tomate | Emmentaler
Gemüsepflanzerl
Kartoffel-Rucola-Salat
Semmelknödelsalat | Pilze | Kirschtomate | Frühlingslauch
Obazda
Saurer Romadur | Radi | Radieserl

FRANZÖSISCHES BUFFET Ab 10 Personen

Ofenfrisches Baguette | Butter, gesalzen | ungesalzen — 44,50 EUR
Gänselebercrème | Portweingelée
Bretonischer Kartoffelsalat | Hummer
Kaninchenpastete | Heidelbeere, gewürzt
Lammschinken
Nizza-Salat
Artischocken, mariniert
Crème brûlée
Schokoladenmousse, dunkel | weiß

Ihr Lieblingsbuffet

Regional, saisonal oder international – wählen Sie Ihr Lieblingsbuffet.

AMERIKANISCHES BUFFET Ab 10 Personen

Maisbrot, ofenfrisch | Bagels | Butter | Erdnussbutter — 39,00 EUR
Garnele | Apfel | Sauerrahm
Coleslaw
Caesar Salad | Parmesan | Croûtons
Thunfisch, geräuchert | Sesam-Vinaigrette
Virginia-Schinken | Kürbis, eingemacht
Kartoffel | Rote Zwiebel | Hummer
New York Cheesecake
Philadelphiacrème | Cranberry

VEGETARISCHES BUFFET Ab 10 Personen

Rosmarin-Focaccia | Oliven-Ciabatta | Butter | Olivenöl — 29,00 EUR
Taboulé | Tomate | Gurke | Minze | Paprika | Petersilie | Bulgurweizen
Fenchel | Linsen | Kräuter
Tomaten-Carpaccio | Rucola | Parmesan
Crudités | Dips | Kresse
Hummus | Olivenöl | Pinienkerne
Karottensalat | Sesam
Kimchi
Paprika | Zucchini | Knoblauch | Rosmarin | Olivenöl
Orange, mariniert | Minze
Ricottacrème | Aprikose

KÄSEBUFFET Ab 10 Personen

Ziegencamembert Le Jouvenceau — 25,00 EUR
Gorgonzola
Comté 18 Monate
Morbier
Fougerus
Ziegenfrischkäse mit Asche
Reblochon
Gruyère

Dazu genießen Sie:
Birnensenf | Feigensenf
Oliven, gemischt
Gemüse, süß-sauer
Früchtebrot
Trauben | Beeren

Diese Brotauswahl ist mit dabei:
Kürbiskernbrot
Baguette Parisienne
Pumpernickel

Butter, gesalzen

Brot

Unsere Auswahl liefern wir Ihnen am Stück oder auch gerne vorab geschnitten – so wie Sie es wünschen.

SUPPEN Ab 5 Portionen pro Sorte

Dallmayr's Gulaschsuppe	6,80 EUR
Berliner Kartoffelsuppe | auf Wunsch mit Schinkenknacker	6,00 EUR / 6,60 EUR
Getrüffelte Selleriesuppe	7,00 EUR
Vegan: Kürbissuppe | Kokos | Ingwer	6,00 EUR

BERLINER KLASSIKER Ab 5 Portionen pro Sorte

Berliner Bulette | Kartoffelsalat | Bautz'ner Senf	8,00 EUR
Berliner Currywurst	7,00 EUR

Desserts

Der Schlussakkord – süß und verführerisch

Reine Handarbeit

Alle unsere Desserts werden nach eigenen Rezepten und täglich frisch zubereitet.

BACKWAREN | KUCHEN | TORTEN

Mini-Pain-au-Chocolat			1,80 EUR
Mini-Plundergebäck			2,50 EUR
Mini-Croissant natur			1,60 EUR
Himbeer-Mascarpone-Torte	für 8 Personen	22 cm	32,00 EUR
Blaubeer-Walnuss-Torte	für 8 Personen	22 cm	32,00 EUR
Crèmetorte von der Grand-Cru-Kuvertüre	für 8 Personen	22 cm	36,00 EUR
Cheesecake	für 8 Personen	22 cm	30,00 EUR
Saisonaler Obstkuchen mit oder ohne Streusel	für 8 Personen	22 cm	28,00 EUR

Ihre ganz persönliche Torte: Ihr Thema – Ihr Motto – Ihr Anlass. Sprechen Sie uns an!

MOUSSES | CRÈMES Ab 10 Stück

Schwarzwälder-Kirsch-Mousse	4,50 EUR
Johannisbeermousse	Waldbeeren	4,30 EUR
Mousse au Chocolat	Zartbitterschokolade	4,30 EUR
Panna cotta	Aprikosenmark	4,30 EUR
Rote Grütze	Vanillesauce	4,30 EUR
Vegan: Süße Avocado-Mousse	Aprikose	Minze	4,50 EUR
Vegan: Haselnuss-Panna-cotta	Pfirsich, karamellisiert	4,50 EUR

Ihre ganz persönliche Torte

Liebevoll von Hand gefertigt– passend zu Ihrem ganz besonderen Anlass. Oder einfach so …

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Süßes Fingerfood

Klein, köstlich – großartig

SÜSSES FINGERFOOD Ab 10 Stück pro Sorte

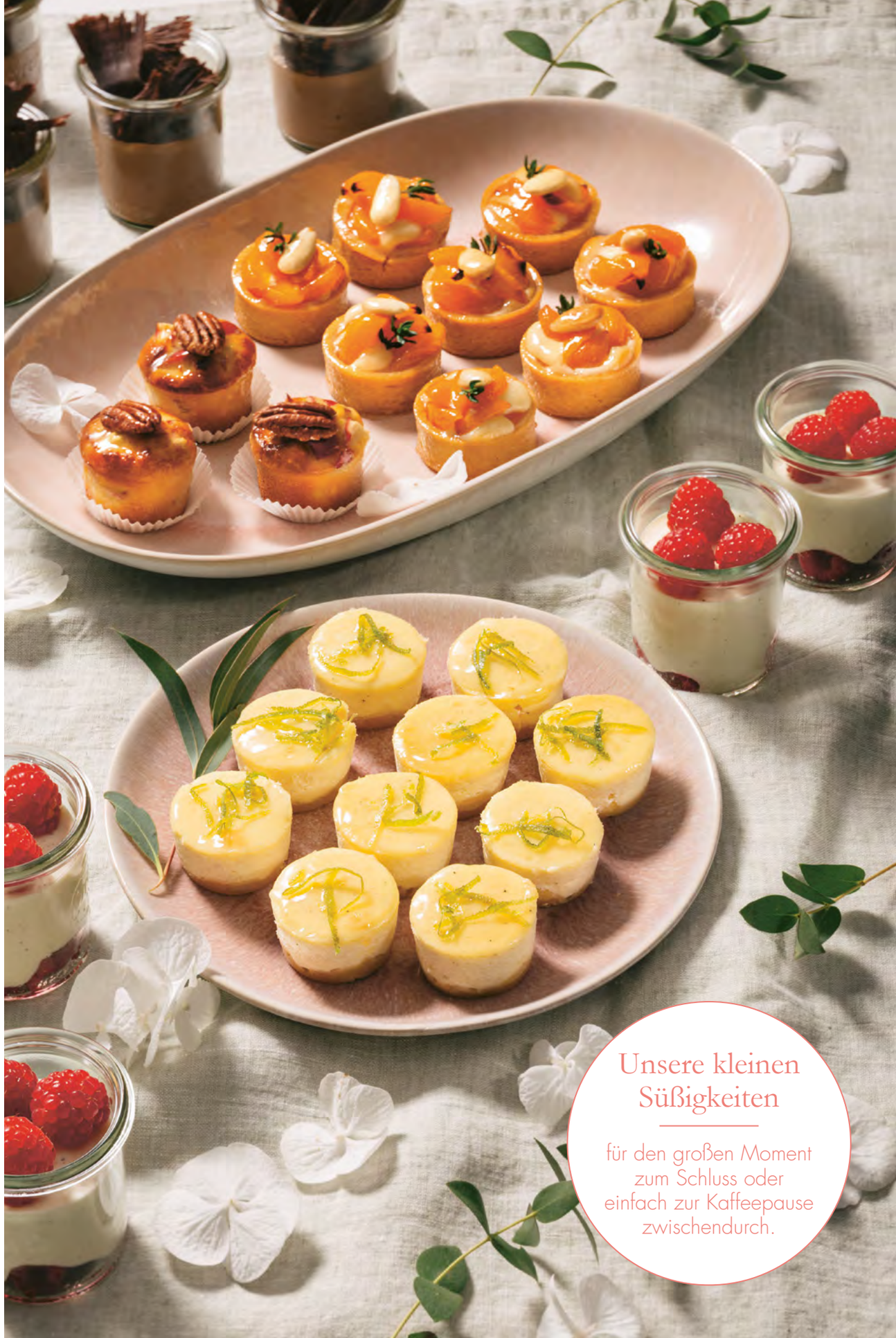
Himbeertartelette I Nougat I Pistazie	3,30 EUR
Dallmayr Macarons	3,10 EUR
Apfelküchlein I Pekannuss, karamellisiert	3,10 EUR
Kleine Macadamia-Tarte I Fleur de Sel	3,30 EUR
Mini-Cupcake I Kaffee I Mandel	3,10 EUR
New York Cheesecake	3,10 EUR
Grand-Cru-Schokoladentartelette	2,70 EUR
Erdbeere I Dallmayr Vollmilchschokolade	2,70 EUR
Vegan: Energy Balls I Kokosnuss I Rote Bete	3,50 EUR
Vegan: Mini-Strudel I Schokolade I Mango	3,50 EUR

PRALINEN Packung à 125 g

Ab 16,00 EUR

Dallmayr Pralinen „Residenz“ in 4 verschiedenen Varianten
(Vorlaufzeit bis zu 4 Werktage).

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



Unsere kleinen Süßigkeiten

für den großen Moment zum Schluss oder einfach zur Kaffeepause zwischendurch.

Die Pralinen-manufaktur

Jede Praline ist ein von Meisterhand gefertigtes Unikat. Sprechen Sie uns gerne an.

„Wir sehnen uns nicht nach bestimmten Orten und Plätzen zurück, sondern nach den Gefühlen, die sie in uns auslösen.“

Sigmund Graff

Unsere exklusiven Dallmayr Locations in Berlin

Foto Volkswagen AG

DRIVE. Volkswagen Group Forum

Unter den Linden 21 | 10117 Berlin

Im Herzen der Hauptstadt – mitten in Berlin
Das DRIVE. Volkswagen Group Forum, befindet sich an der Ecke Friedrichstraße / Unter den Linden, nur wenige Gehminuten von Brandenburger Tor, Checkpoint Charlie und Alexanderplatz entfernt.

DRIVE. Meeting im 1. Obergeschoss
Sieben Konferenzräume mit modernster Technik und ausgestattet mit hochwertigen Designermöbeln. Exklusive VIP-Area mit 207 Quadratmetern, Videokonferenzanlage und Panoramablick auf den Boulevard „Unter den Linden“. Functional Area für alle Konferenzgäste mit anschließenden Galerien für einen Blick in die Ausstellung.
Alle Räume mit Tageslicht. Die Eventfläche im Erdgeschoss bietet interessante Wechselausstellungen und auf Anfrage Platz für Ihr Event.

Grundausstattung aller Konferenzräume
Beamer, elektromotorische Leinwand, Dokumentenkamera, WLAN, Click-Share zur kabellosen Verbindung von Notebooks und Beamer, Flipcharts, Pinnwände, Moderationsmaterial.

Foto Volkswagen AG

DRIVE. Studio im Erdgeschoss

Unter den Linden 21 | 10117 Berlin

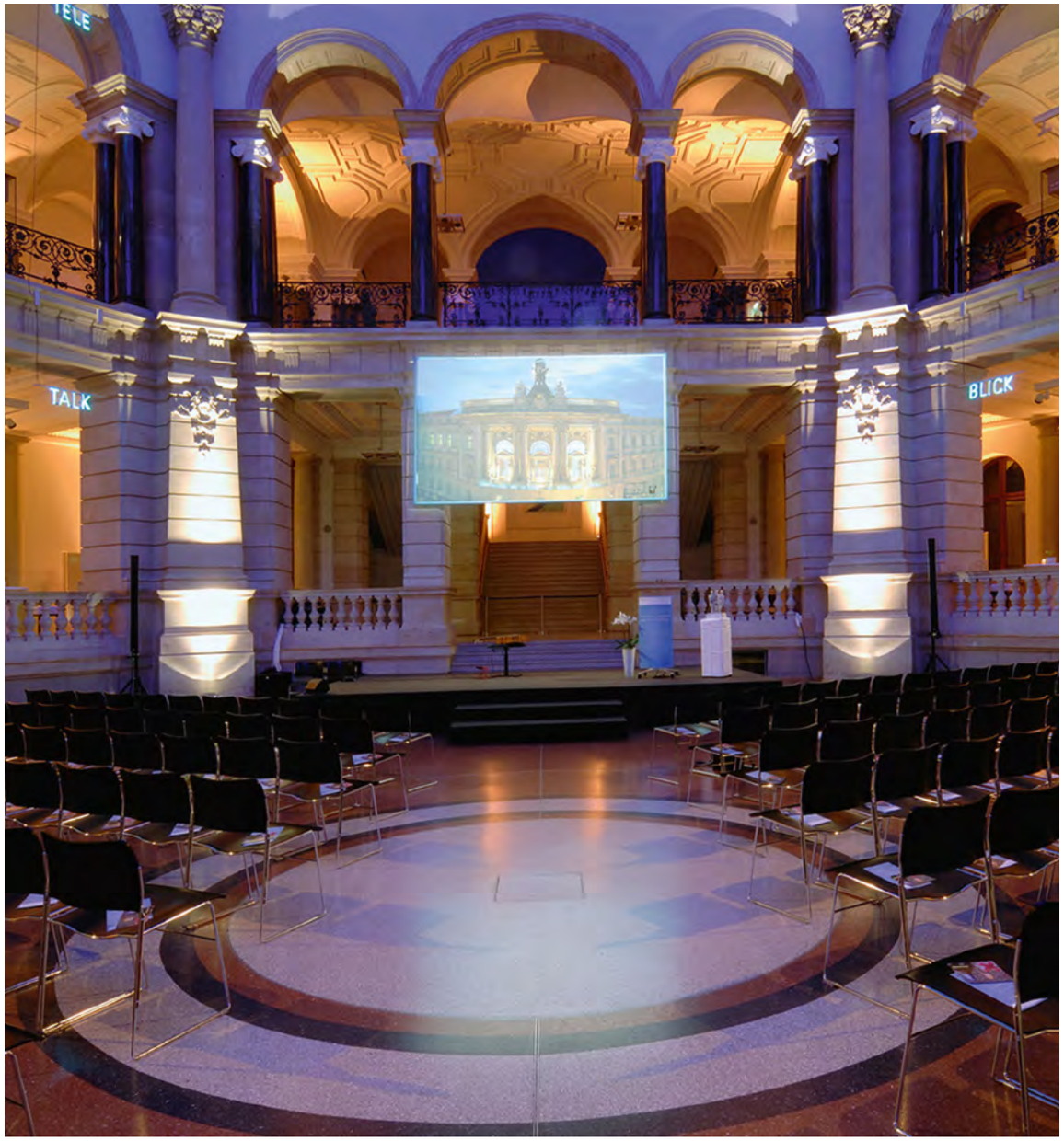
Die exklusive Designlocation bietet Platz für unterschiedlichste Veranstaltungen wie Workshops, Business-Events oder Networking-Sessions für bis zu 100 Personen. Gastgeber können sie vor allem als Plattform für den Austausch zu jungen Themen mit dem Fokus auf die Mobilitätsbranche in Anspruch nehmen. Das offene Auditorium ist flexibel nutzbar und mit Bühne inklusive LED-Wand, Beschallungsanlage, Monitoren, Bar, Lounge-Area und Garderobe ausgestattet. Auf den raumprägenden Sitzstufen lassen sich Handy & Co. aufladen.

Foto Volkswagen AG

Private Dining im DRIVE. Salon Volkswagen Group Forum

Unter den Linden 21 | 10117 Berlin

An der Kreuzung zwischen der weltberühmten Friedrichstraße und Berlins Prachtboulevard Unter den Linden befindet sich Ihr exklusiver Private Dining Room. Exponierter geht es kaum. Wenn man einen seitlichen Blick wagt, schaut man direkt auf Berlins bekanntestes Wahrzeichen – das Brandenburger Tor. Der lichtdurchflutete Raum bietet eine einzigartige Atmosphäre für Ihre private Feier oder auch andere individuelle Events mit bis zu 40 Personen. Unten pulsiert das pure Leben. Große Marken, internationale Labels, namhafte Unternehmen, Gourmetrestaurants, Cafés und Bars, diplomatische Vertretungen und die Hauptstadtstudios der TV-Sender finden sich im unmittelbaren Umfeld.



Museum für Kommunikation

Leipziger Straße 16 | 10117 Berlin

Das repräsentative Museum für Kommunikation in der Mitte Berlins verleiht Ihrer Veranstaltung ein unverwechselbares Flair und hinterlässt einen bleibenden Eindruck bei Ihren Gästen. Nachts strahlt das Museum von innen heraus wie ein blauer Kristall und setzt damit ein unvergleichbares Zeichen in der Stadtlandschaft.
Das Museum für Kommunikation Berlin, 1898 als „Reichspostmuseum" eröffnet und damit ältestes Postmuseum der Welt, versteht sich als Ort der Begegnung, des Austauschs, der Unterhaltung, kurz der Kommunikation. Was ist da passender, als diesen Ort auch als Eventfläche für Veranstaltungen zu nutzen? Herzstück der Location ist das von Tageslicht durchflutete und überdachte Atrium mit umlaufenden Galerien. Der 380-Quadratmeter-Raum bietet Platz für bis zu 320 Personen zum gesetzten Dinner bzw. bis zu 600 Personen bei Stehempfängen. Als zusätzliches Highlight zum Empfang oder als After Dinner Lounge steht den Gästen die imponierende Fläche im 1. Obergeschoss unter einer hängenden, originalen Postkutsche zur Verfügung. Bis zu 200 Gäste finden an Stehtischen, mit Lounge-Möbeln und einer großen Bar hier den perfekten Abschluss oder Auftakt eines ganz besonderen Abends.

Tagungen bis 60 Personen
im Museum für Kommunikation im
an das KAFFEEHAUS angrenzenden
„Aktionsraum" begleiten
wir mit unseren attraktiven
Catering-Angeboten.

Das KAFFEEHAUS Dallmayr im Museum für Kommunikation

Leipziger Straße 16 | 10117 Berlin

Das KAFFEEHAUS Dallmayr Berlin bietet mit seinen 80 Sitzplätzen innen und ca. 60 Plätzen auf der Sonnenterrasse eine klassische Kaffeehaus-Atmosphäre und ist auch für außergewöhnliche Events und Ihre private Feier sicher die richtige Adresse. Die Speisekarte umfasst abwechslungsreiche Gerichte, beliebte Klassiker und ein täglich wechselndes Businesslunch-Angebot auf Dallmayr Niveau. Feinste Patisserie sowie natürlich die eigenen Dallmayr Kaffee- und Teespezialitäten ergänzen das Angebot. Das gemütliche Kaffeehaus-Ambiente lädt zu einem genussvollen Verweilen während eines Museumsbesuches oder als beliebter Treffpunkt zum kurzweiligen Businesslunch ein.

Service

LIEFERUNG

Gern liefern wir an die von Ihnen gewünschte Adresse.

Für die Lieferung gelten die nachstehenden Konditionen.
– Montag bis Freitag zwischen 09:00 und 17:00 Uhr (außer an Feiertagen)
– Samstag und außerhalb der Lieferzeiten auf Anfrage

Innerhalb des S-Bahn-Rings:
– 25 EUR

Innerhalb des Stadtgebietes von Berlin:
– 42 EUR

Außerhalb des Stadtgebietes von Berlin:
– 2,50 EUR pro km

ALLES AUS EINER HAND

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne Geschirr und Besteck, Interieur sowie Gartenzelte und vieles mehr zur Verfügung – ganz nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen.

Bitte beachten Sie, dass wir an Verpackungseinheiten gebunden sind.

Kurze Wege schaffen Nachhaltigkeit.
Unsere Produktionsküchen befinden sich zentral in Berlin-Mitte.

Mindestbestellwert 100 EUR

Rundum sorglos

Sie möchten sich ganz Ihren Gästen widmen? Wir unterstützen Sie jederzeit mit unserem Serviceteam.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Dallmayr Catering

GELTUNGSBEREICH
Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die der Kunde („Auftraggeber") mit der Alois Dallmayr KG über Cateringleistungen (z. B. Bereitstellung oder Lieferung von Speisen und Getränken, Equipment, Service) schließt.

PREISE
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive bzw. zuzüglich der jeweils anfallenden Mehrwertsteuer.
Alle Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend.

BEANSTANDUNGEN
Der Auftragnehmer wird gebeten, die Ware bei der Lieferung zu prüfen und der Alois Dallmayr KG baldmöglichst etwaige Mängel, die der Auftraggeber feststellt, mitzuteilen. Sollten Qualitätsmängel tatsächlich einmal vorkommen, ist die Alois Dallmayr KG so besser in der Lage, schnell zu reagieren. Etwaige Rechte des Auftragnehmers werden damit jedoch nicht beschränkt oder ausgeschlossen. Ein Umtausch falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Für Mängel, die auf eine unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber zurückzuführen sind, übernimmt die Alois Dallmayr KG keine Haftung.

BEZAHLUNG
Die Waren sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne jeden Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung (einschließlich Nebenforderungen) bleiben sämtliche Waren im Eigentum der Alois Dallmayr KG.
Aufträge von Neukunden (ohne Kundennummer) werden nur gegen Bezahlung per Nachnahme, per Vorauskasse oder per Abbuchung vom Kreditkartenkonto angenommen. Die Alois Dallmayr KG akzeptiert Master Card, American Express, Eurocard und Visa Card.
Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, mit eigenen Ansprüchen gegen die Zahlungsansprüche der Alois Dallmayr KG aufzurechnen, es sei denn, die Forderungen sind unstreitig oder rechtskräftig festgestellt.

KÜNDIGUNG
Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Cateringauftrags nach Maßgabe folgender Regelungen berechtigt. Kündigt der Auftraggeber, ohne dass die Alois Dallmayr KG hierfür einen wichtigen Grund gegeben hat, erfolgt die nachfolgende Berechnung.
Bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits angefallenen Aufwendungen in voller Höhe in Rechnung gestellt. Erfolgt die Kündigung später, wird die vereinbarte Vergütung berechnet. Die Alois Dallmayr KG zieht jedoch ersparte Aufwendungen ab. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass die ersparten Aufwendungen höher sind als von Alois Dallmayr KG angegeben.

HAFTUNG
Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch die Alois Dallmayr KG, ihre gesetzlichen Vertreter oder ihre Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Ziels des Vertrags notwendig ist.

Bei der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Alois Dallmayr KG nur für den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden, wenn dieser einfach fahrlässig verursacht wurde, es sei denn, es handelt sich um Schadensersatzansprüche des Kunden aus einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
Die Einschränkungen der beiden vorhergehenden Absätze gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Alois Dallmayr KG, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden. Die Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes bleiben unberührt.

VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN
Alle von der Alois Dallmayr KG angelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Alois Dallmayr KG und werden dem Auftraggeber leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellt. Alle von der Dallmayr KG leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände sind pfleglich zu behandeln und nach Beendigung der Veranstaltung, wenn nicht anders vereinbart, unverzüglich zurückzugeben.

Dem Auftraggeber obliegt für die leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände von der Überlassung bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht.
Bei Beschädigung, Zerstörung oder Verlust von Gegenständen trägt der Auftraggeber die Kosten der Reparatur (bei Beschädigung) bzw. der Wiederbeschaffung (bei Zerstörung oder Verlust).

VERSCHIEDENES
Sämtliche vom Auftraggeber erhobenen persönlichen Daten werden vertraulich behandelt. Es werden ausschließlich die für die Ausführung des Auftrags notwendigen Daten gespeichert und nur im erforderlichen Rahmen an verbundene Unternehmen und Zusteller bzw. an Banken zur Abrechnung weitergegeben. Ausschließlicher Gerichtsstand und Erfüllungsort ist München. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
Bitte beachten Sie, dass Aufträge ohne Unterschrift nicht bearbeitet werden können.

DATENNUTZUNGSERKLÄRUNG
Widerruf – sofern Sie in die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten eingewilligt haben, können Sie Ihre Zustimmung jederzeit durch eine E-Mail (eventcatering@dallmayr.de) oder per Anruf widerrufen.
Auskunftsrecht – wir informieren Sie gerne über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten. Ihre Anfrage richten Sie bitte an eventcatering@dallmayr.de oder telefonisch unter 089 / 21 35-104.

PERSONALKOSTEN
Die Personalkosten richten sich nach den Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes. Gemäß § 3 Arbeitszeitgesetz beträgt die tägliche Arbeitszeit acht Stunden. Sie kann auf bis zu zehn Stunden verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Kalendermonaten oder innerhalb von 24 Wochen im Durchschnitt acht Stunden werktäglich nicht überschritten werden.
Von dieser Regelung haben wir Gebrauch gemacht. Die Kalkulation der Personalkosten geht davon aus, dass unsere Mitarbeiter zehn Stunden arbeiten. Nach zehn Stunden ist zwingend eine Ruhezeit von mind. zehn Stunden gesetzlich vorgeschrieben.

Für Lieferungen gelten die folgenden Konditionen: Siehe links.

Alois Dallmayr KG

Berlin
+49 (0)30 / 28 44 99 60
catering-berlin@dallmayr.de