

CAFÉ & CATERING



UNIQUE

Wir können
MEHR
als nur Essen



DIE OPTIONEN

Die Optionen:

Unser Catering-Angebot für Sie und Ihre Gäste!

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser umfangreiches Catering-Angebot präsentieren.

Unsere feinen Büffets, ob italienisch oder auch ganz klassisch, kennen Sie vielleicht schon. Doch wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste auch mit belegten Schnittchen, einer Suppe oder mit leckerem Fingerfood.

Ob für Ihren Geburtstag, ein Betriebsfest, eine Hochzeit oder jede andere Familienfeier – für alle Anlässe können wir Ihnen mit Sicherheit etwas anbieten.

UNVERBINDLICH ERSTELLEN WIR IHNEN GERNE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.
WIR BELIEFERN SIE AB EINEM MINDESTAUFTRAGSWERT
VON 300,00 € NETTO JE LIEFERUNG.

Bei unseren Kalt-Warmen-Büffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen immer 2 Hauptgerichte und 2 Desserts zur Auswahl / pro Person an.

Die nachfolgenden Seiten können natürlich nur einen Teil unserer Möglichkeiten aufzeigen. Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein, beraten Sie in einem persönlichen Gespräch und bieten Ihnen auch weitere, jahreszeitliche Angebote an.

Benötigen Sie Unterstützung bei Ihrem Event, so stellen wir Ihnen gerne unsere versierten Servicekräfte zur Seite.

Die Kosten für Leihgeschirr und sonstige Ausstattung entnehmen Sie bitte ebenfalls unserem Catering-Angebot auf den hinteren Seiten.

Wir hoffen, Sie bekommen bei der Durchsicht unseres Catering-Angebots bereits Appetit und finden etwas für Ihren Event.

ANSONSTEN SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team vom **UNIQUE** | CAFÉ & CATERING

Mit Erscheinen der nachfolgenden Preislisten (Stand: Januar 2025) verlieren alle vorher erschienenen Preislisten ihre Gültigkeit.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt..

Büffet „Light“

(Ab 10 Personen)

Leckere Brotsorten mit Butter & Dip

Feigensalat mit Peperoni, Chilifäden & Rucola

Eingelegte Auberginen mit Schafskäse & getrockneten Tomaten

Gebratene Zucchini mit Scampi & Basilikum

Artischockensalat mit Honig & Limette

Mozzarella mit Strauchtomaten, Basilikum & feinem Olivenöl

Galiamelone mit Parmaschinken

Mailänder Salami mit Oliven & gehobeltem Parmesan

Lasagne „Bolognese“ aus dem Ofen mit Käse überbacken

oder

Penne-Nudeln mit Poulardenbruststreifen, Zucchini, Champignons
in würziger Sahnesauce

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Panna cotta mit Himbeersauce

oder

Salat von frischen Früchten

26,00 Euro
pro Person

Büffet „Toskana“

(Ab 20 Personen)

Brotkorb & Butter

Zarte Scheiben von luftgetrocknetem Schinken mit Galiamelone

Kirschtomaten mit Mozzarella & Pesto

ANTIPASTI-VARIATIONEN

Marinierte Auberginen mit jungem Lauch
Zucchini mit Minze & getrockneten Tomaten
Gebratene Paprika mit Basilikum & Limette
Artischocken in Tomaten-Vinaigrette
Champignons mit Balsamico & Knoblauch
Eingelegte Oliven mit Thymian

Vitello tonnato: Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern

Marinierte Avocado mit gebratenen Garnelen

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan & gerösteten Pinienkernen

Gebratene Lachsmedaillons auf Blattspinat

oder

Saltimbocca vom Schweinefilet

dazu

Kleine Röstkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Tiramisu

oder

Limonen-Joghurt-Creme mit Pfirsichmark

31,50 Euro
pro Person

Büffet „Bella Italia“

(Ab 20 Personen)

Ciabatta & Baguette mit Basilikum-Dip

Crostini mit Thunfischcreme

Mozzarella-Räucherlachs-Röllchen auf
Rucolasalat mit Ingwer-Honig-Marinade

Tortellini-Salat mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten & Basilikum

Fenchelsalat mit Oliven-Zitronen-Marinade & Schafskäse

Bresaola-Carpaccio mit Parmesan & Olivenöl

Auberginen-Parmaschinken-Röllchen mit Tomaten-Ragout

Marinierte Balsamico-Zwiebeln

Saltimbocca vom Steinbeißer in Pinot-Grigio-Sauce
oder
Geschmorte Lammkeule mit Olivenkruste & grünen Bohnen
dazu
Kleine Röstkartoffeln

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Zitronentarte mit gerösteten Pinienkernen
oder
Espressocreme mit Amarettini & Kirschkompott

34,00 Euro
pro Person

Büffet „Crossover“

(Ab 20 Personen)

Reichhaltige Brotauswahl mit
Guacamole & asiatischem Auberginenpüree

Vitello-Sushi mit Kalbfleisch & Thunfischsauce

Sushi mit gegrilltem Gemüse & Mozzarella

Avocadosalat mit Mango, Mozzarella & Basilikum

Scheiben von der Entenbrust mit Sojalack & Gemüse-Couscous

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse & frischen Feigen

Lachs-Sashimi auf Papaya-Rettich-Salat

Marinierte Saté-Spieße mit Chili-Dip

Gebratener Seehecht mit Curry-Crumble

oder

Streifen vom Rind mit Pak Choi & Ingwer

dazu

Basmatireis oder Rosmarinkartoffeln sowie

Gebratene Karotten mit Ingwer & Zimt

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Mangocreme mit Lycheesalat

oder

Espressomousse mit Amarettini

35,50 Euro
pro Person

Büffet „Gaumenfreude“

(Ab 40 Personen)

Feine Brotauswahl mit Basilikum-Dip & Kräuterbutter

Zucchini-Carpaccio mit Olivenöl, Limette & Büffelmozzarella

Ofen-Möhren mit Kichererbsen & Sesam auf Auberginen-Minz-Creme

Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse & Himbeer-Vinaigrette

Crunchy-Sushi mit Avocado, Ingwer & Wasabi

Salat von grünem Spargel mit Kirschtomaten & Black-Tiger-Garnelen

Bresaola-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan & Trüffelöl

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Fenchelgemüse mit Krustentier-Bisque

Ochsenbacke mit Schmorgemüse & Thymian-Jus

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen

Basmatireis

Kartoffelgratin aus dem Ofen mit Käse überbacken

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Oreo-Trifle mit Himbeeren

und

Toblerone-Mousse mit Karamell-Crunch

38,50 Euro
pro Person

Büffet „Klassik“

(Ab 10 Personen)

Verschiedene Brotsorten mit Gartenkräuter-Frischkäse & Fassbutter

Mozzarella mit Strauchtomaten, Basilikum & Olivenöl

Galiamelone mit Serranoschinken

Quiche mit grünem Spargel & Kirschtomaten

Geräucherter & gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Rind
mit Remoulade & gefüllten Eiern

Bunter Sommersalat mit Gurken,
Cocktailtomaten & Himbeer-Vinaigrette

Gebratenes Zanderfilet auf einem Beet von Wurzelgemüse
oder

Medaillons vom Schweinefilet mit Bratenjus
dazu

Marktgemüse mit Butter & frischen Kräutern sowie
Kartoffelgratin aus dem Ofen

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Buttermilchcreme mit fruchtigem Erdbeerpüree
oder

Mousse au chocolat mit Amarettini

30,00 Euro
pro Person

Büffet „Norddeutsch“

(Ab 20 Personen)

Reichhaltiger Brotkorb mit Kräuter-Schmand

Katenrauchschinken & Martfelder Ziegenkäse mit frischen Feigen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade & kleinen Gürkchen

Marinierte Sülze mit Schnittlauch-Vinaigrette

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele & frischen Krabben
mit Sahnemeerrettich & Dillcreme

Kleine Pellkartoffeln mit Krabben in Dillcreme

Feldsalat mit knusprigem Speck & Schwarzbrot-Croutons

Kabeljaufilet in Senfsauce mit Blattspinat

oder

Rindersaftbraten vom Tafelspitz mit Backpflaumen

dazu

Steckrüben-Kartoffelpüree oder kleine Röstkartoffeln

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Hannoveraner Herrencreme

34,50 Euro
pro Person

Büffet „Vegetarisch“

(Ab 20 Personen)

Reichhaltiger Brotkorb mit Avocadocreme & Tomatenpesto

Knackiges Rohkost-Gemüse mit Kräuter-Crème-Fraîche

Feldsalat mit Parmesan, Kirschtomaten & Balsamico-Vinaigrette

Italienischer Nudelsalat mit Kirschtomaten, Oliven & Fetakäse

Tabouleh-Salat mit Gurke, Petersilie & Limette

Zucchinirollchen mit Schafskäse & Pesto

Creperoulade mit Paprika-Frischkäse

Gefüllte Champignons mit Spinat & Parmesan

Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln

oder

Spinat-Lasagne mit Tomatensauce & Käse überbacken

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Hagebuttenmousse mit Himbeeren

oder

Kirschkompott mit Vanillesauce & Schokocrumble

26,00 Euro
pro Person

Büffet „Fingerfood Small“

(Ab 10 Personen)

Brotkorb mit Kräuterbutter

Galiamelonen-Spieße mit Serranoschinken

Canapé mit Tête de Moine

Löffelhappen mit Lachstatore & Dill-Senf-Sauce

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Schnittlauchfrittatine mit Räucherlachs & Meerrettich

Sushi mit Avocado & Räuchertofu

Zucchiniröllchen mit Schafskäse & Pesto

Oliven-Scampi-Spieß

Pflaumen im Speckmantel

Marinierte Hähnchenspieße mit Mango-Dip

Kleine Frikadellen mit Olive

Gebackene Garnelen mit Dip

Blätterteig mit Spinat-Lachsfüllung

25,00 Euro
pro Person

Büffet „Fingerfood Large“

(Ab 20 Personen)

Brotkonfekt & Kräuterdip

Löffelhappen mit Parmaschinken & Melonenchutney

Ananasspieße mit gebratenen Scampi

Creperoulade mit gebeiztem Lachs & Kräuterfrischkäse

Zucchinirollchen mit Schafskäse

Auberginenrollchen mit getrockneten Tomaten & Mozzarella gefüllt

Datteln im Speckmantel

Frischkäsepraline mit getrockneten Tomaten

Kleine Kartoffeln mit Lachstatare & Sahnemeerrettich

Sushi mit Räucherlachs, Avocado & mit Soyasauce

Crostini mit Olivenpaste

Crostini mit Tomatenpaste

Gratinierte Champignons mit Spinat gefüllt

Rinderfiletspieß mit Olive

Marinierte Hähnchenbrust-Spieße

Gebackene Garnelen mit Dip

DESSERT IN KLEINEN GLÄSERN

Pralinencreme mit Amarettini-Crumble & Himbeeren

oder

„New York“ Cheesecake & Mango

31,00 Euro
pro Person

Büffet „Vegetarisches Fingerfood“

(Ab 20 Personen)

Brotauswahl mit Hummus & Tapenade

Kleine Kartoffel mit Kräutercreme gefüllt

Creperoulade mit Paprika-Frischkäse

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Kleine Antipasti-Spieße

Zucchiniröllchen mit Schafskäse

Gefüllte Champignons mit Spinat & gerösteten Mandeln

Sushi mit getrockneten Tomaten & Mozzarella

Kleine Quicheecken mit Pfifferlingen & jungem Lauch

Gebratener Basilikum-Tofu mit Oliven

Crostini mit Tomatenpesto

Frischkäsepraline im Blätterteigpastetchen

Kleiner Hirsebratling mit Dip

24,00 Euro
pro Person

Fingerfood

(Ab 10 Personen)

Crepesroulade mit Kräuterfrischkäse & gebeiztem Lachs

Spinatquiche mit getrockneter Tomate & Käse

Pflaumen im Speckmantel

Zucchinirollchen mit Schafskäse

Kleine Frikadellen

Oliven-Scampi-Spieß

Puten-Ananas-Spieß

Canapé mit Roastbeef & Remoulade

Canapé mit Tête de Moine & Trauben

Canapé mit Räucherlachs & Sahnemeerrettich

Bei 7 Stück pro Person

10,50 Euro
pro Person

Bei 10 Stück pro Person

15,00 Euro
pro Person

Bei 12 Stück pro Person

18,00 Euro
pro Person

Bei 14 Stück pro Person

21,00 Euro
pro Person

Fingerfood „Vegetarisch & Vegan“

(Ab 10 Personen)

Frischkäsepraline im Blätterteigpastetchen
Kleine Quiche-Ecken mit grünem Spargel & Kirschtomaten
Crepesroulade mit Paprika-Frischkäse & Rucola
Zucchinirollchen mit Schafskäse & Pesto
Kleine Sandwiches mit Mozzarella & Tomate
Gefüllter Champignon mit Spinat & gerösteten Mandeln (vegan)
Kleine Pellkartoffeln mit Rote-Bete-Creme gefüllt (vegan)
Grünkohl-Hanf-Bällchen mit getrockneter Tomate (vegan)
Edamame-Falafel mit Paprikacreme & Artischocke (vegan)
Canapé mit Auberginenpüree & Kresse (vegan)

Bei 7 Stück pro Person	10,00 Euro pro Person
Bei 10 Stück pro Person	14,30 Euro pro Person
Bei 12 Stück pro Person	17,10 Euro pro Person
Bei 14 Stück pro Person	20,00 Euro pro Person

Belegtes

(Ab 5 Stück pro Sorte & Belag:

Canapés, Mehrkorn-/Weizenbaguette-Schnittchen & ½ belegte Brötchen)

Gedeck 1

Salami & gekochter Schinken & geräucherter Schinken &
Putenbrust & Ei & Gouda & Brie

1,65 Euro
je Canapé

2,00 Euro
je Schnittchen

2,50 Euro
je ½ Brötchen

Gedeck 2

Roastbeef & Parmaschinken & Poulardenbrust & Forellenfilet &
Räucherlachs sowie Graved Lachs & Appenzeller Käse

2,10 Euro
je Canapé

2,40 Euro
je Schnittchen

3,00 Euro
je ½ Brötchen

Canapés

(Ab 10 Personen)

Roastbeef & Remoulade

Graved Lachs & Senf-Dill-Sauce

Putenbrust & Ananas

Parmaschinken & Galiamelone

Tête de Moine & Trauben

Brie & Preiselbeeren

geräucherte Forelle & Sahnemeerrettich

Bei 7 Stück pro Person

14,00 Euro
pro Person

Alle Baguettescheiben, Canapés & belegte Brötchen
werden **geschmackvoll** dekoriert!

AUSWAHL AN CANAPÉS, SCHNITTCHEN & BELEGTEN BRÖTCHEN

Suppen

(Ab 10 Portionen)

Kartoffel-Lauchcremesuppe	4,30 Euro
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	5,50 Euro
Süßkartoffel-Cremesuppe mit Chili & Mango	4,50 Euro
Tomatencremesuppe mit Basilikum	4,30 Euro
Hochzeitssuppe mit Hühnchen, Gemüse, Eierstich & Fleischklößchen	4,80 Euro
Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen	4,80 Euro
Chili sin carne mit Sojaflakes, Kidneybohnen & Paprika	5,00 Euro
Chili con carne mit Rinderhack, Kidneybohnen & Paprika	5,50 Euro
Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln & Paprika	5,50 Euro
Fruchtige Currycremesuppe mit Kokosmilch	4,30 Euro
Fruchtige Currycremesuppe mit Kokosmilch & Garnelen	5,80 Euro
Hummercremesuppe mit Gemüsestreifen & Garnelen	5,80 Euro
Suppen nach Saison	
Spargelcremesuppe mit grünem & weißem Spargel	5,30 Euro
Steinpilzcremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons	5,00 Euro
Kürbiscremesuppe mit Kokos & Chili	4,80 Euro
Petersilienwurzelcreme mit Croutons	4,80 Euro

Zu allen Suppen wird
knuspriges Baguette
gereicht!

pro Person,
Portion 0,35 l

Gerne beraten wir Sie,
welche Suppen von uns auch vegan gekocht werden können.

Kleine Dessertgläser

(Ab 10 Stück pro Sorte)

Limonen-Joghurt-Creme mit Pfirsichmark

Panna cotta mit Himbeersauce

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

2,80 Euro
pro Glas

Kleine Dessertgläser

(Ab 20 Stück pro Sorte)

Bremer Schokoladen-Kaffee-Creme mit Kirschkompott

Espresso-Panna-Cotta mit Schokoladen-Ganache

Mascarpone-Creme mit bunten Beeren

Kleiner Cheesecake mit Mango-Ragout

Oreo-Trifle mit Himbeeren

Orangen-Tiramisu mit Mandel-Crunch

Toblerone-Mousse mit Karamell-Crunch

3,00 Euro
pro Glas

Kleine Dessertgläser – vegan

(Ab 10 Stück pro Sorte)

Vanillecreme mit Himbeerconfit

Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce

Limonencreme mit Ananasragout

3,00 Euro
pro Glas

Kostenübersicht

(Anfahrt & Leihgebühren)

Anfahrt	
Anfahrtskosten bis 10 km je Anfahrt	15,00 Euro
Leihgebühren für Geschirr & Besteck	
Teller flach	0,40 Euro
Suppentasse mit Untertasse	0,60 Euro
Kuchenteller oder Dessertteller	0,30 Euro
Kaffeebecher	0,40 Euro
Bestecke, pro Besteckteil	0,25 Euro
Wasserglas, Gebinde (25 Stück)	0,30 Euro
Weinglas, Gebinde (25 Stück)	0,40 Euro
Sektglas, Gebinde (36 Stück)	0,40 Euro
Bierglas, Gebinde (20 Stück)	0,40 Euro
Gebühren für Leihzubehör & Event-Ausstattung	
Steh Tisch mit Tischdecke	15,50 Euro
Steh Tisch mit Husse	21,50 Euro
Stofftischdecke, 140 x 180 cm	4,50 Euro
Stofftischdecke, 140 x 280 cm	7,00 Euro
Stofftischdecke rund, Ø 220 cm	12,00 Euro
Stoffserviette, 40 x 40 cm	1,20 Euro
Papierserviette, 24 x 24 cm	0,10 Euro
Papierserviette, 40 x 40 cm	0,50 Euro
Eiswürfel, 2 kg	5,00 Euro

Die Preise verstehen sich pro Stück inkl. Reinigung.
Das Leihgeschirr wird in Transportkisten angeliefert und in diesen sortenrein wieder zurückgenommen.
Zusätzlichen Aufwand müssen wir Ihnen leider berechnen!

Kostenübersicht

(Personal für Auf- und Abbau & Bedienung)

Personal für Anlieferung, Auf- und Abbau	
Anlieferung, Auf- und Abbaukosten (je nach Aufwand)	35,00 Euro
Personal für Bedienung & Eventbegleitung	
Service – ab 4 Stunden	35,00 Euro
Personal für Menü-Service – ab 4 Stunden	37,00 Euro
Veranstaltungsleitung – ab 4 Stunden	50,00 Euro
Küchenpersonal für Bedienung	
Küchenpersonal für Büffetbetreuung	37,00 Euro
Küchenpersonal zum Grillen	42,00 Euro
Küchenpersonal für Menü-Zubereitung	47,00 Euro
Küchenchef für Events	52,00 Euro

Die Preise verstehen sich pro Person und Stunde.
Zuzüglich Zeitaufwand für An- und Abfahrt.

Gegenenfalls zuzüglich Nacht-, Sonn- und Feiertagszuschlägen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

(des **UNIQUE I CAFÉ & CATERING**)

GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die vom **UNIQUE I CAFÉ & CATERING** angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Cateringzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittenanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

ANGEBOT UND PREISE

Unsere Angebote sind freibleibend. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

BESTELLUNG

Ihre Bestellung sollte spätestens acht Werktage vor Liefertermin bei **UNIQUE I CAFÉ & CATERING** erfolgen. Die genaue Personenzahl benötigen wir drei Tage vor Veranstaltungsbeginn. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig wie möglich aufzugeben. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

STORNIERUNGEN

Bei der Stornierung von bereits erteilten Aufträgen mit einer Auftragssumme (laut Kostenvoranschlag) unter 1.000,00 Euro netto berechnen wir:

- › 2 Tage vor der Veranstaltung: 50% des stornierten Auftragswerts.
- › 1 Tag vor der Veranstaltung: 75% des stornierten Auftragswerts.
- › Am Tag der Veranstaltung berechnen wir 100%.

Bei Stornierung von bereits erteilten Aufträgen mit einer Auftragssumme (laut Kostenvoranschlag) über 1.000,00 Euro netto berechnen wir:

- › 30 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25% des stornierten Auftragswertes.
- › 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50% des stornierten Auftragswertes.
- › 3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 90% des stornierten Auftragswertes.
- › Am Tag der Veranstaltung berechnen wir 100%.

Bei Bestellungen, die wir über Drittanbieter abwickeln, berechnen wir ab Auftragsvergabe 100% der Fremdleistungen.

ANLIEFERUNG/DURCHFÜHRUNG

Die Anlieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebung gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und des Leihzubehörs und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, des Leihzubehörs und der Dienstleistungen auf der Durchschrift der vom Auslieferungspersonal ausgehändigten Quittung bzw. dem Lieferschein. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen (wie Baustellen, lange Wege, Treppen über drei Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle usw.) sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandpauschale zu berechnen.

BEZAHLUNG

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, spätestens acht Tage nach dem Erhalt der Rechnung ohne Abzüge.

LEIHWAREN, LEIHZUBEHÖR & EVENT-AUSSTATTUNG

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verlehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Leihware, die mit Getränken und Speisen in Kontakt kam, ist – aufgrund hygienischer Bestimmungen – grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihwaren in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

SAISONALE ABWEICHUNGEN

Die vom **UNIQUE I CAFÉ & CATERING** angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

GEWÄHRLEISTUNG

UNIQUE I CAFÉ & CATERING versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitraum erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferant ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung, nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

HAFTUNG

Eine Haftung des **UNIQUE I CAFÉ & CATERING** im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

DATENSPEICHERUNG & DATENSCHUTZ

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen der Bestellung bzw. des Vertrages müssen in Textform erfolgen, einseitige Änderungen durch den Kunden sind unwirksam. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Erfüllungsort für Lieferungen, Übergabe und Zahlung ist Bremen. Gerichtsstand ist Bremen

Wir helfen Ihnen gerne dabei, dass Ihr Event
als **einzigartig** in der Erinnerung
Ihrer Gäste verbleibt!

UNIQUE | CAFÉ & CATERING

Enrique-Schmidt-Straße 7 · 28359 Bremen

T 0421.218 696 71 · F 0421.218 696 60

info@unique-hb.de · www.unique-hb.de

Vorbeischaun:

