Dallmayr
CATERING

Catering-Broschüre

Juni–August

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

Unser Service – Ihr Genuss.

Wir sind für Sie da
Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.

Dallmayr CATERING

Montag bis Freitag von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104
Mail: catering@dallmayr.de

Inhalt

Fingerfood	4
Canapés	5
Snacks	6
Backwaren | Frühstückssnacks	8
Bowls	9
Delis | Salate	10
Buffets	11
Warme Speisen	15
Kuchen | Torten	16
Desserts	17
Rundum Services	18
Locations	19
Lieferung | Abholung	20
Allgemeine Geschäftsbedingungen	21

Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Unsere Empfehlung

Zum Aperitif 4–5 Stück pro Person

FISCH ab 10 Stück pro Sorte	
Scallop | Gin Gurke | Ingwer	5,40 EUR
Räucherlachs | Erdnuss | Passionsfrucht	4,60 EUR
Garnele | Chilli | Ananas	4,60 EUR
FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte	
Parmaschinken | Cantaloupe Melone | Taleggio	4,60 EUR
Geflügel Satéspieß | Geflämmte Ananas	4,40 EUR
Kalb | Thunfisch | Mango	4,95 EUR
Entensauté | Grüne Tomate | Pinienkern	4,70 EUR
VEGETARISCH ab 10 Stück pro Sorte	
Artischocke | Paprika | Olive	4,40 EUR
Hummus | Pumpernickel | Granatapfel	4,20 EUR
Wassermelone | Feta | Estragon	4,40 EUR
Aubergine | Rote Bete | Kreuzkümmel | VEGAN	4,20 EUR
Antipastispieß | Gremolata | VEGAN	4,20 EUR

Canapés

Der Klassiker – zu jedem Anlass

Unsere Empfehlung

Als Snack 2–3 Stück pro Person

FISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé | Garnele | Avocado | Sesam	5,70 EUR
Canapé | gebeizter Lachs | Honig | Senf | Dill	5,70 EUR
Canapé | Scallop | Süßkartoffel | Koriander	6,60 EUR
Canapé | Thunfisch | Grüner Spargel | Röstzwiebel	5,70 EUR

FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé | Parmaschinken | Melone | Cassis	5,70 EUR
Canapé | Vitello Tonnato | Kaper | Grüner Spargel	5,70 EUR
Canapé | Maispoularde | Avocado | Fenchelblüten	5,70 EUR
Canapé | Eisbeinsülze | Zucchini | Kren	5,40 EUR

VEGETARISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé | Dallmayr`s Obazda | Radieschen | Schnittlauch	5,50 EUR
Canapé | Tempeh | Süßkartoffel | Edamame	5,00 EUR
Canapé | Feta | Getrocknete Tomate | Paprika	5,00 EUR
Canapé | Baba Ghanoush | Koriander | Granatapfel	5,00 EUR

Snacks

Internationale Klassiker – für zwischendurch

MINI BRIOCHE ab 10 Stück pro Sorte	
Mini Brioche | Chiligarnele | Königskrabbe	5,50 EUR
Mini Brioche | Pulled Chicken | Rauchcreme	5,50 EUR
Mini Brioche | Gemüsepflanzerl | Schnittlauchcreme	5,50 EUR
Mini Brioche | Antipasti | Pesto | Rucola	5,50 EUR
MINI QUICHE ab 5 Stück pro Sorte	
Mini Quiche | Lorraine	4,20 EUR
Mini Quiche | Spinat | Käse	4,20 EUR
Mini Quiche | Lauch | Käse	4,20 EUR
BLÄTTERTEIGGEBÄCK ab 5 Stück pro Sorte	
Tascherl | Pastrami | Spinat	3,90 EUR
Tascherl | Champignon	3,90 EUR
Tascherl | Spinat | Käse	3,90 EUR

Herzhafte Brez'n

Auf Wunsch auch in der Hälfte geteilt

HERZHAFTE BREZEN ab 5 Stück pro Sorte

Breze | Lachsfrischkäse	3,90 EUR
Breze | Saftschinken | Almkäse	3,90 EUR
Breze | Dallmayr's Obazda	3,90 EUR
Breze | Kräuterfrischkäse	3,30 EUR
Breze | Hummus	3,90 EUR
Breze | Emmentaler	3,90 EUR
Breze | Butter	2,80 EUR

Mini Tramezzini

Wenn der kleine Hunger kommt

MINI TRAMEZZINI ab 8 Stück pro Sorte

Mini Tramezzini | Vitello Tonnato | Tomate | Olive	2,90 EUR
Mini Tramezzini | Schinken | Käse | Kräutercreme	2,90 EUR
Mini Tramezzini | Huhn | Pommery Senf | Avocado	2,90 EUR
Mini Tramezzini | Tortenbrie | Feige | Walnuss	2,90 EUR
Mini Tramezzini | Karotte | Gepickelte Zwiebel | Olivenkaviar	2,90 EUR

7 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Backwaren | Frühstückssnacks

Der perfekte Start in den Tag

BROT & BACKWAREN

Französisches Baguette	5,00 EUR
Roggenbaguette	5,00 EUR
Olivenbrot	5,00 EUR
Mini Butter Croissant	2,10 EUR
Mini Pain au Chocolat	2,50 EUR
Mini Plundergebäck	3,10 EUR

SÜSSE & HERZHAFTE FRÜHSTÜCKSSNACKS

Power Bowl | Chia | Soja | Beeren	7,50 EUR
Overnight Oats	5,40 EUR
Frischer Obstsalat	5,50 EUR
Naturjoghurt | Fruchtcoulis	5,00 EUR
Räucherlachs | Kapern | Sahnemeerrettich	8,00 EUR
Dreierlei Aufstrich | Hummus | Avocado | Kräuter | VEGAN	5,00 EUR

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.

SUSHI BOWL ab 10 Stück pro Sorte
Sushi Reis | Thunfisch | Wakame | Mango
Edamame | Sprosse | Avocado | Teriyaki | Sesam — 16,00 EUR

ORIENTALE BOWL ab 10 Stück pro Sorte
Couscous | Riesen Garnelen | Tomate | Gurke
Zitronenjoghurt | Petersilie | Joghurt Dip — 16,00 EUR

MUNICH BOWL ab 10 Stück pro Sorte
Balsamico Champagner Linsen | Entenbrust
Krautsalat | Romana | Rucola | Walnuss — 15,50 EUR

SUPERFOOD BOWL | VEGAN ab 10 Stück pro Sorte
Quinoa | Rote Bete | Edamame
Physalis | Brombeere | Lollo Rosso | Frisée — 14,00 EUR

Delis | Salate

Die bewusste Auszeit

SALATE MIT FISCH ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Riesengarnelen in Kräuterknoblauchöl | Quinoa | Rucola | 100 g	6,20 EUR
Bismarckherringssalat | Gewürzgurke | Sauerrahm | 100 g	7,20 EUR
Thunfisch | Zucchini | Zuckerschoten | 100 g	8,30 EUR
Dallmay'r Shrimps Cocktail | 100 g	7,50 EUR

SALATE MIT FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Geflügelsalat | Cashew | Orangendressing | 100 g	6,40 EUR
Asiatischer Rindfleischsalat | Ingwer | Teriyaki | 100 g	8,20 EUR
Rindfleischsalat | Tomate | Bohne | 100 g	7,10 EUR
Huhn | Pasta | Curry | 100 g	6,70 EUR

VEGETARISCHE SALATE ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Sonnenweizen | Tomate | Schafskäse | 100 g	5,50 EUR
Sellerie | Apfel | Mandel | 100 g	5,50 EUR
Pasta | Schafskäse | Pesto | 100 g	5,50 EUR
Antipasti | Basilikum | Balsamico | 100 g | VEGAN	5,50 EUR

Buffets

Unsere Bestseller - für jeden Geschmack

Ihr Lieblingsbuffet

Regional, saisonal oder international – wählen Sie Ihr Lieblingsbuffet.

SCHMANKERLBUFFET ab 10 Portionen

Malzbrot | Doppelt gebackenes Baguette | Breze
Griebenschmalz | Butter
Zweierlei Räucherfisch | Apfelmeerrettich | Ebly
Butterschnitzel vom Kalb | Preiselbeeren
Karreespeck | Krustenschinken | Bauernleberwurst | Landjäger
Straubinger Wurstsalat
Spanferkelsülze | Radieschenvinaigrette | Zwiebel
Gemüsepflanzerl
Kartoffelsalat nach Saison
Semmelknödelsalat | Pilze | Kirschtomate | Frühlingslauch
Dallmayr´s Obazda | Radieschen
Bayerisch Creme

Preis pro Portion 49,00 EUR

Buffets

Unsere Bestseller - für jeden Geschmack

Brot

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

ITALIENISCHES BUFFET ab 10 Portionen

Oliven Ciabatta | Baguette | Focaccia | Trüffel
Aromatisiertes Olivenöl
Riesengarnele | Kräuter-Knoblauchöl | Rucola
Lachs | Gremolata Zucchini | Artischockensalat
Parmaschinken | Melone | Pistazie
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Grüner Spargel
Mailänder Nudelsalat | Hähnchen | San-Leo-Schinken | Tomate
Antipasti Misti | Zucchini | Paprika | Chicorée | Olive | Artischocke
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum
Italienische Käseauswahl | Trauben
Limoncello-Joghurt Mousse | Cantuccini | Beeren
Preis pro Portion 62,00 EUR

Buffets

Healthy Life und die perfekte Auszeit vom Alltag

VEGETARISCHES BUFFET ab 10 Portionen

Dinkel-Vollkorn Brot | Baguette | Aprikosenbrot
Guacamole | Baba Ghanoush
Sellerie | Apfel | Mandel
Sonnenweizen | Schafskäse | Chicorée
Gemüsepflanzerl | Aioli
Aubergine | Rote Bete | Ziegenkäse
Canapé | Rote Bete Hummus | Avocado | Cashew
Antipastispieß | Gremolata
Tomate | Basilikum | Joghurt
Ziegenkäse | Mandarine | Jalapeño
Haselnuss Panna Cotta

Preis pro Portion 47,00 EUR

Buffets

Unsere Bestseller - für jeden Geschmack

KÄSEBUFFET ab 10 Portionen

Dallmayr Käsespezialitäten aus dem Delikatessenhaus

Dazu genießen Sie:

Birnen- und Feigensenf
Käsestangen | Grissini
Gemischte Oliven
Giardiniera di Morgan
Kletzenbrot
Karamellisierte Nüsse
Quittenpaste
Trauben und Beeren

Diese Brotauswahl ist mit dabei:

Baguette Parisienne
Malzbaguette
Gesalzene Butter

Preis pro Portion 29,00 EUR

14 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Warme Speisen

Zum Lunch oder Abendessen

Punktgenau und warm geliefert

Wir liefern Ihre Speisen in Thermoboxen

HAUPTGERICHTE MIT BEILAGE ab 10 Portionen pro Sorte

Thai Curry Bowl | Reis | Wok Gemüse | Koriander Chili		
Wahlweise mit:	Riesengarnelen	24,00 EUR
	Maispoulardenbrust	20,00 EUR
	Geräucherter Tofu	19,00 EUR
	Kichererbsen | Süßkartoffel | Shitake | VEGAN	21,00 EUR
Gebratene Riesengarnelen | Fregola Sarda | Bouillabaise Nage		29,00 EUR
Gebratene Dorade | Orange Fenchel | Couscous | Basilikum Pesto		27,00 EUR
Kalbsrahmgulasch | Spätzle | Vichy Karotten		28,00 EUR
Teriyaki glasierte Rinderbrust | Süßkartoffel | Blumenkohl		27,00 EUR
Gefüllte Maispoularde | Quinoa-Risotto | Geflügeljus		27,00 EUR
Spareribs | Würzige Marinade | Coleslaw | Gebratener Mais		24,00 EUR
Geschmorte und lackierte Aubergine | Hummus | Pastinake		26,00 EUR

Buffetequipment

Nach Bedarf bieten wir Ihnen gerne weiteres Buffetequipment zur Selbstbedienung für Ihre Gäste an

SUPPEN ab 10 Portionen pro Sorte

Hummercremesuppe | Crème Fraîche	11,60 EUR
Tom Kha Gai | Huhn | Pilze | Koriander | Chili	9,40 EUR
Gazpacho Andaluz | Mediterrane Gemüsesuppe | Geröstetes Ciabatta	7,70 EUR
Tomatencremesuppe | Basilikum Öl	7,50 EUR
Tom Kha Hed | VEGAN	8,00 EUR

Kuchen | Torten

Die Süßen Glücklichmacher

TARTES & TORTEN (jeweils ca. 18 cm)	
Himbeertarte	24,00 EUR
Zitronentarte	24,00 EUR
Prinzregententorte	36,00 EUR
Rumtrüffeltorte	36,00 EUR
Sachertorte	36,00 EUR

SCHNITTEN & CHARLOTTEN	
Beeren-Sahneschnitte	5,00 EUR
Käsekuchen Schnitte	5,00 EUR
Wiener Apfel Schnitte	5,00 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Mango | Passionsfrucht	8,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Champagner	8,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Zartbitterschokolade	8,50 EUR
Kleine Dallmayr Cassis | Mandel	8,50 EUR

Desserts

Der Schlussakkord – süß und verführerisch

MOUSSE & CREMÉS ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Bayerisch Crème | Himbeere	5,50 EUR
Mousse au Chocolat | Zartbitterschokolade	5,50 EUR
Mango-Limetten-Mousse | Haselnuss	5,50 EUR
Pannacotta | Aprikose	5,50 EUR
Johannisbeermousse | Waldbeeren	5,50 EUR
Erdbeermousse | Quinoa | Kräuter | VEGAN	5,50 EUR

FINGERFOOD SÜSS ab 10 Stück pro Sorte

New York Cheesecake	4,20 EUR
Apfel Pecanuss Tarte	4,20 EUR
Brownie | Triple Chocolate	4,20 EUR
Fruchtspieß | Natur	4,20 EUR
Fruchtspieß | Schokolade	4,20 EUR
Macaron (je Stk.) | verschiedene Sorten	4,20 EUR
Petit Four (je Stk.) | verschiedene Sorten	4,20 EUR
Pfirsich-Mandeltarte | Rote Johannisbeeren	4,20 EUR
Mini Cupcake | Himbeere	4,20 EUR
Energy Ball | Buchweizencrunch | VEGAN	4,20 EUR
Strudelkörbchen | Sommerbeeren | VEGAN	4,20 EUR
Heidelbeer-Limetten-Schnitte | VEGAN	4,20 EUR

Reine Handarbeit

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

Rundum Service

Getränke | Equipment | Personal

Alles aus einer Hand für Ihr perfektes Fest

Gerne vermieten wir Ihnen Besteck, Gläser, Porzellan, Tischwäsche, Mobiliar, Dekoration und sonstiges wie beispielsweise auch Kühlschränke oder Zelte. Getränke liefern wir Ihnen in ausreichenden Mengen und berechnen diese anschließend ausschließlich nach Verbrauch. Darüber hinaus freuen wir uns auch Sie tatkräftig vor Ort mit unserem ausgebildetem Fachpersonal zu unterstützen, sodass Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können. Unsere erfahrenen Projektleiter stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und beraten Sie jederzeit persönlich für Ihr individuelles Angebot.

Wir sind für Sie da

Montag bis Freitag von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104
Mail: catering@dallmayr.de

Location gesucht?

Von exklusiven Locations bis hin zur Ladenparty im Dallmayr Delikatessenhaus

Unsere Location Empfehlungen für Ihre individuelle Veranstaltung

Sollten Sie für Ihren Anlass eine exklusive Eventlocation benötigen oder wird es zu Hause und im Büro einfach zu eng für die Menge an erwarteten Gästen, unterstützen wir Sie gerne dabei eine passende Eventlocation für Sie zu finden.

So ist beispielsweise Kustermann 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.

Lieferung | Abholung

Ganz bequem und so wie Sie es wünschen

ABHOLEN

Alle Speisen werden auf Porzellan angerichtet und in Thermoboxen zur Abholung bereitgestellt. Sie können Ihre bestelle Ware montags bis samstags zwischen 09:00 Uhr und 18:00 Uhr bei unserem Pförtner in der Altenhofstraße 3-5 abholen. Wir bitten Sie, dass Restgeschirr am nächsten Werktag wieder zu unserer Pforte zurück zu bringen.

LIEFERUNG

Alle Speisen werden auf Porzellan angerichtet und in Thermoboxen an die von Ihnen gewünschte Adresse geliefert. Das Restgeschirr holen wir gerne am nächsten Werktag zwischen 09:00 Uhr und 12:00 Uhr wieder ab. Hierfür gelten die nachstehenden Konditionen:

Innerhalb des Stadtgebietes von München:

— Montag bis Freitag zwischen 09:00 Uhr und 17:00 Uhr (außer an Feiertagen)
— Samstags sowie an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage
— Ab 59,50 EUR brutto (Die Lieferkosten richten sich an die PLZ und variieren je nach Entfernung der Lieferadresse vom Dallmayr Stammhaus in München)

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE

Montag bis Freitag von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104
Mail: catering@dallmayr.de

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 frei bleibend.

SELBSTABHOLUNG/LIEFERUNG
Die bestellten Waren können zum vereinbarten Zeitpunkt in der Zeit von Montag – Samstag zwischen 9:00 Uhr und 18:00 Uhr beim Pförtner der Alois Dallmayr KG in der Altenhofstraße 3-5 abgeholt werden. Für Lieferungen gelten die folgenden Konditionen: Innerhalb des Stadtgebietes von München berechnen wir eine Lieferpauschale von 42,00 brutto inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 19 % Mehrwertsteuer müssen angesetzt werden, wenn sonstige Leistungen, wie Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen mitbestellt werden. Lieferungen erfolgen Montag bis Freitag (außer Feiertag) zwischen 09:00 Uhr und 17:00 Uhr. Abweichende Liefertermine können selbstverständlich individuell vereinbart werden und verursachen Mehrkosten.

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 damit 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 durch Bezahlung per Nachnahme oder per Vorauskasse angenommen.

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, 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, ihrer gesetzlichen Vertreter oder ihrer 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 auf 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).

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 (catering@dallmayr.de) oder per Anruf widerrufen.

Auskunftsrecht - Wir informieren Sie gerne über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten. Ihre Anfrage richten Sie bitte an catering@dallmayr.de oder telefonisch unter 089 2135-104.

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 mindestens zehn Stunden gesetzlich vorgeschrieben.