

istock.com/84321

Fruth Catering GmbH
Emil-Rathenau-Str. 4
71522 Backnang
info@fruth-catering.de
07191/22089690



#CATERINGMAPPE

- Backwaren
- Fingerfood & Flying Büfett
- Gabelfood
- Suppen
- Büffets
- Grillbüffets
- Drinks
- Equipment, Personal & Dekoration
- Service & Lieferkonditionen
- AGB'S



Truth



BUSINESS & OFFICE CATERING

OB MEETING ODER BUSINESS LUNCH...

WIR BIETEN IHNEN EINE MASSGESCHNEIDERTE VERPFLEGUNG AN,
DIE JEDE TAGESZEIT IM BÜRO MIT LEICHTEN
UND ERFRISCHENDEN DAZU AUCH SÄTTIGTEN SPEISEN ABDECKT.

**SCHNELL, FLEXIBEL UND UNKOMPLIZIERT
SO WIE ES IM ARBEITSALLTAG SEIN MUSS.**

EVENTCATERING

MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE...

FÜR ALLE EVENTFORMATE WIE Z.B
PRODUKTPRÄSENTATIONEN, PRESSEKONFERENZEN,
ROADSHOWS ODER MITARBEITERVERANSTALTUNGEN.

WIR BIETEN ALL IN ONE

FÜR DIE BEREICHE SERVICEPERSONAL, GETRÄNKE,
EQUIPMENT UND LOCATIONS.

PRIVATKUNDEN CATERING

IHRE PERSÖNLICHE VORSTELLUNG IN PERFEKTION UMSETZEN...


OB HOCHZEIT, GEBURTSTAG, TAUFEN
ODER EINEN ANDEREN GRUND ZUM FEIERN.

WIR SORGEN HINTER DEN KULISSEN FÜR PERFEKTE REALISIERUNG UND EINEN
REIBUNGSLOSEN ABLAUF.

MESSECATERING

**ALS PROFESSIONELLER PARTNER UNTERSTÜTZEN WIR
SIE BEI IHREM PERFEKTEN MESSEAUFTRIFF.**

NEBEN SPEISEN UND GETRÄNKEN STELLEN WIR AUCH GERN DAS PASSENDE EQUIPMENT
SOWIE SERVICEPERSONAL. AUCH DAS CREW-CATERING ÜBERNEHMEN WIR GERNE. UM FÜR
EINEN GELUNGENEN AUSKLANG NACH EINEM MESSETAG ZU SORGEN, UNTERSTÜTZEN WIR
SIE AUCH BEI IHRER STANDPARTY.



BACKWAREN



#CARRÉE-BROTE:

(MIN 10 PRO SORTE)

BELEGT MIT BUTTER ODER KRÄUTERQUARK DAZU:

- PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN 1,50€
- MAILÄNDER SALAMI, GETROCKNETE TOMATEN UND RUCOLA 1,50€
- MOZZARELLA UND ANTIPASTI GEMÜSE (VEGI) 1,50€
- RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICH 1,70€
- GOUDA, PAPRIKA UND SALATBLÄTTERN (VEGI) 1,50€
- TOMATE-MOZZARELLA (VEGI) 1,50€

#BREZELN:

(MIN 10 PRO SORTE)

- NATUR (VEGAN) 1,40€
- MIT BUTTER (VEGI) 1,80€
- MIT BUTTER/SCHNITTLAUCH (VEGI) 2,00€
- MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE (VEGI) 2,10€

#BAGEL:

(MIN 5 PRO SORTE)

- MIT ROASTBEEF, EISBERGSALAT UND KRÄUTERFRISCHKÄSE 3,10€
- MIT PUTENBRUST, TOMATEN UND GURKEN 3,10€
- MIT SERANOSCHINKEN, RUCOLA UND PARMESANFLOCKEN 3,10€
- MIT KRÄUTERQUARK, GURKEN, PAPRIKA UND TOMATEN (VEGI) 3,00€
- MIT GOUDA, EISBERGSALAT UND PAPRIKA (VEGI) 3,00€

#PARTYBRÖTCHEN:

(MIN 10 PRO SORTE)

GROSSE HALBE BRÖTCHEN

BELEGT MIT BUTTER ODER KRÄUTERCREME, TOMATEN, GURKEN, SALATBLÄTTERN

UND WAHLWEISE BELEGT MIT:

- RÄUCHERLACHS 1,95€
- GOUDA (VEGI) 1,95€
- MOZZARELLA (VEGI) 1,95€
- RAUCHSCHINKEN 1,95€
- ITALIENISCHER SALAMI 1,95€
- KATERSCHINKEN 1,95€

GESUNDER SNACK



#OBST:

- FRÜCHTESPIEß 1,90€
- FRISCHER FRUCHTSALAT IM WECKGLAS 2,50€
- OBSTKORB KLEIN (10 TEILE) 12,00€
- OBSTKORB GROß (20 TEILE) 20,00€

#GEMÜSE:

(MIN 10 PRO SORTE)

- GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERDIP IM WECKGLAS 3,00€
- ROHKOST-SPIEßE (VEGAN) 2,10€
- DREIERLEI DIP 1,70€
AIOLI, KRÄUTERQUARK, PESTOVARIATION

#SPIEßE

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

- MEETBALLS MIT SWEET-CHILLISOßE 1,70€
- SPIEß VOM BERGKÄSE MIT TRAUBEN ODER OLIVEN 1,60€
- SATÉSSPIEßCHEN MIT ASIASLAT 1,80€
- ITALIENISCHE SALAMI MIT OLIVEN UND KIRSCHTOMATEN 1,60€
- MELONEN UND PARMASCHINKEN 1,80€
- GARNELENSPIEß AUF COUS-COUS-SALAT 2,80€
- ANTIPASTIGEMÜSE AM SPIEß (VEGAN) 1,80€
- TOMATE-MOZARELLA MIT BASILIKUMPESTO (VEGI) 1,80€
- FALAFEL-BÄLLCHEN MIT GURKEN (VEGAN) 1,60€
- FETAWÜRFEL MIT OLIVEN (VEGI) 1,60€
- BACKPFLAUME MIT SPECK UMWICKELT 1,60€

FINGERFOOD

Truth

#FINGERFOOD VEGI:

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

- GEGRILLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERCREME 1,50€
- ANTIPASTICOCKTAIL (GEGRILLTE PAPRIKA, OLIVEN, FETA WÜRFEL) 2,10€
- MINI QUICHE-LORRANE (KÄSE, PILZE, GEMÜSE) 1,80€
- ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT MARINIERTEM SCHAFSKÄSE AUF COUS-COUS-SALAT 2,30€
- KIRSCHTOMATEN GEFÜLLT MIT KRÄUTERCREME 1,60€
- BABY-PAPRIKA GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE 1,80€
- VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILIDIP 1,30€



#AUSGEFALLENES FINGERFOOD

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

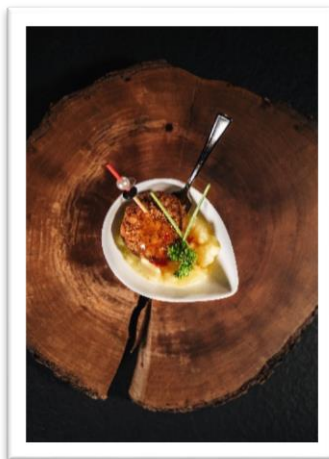
- ROSA GEBRATENES WHISKYROASTBEEF MIT CHILI-AHORNSIRUP UND GEMÜSESALAT 2,40€
- GEBRATENE GARNELEN AUF ANTIPASTICOCKTAIL 3,60€
- TARTAR VON ZWEIERLEI LACHS MIT DILL UND KAVIAR 2,80€
- MARINIERTER, GEBRATENER LAMMFILET AUF ANTIPASTIGEMÜSE 2,90€
- OLIVENCIABATTA MIT BÜFFELMOZZARELLA UND PESTO 2,40€
- CARPACCIO VON DER BRESAOLE MIT RUCOLA UND PINIENKERNEN 2,90€
- GURKENTÖPFCHEN GEFÜLLT MIT SHRIMPSSALAT 2,80€
- GARNELE IM KNUSPERTEIG MIT AVOCADO CREME 2,80€

Truth

#FINGERFOOD & FLYING BÜFETT:

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

- KLEINE SCHNITZELE „WIENER ART“ AUF KARTOFFEL-GURKENSALAT 2,50€
- MINI CURRYWURST MIT WÜRZIGER SOÙE 2,40€
- VITELLO TONNATO VON DER FREILANDPUTE MIT THUNFISCHCREME 2,50€
- HÄHNCHENCROSSIE MIT ASIASALAT 1,80€
- KLEINE MEATBALLS MIT SWEET-CHILISOÙE 1,70€
- ROASTBEEF SALAT MIT TOMATENVINAIGRETTE 2,50€
- GEKRÄUTERTE ZIEGENKÄSETALER MIT PARMASCHINKENHÜLLE 2,80€
- LACHSRÖLLCHEN MIT PIKANTER QUARKFÜLLUNG 2,80€
- ZWEIERLEI BRUSCHETTA 2,80€
- PIZZATRIOLOGIE 4,40€
(SCHINKEN, SALAMI, BLATTSPINAT)



FLEISCHPFLANZERL
- TALER

ITALIENISCHE SALAMI
MIT OLIVEN



KLEINE SCHNITZELE AUF
KARTOFFEL
GURKENSALAT

#FINGERFOOD RUSTIKAL:

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

- SCHWARZWALDSCHINKENMIT MELONENCOCKTAIL 1,80€
- LINSENSALAT MIT SENFVINAIGRETTE UND GERAUCHTEM WÜRSTLE 1,60€
- RÄUCHERFORELLENFILET AUF BERGLINSENSALAT 2,50€
- FLEISCHPFLANZERL-TALER MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT 1,80€
- MINIMALTASCHEN IN SPECK-ZWIEBEL-SOÙE 2,50€
- MINI MEETBALLS MIT SCHARFEM SENF 1,60€

truth

#FINGERFOOD SWEETES:

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

- APRIKOSEN-VANILLE-SCHICHTDESSERT 2,50 €
- ERDBEERRAGOUT MIT FRISCHER MINZE (VEGAN) 1,80 €
- MARINIERTER ANANAS IM WECKGLAS (VEGAN) 1,80 €
- BUNTER FRUCHTSALAT IN APEROL MARINIERT
MIT FRISCHER MINZE IM WECKGLAS (VEGAN) 2,50 €
- PANNA COTTA MIT ERDBEERSOÙE 2,20 €
- LIMETTENMOUSSE MIT ERDBEERSALAT 2,20 €
- MOUSSE AUS MARZIPAN UND MANDELKUCHEN 2,20 €
- ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOÙE 2,20 €
- CREME BRULÉE MIT BRAUNEM ZUCKER GEFLAMMT 2,50 €
- SCHOKO BROWNIES 0,90 €
- MINI-KUCHENSCHNITTEN 0,80 €
- WINDBEUTEL MIT MOUSSE GEFÜLLT 0,65 €



GABELFOOD:

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

Truth

#FRISCHE SALATE:

IM WECKGLAS SERVIERT

- SALAT AUS HÄHNCHENBRUST MIT HONIG UND ZITRONE MARINIERT AUF EINEM PORPOURRI AUS GRILLGEMÜSE 3,50€
- SALAT AUS GEBRATENEN GARNELEN MIT PAPRIKA UND ZUCCHINI IN PIKANTER TOMATENSALSA 3,90€
- GARTENSALAT, RADIESCHEN, KAROTTEN, KIRSCHTOMATEN(VEGAN) 3,20€
- BUNTER SALATMIX MIT CHICORÉE UND KIRSCHTOMATEN(VEGAN) 2,20€
- SALAT VOM GRÜNEN SPARGEL MIT BALSAMICOTOMATEN(VEGAN) 2,20€
- NUDELSALAT (PENNE) MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA(VEGI) 2,20€
- ROTE-BETE-SALAT MIT ZIEGENKÄSE(VEGI) 2,80€
- GRIECHISCHER BAUERNALAT MIT OLIVEN, ZWIEBELN, PAPRIKA TOMATEN UND FETA(VEGI) 2,40€

#WARMES-GABELFOOD:

- GARNELENSPIEß MIT AVOCADOCREME 4,50€
- RINDERFILETTINIS A LA STROGANOFF MIT WALDPILZEN UND GRÜNEN NUDELN 5,20€
- SCHWEINEFILETSCHNITZELN IN MERLOT MARINIERT MIT MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE UND NUDELN 4,50€
- WILDLACHSWÜRFEL MIT PAPAYA-RIESLINGSCHAUM UND KRÄUTER-MAIS-REIS 4,50€
- GEBRATENER WILDLACHS AUF KARTOFFEL-BÄRLAUCHSALAT 3,90€
- STEINPILZRAVIOLI MIT CHAMPAGNERSOßE(VEGI) 3,50€
- PENNE MIT ZUCCHINI, FETA UND FRISCHER MINZE(VEGI) 2,90€
- GLASIERTE BERGLINSEN MIT GEBRATENEN ZUCCHINI UND SCHAFSKÄSE (VEGI) 3,20€



truth

SUPPEN:

(MIN 10 STÜCK PRO SORTE)

- MINISTRONE (VEGAN) 3,50€
- DEFTIGE KARTOFFELSUPPE MIT MINI SAITEN 3,50€
- GULASCHSUPPE MIT RINDFLEISCH UND KARTOFFELWÜRFEL 3,50€
- TOMATENSUPPE MIT GIN UND BASILIKUM 3,00€
- RINDERKRAFTBRÜHE MIT MINIMALTASCHEN 2,80€
- KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNEN (VEGI) 3,50€

UNSERE SUPPEN LIEFERN WIR IN ELEKTRONISCHEN SUPPENTÖPFEN.
BITTE HALTEN SIE HIERFÜR EINE STECKDOSE BREIT.



BÜFFETS

Truth

NACHFOLGEND FINDEN SIE UNSERE AUSWAHL AN BÜFFETS.
EIN BÜFFET DIESER GRÖSSE LIEFERN WIR IHNEN GERNE **AB 20 PERSONEN**.

UNTER 20 PERSONEN EMPFEHLEN WIR IHNEN DAS BÜFFET SELBST
ZUSAMMENZUSTELLEN.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS BEI EINER BÜFFET-ANLIEFERUNG, IMMER DAS DAZU
NÖTIGE EQUIPMENT ZUM WARMHALTEN, VORORT GELIEFERT UND BERECHNET
WIRD.

- MEDITERANES BÜFFET
- KULINARISCHE GENÜSSE
- RUSTIKAL
- GAUMENFREUDE
- BÜFFETS SELBST ZUSAMMENSTELLEN
- BBQ

GERNE STEHEN WIR IHNEN BERATEND ZUR VERFÜGUNG.
ODER GESTALTEN IHNEN IHR GANZ INDIVIDUELLES BÜFFET.



truth

MEDITERRANES BÜFETT:

VORSPEISEN

- HAUSGEMACHTE ANTIPASTIVARIATION VON PAPRIKA, ZUCCHINI UND AUBERGINE (VEGAN)
- BÜFFELMOZZARELLA MIT STRAUCHTOMATEN IN OLIVENÖL UND BALSAMICO (VEGI)
- VENEZIANISCHE SCHINKENPLATTE VOM LANDSCHINKEN MIT MELONEN
- FRISCHER LACHS MIT RUCOLA UND PARMESANFLOCKEN
- SAISONALE BLATTSALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS (VEGI)
- ITALIENISCHE BROTAUSWAHL MIT BUTTER, AIOLI UND KRÄUTERQUARK (VEGI)

HAUPTGÄNGE

- WOLFBARSCH KROSS GEBRATEN AUF GNOCCHETTINIS MIT MANGO LIMONEN CHUTNEY
- PICCATA VOM SCHWEINEFILET (ODER KALBFLEISCH) MIT RAGOUT VON FRISCHEN STRAUCHTOMATEN
- CALZONE VON DER MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT SERRANOSCHINKEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM AN LEICHTER SALBEIJUS

BEILAGEN (VEGI)

- MEDITERRANES GEMÜSE
- SPINAT TAGLIATELLE
- WÜRZKARTOFFELN
- GNOCCHI

DESSERT

- SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT ANANASRAGOUT
- NOUGAT-PANNA COTTA
- MASCARPONE MOUSSE MIT FRÜCHTEN
- FRISCHER FRUCHTSALT (VEGAN)

PRO PERSON 31,50€

KULINARISCHER GENÜSSE

truth

VORSPEISEN

- KIRSCHTOMATEN MIT BABYMOZZARELLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO (VEGI)
- GEGRILLTES GEMÜSE MIT BALSAMICO UND FRISCHEN CHAMPIGNONS (VEGAN)
- GEBEIZTE SÜßWASSERFISCHE MIT KRÄUTERN DAZU SENF-DILL-HONIGSOÛE
- AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS(VEGI)
- GERIEBENER PARMESAN, GERÖSTETE KERNE UND BROTWÜRFEL (VEGI)
- GROÙE BROTAUSWAHL MIT ZWEIERLEI BUTTER UND KRÄUTERQUARK (VEGI)

HAUPTGÄNGE

- TROFIE-LIGURI-NUDELN MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, MOZZARELLA & BABY-SPINAT (VEGI)
- POULARDENBRUST GEFÜLLT MIT FETA UND GEGRILLTEN PAPRIKA
- GRATINIERTES ZANDERFILET IN RIESLINGSOÛE
- SCHWEINEMEDAILLONS MIT GEBRATENEN PILZEN UND TROLLINGERSOÛE

BEILAGEN (VEGI)

- SALBEI-GNOCCHI
- SAISONALES GEMÜSE
- PETERSILIENKARTOFFELN
- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

DESSERT

- FRISCHER FRUCHTSALAT IM WECKGLAS (VEGAN)
- SCHOKOLADENTÖRTCHEN
- ZWEIERLEI MOUSSE

PRO PERSON 29,50€

RUSTIKAL:

truth

VORSPEISE

- SCHWARZGERÄUCHERTES MIT MEERRETTICH UND EINGELEGTEN GEMÜSE
- OBATZTER UND GRIEBENSCHMALZ
- AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN
- MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS (VEGI)
- HERZHAFT HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT (VEGI)
- KAROTTEN, GURKEN UND KRAUTSALAT
- RUSTIKALE BROTSPEZIALITÄTEN
- ZWEIERLEI BUTTER UND KRÄUTERQUARK (VEGI)

HAUPTGANG

- „AUS DEM OFEN“ BRATEN FRISCH AUFGESCHNITTEN
- KNUSPRIGE MINISCHWEINSHÄXEN IM BIERSUD
- KLEINE PANIERTE PUTENSCHNITZEL
- MAULTASCHEN MIT SPECK, ZWIEBELN UND RAHMISOË

BEILAGEN(VEGI)

- SAISONALES GEMÜSE
- KARTOFFELKNÖDEL
- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

DESSERT

- APFELKÜCHLE MIT VANILLESOË
- FRISCHER FRUCHTSALAT
- BAYRISCHCREME MIT SAUERKIRSCHEN

PRO PERSON 21,50€

GAUMENFREUDE:

Truth

VORSPEISE

- KIRSCHTOMATEN MIT BABYMOZZARELLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO(VEGI)
- GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSCHEIBEN MARINIERT MIT HONIG, PINIENKERNE UND KRÄUTERN
- PARMASCHINKEN MIT MELONE UND FEIGEN
- AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS(VEGI)
- **TOPPINGS:** CROUTONS, KÜRBISKERNE & GRANATAPFEL(VEGI)
- BROTAUSWAHL
- ZWEIERLEI BUTTER UND DILLSCHMAND (VEGI)

HAUPTGANG

- SEETEUFEL MIT CHAMPAGNERSAUCE
- MEDITERRANES MAISHÄHNCHEN MIT AROMATISCH GETROCKNETEN TOMATEN
- RINDERHÜFTSTEAKS IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN MIT PFEFFERRAHMSOÛE

BEILAGEN (VEGI)

- SAISONALES GEMÜSE
- SPÄTZLE
- KARTOFFELGRATIN

DESSERT

- KLEINE PFANNKUCHEN MIT NOUGATFÜLLUNG
- WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE IM GLÄSCHEN
- JOGHURT-MARACUJACREME IM GLÄSCHEN

PRO PERSON 31,50

truth

BÜFETT SELBST ZUSAMMENSTELLEN

STELLEN SIE SICH AUS UNSEREN VORSCHLÄGEN IHR EIGENES BÜFETT ZUSAMMEN.
GERNE STEHEN WIR IHNEN BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG BERATEND ZUR SEITE.

DIE ANGEGEBENEN PREISE SIND PORTIONSANGABEN.

VORSPEISEN:

- BLATTSALATE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS 2,50€
UND ZWEIERLEI DRESSING (VEGI) 2,50€
- KARTOFFEL-GURKENSALAT (VEGI) 3,00€
- ROHKOSTSALATE (GURKE, KAROTTE, KRAUT UND ROTEBEETE) (VEGAN) 3,00€
- MEDITERRANER NUDELSALAT (PENNE) MIT
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA (VEGI) 3,00€
- GRIECHISCHER BAUERNALAT MIT FETA (VEGI) 3,00€
- KIRSCHTOMATENSALAT MIT BABYMOZZARELLA
UND HAUSGEMACHTEN PESTO (VEGI) 3,50€
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTIVARIATION
VON PAPRIKA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS UND AUBERGINEN (VEGAN) 4,50€
- ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE
AUF PIKANTEM COUSCOUS-SALAT (VEGI) 4,50€
- HAUSGEBEITZTER LACHS MIT DILL-SENFSAUCE 5,10€
- PARMASCHINKEN MIT MELONE UND FEIGEN 4,50€
- VITELLO TONATO MIT RUCOLABOUQUET 3,70€
- LÄNDLICHE SCHINKENPLATTE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN,
TIROLER BAUERNESPECK UND LACHSSCHINKEN 5,00€
- GEGRILLTE GARNELENSCHWÄNZE IN OLIVEN KRÄUTERÖL (2STÜCK) 5,10€
- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT KRÄUTERREMOULADE 4,30€
- GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSCHEIBEN MARINIERT MIT HONIG,
PINIENKERNEN UND FRISCHEN KRÄUTERN 4,50€

Truth

HAUPTGERICHTE

#VEGETARISCH & VEGAN:

- TROFIE-LIGURI-NUDELN MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE, MOZZARELLA & BABY-SPINAT (VEGAN MÖGLICH) 6,50€
- ZUCCHINISCHIFFCHEN GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE 6,50€
- GEFÜLLTE HALBE PAPRIKA MIT COUSCOUS (VEGAN MÖGLICH) 6,50€
- VEGETARISCHE LASAGNE 6,50€
- BUNTER GEMÜSEAUFLAUF 5,50€
- FALAFEL-KICHERERBSENBÄLLCHEN MIT ZWEIERLEI DIP (VEGAN MÖGLICH) 6,00€
- SPINAT-RICOTTATORTELLONI IN TOMATEN-GEMÜSESUGO UND PARMESAN 6,50€
- GEMÜSE CURRY MIT COCOSMILCH (VEGAN) 6,50€
- PENNE MIT BOLOGNESE VON SOJASCHROT UND PESTO (VEGAN) 6,50€
- PILZRAGOUT IN KRÄUTERSAHNESAUCE 5,50€

#GEFLÜGEL:

- PANIERTE HÄHNCHENBRUSTSCHNITZELCHEN MIT ZITRONENSPALTEN (PORTION 160G) 6,20€
- PUTENBRUSTMEDAILLONS IN SHERRYSSOÛSE MIT STEINCHAMPIGNONS (PORTION 180G) 8,20€
- MAISPOULARDENBRUST IN ROSMARIN GEBRATEN (PORTION 180G) 8,90€
- HÄHNCHENBRUST IN ORANGENSSOÛSE (PORTION 180G) 9,40€

#SCHWEIN:

- PANIERTE SCHWEINESCHNITZELCHEN (PORTION 180G) 5,50€
- KRUSTENBRATEN MIT SCHWARZBIERSSOÛSE (PORTION 200G) 5,80€
- SCHWEINEMEDAILLONS IN WALDPILZSSOÛSE (PORTION 180G) 8,10€

#RIND:

- RINDERHÜFTSTEAKS IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN MIT PFEFFERRAHMSSOÛSE (PORTION 180G) 6,80€
- KLEINE ZWIEBELROSTBRÄTLE MIT TROLLINGERSOÛSE (PORTION 180G) 10,80€
- MEDAILLONS VOM RINDERFILET MIT ROTWEIN-SCHARLOTENSSOÛSE (PORTION 180G) 16,00€

Truth

#KALB:

- SALTIMBOCCA VOM KALB MIT SALBEISOË UND TOMATENWÜRFEL (PORTION 160G) 10,80€
- ZART ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE MIT RAHMISOË (PORTION 200G) 11,60€
- KALBSRÜCKENSTEAK MIT SCHWARZRIESLINGSOË UND GBRATENEN AUSTERNPILZEN (PORTION 180G) 15,30€

#FISCH:

- GEBRATENE RIESENGARNELEN IN KRÄUTERÖL (2 STÜCK) 2,60€
- ZANDERFILET AUF RAHMLAUCH (PORTION 160G) 7,80€
- KAISERBRASSE IN TOMATEN-OLIVENÖLSOË (PORTION 150G) 10,00€
- WILDLACHSSCHNITTE IN KRÄUTERSOË (PORTION 140G) 10,80€
- THUNFISCHMEDAILLONS IN PAPRIKA-KNOBLAUCHBUTTER (PORTION 150G) 12,00€

#BEILAGEN

BASICS

- REICHHALTIGE GEMÜSEAUSSWAHL DER SAISON (VEGAN) 1,70€
- KARTOFFELGRATIN (VEGI) 1,40€
- KARTOFFEL - ODER SEMMELKNÖDEL (VEGI) 1,40€
- ROSMARINKARTOFFELN (VEGAN) 1,40€
- SPÄTZLE (VEGI) 1,40€
- PENNE (VEGI) 1,40€
- SCHUPFNUDELN (VEGI) 1,40€
- REIS (VEGAN) 1,40€
- KARTOFFELRÖSTI (VEGI) 1,40€

SPECIAL

- BOHNEN IM SPECKMANTEL 2,50€
- SPARGELBÜNDCHEN (NUR IN DER SPARGELSAISON) (VEGAN) 3,50€
- PARMESAN GNOCCHI (VEGI) 3,00€
- SALBEI-GNOCCHI (VEGI) 2,50€
- PILZVARIATIONEN IN RAHM (VEGI) 3,50€
- CURRY-KARTOFFELPÜREE (VEGI) 2,50€

Truth

DESSERT:

AUF PLATTEN ODER IN CHAFING'S SERVIERT:

- NATURELLER FRUCHTSALAT (PORTION 100G) (VEGAN) 3,00€
- LAUWARMER OFENSCHLUPFER MIT VANILLESÖÙE 1,70€
- TIRAMISU MIT FRUCHTMARK 3,00€
- LAUWARME APFELKÜCHLE MIT VANILLESÖÙE 1,30€
- KLEINE PFANNKUCHEN MIT NOUGATFÜLLUNG 1,90€

#DESSERT IM GLÄSCHEN

- PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK 1,50€
- SCHOKO PANNA COTTA 1,50€
- JOGHURT-LIMETTENMOUSSE 1,50€
- MOUSSE VON DER BITTERSCHOKOLADE 1,50€
- HELLES SCHOKOLADENMOUSSE 1,50€
- HELLES SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENRAGOUT 1,80€
- GRÜTZE VON BEERENFRÜCHTEN 1,50€
- JOGHURT-MARACUJACREME 1,50€
- MANGORAGOUT (VEGAN) 1,50€
- KAREMELLISIERTE ANANAS MIT KOKOS-MASCARPONECRÉME 1,80€
- TIRAMISU VON ÄPFELN MIT ZIMT 1,50€



GRILLBÜFETT – VARIANTE 1

(NUR VON MAI BIS ENDE SEPTEMBER MÖGLICH)

Truth

SALATBAR

- AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS
- KAROTTENSALAT, GURKENSALAT, KRAUTSALAT, MOZZARELLA TOMATEN
- BAUERNSALAT MIT FETAWÜRFELN
- HERZHAFTER KARTOFFELSALAT

BROTAUSWAHL

- GEGRILLTES FLADENBROT
- KRÄUTERBAGUETTE
- CIABATTA

DIE FLEISCHAUSWAHL – AM GRILL VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

- WÜRZIG MARINIERTES SCHWEINENACKENSTEAK
- HÜFTSTEAK VOM WEIDERIND
- POULARDENBRUST IN CURRYMARINADE
- SPIEß VON MINIBRATWÜRSTCHEN
- ROTEWURST

DIP & BUTTER

- RAUCHIGE BARBECUE SOßE
- COCKTAILSOßE
- AIOLI
- KETCHUP
- ZWEIERLEI BUTTERSORTEN

GRILLBEILAGEN

- MEDITERRANES GRILLGEMÜSE
- MAISKOLBEN MIT BUTTER UND MEERSALZ
- ROSMARINKARTOFFELSPALTEN
- OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK

DESSERTBÜFETT

- DUETT VON SCHOKOLADENMOUSSE
- MASCARPONE-BOWNIE-CRUMBLE MIT MANGOKOMPOTT FRISCHER
- FRUCHTSALAT

PRO PERSON 23,40€

GRILLBÜFETT – VARIANTE 2

(NUR VON MAI BIS ENDE SEPTEMBER MÖGLICH)

Truth

SALATBAR

- AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS
- PAPRIKASALAT, CHAMPIGNONSALAT
- HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT
- BAUERNSALAT MIT FETAWÜRFELN
- TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM,
- PENNESALAT MIT GRÜNEM PESTO, KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA
- OLIVEN, PEPERONI, GEHOBELTER PARMESAN, GERÖSTETE BROTWÜRFEL

BROTAUSWAHL

- CIABATTA
- WALNUSSBAGUTETTE
- BAUERNBROT

DIE FLEISCHAUSWAHL – AM GRILL VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

- ENTRECOTE WÜRZIG MARINIERT
- LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERN
- GRILLBAUCH VOM LANDSCHWEIN
- PUTEN-GEMÜSE-SPIEß
- LACHSFILET IN DER FOLIE

DIP & BUTTER

- RAUCHIGE BARBECUE SOßE
- SALSASOßE
- ASIA CHILISOßE
- COCKTAILSOßE
- VERSCHIEDENE BUTTERSORTEN

GRILLBEILAGEN

- MEDITERRANES GRILLGEMÜSE
- GRILLTOMATE
- ROSMARINKARTOFFELSPALTEN
- MAISKOLBEN MIT BUTTER UND MEERSALZ

DESSERTBÜFETT

- VANILLE- PANA- COTTA MIT HIMBEERSOßE
- AUSWAHL VON FRISCHEN BEEREN MIT LIMONENJOGHURT
- FRUCHTSALAT IN DER MELONENKUGEL

PRO PERSON 28,80€

Truth

ALTERNATIVEN ZUM GRILLBÜFETT

• RIESENGARNELEN (STÜCK)	2,60 €
• SALTIMBOCCA VOM KALB (100 G)	4,10 €
• LAMMHÜFTE (100 G)	4,10 €
• GARNELENSPIEß (100 G)	3,90 €
• RINDERFILET (100 G)	7,40 €
• RINDERHÜFTSTEAK (100 G)	3,90 €
• SCHWEINEHALSSTEAK (100 G)	1,95 €
• ENTRECÔTE (100 G)	5,60 €
• ROASTBEEF (100 G)	5,80 €
• POULARDENBRUST (100 G)	1,80 €
• LACHS IN DER FOLIE (100 G)	5,60 €

GETRÄNKEAUSWAHL



NACHFOLGEND ERHALTEN SIE EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER GETRÄNKEANGEBOT, WELCHES WIR GERNE AUF ANFRAGE INDIVIDUELL ERWEITERN. DIE BERECHNUNG ERFOLGT NACH VERBRAUCH, JE ANGEFANGENE FLASCHE.

#SOFTDRINKS:

• VIVA CON AQUA LEISE	0,33L	1,45€
• VIVA CON AQUA LAUT	0,33L	1,45€
• FRITZ-KOLA	0,33L	1,62€
• FRITZ-KOLA ZUCKERFREI	0,33L	1,62€
• FRITZ-LIMO ORANGE	0,33L	1,62€
• FRITZ-LIMO ZITRONE	0,33L	1,62€
• FRITZ-LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	0,33L	1,62€
• FRITZ-SPRITZ BIO APFELSCHORLE	0,33L	1,70€
• ELEPHANT BAY EISTEE BLUE BERRY/ LEMON / PEACH / WATERMELON	0,33L	1,90€

#SÄFTE:

• APFELSAFT KLAR	1,00L	3,50€
• ORANGENSAFT KLAR	1,00L	3,50€

#BIER:

• DINKELACKER CD-PILS	0,33L	1,80€
• DINKELACKER CD-PILS ALKOHOLFREI	0,33L	1,80€
• WULLE BIER	0,33L	1,80€
• TIGER BEER	0,33L	1,80€
• SANWALD HEFEWEIZEN	0,50L	2,50€
• SANWALD HEFE ALKOHOLFREI	0,50L	2,50€
• SANWALD KRISTALLWEIZEN	0,50L	2,50€

truth

#WEIN:

FELLBACHER WEINGÄRTNER

ROT:

- | | | |
|------------------------------|-------|--------|
| • LÄMMLER TROLLINGER TROCKEN | 0,75L | 11,00€ |
| • LÄMMLER SYRAH TROCKEN | 0,75L | 27,50€ |

WEIß:

- | | | |
|----------------------------|-------|--------|
| • LÄMMLER RIESLING TROCKEN | 0,75L | 13,00€ |
| • CHARDONNAY TROCKEN | 0,75L | 18,00€ |

ROSÉ:

- | | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| • LEMBERGER ROSÉ TROCKEN | 0,75L | 11,50€ |
| • MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ FRUCHTIG | 0,75L | 14,00€ |

- | | | |
|-----------------------------|-------|--------|
| • GOLDBERGER RIESLING SEKT | 0,75L | 20,00€ |
| • MUSKATELLER SECCO TROCKEN | 0,75L | 16,00€ |

ITALIENISCHE WEINE:

ROT:

- | | | |
|----------------|-------|--------|
| • NERO D'AVOLA | 0,75L | 11,00€ |
| • PRIMITIVO | 0,75L | 11,00€ |

WEIß:

- | | | |
|--------------------|-------|--------|
| • PINOT GRIGIO | 0,75L | 12,00€ |
| • PROSECCO TREVISO | 0,75L | 16,00€ |

„FÜR VERANSTALTUNGEN MIT
SERVICEPERSONAL BIETEN WIR IHNEN
GERNE AUCH INDIVIDUELLE GETRÄNKEPAUSCHALEN
INKL. SEKTEMPFANG, LONGDRINK-
UND COCKTAILPAKETE AN“

#GERNE LASSEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE
UNSERE COCKTAIL-CATERINMAPPE ZUKOMMEN.



Truth

#PERSONAL:

SERVICE:

(MINDESTEINSATZDAUER 3-4 STUNDEN)

- | | |
|-----------------|---------------|
| • THEKENKRAFT | 20,50€/STUNDE |
| • BARKEEPER | 27,00€/STUNDE |
| • SERVICEKRAFT | 20,50€/STUNDE |
| • SERVICELEITER | 27,00€/STUNDE |
| • LOGISTIKER | 25,00€/STUNDE |

KÜCHE:

(MINDESTEINSATZDAUER 3H)

- | | |
|--------------------------|---------------|
| • KOCH | 25,00€/STUNDE |
| • KÜCHENHILFE/SPÜHLKRAFT | 20,00€/STUNDE |

**„DIE STUNDEN UNSERER MITARBEITER WERDEN
NACH TATSÄCHLICHER ARBEITSZEIT BERECHNET“**

TRANSPORTKOSTEN


ANLIEFERUNGEN IM STADTGEBIET (MO-SA)	10,00€
ANLIEFERUNGEN IM STADTGEBIET (SONN- UND FEIERTAGE)	25,00€

ABHOLUNG VON EQUIPMENT IM STADTGEBIET	10,00€
---------------------------------------	--------

ANFAHRTSKOSTEN AUßERHALB DES STADTGEBIETS AUF ANFRAGE

BEI GRÖßEREN VERANSTALTUNGEN WIRD DER TRANSPORT SOWIE AUF- UND ABBAU
NACH TATSÄCHLICHEN AUFWAND BERECHNET.

#EQUIPMENT



PORZELLAN & BESTECK (PREIS PRO TEIL INKL. ENDREINIGUNG)	
PORZELLANSERIE BASIC (TELLER, TASSEN USW...)	STÜCK 0,45€
BESTECKSERIE BASIC	STÜCK 0,45€
GLÄSER ALLER ART (PREIS PRO STÜCK, INKL. ENDREINIGUNG)	
WASSERGLAS, SEKTGLAS, WEINGLAS, BIERGLAS PILS/HEFE	STÜCK 0,45€
SONSTIGES	
GLASSCHALE NEUTRAL-FÜR SNACKS	STÜCK 0,60€
SERVICETABLETT	STÜCK 1,60€
ASCHENBECHER	STÜCK 0,60€

#MOBILIAR

TISCHE

TISCH RUND 8-PERSONEN Ø 160CM	19,50€
TISCH RUND 10-PERSONEN Ø 180CM	22,50€
BANKETTISCH KLAPPBAR 120 CM X 80CM	8,70€
STEHTISCH Ø 60CM / 110 CM HOCH	12,00€
STEHTISCH MIT STRETCHUSSE	17,50€
BIERTISCH 220CM X 50CM	5,50€

STÜHLE

POLSTERSTUHL	5,25€
STUHLUSSE WEIß	5,00€
STUHLUSSE WEIß MIT FARBIGEM BAND	6,00€
BIERBANK 220CM X 26 CM	4,50€
BIERBANKUSSE WEIß SITZAUFLAGE	4,50€

TISCHWÄSCHE

TISCHTUCH WEIß 180CM X 130CM	3,20€
TISCHTUCH WEIß 220CM X 130CM	4,20€
STOFFSERVIETTEN	0,80€

**#PREISE FÜR WEITERES EQUIPMENT, KÜCHENGERÄTE, ZELTE UND
DEKORATION GERNE AUF ANFRAGE**



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) Fruth Catering GmbH

Wir von der Fruth Catering GmbH wünschen Ihnen für all Ihre Veranstaltungen viel Freude. Dafür werden wir unser Bestes geben. Wir garantieren Ihnen, dass all unsere Mitarbeiter mit viel Motivation und Energie dazu beitragen werden, dass Ihre Veranstaltung etwas ganz Besonderes wird und Sie und Ihre Gäste noch lange mit strahlenden Augen darüber sprechen werden.

Auch der schönste feierliche Rahmen kommt nicht ganz ohne rechtliche Rahmenbedingungen aus, diese Rahmenbedingungen haben wir in den nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) zusammengefasst. Wir vergleichen die AGBs immer mit einem guten Kochrezept.

Ein gutes Kochrezept hilft dem Koch, seinen Gästen ein tolles Essen zuzubereiten. Gute AGBs helfen Ihnen wie uns, einen guten rechtlichen Rahmen für unsere Zusammenarbeit zu schaffen.

Sollten Sie Fragen zu den Zutaten der AGBs haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung. Helfen Sie uns dabei, jeden Tag immer noch ein bisschen besser zu werden. Am schönsten ist es natürlich, wenn Sie und wir nach einer erfolgreichen Veranstaltung uns gemeinsam zurücklehnen können, alles perfekt gelaufen ist und aus jedem Gesicht Zufriedenheit strahlt. Dann strahlen auch wir!

1. Geltungsbereich

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten in der jeweils aktuellen Fassung für alle von uns angebotenen Lieferungen und Leistungen.

Sie werden auch für zukünftige Verträge einbezogen. Abweichende Bedingungen des Kunden sind unwirksam.

2. Angebote

Unsere Angebote sind freibleibend. Das gilt sowohl für unsere Leistungen als auch für die Preise. Soweit nicht im Angebot etwas anderes geregelt ist, erlöschen Angebote ab dem angegebenen Angebotsende.

Ab einem Angebotsvolumen von über 15.000€ behalten wir uns vor, eine angemessene Vorauszahlung zu vereinbaren.

3. Vertrag

a. Ein Vertrag kommt mit uns zustande, sobald wir Ihre Reservierung bzw. Bestellung schriftlich oder mündlich bestätigen.

b. Bestellte, aber nicht in Anspruch genommene Leistungen und Lieferungen können nicht rückvergütet werden.

4. Inhalt/Änderungen

a. Alle genannten Preise gelten in Euro. Soweit nichts anderes in den Angeboten oder in der Auftragsbestätigung enthalten, gelten unsere Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

b. Die Verfügbarkeit unserer Produkte, insbesondere saisonale Einflüsse, machen es erforderlich, dass wir zumutbare Änderungen bei unseren Vorschlägen vorbehalten müssen. Dies gilt aufgrund saisonaler Schwankungen auch für die Preisgestaltung. Wir bitten dafür um Verständnis, Sie profitieren dadurch stets von frischen, wohlschmeckenden Produkten.

5. Räumlichkeiten

Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass die Beschaffung von Räumlichkeiten Ihnen selbst obliegt, es sei denn, dass zwischen uns etwas anderes vereinbart wurde.

6. Teilnehmerzahl

a. Planbarkeit schafft Zufriedenheit. Deshalb müssen wir darauf bestehen, dass spätestens fünf Werktage vor der gebuchten Veranstaltung an uns die genaue Anzahl der Teilnehmer schriftlich mitgeteilt werden. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

b. Bei Teilnehmerüberschreitungen werden über die bestellte Lieferung (für die angemeldete Personenzahl) hinausgehende Nachlieferungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material nach den angebotenen Preisen gesondert berechnet. Wir sind allerdings nicht verpflichtet, Nachlieferungen zu leisten, sofern die Teilnehmerzahl über die angemeldete Zahl hinausgeht.

7. Lieferadresse

a. Lieferungen und Leistungen erfolgen an die vom Kunden mit der Bestellung angegebene Lieferadresse am vereinbarten Tag. Selbstverständlich ist es unser Bestreben, zeitliche Vorgaben stets einzuhalten. Dennoch kann es selbst bei größter Sorgfalt zu gewissen zeitlichen Verschiebungen kommen.

b. Der Kunde wird bei der Durchführung von Veranstaltungen, wie auch bei der Übernahme von Lieferungen und Leistungen, rechtzeitig auf Besonderheiten am oder im Veranstaltungsort hinweisen. Insbesondere wird der Kunde Erschwernisse rechtzeitig mitteilen, wie z.B. Treppen über mehrere Etagen, lange Wege, enge Gänge, sonstige Behinderungen. Derartige Erschwernisse sind bei der Bestellung anzugeben und rechtfertigen ggf. die Berechnung von Zusatzkosten.

8. Leihgegenstände

Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit Lieferungen und Leistungen der Fruth Catering GmbH bereitgestellt werden, sind dem Kunden nur für die Veranstaltung geliehen und sind vom Kunden unmittelbar nach Abschluss der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Beschädigte oder verlorene Gegenstände sind mit den Wiederbeschaffungskosten zu ersetzen bzw. sind Reparaturkosten zu bezahlen.

9. Reklamation

Selbst im bestgeführten Unternehmen kann nicht ausgeschlossen werden, dass an irgendeiner Stelle ein kleines Problemchen auftaucht. Auch wir schließen uns nicht davon aus. 100-prozentige Perfektion schaffen nicht einmal Maschinen. Bei uns arbeiten Menschen mit Emotionen, sie verarbeiten hochwertige Lebensmittel. Auch wenn wir noch so perfekt wie möglich sein wollen, kann es vorkommen, dass etwas schief läuft. Deshalb wird Folgendes geregelt:

a. Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Lieferung/Leistung bzw. unmittelbar bei der Abholung erfolgt.

b. Sollte der Kunde feststellen, dass Ware oder Leistungen falsch bestellt wurden, ist ein Umtausch leider nicht möglich. Sie werden sicher Verständnis dafür haben, dass wir für fehlerhafte Bestellungen nicht verantwortlich gemacht werden können.

c. Sollte trotz aller Sorgfalt ein verdeckter Mangel auftreten, so muss uns das unverzüglich, jedoch spätestens innerhalb von zwei Tagen nach Entdeckung, mitgeteilt werden.

d. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden können wir selbstverständlich keine Haftung übernehmen.

10. Stornierung / Rücktritt / Schadensersatz

a. Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Vertrag storniert, sind wir berechtigt, folgende Stornierungskosten zu berechnen:

aa. 21 Tage bis 11 Tage vor Veranstaltungsbeginn 30 % der Vertragssumme

ab. 10 Tage bis 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % der Vertragssumme

ac. ab dem 5. Tage vor Veranstaltungsbeginn 80 % der Vertragssumme

b. Wir sind berechtigt, auf Nachweis einen über die vorbenannten Stornierungskosten hinausgehenden Schaden zu fordern, der Kunde ist berechtigt, auf Nachweis einen etwa niedrigeren Schaden anzusetzen.

11. Zahlung

Rechnungen sind sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug zur Zahlung fällig. Wie immer im Geschäftsleben, dürfen wir für unsere Leistung eine entsprechende Gegenleistung erwarten. Deshalb gehen wir nicht davon aus, dass Zahlungsverzug eintritt. Sollte das doch der Fall sein, würden wir Verzugszinsen sowie Mahnkosten und sonstige Verzugskosten in Rechnung stellen.

12. Haftung

Unsere Haftung ist beschränkt auf den Warenwert.

13. Sonstiges

a. Musiker- und Künstlergagen sind direkt vom Kunden zu bezahlen. Auch GEMA-Gebühren sind vom Kunden direkt zu übernehmen.

b. Für die Auftragsabwicklung werden die erforderlichen persönlichen Daten des Kunden gespeichert, der Kunde erklärt hierzu ausdrücklich sein Einverständnis. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass wir die Daten vertraulich behandeln.

c. Der Kunde ist selbst dafür verantwortlich, dass er die erforderlichen Genehmigungen für die Veranstaltung rechtzeitig einholt.

d. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

14. Gerichtsstand und Erfüllungsort

a. Für das Vertragsverhältnis gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss von UN-Kaufrecht.

b. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, sofern der Auftraggeber Kaufmann im Sinne von § 1 Abs. 2 HGB ist, für beide Teile Backnang.