

2009

PURE Fine Catering & Events
Grünwalder Weg 28
82041 Oberhaching / München

Tel: + 49 89 / 2032 0046
Fax: + 49 89 / 2032 0127
E-Mail: info@pfce.de



Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste!

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere Dienstleistung in Form dieses Angebotes präsentieren zu dürfen.

Die Idee, die hinter unserem Unternehmen steht ist, internationale Köstlichkeiten in bester Qualität und Frische anzubieten.

Ganz besonders haben wir uns auf die Durchführung von Außer-Haus-Veranstaltungen (vom Frühstück über Hochzeiten bis hin zu Großveranstaltungen) spezialisiert, die wir nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen planen und durchführen.

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen Vorschläge unserer Köstlichkeiten für Ihre Feier.

Viel Spaß beim Lesen.

Ihr PURE Catering - Team

Inhalt

Fingerfood	3.-5.
Warmer & Kalter Cocktail	6.
Buffet Vorschläge	7.-11.
Menü Vorschläge	12.-16.
Getränke & Bar	17.-18.
Personal & Mobiliar	19.
Ihr Team	20.
Allg. Geschäftsbedingungen	21.



Fingerfood

Fingerfood, die perfekte Art Ihre Gäste, Kunden, Freunde und Geschäftspartner auch auf engstem Raum köstlich zu bewirten. Ob am Bistro-Stehtisch oder direkt an dem Konferenztisch geliefert - unkompliziert und kommunikativ ohne Messer und Gabel.

Vegetarisch

Gegrillte Champignonköpfe mit Gorgonzolacreme
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse und Basilikum
Marinierte Mozzarella Kirschtomaten mit Basilikum
Zucchinirollchen mit mariniertem Schafskäse
Tortilla mit Ei und roten Zwiebeln
Sellerieschiffchen mit Stilton Käse und Walnüssen
Marinierte Feta Spiesse mit Oliven und Minze

Erde

Feigen in Prosciutto
Getrocknete Feigen und Datteln im Speckmantel
Balsamicozwiebeln mit Mortadella
Parmigiana mit Honigmelone
Polentaspieße mit Parmaschinken
Ricotta Tortellini Tomatenspiess
Polpette a la arrabiata

Wasser

Oktopus mariniert
Scampi mit Kräutern
Lachs Dill Küchlein mit Creme Fraiche
Mini Crabcakes mit Tomatenremoulade
Garnelen Spiesse in Zitronen-Chilli-Marinade
Garnelen Spiesse mit Zitronen-Minz-Mayonnaise
Lachs Spiesse mit Ingwer Soja Dip
Seeteufel und Pancetta an Rosmarin-Zitronenaioli
Gegrillte Thunfisch Spiesse mit Tomatendip

Luft

Hähnchenbrust al Arrabiata oder mit Salsa Verde
Mit Honig und Sesamsenf glacierte Cocktailwürstchen
Ingwer Huhn Küchlein mit Koriander Limonen Mayonnaise
Curry Kokos Hühnchen
Würziger Satè Spiess mit Dip
Hühnerspiess mit Avocado





Prespelle warm & kalt serviert

Vegetarisch

Spinat & Gorgonzola
Paprika Ziegenkäse Rolle mit Minze
Avocado & Ziegenkäse

Erde

Parmaschinken & Meerrettichcreme
Salami & Olivencreme
Mortadella & Artischockencreme

Luft

Truthahnbrust & Avocadocreme
Pekingente Lauch Hoisin Sauce
Hähnchenbrust und Minzjoghurt

Wasser

Räucherlachs & Dillcreme
Geräucherte Forelle & Ruccola

Kartoffelrösti

fein aus garniert mit,

Lachstartar und Dill - Creme - Fraiche
Birne und Gorgonzola
Kalbfleisch und Thunfisch Kapern Sauce
Sautierten Zwiebeln und Chili Huhn
Geräucherte Forelle mit Meerrettich
Rindertartar mit Senf und roten Zwiebeln

Prostinis

gebratenen Pilzen Funghi
gebratener Zucchini und Petersilie
schwarzer Olivencreme
Tomate und Basilikum
Avocado und Ziegenkäse
Paprikafrischkäse Mousse und Pfefferminze
Artischocken Gorgonzolacreme
Garnelen Confit



Panapé

Unser Grimminger Weißbrot oder Bio-Pumpernickel mit Butter bestrichen, reichhaltig belegt und appetitlich dekoriert

Graved Wildlachs und Dill Senf Sauce
Feta Käse und Salat Gurke
Putenbrust und Senfbutter
Geräucherter Königssee Forelle und Dillmeerrettich

Gekochter Schinken mit Basilikumcreme
Thunfisch-Bohnen-Confit mit Olivencreme
Antipasti (Aubergine, Zucchini, Parmesan)
Tomate-Mozzarella, Basilikum und Pesto
Rucola und Schafskäse
Vd. Crostinis mit Oliven, Tomate Concassé

Italienische Salami mit gebratenem Fenchel
Räucherlachs mit Meerrettich und Dill
Bergkäse mit Feigensenfsauce
Salat von Perlhuhn und Curry
Rohes Südtiroler Geräuchertes mit Mixed Pickles
Bresaola mit Sc Verde
Kalbstafelspitzröllchen mit Gemüse Julienne und Sauerrahm

Parma-Schinken mit Honigmelone
Geräucherte Forelle mit Johannisbeermeerrettich
Rindertatar mit gekochtem Wachtelei
Kleines Backhändl mit Chili und Sc Remoulade
Scampi mit Sauce Homnard

Mini Tramezzini

Unsere italienischen Weißbrotdreiecke gefüllt mit

Schinken und Ruccola und Kräuterfrischkäse
Thunfisch und Salat
Tomate Mozzarella und frischem Basilikum
Roher Schinken, Bergkäse Obazda



Mini Cocktail Semmeln

Gekochtem Bauernschinken
Verschiedene Salami
Geräucherter Truthahnbrust
Kaltem Braten
Kräuterfrischkäse
Brie
Emmentaler
Obatzda
Räucherlachs

Für jede Variation gilt eine Mindestbestellung von 10 Stück

Suppen & Eintöpfe

Broccolicreme mit Räucherlachs
Minestrone mit Mini-Ravioli
Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln
Linsensuppe mit Ochsenfleischstücken
Kartoffelsuppe mit Wienerwürstelscheiben
Österreichische Gulaschsuppe mit
Kartoffel-Paprikaeinlage
Chili con Carne
Mexikanischer Fleischtopf mit Gemüse
Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen
Tomatencremesuppe mit Grappasahne & Croutons
Bunter Hühnereintopf mit frischem Gemüse
Thailändische Zitronengrassuppe mit
Kokosmilch, Hähnchenbrust, Frühlingszwiebel





Servierter kalter & warmer Cocktail

Bei dieser Version ist es möglich, von Suppe über Pasta, Fisch etc. bis zu einem kompletten Menü im Stehen abzuwickeln. Wir benötigen für die Zubereitung natürlich etwas Platz. Bei den kalten und warmen Speisen handelt es sich um Gänge angerichtet und dekoriert, so dass diese leicht aus der Hand, nur mit Kuchengabeln oder Dessertlöffeln im Stehen verzehrt werden können. Der Vorteil für Ihr Fest liegt darin, dass sich Ihre Gäste voll auf das Gespräch konzentrieren können und sich nicht pausenlos auf "Nahrungssuche" befinden, der Stau vor dem Buffet entfällt ebenfalls.



Mini Suppen

Karotten Honig Ingwer Suppe
 Getrüffelte Kartoffelcremesuppe
 Mini Bouillabaisse mit Rouille
 Gaspacho Andalouse
 Grüne Erbsensuppe mit Creme Fraiche

Mini Salate

Caesar Salad mit Croutons und Ceasar Dressing
 Feldsalat mit Speck & Croutons und Ei
 Warmer Ziegenkäse im Radicchio mit Honigäpfeln
 Marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern
 Mini-Salat von der Wassermelone mit Fetakäse und Minze
 Karotten Sellerie Rote Beete Rettich Honig Nuss Salat

Mini Italy

Mini Lasagne mit Rindfleisch und Eiertomaten
 Mini-Piccata "Milanese"
 Antipasti Schälchen mit Nativem Olivenöl
 Vitello Tonnato mit Gemüsekapern
 Kleines Steinpilzrisotto mit Pecorino und
 Mini Osso Bucco auf Maispolenta

Mini Asien

Rotes Thai Curry mit Kokosmilch
 Hühnerbrust mit Ingwer Hoisin Sauce und Frühlingslauch
 Satespieße von der Maispoularde mit Erdnußsauce
 Frühlingsrollen oder Dim Sum gebacken oder gedämpft
 Fleischbällchen mit asiat. Aromen (Lemonchutney)
 Scampis oder Gambas im Wantan oder Cocosmantel

Mini Bayern

Bratwurst mit Bayerisch Kraut
 Mini Leberkäse mit Brezen und süßem Senf
 Mini Weißwürste mit Brezen und Händlmeier Senf
 Ungarisches Mini-Saftgulasch mit Majoran und Zitrone
 Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Ruccola Kartoffelsalat
 Ochschwanzragout mit Kartoffelsauerrahmstampf

Mini Atlantik

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat in der Jakobsmuschel
 Gratinierte Jakobsmuschel mit Zuckerschoten
 Buletten vom Hummer und Zander
 Mini Caipirinia von Flußkrebse und Cocktailsauce
 Gebratener Zander im Parmesanrahm auf Blattspinat

Mini Desserts

Apfel Tartin, Aprikosen Tartin, Birnen Tartin
 Orangenküchlein
 Nussküchlein
 Schokoladenküchlein
 Bayerisch Creme mit Fruchtmark
 Panna Cotta mit frischen Früchten
 Creme Brulee mit braunem Zucker
 Schokoladenmousse mit Vhalrona Schokolade
 Tiramisù
 Mini Brownies
 Mini Muffins
 Mini Strudel vom Apfel
 Mini Strudel vom Lebkuchen
 Mini Topfenstrudel
 Mini Kaiserschmarrn
 Früchtespieße der Saison
 Früchtespieße exotisch
 Fruchtsalat
 Tartelettes mit Himbeeren
 Tartelettes mit Kiwi
 Tartelettes mit Mini Bananen

Mediterranes Antipasti Buffet 1

Gebratene Auberginen mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan

Peperonata - bunte Paprikaschoten im Ofen gegart und mariniert

Arrosto von der Schweinelende mit Salsa Verde

Artischockenherzen mit Ruccola, angemacht mit Olivenöl

Meeresfrüchtesalat

Mozzarella bocconcini mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Frische Champignons mariniert

Polpette (Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce)

Sonnen-getrocknete Tomaten

Gratinierte Zucchini

Weißer Bohnen mit Thunfisch

Oliven und Kapernfrüchte pikant eingelegt

Gemüsetorte - frisches Gemüse in einer Ei-Parmesanhülle im Ofen gebacken

Wir servieren Ihren Gästen reichlich italienisches Weißbrot.



Mediterranes Antipasti Buffet 2

Gebratene Auberginen mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan

Pochierter Zander mit Ruccola-Pesto

Peperonata - bunte Paprikaschoten im Ofen gegart und mariniert

Gefüllte Artischockenböden

Mozzarella bocconcini mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Putello Tonnato – Scheiben von der Truthahnbrust in Thunfischsauce mit Kapern

Frittiertes Gemüse der Saison

Gebratenes Gemüse mit Tomaten und Pinienkernen

Mit Rosmarin gegrillte Austernpilze

Frische Shrimps mit Ruccola fein angemacht

Verschiedene Antipasti (sonnengetrocknete Tomaten, Zwiebeln, Oliven etc.)

Radiccio-Spinat-Salat mit Croutons – Parmesan in Balsamico-Dressing

Gegrillte Hähnchenbrust mit Oliven in würziger Tomatensauce

Wir servieren Ihren Gästen reichlich italienisches Weißbrot.



Buffet 1

Brotauswahl aus den Bäckereien Pfister & Grimminger
Speck-Krautsalat
Gurkensesamsalat
Blumenkohl-Orangensalat
Rote Beete Walnussalat
Karotten-Selleriesalat
Vitello Tonnato
Garnelensalat nach asiatischer Art
Mildgeräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce
Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Ruccolasalat

Consomé mit dreierlei Einlagen – Pfannkuchenstreifen, Bratnockerl und Leberspätzle

Roastbeef vom Ochs im Ganzen gebraten auf rosa Pfefferrahmsauce
mit Grillgemüse der Saison und Kartoffelgratin

Victoriabarsch auf bunten Linsen mit Champagner-Schaum und Risoleekartoffeln

Käseauswahl vom Brett

Rote Grütze mit Vanillesauce
Topfenschaum mit marinierten Früchten
Früchteplatten
Kaiserschmarrn



Buffet 2

Brotauswahl aus den Bäckereien Pfister & Grimminger

Speck-Krautsalat
Gurkensesamsalat
Blumenkohl-Orangensalat
Rote Beete Walnussalat
Karotten-Selleriesalat
Thailändischer Geflügelsalat mit Curry
Salat von Flusskrebsen mit Peperonata
Variation von Räucherfischen
Gesülzter Ochsenschwanz mit Schnittlauchremoulade

Getrübte Kartoffelschaumsuppe

Geschmorte Lammhaxe auf tomatierten Bohnen

Maispoulardenbrust mit Garnelenfüllung, Asia-Gemüse und Basmatireis

Schottischer Lachs im Ingwersud mit Champagner-Zitronensauce und Risoletkartoffeln

Käseauswahl vom Brett

Topfenknödel auf Beerenröster
Kleiner Kernobststrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Crème mit frischen Früchten
Rote Grütze
Crème brûlée mit Karamellsauce
Zweierlei Schokoladenmousse





Bayerisches Buffet

Hier haben Sie die Möglichkeit Ihr eigenes Buffet aus unseren Vorschlägen zusammen zu stellen, das Buffet enthält 3 Vorspeisen, 5 Hauptgänge und 3 Desserts.

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons
Salat von weißem Rettich auf Rote Beete Carpaccio
Gesülzter Ochsenschwanz mit Reibedatschi
Geräucherte Königsseeforelle mit Preiselbeer Sahnemeerrettich

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierrsaucе, Apfelblaukraut und Semmelknödel
Knusprig gebratenes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Bayerisch Kraut
Mastgans mit gebratenem Rotkraut und Kümmelröstkartoffeln
Ochsenhüftsteak mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln
Altbayerisches Kümmelfleisch mit Speckrosenkohl und Stampfkartoffeln
Fleischpflanzerl mit Kartoffel - Gurken Salat
Saftige Kasnocken mit grünem Salat
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Pflaumenkompott
Gebratener Saibling mit gebratenen Risolet Kartoffeln
und Petersilien-Zitronen-Butter
Ochsenroulade mit Karotten Sellerie Gemüse und Kartoffelpüree

Desserts

Dampfnudel mit Vanillesauce
Apfelrahmstrudel mit Vanilleschaum
Hollerkoch mit Vanilleeis
Milchrahmstrudel mit Beerensosse
Gesülzte rote Beeren





Menü

Hier haben Sie die Möglichkeit Ihr eigenes Menü aus unseren Vorschlägen zusammen zu stellen.

Vorspeisen

- Carpaccio vom Ochsenschwanz und Lachs, Babyleaf, Radi und Rettichdressing
- Feldsalat mit Austernpilzen, Speck, Ei und lauwarmen Rotwein-Dressing
- Caesar Salad, Sardellen und Chiabatta-Croutons
- Lauwarmer Wurzelsalat von Roter Beete, Marotte, Sellerie und Pastinaken mit Honig-Ingwer
- Toskanische Gemüseterrine
- Italienischer Brotsalat
- Mille feu von der Starnberger Räucherforelle mit Honig und Ingwer
- Caipirinha von Flusskrebse und Avocado mit Glasnudelfritt
- Frühlingsrolle mit Pflaumensoße und Babyleaf Salat

Suppen

- Pastinakenschaumsuppe mit Riesengarnelen in Tempurateig gebacken
- Kartoffelschaumsuppe mit Chiabatta-Kräuter-Croutons
- Kürbisschaumsuppe mit Ingwer, Steirischem Kernöl und Sesam (Saisonal)
- Toskanischer Tomateneintopf mit Oregano und Thymian
- Tom Ka Gai
- Rote Beete Süsschen mit Jacobsmuscheln
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit hausgemachter Chesterstange
- Kleiner Eintopf von Hummer und Kalbskopf
- Consome mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödel und Maultaschen
- Panang Currysuppe mit Wakane



Zwischengerichte

Caramelisierte Balsamico Karotten mit frischer Petersilie
Dorade Royale auf Rahm - Polenta mit Peperonata
Kleines Ochsenchwanzragout mit Servietten - Petersilienknödel
Hausgemachte Sellerie – Frühlingsrolle und Lachs
"Putello Tonnato" mit Tomaten - Confit
Kleine Lasagne von Hummer und dicken Bohnen
Toskanischer Tomatentopf mit Zander
Hausgemachte Raviolis mit Trüffelschaum und Perlhuhnragout
Rotes Chianti Risotto mit rosa gebratener Pfeffer – Entenbrust
Lauwarmes Mediterranes Gemüse mit Thymian und frischem Rettich
Hausgemachtes Kartoffel Oliven Pürree mit weißen Speckbohnen
Kleines Tandoori Hühnchen

Hauptgänge

Geflügel

Thai Curry mit Basmati – Kokos Reis
Poulardenbrust mit Kräuterfüllung und marinierten Kirschtomaten
Rosa gebratene Barberieentenbrust mit Korianderplätzchen
Wiener Backhuhn mit Tandoori auf Kartoffel Ruccola Salat

Kalb

Osso Bucco auf Vanille-Parmesan-Risotto
Kalbslendensteak mit Austernpilzen und grünem Pfeffer
Knusprig gebratene Kalbshaxe mit Karotten - Blumenkohlpürree





Rind

Tournedos vom Chiemgauer Weidenrind im Rotweinsud mit Barologlace, Rahmpolenta und Sellerieschaum
Roulade vom Mastochsen mit Balsamico - Karotten und Kartoffel-Oliven-Törtchen
Roastbeef auf grünem Servietenknödel - Carpaccio



Fisch

Lachs im Sud von Ingwer und Anis gebraten auf Pak Choi Gemüse und Parmesangratin
Kross gebratener Zander im Speckmantel auf hausgemachten Ravioli
Lotte mit gebratenen Artischocken und Basilikum-Pesto
Kuppel von zweierlei Lachs an Kaviar Creme Fraiche

Wild

Hirsch auf Heu mit Maronenpürree und gesalzenem Kaiserschmarrn und Kohlsprossen
Elchrücken mit Preiselbeerkruste und Mohnschupfnudeln, Sellerieschaum
Ragout vom Reh mit Speckknödel und gebratenem Blaukraut

Lamm

Rosa gebratene Lammhaxe mit Knoblauchpürree, Thymian und Rosmarin
Geschmorte Lammschulter Barolo-Glas, Rotkrautpürree und Polenta
Lammrücken im Briocheteig mit Aromaten und Schmortomaten



Desserts

Frischer Fruchtsalat mit saisonalen Früchten

Frischer Fruchtsalat mit exotischen Früchten

Panna Cotta mit frischen Waldbeeren

Crème Brulle mit Zitronencaramel

Crepes Suzette mit einem Ragout von Früchten

Apfel-Tarte auf Vanillesauce

Gewürzcaffeeschaum im Baumkuchenmantel mit Pistazieneis

Variation von Schokoladenmousse mit Himbeeren und Vanilleschaum

Erdbeeren auf Mango salpico mit Champagnereis

Käse , Italienische Käseauswahl mit Trauben und Weißbrot





Vegetarisches Menü 1

Salat von gebratenen Lotuswurzeln und einem Tomaten - Avocado Confit

Schaumsüppchen von Gartenkräutern mit Topfenockerl

Törtchen von Sellerie und roter Beete
mit Spinat Gnocchi und Trüffeljus

Schlosserbuaum auf Kaffeesauce und einem Mascarponeeis

Vegetarisches Menü 2

Variation von zweierlei Spargel mit kleinen Blattsalaten
und gebratenen Morcheln

Sellerieschaumsuppe mit Kartoffel - Trüffelchips

Lasagne von mediterranem Gemüse und Pesto

Mille feuilles von dreierlei Schokolade mit Beeren

Vegetarisches Menü 3

Kleine Frühlingsrollen auf einem Salat von
Gartenkräutern und Blüten

Blumenkohl - Panna cotta mit Kaviar

Spinat Panzerotti mit sautierten Waldpilzen und Lauchzwiebeln

Parfait von Rosmarin und Schokolade mit Balsamico Erdbeeren



Getränke

Empfangscocktail

Prosecco mit Holunderblütensirup mit frischen Limetten
Prosecco mit Rhabarbersaft
Diese Cocktail's werden auch alkoholfrei angeboten.

Aperitif

Prosecco Brusole Frizzante
Prosecco Brusole Spumante Brut
Veuve Cliquot Champagne

Weißwein

Bianco di Custoza Montresor
Pinot Grigio Friulvini D.O.C.
Sauvignon Friulvini D.O.C.
Pinot Grigio Mondavi
Gavi di Gavi

Rotwein

Bardolino Lenotti
Chianti Classico Frescobaldi
Merlot Friulvini D.O.C.
Sangiovese Mondavi
Rosso di Montalcino

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino
Orangensaft
Apfelsaft
Coca Cola/Fanta



Biere

Becks Pils
Augustiner Hell
Erdinger Weißbier

Kaffee

Espresso/Cappuccino Segafredo

Digestiv

Grappa/Averna
Erlesene Cognacs und Zigarren

Cocktails

Alkoholische Cocktails

CAIPIRINHA
Cachaca, Limette, Rohrzucker

CAIPIROVSKA
Vodka, Limette, Rohrzucker

MOJITO
Havanna Club, Limette, Rohrzucker, Minze, Angostura

PINA COLADA
weisser Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne

SEX ON THE BEACH
Vodka, Cranberry, Peach Tree, Ananas, Lemon

Alkoholfreie Cocktails

COCONUT KISS
Coconut Cream, Ananas, Orange, Sahne

FRUIT PUNCH
Orange, Ananas, Maracuja, Cranberry, Lemon

IPANEMA
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker



Geschirr & Gläser

Reichlich Geschirr, Besteck und Gläser liefern wir Ihnen zum Pauschalpreis von € 9,50 pro Person. Dieser Preis beinhaltet sowohl die Reinigung als auch Bruchkosten, sofern keine grobe Fahrlässigkeit vorliegt.



Service-Personal

Veranstaltungsleiter	pro Stunde	€ 32,00
Barmann	pro Stunde	€ 26,50
Service-Kraft	pro Stunde	€ 25,00
Küchenchef	pro Stunde	€ 28,00
Koch	pro Stunde	€ 25,00
Logistiker für Abbau und Rücklauf	pro Stunde	€ 18,00
Chef Hostess (8 Stunden)	pro Tag	€ 185,00
Hostessen (8 Stunden)	pro Tag	€ 155,00

Die Personaleinsatzzeiten gelten ab unserer Kochwerkstatt bis zur Rückkunft in unseren Betrieb. Dass unser Personal so effizient wie möglich eingesetzt wird, ist für uns selbstverständlich.



Möbiliar & Technik

Tische 120 Ø (für 6-7 Personen)
 Tische 170 Ø (für 10 Personen)
 Tische 80 x 2,20
 Bistrotische Ø 70
 div. Arbeitstische für Buffet etc. (1,15 x 75)
 Biertische (50 cm Breite)
 Biertische (70 cm Breite)
 Bierbänke
 Barteil (1,5m/klappbar)
 Metall Bistrostühle weiß
 Gepolsterter Stuhl schwarz/chrom
 Husse weiß passend zu Polsterstuhl
 Barhocker schwarz/chrom
 Kücheneinrichtung
 Garderobe und Bügel





Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

Bei der Auswahl korrespondierender Getränke - vom Aperitif bis zum Digestif - helfen wir gerne.
Wir bieten Ihnen ein breites Spektrum an Qualitätsweinen aus allen bekannten Anbaugebieten.
Selbstverständlich können Sie sich vom Geschmack und der Qualität, aller von uns angebotenen Speisen und Getränke bei einem persönlichen Gespräch, in unserer Küche, persönlich überzeugen.
Wir laden Sie herzlich ein und freuen uns schon heute Sie begrüßen zu dürfen.

Inzwischen verbleiben wir mit kulinarischen Grüßen,

Ihr Pure Fine Catering - Team

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise:

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 4 Monaten zwischen Vertragsschluss und Veranstaltungsbeginn, behält sich die PURE fine Catering & Events das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

Auftragsannahme:

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Teilnehmerzahl:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der PURE fine Catering & Events die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material werden nach den Listenpreisen der PURE fine Catering & Events gesondert berechnet.

Reklamation:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware beziehungsweise unmittelbar nach der Abholung erfolgt. Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellten Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung mitgeteilt werden.

Zahlung:

Unsere Leistungen sind wie folgt zur Zahlung fällig:

50% der Gesamtkosten bei Auftragserteilung falls nicht anders vereinbart.

Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig.

Bei allen Aufträgen behält sich die PURE fine Catering & Events das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

Des Weiteren werden in Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

Gerichtsstand und Erfüllungsort:

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht, Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile München.

