

FEIERN & GENIESSEN



RESTAURANT BERGFINK

EVENTS * LIVE COOKING * CATERING * WEDDINGS



BERG
FINK

CATERING GUIDE
SAISON 2027/ 2028





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

Unser Catering ist mehr als ein Menü. Es ist ein Versprechen: auf Frische, auf Regionalität, auf ehrliche Küche, die nicht laut sein muss, um Eindruck zu hinterlassen. Wir komponieren Gerichte, die leicht und gleichzeitig sinnlich sind, exklusiv und doch bodenständig.

So entsteht ein kulinarisches Erlebnis, das zu Eurer Hochzeit passt. Ein BergFink flattert nicht, er schwebt. Genau so möchten wir Eure Hochzeit begleiten: leise, elegant, mit Liebe zum Detail und mit Genuss, der in Erinnerung bleibt,

KATHARINA UND HEIKO WEISS

Verschafft Euch
einen Einblick
in unsere Arbeit.



@restaurant_bergfink





WAS

Catering von
20 bis 250 Personen
mit Live Cooking

**

Persönlich begleitet
durch unseren
Küchenchef - von der
Vorbereitung bis zum
letzten Handgriff vor Ort.

**

Getränke und
Servicepersonal

**

Let's talk food -
persönliche Beratung
rund um Ihr
Wunschmenü.

WIE

Büffet - Vorspeise,
Hauptgericht, Dessert

**

Serviertes Menü
in mehreren Gängen

**

Finger Food - Flying
Service

**

Mitternachtssnack

**

Getränkeliieferung
auf Anfrage

WICHTIG

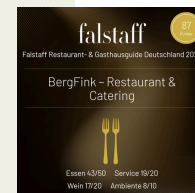
Regionaler Einkauf,
wo möglich und sinnvoll

**

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

**

Vermeidung vom
Transport der warmen
Speisen. Wir stellen
die Speisen vor Ort
fertig um die
bestmögliche Qualität
der Gerichte zu
servieren.



KOSTEN ÜBERSICHT



ARBEITSZEIT

Für die Arbeitszeit vor Ort d.h. den Aufbau, Abbau und die Präsentation der Speisen berechnen wir:

38.00 € pro Stunde
Küchenmitarbeiter
42.00 € pro Stunde
Küchenleitung

Dies variiert je nach Menüablauf und Gegebenheiten der Location.

Unser Personal muss immer gebucht werden.

FAHRT

Für die Anfahrt und Rückfahrt zu Eurer Location berechnen wir 0.60 € pro Kilometer.

MENÜ - , BÜFFETPREIS

Der Menüpreis auf den folgenden Seiten versteht sich zzgl. Arbeitszeit, Anfahrt und ggf. Leihgaben.

KINDER

Kleinkinder bis 4 Jahren sind ohne Berechnung.

Kinder ab 5 - 11 Jahren, Dienstleister und Helfer berechnen wir mit dem halben Menüpreis pro Person.

LEIHGABEN

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

LEIHGABEN

TELLER & BESTECK

Menügedeck für Vorspeise und Hauptgang **4.80 €**

mit Vorspeisenteller, Essteller, Gabel und Messer

Suppengedeck mit Suppenteller oder Suppentasse, Esslöffel **1.60 €**

Dessertgedeck mit Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel **2.40 €**

Einzelne Geschirr- und Besteckteile | **0.80 €**

Kaffeegedeck mit Kuchenteller, Untertasse, Kaffeetasse sowie
Kaffeelöffel und Kuchengabel **4.00 €**

TRINKGLÄSER

Gläser alle Art **0.80 €**

Wasserstielglas, Sektgläser, Weinglas, Pilstulpe, Hefeglas, Schnapsglas,
Cocktailglas

SONSTIGES RUND UM DEN TISCH

Tischdecken in weiß, Größe 220x130cm **9.00 €**

Stoffservietten in weiß **2.00 €**

Stehtischhussen in weiß oder creme **8.00 €**

Stehtische **10.00 €**

VORSPEISEN & SUPPEN

FESTTAGSSUPPE (VEGETARISCH MÖGLICH) | 8.50€

Rinderkraftbrühe mit Suppeneinlage Eurer Wahl (max. 4 Einlagen) dazu Schnittlauch:

Leber-, Fleischklößchen, Mini Maultäschle, Fleischklößchen

Grieß-, Grünkernklößchen, Dinkelflädle, Gemüsestreifen

VEGANE FESTTAGSSUPPE | 8.50€

Eine kräftige Wurzelgemüsebrühe oder Tomatenessenz

bietet die vegane Alternative zur klassischen Festtagssuppe.

FEINE CREMESUPPEN | 8.50€

Spargelcremesuppe mit Verjus Schaum, Kürbis-Sanddorn-Cremesuppe, Maronen-Orangencremesuppe, Rieslingschaumsüppchen, Kräutersamtsuppe & Co. - was die Saison zu bieten hat.

Serviert mit knusprigen Croutons, kleinen Teigtaschen & Co.

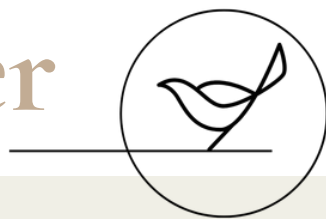
VORSPEISEN ZUM TEILEN | AB 16.00€

Wie wäre es mit einem gemeinsamen Start aus leckeren Vorspeisen

wie Anti Pasti Gemüse, kreative Gemüseküche, Aufstriche, ofenwarmes Baguette, Fisch oder Rohschinken & Co. in die Mitte des Tisches serviert?

Unsere Köche halten ein breites Angebot für Euch bereit.

Sharing Starter



GENUSS
ZUM TEILEN

SHARING VORSPEISE - IN DIE MITTE DES TISCHES SERVIERT

(3-4 Gerichte nach Wahl)

Gebratenes Anti Pasti Gemüse in Kräuter-Balsamicomarinade,
pikant gefüllte Peparinis, Mini Paprika mit Meersalz, Balsampilze, Olivenvariation ^{vegan}

**

Bunte Bio Tomaten in Gazpacho Creme, Limonen-Olivenöl, Pinienkerne
dazu gerupfter Büffelmozzarella, Basilikum, Galia Melone ^{vegetarisch}

**

Garnelen in Kräutermarinade
an Honigsenf, Senfkaviar, gepickelte Radieschen & Micro Greens

**

Grünsfelder Spargel vom Grill
mit Salzmandeln, Schwarzwälder Miso Hollandaise, Gemüsesalsa ^{vegetarisch}

**

Wachbacher Linsen-Gemüsesalat mit orientalischen Aromen,
Ziegenkäsecrumble, Honig, Rucola ^{vegetarisch}

**

Auswahl an Hausbaguette mit Rosmarin Focaccia, Ciabatta, Wurzelbrot
an gesalzener Karamellbutter | Möhren-Thymian-Creme ^{vegan}



WEITERE
VORSPSEISEN-
IDEEN WARTEN
AUF EUCH!

Im nächsten Gang
servieren wir den
Hauptgang vom Büffet.

FLEISCH & FISCH

Das Menü stellen wir
nach Euren Wünschen und
Vorlieben zusammen.

RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND & DER REGION

Roastbeef von der friesischen Färese am Stück und am Büffet tranchiert, Rinderschmorbraten an Schwarzrieslingsoße, Brisket - geschmorte Rinderbrust, Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Rinderfilet medium gebraten, Rinderroulade "Mediterraner Art" an Portweinsoße

FRÄNKISCHES SCHWEINEFLEISCH

Schweinelende im Serranomantel an Thymianrahmsoße, Schweinelende in Aromaten gebraten an Rieslingsoße, Schweinebugbraten in Senfmarinade an Biersoße, gefüllter Schweinerücken an Thymianrahmsoße, Schnitzel "Wiener Art"

KIKOK GEFLÜGEL & ZARTES KALBFLEISCH

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 oder 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

PARMESAN CLOUD - Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt dazu Parmesanschaum

Schafskäse mit Kräuter Chimi Churri & Gemüsesalsa, Buchweizen-Spinatknödel an Pilzragout

Polentabratlinge an Ratatouille Gemüse, Gemüseaultaschen mit geschmortem Frühlingslauch

Grüne Kräutergnocchi an Babyspinatsalat & Sesam, gefüllte Nudelteigtäschle in Pesto

geschwenkt, Mandelbratlinge mit Gemüsesalsa, Rote Bete Maultaschen mit Meerrettich,

Spinat-Semmeltaler mit Kürbis in Zitronen Veloutée, Linsenfrikadellen mit Wurzeljus

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, Wildreis, Kräutergnocchi, Orecchiette Pasta,

Strozzapreti Pasta in Pesto, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Krokette, Pommes frites

SALATVARIATIONEN VOM BÜFFET | 9.50€

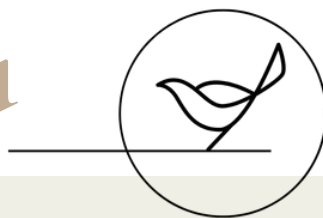
Ein reichhaltiges Salatbüffet stellt sich aus fünf Rohkostsalaten mit bunten Blattsalaten, Dressings &

Toppings zusammen. Saisonale Gemüsesorten, Büffelmozzarella mit Bio Tomaten, Wachbacher

Linsen, Couscous, Anti Pasti Gemüse & Co. - der kulinarische Spielraum ist hier ebenso unendlich.



Basic Menu



VOM EINFACHEN
DAS BESTE

KNACKIGE SALATE VOM BÜFFET

Bunte Kirschtomaten in Gazpacho Creme, Mozzarellaperlen, Basilikum, Pinienkerne

Gurkensalat an Rahm & Dillspitzen

Wachbacher Linsensalat in Sherryessig Marinade und Gemüsewürfel

Möhrensalat mit Neuseser Honig verfeinert

Saisonale Blattsalate an Saurrahmdressing & Kräuterdressing

Salat-Toppings: Fränkische Kresse, Vitalkerne, Butter-Croutons

Auswahl an hochwertigen Ölen & Essig

WARMES BÜFFET

Fränkische Schweinelende im Serrano-Mantel

Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize an Thymian-Rahmsoße

Zarter Rinderbraten an Schwarzrieslingsoße

LIVE COOKING - PARMESAN CLOUD

Tagliatelle in Olivenöl & frischer Babyspinat

dazu warmer Parmesanschaum, Tomatensalsa, Pesto

Buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, Dinkel Spätzle

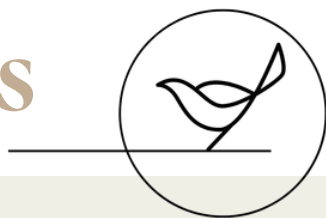


FRISCH IM WOK
AM BÜFFET GESCHWENKT



GESAMTPREIS
PRO PERSON
37,50 €

Sommergenuss



GEMÜSE IN DER HAUPTROLLE

SALATE UND GEMÜSEVORSPEISEN VOM BÜFFET

Kohlrabi Carpaccio mit Wasabi Erdnüssen, Möhre-Spitzkohlsalat

Anti Pasti Gemüse in Balsamicomarinade dazu Balsampilze, Olivenvariation,
Pimientos de Padrón, pikante Peparinis mit Frischkäsefüllung, Möhrensalat mit Honig
Gurkensalat in Dill & Sesam, Rucola in Trüffelöl-Marinade dazu Parmesanspäne
Grünkern Tabouleh Salat mit allerlei Kräutern

Auswahl an mediterranen Broten, fermentierte Knoblauchbutter, Avocado-Mojo Dipp

WARMES BÜFFET

Ganze Lachsseite mit Salzzitronen-Kräutersalsa, frische Micro Greens, Limonenöl

Kikok Hähnchenbrust mit Salbei & Chorizo gefüllt an Portweinsoße

Warmer Schafskäse mit Zwiebel-Oliven-Schmelze

Polentabratlinge mit lauwarmen Babyspinat in Sesam-Dörrtomaten Marinade
dazu gegrillte Thymian-Honig-Möhren

Rosmarinkartoffeln vom Blech mit geräuchertem Meersalz

LIVE COOKING - PASTA AMORE

Zitronen-Ricotta-Nudelteigtäschle in Oliven-Orangenöl & frischen Kräutern
dazu wilder Brokkoli, confierte Tomaten, Salzmandeln



**GESAMTPREIS
PRO PERSON
44,50 €**

FRISCH IM WOK
AM BÜFFET GESCHWENKT

Franken Amore



HEIMAT
TRIFFT DOLCE

PRIMO AMORE - VORSPEISENBÜFFET

Vitello Forelle - Kalbfleisch mit Fränkischer Räucherforellencreme, Kapern, Rucola
Rohschinken mit Walnuss, Traube & Parmesanbruch
Omas Gurkensalat an Rahm & Dill | Gegrilltes Gartengemüse der Saison
Kartoffelsalat mit mediterranen Aromen & Oliven
Bunte Kirschtomaten in Gazpacho Creme, Mozzarellaperlen, Basilikum, Pinienkerne
Bunte Beten mit Yuzu Zitrone und Galia Melone, Gerösteter Spitzkohl in Petersilienpesto
Mini Laugengebäck mit Focaccia, Ciabatta an Linsencreme & Röstzwiebelbutter

WARMES BÜFFET

Geschmorter Schweinebug in Senfmarinade an leichter Biersoße
Kikok Hähnchen "Saltimbocca Art"
Roastbeef medium im Fränkischen Rub, Kräuterbutter, Röstzwiebel, Braten Jus

LIVE COOKING - GNOCCHI AMORE

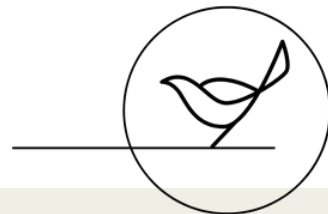
Kleine Kartoffelklößchen in Nussbutter geschwenkt
dazu allerlei Fränkische Pilze, Frühlingslauch, Trüffelcreme, Petersilie
Buntes Marktgemüse der Saison
Geröstete Serviettenknödel mit Salbeibutter, Dinkel Spätzle Knöpfe

← FRISCH IM WOK
AM BÜFFET GESCHWENKT



GESAMTPREIS
PRO PERSON
46,00 €

Vorspeisen Glück



VORSPEISEN IM FOKUS

VORSPEISENBÜFFET MIT MEDITERRANEN AROMEN

Parmaschinken an Galiamelone, Früchtechutney, Heidelbeeren, Grissini

Hausgebeizter Gin Lachs an Wasabicreme, Senfkaviar, gepickelte Radieschen

Riesengarnelen Spieße in Knoblauch-Kräuter-Marinade

Lauwarmer Schafskäse mit Gemüsesalsa und confierten Tomaten

Kirschtomaten in Basilikum mit Pinienkernen, Büffelmozzarella

Bunter Paprikasalat, Möhren-Spitzkohlsalat mediterran, Gurke mit Sesam und Dillspitzen,

Rucola mit gegrilltem Pfirsich und Honig-Dressing, Anti Pasti Gemüse in

Balsamicomarinade dazu Balsampilze, Olivenvariation, Pimientos de Padrón

Pikant gefüllte Peparinis, Variation von mediterranen Aufstrichen & Butter

Brotkorb mit Ciabatta, Focaccia & Sauerteigbaguette

WARMES BÜFFET

Roastbeef medium mit Pfefferbeerenvariation, Kräuterbutter, Portweinsoße

Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize an Thymian-Rahmsoße

Mandelbratlinge auf tomatisiertem Ratatouille Gemüse

Grüne Bohnen mit Balsamzwiebeln

Rosmarinkartoffeln mit geräuchertem Meersalz, Dinkel Spätzle Knöpfe



**GESAMTPREIS
PRO PERSON
48,50 €**

SÜSSE NASCHEREI

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.



Heisse Liebe



SÜSSER
ABSCHLUSS

SÜSSE DESSERT IDEEN

(3 Desserts nach Wahl)

Vanille Crème brûlée mit Karamellkruste - verfeinert mit Pistazie,
Passionsfrucht, Tonkabohne, Nuss-Nougat, Kaffee

Mousse von der Zartbitterschokolade, Kakaoerde, Ganache, Heidelbeeren

Buttermilch-Zitronen-Mousse mit marinierten Erdbeeren, Joghurt Crumble
Mangofruchtcreme mit frischem Mangosalat, Melisse Kresse

Vanille Panna Cotta an Aprikosensoße, Erdbeerssoße, Schokoladensoße
Pfirsich Trifle mit Lemon Curd, Amarettinis
Stracciatella Creme mit Kirschen

Erdbeersalat in Holunderblütenschaum und frischer Minze vegan

Melonensalat mit Limettenschaum

..... süße Träume sind unendlich

LIMONCELLO TIRAMISU,
TIRAMISU BALLS,
XXL TIRAMISU



DESSERT
PRO PERSON
8.50 - 12.50 €

FÜR DIE LETZE LUST

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

ALLERLEI VON DER MILCHKUH | 12.00€

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 | 13.50€

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 Grünkern oder eine Currywurst mit bunter Brötchenauswahl kann den nächtlichen Heißhunger nochmals stillen.



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 2027/28 behalten wir uns vor.

LIEFERUNG

Für die Anlieferung unserer Speisen verrechnen wir die gefahren Kilometer mit 0,60 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 Büffet sowie deren Reinigung. Ebenso inklusive ist das Equipment für die Ausgabe der Speisen am Büffet. Für die Ausgabe der Speisen vor Ort wird unser Küchenpersonal berechnet. Diese kümmern sich um die Präsentation, Aufbau und Abbau des Büffets 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.

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 unverbindlichen Angeboten zu unseren Leistungen behalten wir uns vor den gewünschten Veranstaltungstermin maximal 14 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 und einen unterzeichneten Cateringvertrag (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. Im Falle einer Stornierung gelten folgende Ausfallkosten:

- bis 30 Kalendertage vor der Veranstaltung: 20 % des Auftragswertes
- 29 bis 14 Kalendertage vorher: 50 %
- 13 bis 7 Kalendertage vorher: 60 %
- 6 bis 2 Kalendertage vorher: 100 %

Bereits speziell bestellte Waren, Fremdleistungen oder Sonderanfertigungen werden zusätzlich berechnet.

ZAHLUNG

Es ist eine 30 % Anzahlung innerhalb von 7 Tagen nach Vertragsschluss fällig. Die Restzahlung ist innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung fällig. Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen. Weitere Ansprüche bleiben unberührt. Bei allen Aufträgen behält sich das Restaurant BergFink das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht.

EINDRÜCKE



RESTAURANT BERGFINK

RESTAURANT*CATERING*EVENTS

Erfahre mehr
über uns:



KATHARINA & HEIKO WEISS

BERGSTR. 18

97999 IGRERSHEIM-NEUSES

+49 (0)7931 477 882

+49 (0) 15561310975

BERG
FINK

WWW.RESTAURANT-BERGFINK.DE

