

WWW.RESTAURANT-BERGFINK.DE



BERG
FINK

FEIERN MIT
DEM BERGFINK



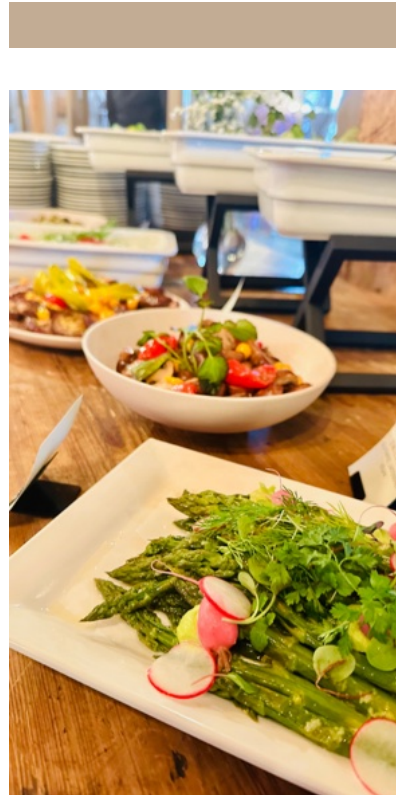
KATHARINA & HEIKO WEISS

Bergstraße 18

97999 Igersheim Neuses

restaurant@bergfink.info

07931 477882



WELTOFFENE REGIONALKÜCHE, PERSÖNLICHER SERVICE, LIEBE ZU DEM WAS WIR TUN

Das und vieles mehr erwartet Dich.

Wir lieben gute Partys.

Egal ob Du eine Geburtstagsfeier planst, Deine Hochzeit bevorsteht oder eine Firmenfeier ansteht - es gibt immer einen Grund zum Feiern und Genießen. Wir umsorgen Dich bei Deinem Fest mit leckeren Speisen in Form eines Büffets, Fingerfood oder auch als gesetztes Menü. Wir bieten Dir ein Catering in bester Qualität - einfach unsere Küche auf Achse.

Wir freuen uns Dich und deine Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen, Katharina und Heiko Weiß



Unsere Küche auf Achse

WAS

Catering von
20 bis 200 Personen

professionelle
Ausstattung
und Equipment

Persönliche
Speisenausgabe
am Büffet

Weltoffene
Regionalküche

Getränke und
Servicepersonal

WIE

Büffet –
von Vorspeise,
Hauptgericht
und Dessert

Gesetztes Menü

Finger Food

Mitternachtssnack

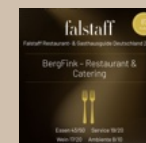
Getränkeliieferung
auf Anfrage

WICHTIG

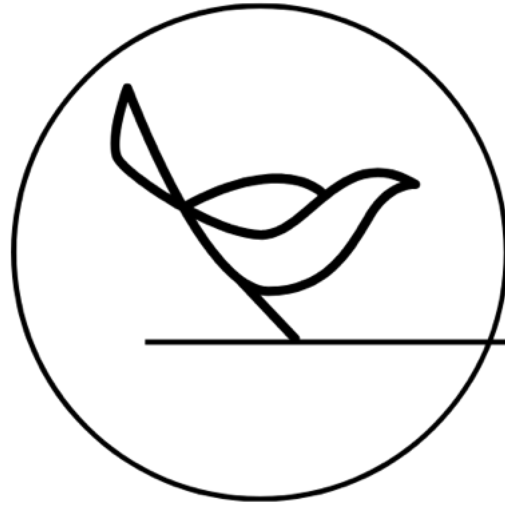
Regionaler Einkauf,
wo möglich und sinnvoll

Nachhaltig orientiert
und ausgezeichnet nach
"Greentable" und
"Toques d'Or"

Unser Equipment
ermöglicht es uns,
unsere Speisen an
Eurem Veranstaltungs-
ort frisch fertig zu
stellen – kein
Transport warmer
Speisen.



Speisenangebot



Suppen & Vorspeisen

In einem persönlichen Gespräch erarbeiten wir gerne ein Angebot mit Euch. Eigene Wünsche sind willkommen.

FESTTAGSSUPPE (VEGETARISCH MÖGLICH)

8.50 €

Rinderkraftbrühe mit Suppeneinlage Eurer Wahl (max. 4 Einlagen) dazu Schnittlauch:
Leber-, Fleischklößchen, Mini Maultäschle, Fleischklößchen
Grieß-, Grünkernklößchen, Dinkelflädle, Gemüsestreifen

VEGETARISCHE FESTTAGSSUPPE

8.50 €

Eine kräftige Wurzelgemüsebrühe oder Tomatenessenz bietet die vegetarische Alternative zur klassischen Festtagssuppe.

FEINE CREMESUPPEN

AB 8.00 €

Spargelcremesuppe, Kürbis-Sanddorn-Cremesuppe, Maronen-Orangencremesuppe, Rieslingschaumsüppchen, Kräutersamtsuppe & Co. – was die Saison zu bieten hat.
Serviert mit knusprigen Croutons, kleinen Teigtaschen & Co.

VORSPEISEN ZUM TEILEN

AB 16.00 €

Wie wäre es mit einem gemeinsamen Start aus leckeren Vorspeisen wie Anti Pasti Gemüse, Geräuchertes, kreative Vorspeisengerichte, Aufstriche, ofenwarmes Baguette, Salate in kleinen Gläsern & Co. in der Mitte des Tisches serviert?
Unsere Köche halten ein breites Angebot für Euch bereit.



Fleisch & Fisch

Das Menü stellen wir nach Euren Wünschen und Vorlieben zusammen.

RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND & DER REGION

Roastbeef am Stück und am Büffet tranchiert, Rinderschmorbraten an Schwarzrieslingsoße, Geschmorte Rinderbrust, Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Rinderfilet medium gebraten, Rinderroulade "Mediterraner Art" an Portweinsoße

FRÄNKISCHES SCHWEINEFLEISCH

Schweinelende in Serranoschinkenmantel an Thymianrahmsoße, Schweinelende in Aromaten gebraten an Rieslingsoße, Schweinebraten in Senfmarinade an Biersoße, gefüllter Schweinerücken an Thymianrahmsoße

ZARTES KALB & KIKOK GEFLÜGEL

Kalbstafelspitz sous vide gegart an Portweinsoße, Kalbsmedaillons "Saltimbocca", Kalbsrücken am Stück gegart

Kikok Hähnchenbrust in Zitrusmarinade, Kikok Hähnchenbrust mit Kräuterfülle, Coq au vin, Kikok Hähnchenbrust mit mediterraner Fülle, Entenbrust mit Honigglasur, geschmorte Entenkeule

WILD & LAMM

Rehbraten mit Wacholdersoße, Rehrücken, Wildschweingulasch, Hirschbraten an Rotweinsoße
Lammnüsschen "zart rosa" mit Rosmarinsoße, Gefüllte Lammkeule

FISCH

Lachs Seite unter der Kräuter-Nusshaube | Salzzitrone-Kräutersalsa, Lachsforellenfilet mit Kräutergremolata, saisonaler Fisch nach Verfügbarkeit (MSC) wie Skrei, Wolfsbarsch & Co.



Gemüse & Co.

Ein komplett
vegetarisches Menü
oder Büffet ist bei uns
auch möglich.

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

Nudelteigtäschle mit Ricottafülle in Tomatensugo geschenkt, mit Rucola & Parmesan
Gratinierter Schafskäse mit Kräuter Chimi Churri, Buchweizen-Spinatknödel an Pilzragout
Gefüllte Crespelle Pfannkuchen an Grillzucchini, Polentabratlinge an Ratatouille,
Gemüsemaultaschen mit geschmortem Frühlingslauch & Rucola, Grüne Kräutergnocchi
an Babyspinatsalat & Sesam, Mandelbratlinge mit Möhrengemüse & Pesto

GEMÜSEBEILAGEN

Ein Gemüse wertet jedes Menü oder Büffet auf - in Form eines Schmorgemüses,
bunte Gemüsevariation, Spargel, Rotkohl, grüne Bohnen, Ratatouille.

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Einkorn Spätzle Knöpfe, Polenta Taler, Semmel-Spinatknödel, Serviettenknödel,
Kartoffelknödel, Kartoffeltaler, Mandelbratlinge, Kräutergnocchi, Orecchiette Pasta,
Strozzapreti Pasta in Pesto, Blechkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites

SALATVARIATIONEN VOM BÜFFET

8.50 €

Ein reichhaltiges Salatbüffet stellt sich aus fünf Rohkostsalaten mit bunten Blattsalaten,
Dressings & Toppings zusammen. Saisonale Gemüsesorten, Büffelmozzarella mit Bio Tomaten,
Wachbacher Linsen, Couscous, Anti Pasti Gemüse & Co. - der kulinarische Spielraum ist hier
ebenso unendlich.



Süße Naschereien

Ihr seid Naschkatzen
und habt ein
Lieblingsdessert?
Sprecht uns an!

CREMIG & SCHOKOLADIG

Vanille Panna Cotta an Waldbeeren-, Aprikosensoße, Tiramisu, Vanille Creme brulée, Pistazien Creme brulée, Nougat Creme brulée, Passionsfrucht Creme brulée, Mousse au chocolate - die süßen Klassiker des Dessertbüffets.

Kokoscreme mit Mango, Schoko-Pfeffer-Creme.. können wir auch!

FRUCHTIG

Eine erfrischende Fruchtcreme auf Joghurtbasis erfreut besonders im Sommer.

Die Fruchtpalette reicht von Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Yuzu Zitrone, Orange, Mango und Passionsfrucht.

ERFRISCHEND

Ein saftiger Obstsalat, frische Erdbeeren mit Holunderblütenschaum, Orangensalat mit Schuss, ein Obstspiegel mit Früchtchen der Saison & Schokofrüchte ergänzen die süße Auswahl.

EISKALT & WARM

Bender's Hofeis bietet die perfekte Erfrischung im Sommer.

Hausgebackener Schmarrn, Apfelstrudel, Ofenschlupfer, Crumble und Apfelkühle bilden das warme Element zum Abschluss.



DESSERT BÜFFET AB 11.50 €

Für die letzte Lust

Du bist der herzhafte Typ? Wie wäre es mit einer Käsetorte als Hochzeitstorte?

ALLERLEI VON DER MILCHKUH

11.00 €

Herzhafte Käsevariation mit internationalen Käsesorten, Rohmilchkäse aus Niederstetten – Heimberg sowie Weichkäse. Dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

FÜR DIE LETZTE LUST

12.50 €

Pfefferbeißer an Essiggemüse, Honigschinken, Roher Landschinken an Melone
Fleischbällchen mit Kren, herzhafte Käsevariation mit internationalen Käsesorten, Rohmilchkäse aus Niederstetten – Heimberg sowie Weichkäse. Dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

MEDITERRANE TRÄUME

14.00 €

Hausgebeizter Gin Lachs, Parmaschinken an Galiamelone, gefüllte Anti Pasti, Tomaten-Fleischbällchen, Olivendip, Manchego, Parmesanbruch, Gemüseallerlei dazu gibt es allerlei Früchte, Butter und ein Brotkorb voll Backwaren

WARMER ABSCHLUSS

AB 10.50 €

Eine herzhafte Gulaschsuppe, Veganes Chili con Grünern oder eine Currywurst mit bunter Brötchenauswahl kann den nächtlichen Heißhunger nochmals stillen.



Alle Preise
zzgl. Geschirr
bei Bedarf,
Anfahrt,
Küchenpersonal

Finger Food

KLEINE HÄPPCHEN AUF DIE HAND

Lauwarme Gemüsequiche – Möhre, Gartengemüse, Spinat & Co.

Salziges Blätterteiggebäck – pikant gefüllt, Mini Butter Brezeln

Foccaciowürfel mit italienischem Rohschinken, Garnelen, Manchegokäse

Gespießte Linsenbällchen, Anti Pasti Gemüse, geräucherter Käse und Melone

Blini mit hausgebeiztem Lachs und Zitronenperlen

Baguettescheibe belegt mit regionalem Käse, Gemüseaufstrich, geräuchertem Lachs,
reichlich garniert
Walnuss-Möhren-Baguette belegt mit Rohschinken, Kräuterschinken,
Hähnchenbrust, reichlich garniert

KLEINE HÄPPCHEN IM GLAS

Mango Ruccolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse

Hausgebeizter Gin-Lachs auf marinierten Gurken und Zitronenschmand

Kirschtomaten und Mozzarellaperlen in Basilikummarinade, Fränkische Lachsforelle im

Crepesmantel mit Kräuterschmand und Fenchel, Rindfleischsalat vom Urban Flanksteak mit

Gemüse und frischer Mango, Zarte Lammspieße mit Erbse, Minze und Kartoffel, Weikersheimer

Kichererbsenbällchen auf Couscous Gemüse Salat, Orecchiette Nudelsalat mit Grillgemüse und

Salzzitrone, Gelbe Bete mit Büffelmozzarella an Passionsfrucht und Pumpernickel

Wir empfehlen maximal
5 Sorten pro Büffet.
Weitere Gerichte auf
Nachfrage.



FINGERFOOD BÜFFET AB 15.00 €

FESTTAGSMENÜ

HAUSGEMACHTE SALATE VOM BÜFFET | 8.50€

Tomaten Carpaccio mit Zitronenöl, gerupftem Mozzarella und gepickelten Paprika

Wachbacher Linsensalat in Sherryessigmarinade mit Gemüse

Gebratenes Anti Pasti der Saison, Bunte Olivenvariation, gefüllte Anti Pasti

Gurkensalat an Rahm & Dill,

Möhrensalat mit Neuseser Honig verfeinert

Saisonale Blattsalate mit Joghurtdressing & Kräuterdressing

Auswahl an Toppings: Fränkische Kresse, Croutons, geröstete Vitalkerne

WARMES BÜFFET | 27.50€

Zarter Rinderbraten im Gewürzsud geschmort an Schwarzrieslingsoße

Schweinelende in Aromaten gebraten an Thymianrahmsoße

Gegrillte Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize

Mandelbratlinge auf Ratatouillegemüse mit Babyspinatsalat & Sesam

Hausgemachte Spätzle Knöpfle, Blechkartoffeln mit Rosmarin

Geschirrleihgabe für Salatbüffet und Hauptgang: **2.80 €**

Arbeitszeit Durchschnittswert: **350.00 €**

**RICHTPREIS
PRO PERSON
AB 36.00 €**

+ 2.80€ Leihgabe
+ 4.30€ Arbeits-
zeit

FESTTAGSMENÜ

HAUSGEMACHTE SALATE VOM BÜFFET & BROTKORB | 10.50€

Buntes Tomaten Carpaccio mit Balsamico-Basilikum, gepickelter Mini Paprika und gebackenen Kapern, Couscoussalat mit Grillgemüse, Ducca Gewürz & frischer Minze
Kohlrabi-rohkostsalat mit Wasabi Erdnüssen, Gurkensalat an Rahm & Dill,
Möhre-Spitzkohlsalat mit mediterranen Kräutern
Saisonale Blattsalate mit Parmesandressing & Kräuterdressing
Auswahl an Toppings: Fränkische Kresse, Croutons, geröstete Vitalkerne
Bunter Brotkorb mit Hausbaguette, Nussbrot & Focaccia

WARMES BÜFFET | 31.00 €

Roastbeef am Büffet tranchiert an Schwarzrieslingsoße, eingelegten Pfefferbeeren, fermentierter Knoblauchbutter
Ganze Lachsseite mit Salzzitrone-Kräutersalsa
Grüne Kräutergnocchi an lauwarmen Babyspinatsalat & Sesam
Ricotta Nudelteigtäschle in Zitronenöl geschwenkt
dazu Grillgemüse, Paprikasoße, confierte Kirschtomaten
Polentabratlinge mit Ofenmöhren & Harissa Schaum
Rahmiger Pilzvariation mit Lauchstreifen
Hausgemachte Spätzle Knöpfle, Blechkartoffeln mit Rosmarin

**MENÜPREIS
PRO PERSON
AB 41.50€**

zzgl. Teller, Besteck
zzgl. Arbeitszeit,
Anfahrt

Weltoffene Regionalküche,
die die Gäste begeistern wird

FESTTAGSMENÜ

KALT-WARMES VORSPEISENBÜFFET MIT WELTOFFENER INSPIRATION | 18.00 €

WARME VORSPEISEN

Gratinierter Schafskäse mit Zwiebel & Olive dazu Kräuter Chimi Churri Salsa

Champignons im Misolack auf Quinoa-Mandelsalat

Lachspralinen mit Miso-Zitronenlack & Chorizo Crumble

Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit confierten Kirschtomaten an Mojo Dipp

BUNTE SALATVARIATION

Tomaten Carpaccio mit eingelegte Mini Paprika, gebackenen Kapern, Büffelmozzarella

Spitzkohl mit Radieschen & Apfel, Möhrensalat in Orangenmarinade

Gurkensalat mit Rahmdressing & Dill, Couscous Salat mit Gemüse & frischer Minze

Gebratenes Anti Pasti Gemüse in Balsamico Marinade dazu salzige Naschereien mit eingelegten Zwiebeln, Balsampilzen, getr. Tomaten, marinierte Oliven

Kräuter Focaccia, Hausbaguette & Ciabatta

an Möhren-Dill-Creme, Knoblauchbutter, Weikersheimer Hummus ^{vegan}

WARMES BÜFFET | 28.00 €

Geschmorte Rinderrouladen mit mediterraner Fülle an Portweinsoße

Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize an Thymian Rahmsoße

Mandelbratlinge mit Ofenmöhren & Gremolata

Tomatisiertes Ratatouille Gemüse, Bio Einkorn Spätzle, Kartoffelgratin

**MENÜPREIS
PRO PERSON
AB 46.00€**

zzgl. Teller, Besteck
zzgl. Arbeitszeit,
Anfahrt

FESTTAGSMENÜ

VORSPEISEN IN DER MITTE DES TISCHES SERVIERT | 16.00 €

Tartar vom hausgebeizten Gin Lachs
mit confiertem Eigelb, Kräutersalat & Schnittlauchöl

Tomatencarpaccio mit Zitronenöl, Mini Paprika dazu Büffelmozzarella

Wachbacher Linsen-Gemüsesalat in Sherryessig & orientalischen Gewürzen
dazu marinierte Gurke & Tiroler Rohschinken

Gebratenes Anti Pasti Gemüse in Balsamicomarinade
dazu Balsampilze, pikante gefüllte Peparinis, Oliven & regionaler Ricotta

Brotauswahl mit Karmellbutter & Weikerheimer Hummus

WARMES BÜFFET | 32.50 €

Roastbeef am Stück rosa gegart dazu Schwarzrieslingsoße, Pfefferbeeren,
fermentierte Knoblauchbutter

Schweinelende im Serranoschinkenmantel an Thymian Rahmsoße

Grüne Bohnen mit Balsamzwiebeln

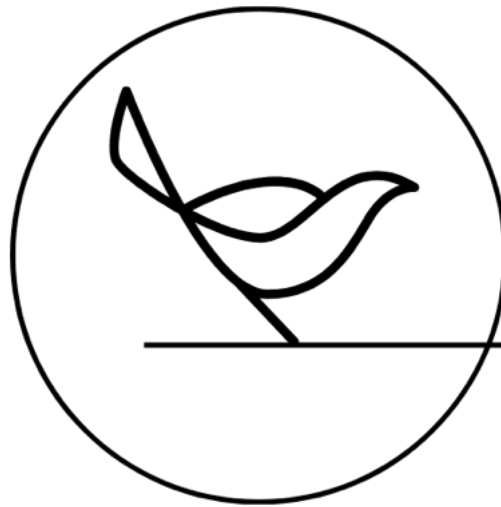
Buchweizen-Spinatknödel auf rahmiger Pilzvariation & Lauchstreifen

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle

**MENÜPREIS
PRO PERSON
AB 48.50€**

zzgl. Teller, Besteck
zzgl. Arbeitszeit,
Anfahrt

Leihgaben





Unsere Leihgaben

TELLER & BESTECK

Menügedeck mit Essteller, Gabel und Messer **2.10 €**

Suppengedeck mit Suppenteller oder Suppentasse, Esslöffel **1.40 €**

Vorspeisengedeck mit Essteller oder Salatteller, Gabel und Messer **2.10 €**

Dessertgedeck mit Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel **2.10 €**

Einzelne Geschirr- und Besteckteile | **0.70 €**

KAFFEEKRÄNZCHEN

Kaffeegedeck mit Kuchenteller, Untertasse, Kaffeetasse
sowie Kaffeelöffel und Kuchengabel **3.50 €**

Milchkännchen aus weißem Porzellan **1.20 €**

Zuckerdosens aus weißem Porzellan **1.20 €**

Thermoskannen in der Farbe weiß **2.50 €**

Tortenschaufeln aus Edelstahl **0.80 €**

Kaffeebrühautomat für die Zubereitung von Filterkaffee
inklusive Spezialfilter **40.00 €**

Unsere Leihgaben

TRINKGLÄSER

Trinkglas 0,3l

Wasserstielglas

Sektgläser

Weingläser für Weißwein und Rotwein

Pilstulpengläser ohne Beschriftung

Hefebiergläser ohne Beschriftung

Schnapsgläser als Stielglas, klassisches Schnapsglas, Ramazotti

Cocktailgläser für Caipirinha & Co.

LEIHGEBÜHR PRO GLAS 0.80€

**DIE REINIGUNG
ALLER
LEIHGABEN IST
IN DER
LEIHGEBÜHR
ENTHALTEN.**

SONSTIGES RUND UM DEN TISCH

Tischdecken in weiß, Größe 220x130cm

9.00€

Stoffservietten in weiß

2.00€

Tischskirtings in weiß, Berechnung pro Meter

8.00€

Stehtischhussen in weiß oder creme

8.00€

Stehtische

10.00€

Weinkühler in Silber

2.00€

Aschenbecher aus Glas ohne Beschriftung

0.50€



Kostenübersicht

ARBEITSZEIT

Für die Arbeitszeit vor Ort d.h. den Aufbau, Abbau und die Präsentation der Speisen berechnen wir pro Mitarbeiter 38.00 € pro Stunde. Die Arbeitszeit variiert je nach Menü, Gänge, Gegebenheiten

FAHRT

Für die Anfahrt und Rückfahrt zu Eurer Location berechnen wir 0.50 € pro Kilometer.

MENÜ-, BÜFFETPREIS

Der Menüpreis versteht sich zzgl. Arbeitszeit, Anfahrt und ggf. Leihgaben.

KINDER

Kleinkinder bis 4 Jahren sind ohne Berechnung.

Kinder ab 5 - 11 Jahren berechnen wir mit dem halben Menüpreis pro Kind.

LEIHGABEN

Bei Bedarf stellen wir Euch Teller, Gläser, Besteck, Tischwäsche & Co. zur Verfügung.

Kulinarische Eindrücke



Genuss mit Leidenschaft

**Erfahre mehr
über uns:**



Geschäftsbedingungen

**BITTE LEST EUCH UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AUFMERKSAM DURCH
- SO GARANTIEREN WIR EUCH EINE REIBUNGSLOSE ZUSAMMENARBEIT.**

PREISE

Alle genannten Preise gelten in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für geringfügige Änderungen bei unseren Angeboten bitten wir um Verständnis. Preisänderungen auf Grund schwankender Lebensmittelpreise für das Jahr 2026 behalten wir uns vor.

LIEFERUNG

Für die Anlieferung unserer Speisen verrechnen wir die gefahren Kilometer mit 0,50 Euro pro Kilometer für die Hin- und Rückfahrt. Unser Lieferumkreis ist nicht begrenzt.

SPEISENAUSGABE

Die Buffet- oder Menüpreise sind immer exklusive der Bereitstellung von Tellern und Besteck. Inklusive ist das Ausgabegeschirr für ein Buffet sowie deren Reinigung. Ebenso inklusive ist das Equipment für die Ausgabe der Speisen am Buffet. Für die Ausgabe der Speisen vor Ort wird unser Küchenpersonal berechnet. Diese kümmern sich um die Präsentation, Aufbau und Abbau des Buffets und die Ausgabe der Speisen. Der Berechnungszeitraum richtet sich nach der Abfahrt in 97999 Igersheim-Neuses. Das Personal wird nach tatsächlichem Zeitaufwand berechnet. Die aufgeführten Stunden in der Auftragsbestätigung sind unverbindlich und ein Richtpreis. Unser Küchenpersonal bringt kein Essen an die Gästetische bzw. räumt keine Teller von den Gästetischen ab. Stellen Sie selbst die Teller und das Besteck bereit, übernehmen Sie auch deren Reinigung. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Ihre selbst mitgebrachten Speisen oder mit gebrachter Speisen Ihrer Gäste.

LEIHGABEN

Die Leihgaben können gegen Verrechnung von Stundenlohn von uns geliefert bzw. abgeholt werden. Alle Leihgaben werden im ungereinigten Zustand zurückgenommen. Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Cateringservice bereitgestellt werden, sind lediglich für 3 Tage geliehen und ungereinigt an uns zurückzugeben – spätestens 2 Tage nach der Veranstaltung. Der Mieter verpflichtet sich, das Equipment pfleglich zu behandeln, es vorschriftsgemäß zu transportieren und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, seiner Angestellten oder Gäste werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

Geschäftsbedingungen

ANGEBOTSERSTELLUNG

Für die Erstellung eines individuellen Angebots ohne Vertragsabschluss behalten wir uns vor eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro zu verrechnen. Dies begründen wir mit der Leistung unseres Fachwissens und der geleisteten Arbeitszeit.

ANGEBOTSGÜLTIGKEIT

Bei unverbindlicher Nachfrage zu unseren Leistungen behalten wir uns vor den gewünschten Veranstaltungstermin maximal 30 Tage zu reservieren. Sollte nach diesem Zeitraum keine schriftliche Bestätigung (auch per Mail möglich) Ihrerseits erfolgen, erlischt das Angebot sowie die Reservierung. Ebenso erlischt der Rechtsanspruch für die Durchführung Ihrer Veranstaltung. Alle unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich.

AUFTRAGSANNAHME

Für die Durchführung des Catering benötigen wir eine schriftliche Bestätigung (auch per Mail möglich). Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

TEILNEHMERZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant BergFink die genaue Teilnehmerzahl und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis **spätestens 10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Änderungen können danach +/- 20% der Gästeanzahl berücksichtigt werden.

STORNIERUNG

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Bei Stornierung bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden lediglich die entstanden Kosten, die durch Beratung und eventuelle Anfahrten entstanden sind in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung bis 14 Tage vor Liefer-, Veranstaltungsdatum entsteht eine Aufwandsentschädigung von 50 Prozent des Menüpreises. Danach ist der Betrag in voller Höhe zu bezahlen.

ZAHLUNG

Alle unsere Leistungen sind ohne jeglichen Abzug sofort nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich das Restaurant BergFink das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Außerdem werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen und eine Bearbeitungsgebühr erhoben. Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht.