Messe-Broschüre

Zusätze

Gerne stimmen wir auf Wunsch gemeinsam mit Ihnen die Zusammenstellung der Zutaten ab.

Ihr Catering in besten Händen

Mit Dallmayr Catering erhalten Sie ein kreatives, qualitätsorientiertes und nachhaltiges Eventcatering. Schaffen Sie mit unseren Premium-Services und Events Kundenbegeisterung und Lebensfreude. Als Servicepartner der Messe München bietet das Dallmayr Catering vom Standcatering bis zur Großveranstaltung das perfekt abgestimmte Konzept – ganz auf Ihre Bedürfnisse und Ansprüche zugeschnitten, rundum aus einer Hand und immer zuverlässig in bester Qualität.

Sie kümmern sich um Ihre Gäste – wir uns um den Rest.

Wir sind für Sie da
Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.
Montag bis Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr
Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104
Mail: messe@dallmayr.de

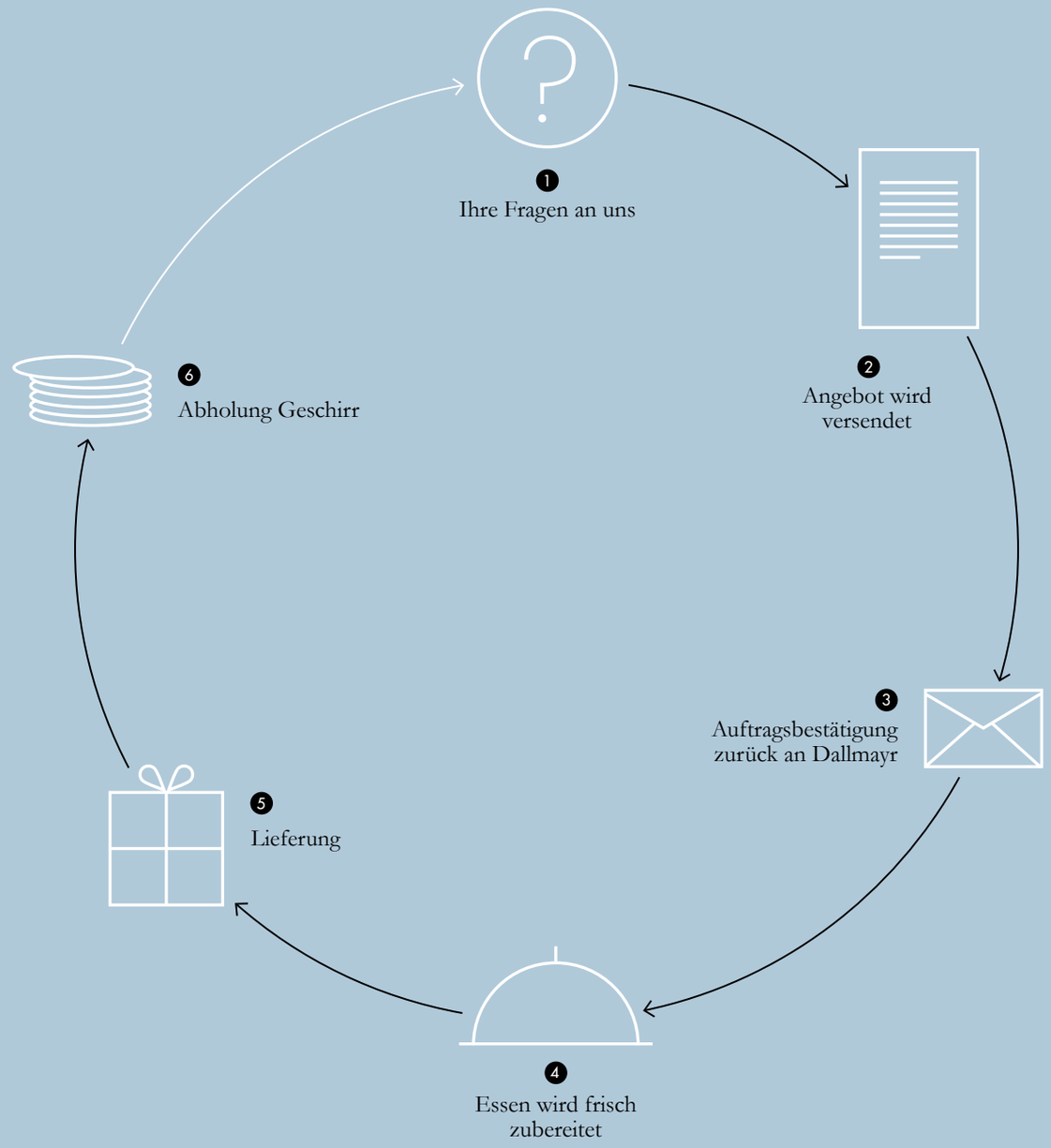
Inhalt

Fingerfood 6
Süßes Fingerfood 8
Desserts 10
Canapés 14
Snacks 16
Bayerische Schmankerl 18
Bowls und Salate 21
Kalte Cocktailgerichte 22
Warme Cocktailgerichte 23
Suppen 24
Warme Snacks 26

Locations 28

Service 30
Allgemeine Geschäftsbedingungen 31

Ihr Messe-Partner



Kontakt
Telefon: +49 (0)89 / 21 35 104
Fax: +49 (0)89 / 21 35 443
messe@dallmayr.de
www.dallmayr.de/catering

Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Crépe I Räucherlachs I Zitrone	4,00 EUR
Garnele I Chili I Ananas	4,30 EUR
Thunfisch I Sesam I Zuckerschote	4,60 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Geflügel Satéspieß I Ananas I Koriander	3,60 EUR
Parmaschinken I MelonI Taleggio	3,60 EUR
Roastbeef I Zuckerschote	4,00 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Kartoffel I Trüffel I Pumpernickel	3,30 EUR
Cupcake I Avocadocréme I Olive	3,40 EUR

Süßes Fingerfood

Klein, süß – großartig

SÜSSES FINGERFOOD ab 10 Stück pro Sorte

Fruchtspieß	3,70 EUR
Linzer Schnitte	3,70 EUR
Macaron	3,70 EUR
Petit Four	3,70 EUR
Grand-Cru-Schokoladentartlette	3,70 EUR
Zitronentörtchen I karamellisierte Zitrone	3,70 EUR
Himbeertartelette	3,70 EUR
Apfelküchlein I karamellisierte Pekannuss	3,70 EUR
Schokokuchen I weicher Kern	3,70 EUR
New York Cheesecake	3,70 EUR
Mini-Aprikosen-Mandeltarte I Zitronenthymian	3,70 EUR

PRALINEN 33,50 EUR

Jede Praline ist ein von Meisterhand gefertigtes Unikat, das in der Dallmayr Pralinenmanufaktur von unseren versierten Confiserie Maîtres mit größter Sorgfalt hergestellt wird. Sprechen Sie uns gerne an – wir liefern auch zu Ihnen nach Hause!

Unsere kleinen Süßigkeiten

für den großen Moment zum Schluss.

Desserts

Der Schlussakkord – süß und verführerisch

Es ist angerichtet

Die Mousses und Cremes liefern wir gerne ab 10 Stück pro Sorte in kleinen Gläschen.

GEBÄCK ab 10 Stück pro Sorte

Mini-Pain-au-Chocolat	1,80 EUR
Mini Croissant natur	1,60 EUR
Kleines saftiges Kuchenstück	3,70 EUR
Mini Plundergebäck	2,50 EUR
Mini-Cupcake I Kaffee I Mandel	3,70 EUR

IM GLÄSCHEN ab 10 Stück pro Sorte

Naturjoghurt I Himbeere	4,20 EUR
Blaubeerjoghurt I Früchte	4,20 EUR
Fruchtsalat	4,20 EUR
Bircher Müsli	4,20 EUR
Power Bowl	9,30 EUR
Mango-Limetten-Mousse	5,50 EUR
Johannisbeermousse I Waldbeeren	5,50 EUR
Bayerisch Creme I Himbeere	5,50 EUR
Mousse au Chocolate I Zartbitter	5,50 EUR
Vegane Haselnuss-Pannacotta I karamellisierter Pfirsich	5,50 EUR

Reine Handarbeit

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

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Canapés

Der Klassiker – zu jedem Anlass

FISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Räucherlachs I Wasabi I Forellenkaviar	4,60 EUR
White Tiger I Avocado I Sesam	4,60 EUR
Scallop I Süßkartoffel I Koriander	4,60 EUR

FLEISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Vitello Tonnato I Paprika I Kaper	4,70 EUR
Pastrami I Blaukraut Coleslaw I Meerrettich	4,70 EUR
Geräucherte Ente I Walnuss I Preiselbeere	4,70 EUR

VEGETARISCH Ab 10 Stück pro Sorte

Camembert I Feige I Walnuss	3,60 EUR
Hummus I Granatapfel I Soja	3,60 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Snacks

Internationale Klassiker – für den herzhaften Biss zwischendurch

Perfekte
Begleiter für Partys
und Meetings

BREZEN Ab 10 Stück pro Sorte

Butter	2,10 EUR
Lachsfrischkäse	3,80 EUR
Emmentaler I Schinken	3,80 EUR
Kräuterfrischkäse	3,20 EUR
Obatzda	3,20 EUR
Rote Bete Hummus	3,40 EUR
Leberkäse	3,40 EUR

MINI WRAPS Ab 10 Stück pro Sorte

Chicken I Caesar	3,40 EUR
Räucherlachs I Avocado	3,40 EUR
Tomate I Mozzarella	3,40 EUR

SANDWICHES Ab 10 Stück pro Sorte

Tomate I Mozzarella	5,50 EUR
Thunfisch I Tomate	5,50 EUR
Salami I Käse	5,50 EUR
Schinken I Gouda	5,50 EUR

MINI BRIOCHE Ab 10 Stück pro Sorte

Mini Brioche I Chiligarnele I Königskrabbe	4,80 EUR
Mini Brioche I Short Ribs I Krautsalat	4,80 EUR
Mini Brioche I Ziegenkäse I Birne	4,80 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

BELEGTE PARTYSEMMELN Ab 10 Stück pro Sorte

Kartoffelsemmel I Räucherlachs	3,80 EUR
Kürbissemmel I geräucherte Putenbrust	3,50 EUR
Kornspitz I Salami	3,50 EUR
Kartoffelsemmel I Roastbeef	3,50 EUR
Kürbissemmel I Tortenbie	3,50 EUR
Laugenstange I Sesam I Frischkäse	3,50 EUR

BAGEL Ab 10 Stück pro Sorte

Räucherlachs I Gurke	5,80 EUR
Pute I Tomate	5,50 EUR
Schinken I Bergkäse	5,50 EUR
Frischkäse I Paprika	5,50 EUR

PAUSENBROTE Ab 10 Stück pro Sorte

Pausenbrot I Pute I Käse I Tomate	6,00 EUR
Laugenecke I italienischer Schinken I Grana Padano	6,00 EUR
Joggingsemmel I Putenbrust	6,00 EUR
Pausenbrot I Hummus I Avocado	6,00 EUR
Pausenbrot I Emmentaler I Tomate	6,00 EUR

STANGERL Ab 10 Stück pro Sorte

Bierstangerl I Käse I Salami	5,50 EUR
Bierstangerl I Leberkäse I Krautsalat	5,50 EUR
Kornspitz I Räucherlachs I Avocado	5,80 EUR

Bayerische Schmankerl

BAYERISCHE SCHMANKERL ab 10 Stück pro Sorte

Leberkäse I Semmel I süßer Senf	4,20 EUR
Schweinebraten I Kümmelweckerl I Meerrettich	6,60 EUR
Rostbratwurst I Laugensemmel I Hausmachersenf	6,60 EUR
Gulaschsuppe	6,00 EUR
Kartoffelsuppe I Regensburger I Schnittlauch	6,00 EUR
Currywurst I Weißbrotscheibe	8,00 EUR
Fleischpflanzerl I Kartoffel-Gurkensalat	8,00 EUR
Münchner Leberkäse I Kartoffelsalat	8,00 EUR
Wiener Würstchen (1 Paar) I Kartoffelsalat I Senf	8,00 EUR
Münchner Weißwürste (1 Paar) I süßer Senf I Breze	8,90 EUR

Bowls und Salate

Gerne
beraten wir Sie

zur angedachten Stückzahl für
Ihren individuellen Anlass.

BOWLS ab 15 Portionen pro Sorte

Sushi Bowl	13,40 EUR
Healthy Bowl	13,80 EUR
Munich Bowl	13,40 EUR

SALATE ZUM MITNEHMEN ab 10 Portionen pro Sorte

Caesar Salad I Huhn I Parmesan	10,90 EUR
Sommersalat I Melone I Tomate	10,10 EUR
Falafel I Reis I Wasabi	10,10 EUR
Vegane Bowl I Passionsfruchtdressing	10,10 EUR

SALAT IM GLÄSCHEN ab 10 Portionen pro Sorte

FISCH

Shrimscocktail I Wachtelei	7,00 EUR
Räucherlachs I Apfel I Sellerie	7,00 EUR
Garnele I Tomate I Joghurt	7,00 EUR

FLEISCH

Rindfleisch I Bohne I Tomate	7,00 EUR
Huhn I Mandarine I Paprika	7,00 EUR
Kalbstafelspitz I Radieschen I Käferbohne	7,00 EUR

VEGETARISCH

Quinoa I Rote Bete I Tofu	7,00 EUR
Sonnenweizen I Schafskäse I Tomatenpesto	6,00 EUR
Glasnudel I Mango I Cashew	6,00 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Direkt vor Ort bereiten unsere Köche …

… kalte und warme Cocktailgerichte, Suppen sowie warme Snacks für Sie zu.

Kalte Cocktailgerichte

Von unseren Köchen vor Ort für Sie zubereitet

KALTE COCKTAILGERICHTE

nur in Verbindung mit einem Koch und
ab 5 Stück pro Sorte

FISCH

Couscous I Pulpo I Limette	7,70 EUR
Mie-Nudel I Chiligarnele I Paprika	7,70 EUR
Zweierlei Lachs I Meerrettich I Wachtelei	7,70 EUR
Gebackener Thunfisch I Gemüsesalat I Wasabi	7,70 EUR

FLEISCH

Roastbeef I Kräutercreme I Zucchini	7,70 EUR
Serrano I Parmesan I Antipasti	7,70 EUR
Rinderfilet I Teriyaki I Ingwer	7,70 EUR

VEGETARISCH

Ziegenkäse I Süßkartoffel I Granatapfel	7,00 EUR
Falafel I Baba Ghanoush I Sesamjoghurt	7,00 EUR

VEGAN

Baby Leaf I gebratene Pilze I Birnen-Balsamico	7,00 EUR
Süßkartoffel I Spinat I Apfel I Quinoa	7,00 EUR

Warme Cocktailgerichte

Von unseren Köchen vor Ort für Sie zubereitet

WARME COCKTAILGERICHTE

je ca. 300 g; nur in Verbindung mit einem Koch und ab 10 Portionen pro Sorte

FISCH

Gebratene Riesengarnelen I Wokgemüse I Duftreis I Kokos-Zitronengrassauce	9,20 EUR
Holdomiertes Lachsfilet I Tomaten-Basilikum Risotto	9,20 EUR
Gebratener Wolfsbarsch I Pak Choi I Limettenpüree	9,20 EUR

FLEISCH

Dallmayr Fleischpflanzerl I Kartoffel Gurkensalat I bayerischer Senf	8,10 EUR
Schwäbische Schupfnudeln I Sauerkraut I Speck	8,10 EUR
Gnocchi „al Ragu" I Kirschtomate I Parmesan	8,10 EUR
Rinderfiletspitzen I Calvados Pfefferrahm I Orangenkarotte I Röstitaler	9,20 EUR
Gefüllte Poularden Brust I Champignons I Parmesanpolenta I Kräuterjus	9,20 EUR
Frisches Spanferkel I Bayerisches Kraut I Kartoffelknödel I Dunkelbiersauce	9,20 EUR
Kalbsrahmgulasch I Spätzle	9,20 EUR

VEGETARISCH

Orecchiette „Aora" I Datteltomaten I Schwammerl I Parmesan	8,10 EUR
Gemüsepflanzerl I Fontinasauce I Kartoffelpüree	8,10 EUR
Spinat-Mascarpone Ravioli I Pinienkerne I Parmesanschaum	9,10 EUR
Waldpilze in Rahm I Serviettenknödel I Petersilie	8,10 EUR
Allgäuer Kasspatzen I Röstzwiebel I Schnittlauch	8,10 EUR

VEGAN

Thaicurrybowl I Süßkartoffel I Kochbanane Shiitake	9,10 EUR
Gefüllte Paprikaschote I Bulgur I Soja Minz Joghurt	8,10 EUR

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Suppen

Von unseren Köchen vor Ort für Sie zubereitet

SUPPEN

je 200 ml; nur in Verbindung mit einem Koch und ab 10 Portionen pro Sorte

FISCH

Französische Hummerbisque	9,80 EUR

FLEISCH

Kalbstafelspitzconsommé I Weißwurstnockerl Wurzelgemüse	8,10 EUR
Tom Ka Gai I Hähnchen I Koriander	8,10 EUR

VEGETARISCH

Toskanische Tomatencremesuppe I Basilikum Pesto	7,40 EUR
Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe I Trompetenpilze	8,10 EUR

VEGAN

Süßkartoffel Kokossuppe I Harissa I Nüsse	7,70 EUR

Warme Snacks

Von unseren Köchen vor Ort für Sie zubereitet

FISCH

Blätterteiggebäck I Lachs	3,60 EUR

FLEISCH

Kleine Quiche I Schinken I Käse	3,60 EUR
Blätterteiggebäck I herzhafter Schinken	3,60 EUR

VEGETARISCH

Kleine Quiche I Blattspinat I Brokkoli I Lauch	3,60 EUR
Blätterteiggebäck I Ricotta I Spinat	3,60 EUR

Location-Empfehlungen mit Dallmayr Catering

Ladenparty im Dallmayr Delikatessenhaus

Wenn man die Hallen des Delikatessenhauses betritt, öffnet sich die Tür zum Paradies für Feinschmecker. Die Räume sind erfüllt von köstlichen Düften und Aromen; die Augen können sich gar nicht sattsehen angesichts feinster Delikatessen aus aller Welt – und das alles nur für Sie und Ihre Gäste. In dieser spektakulären und einzigartigen Umgebung lässt es sich aber nicht nur vollendet genießen, sondern auch bestens kommunizieren: Da es überall Köstlichkeiten zu entdecken gibt, sind Ihre Gäste meist in Bewegung, sprechen miteinander und kommen schnell in Kontakt.

Kustermann

Kustermann ist nicht nur Münchens erste Wahl für die schönen und nützlichen Dinge des täglichen Gebrauchs, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Eventlocation für Firmenveranstaltungen und private Feste. Drei repräsentative Veranstaltungsräume für bis zu 150 Personen mit historischen Stuckdecken und Blick über die Dächer des Viktualienmarktes, eine begrünte Außenterrasse mit Grillfläche sowie eine offene Eventküche und eine Bar mit Lounge bieten nicht nur ein schönes Ambiente, sondern auch viele Möglichkeiten zur Ausgestaltung Ihrer individuellen Anlässe.

Service

LIEFERUNG

Alle Lieferungen auf die Messe München: 65 EUR brutto

ALLES AUS EINER HAND

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

Bitte beachten Sie, dass wir an Verpackungseinheiten gebunden sind.

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 Abholung bzw. 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 gegen 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 Nachname, 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 vorgehenden 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.

SELBSTABHOLUNG/LIEFERUNG
Für Abholung gelten die folgenden Konditionen:
Die bestellten Waren können zum vereinbarten Zeitpunkt montags bis samstags zwischen 09:00 und 18:00 Uhr beim Pförtner der Alois Dallmayr KG in der Altenhofstraße 3–5 abgeholt werden.
Für Speisen auf Einweggeschirr fällt ein MwSt.-Satz von 7% an (Diese Regelung tritt bei vom Fiskus als Luxuswaren deklarierten Artikeln wie z. B. Hummer außer Kraft–für solche Waren wird der MwSt.-Satz von 19% deklariert).
Lieferungen auf das Messegelände an andere Orte als in die Messehallen, wie zum Beispiel in Konferenzräume oder in das ICM sind von unserem Lieferservice grundsätzlich ausgeschlossen, diese abweichenden Orte können jedoch gesondert vereinbart werden.
Die Alois Dallmayr KG ist immer bemüht, die von dem Käufer bei der Bestellung für die Lieferung und Abholung angegebenen Zeitfenster einzuhalten. Es kann jedoch in Ausnahmefällen zu Abweichungen im Zeitfenster bei überfüllten Messehallen und erschwerter Zugänglichkeit kommen. Sofern die Alois Dallmayr KG die Nichteinhaltung der Liefer- und Abholzeiten nicht zu vertreten hat, ist dies kein Mangel der Dienstleistung. Sollte ein Käufer nur Personal bestellen, fallen hierfür keine Lieferkosten an.

Für Lieferungen gelten die folgenden Konditionen:
Siehe links.

Alois Dallmayr KG

München
Dienerstraße 14–15
80331 München
+49 (0)89 / 21 35 104
messe@dallmayr.de