



rieger catering  
düsseldorf



## FINGERFOOD und GABELBISSEN regional und rustikal

FR 1	Fleischwurst und Flönz mit Düsseldorfer Löwensenf	1,65 €
FR 2	Bierbeißer und Fassgemüse am Stick	1,65 €
FR 3	Kleine Frikadellen mit Zwiebeln und ABB-Senf	1,75 €
FR 4	Verschieden-marinierte Hackfleischbällchen	1,90 €
FR 5	Würziger Kuchen vom Allgäuer Bergkäse	1,90 €
FR 6	Quader vom Kasselerrücken und Ananas in Ahornsirup	2,00 €
FR 7	Sauerkrautkuchen mit Nürnberger Rostbratwürstchen	2,00 €
FR 8	Spargel im Schinkenmantel	2,00 €
FR 9	Düsseldorfer Metzgersülze mit Remouladensauce und Zwiebeln	2,00 €
FR 10	Duo vom „Rheinischen „Sushi“ im Wirsingmantel	2,10 €
FR 11	Kleine Hähnchenkeulen in Paprikamarinade	2,10 €
FR 12	Gefüllte Roastbeefröllchen	2,20 €
FR 13	Feine Scheiben vom Tafelspitz mit Kräutermarinade	2,20 €
FR 14	Herzhaft gefüllte Kipferln	2,20 €
FR 15	Tafelspitzsülze mit Remouladensauce und Zwiebeln	2,20 €
FR 16	Minischnitzel vom Schweinerücken	2,30 €
FR 17	Minischnitzel von der Putenbrust	2,30 €

Preisliste gültig für Geschäftskunden

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**

Preisliste gültig für Geschäftskunden  
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglopaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering  
düsseldorf



## FINGERFOOD und GABELBISSEN international

FI 1	Datteln und Pflaumen im Speckmantel	1,30 €
FI 2	Gefüllte Tortellini in Tomatenpesto mit Serano-Schinken ummantelt	1,65 €
FI 5	Schinkenkonfekt	1,90 €
FI 6	Mini Quiche Zwiebel, Lauch, Speck	1,90 €
FI 7	Chorizotortilla	1,90 €
FI 8	Coppa di Parma mit gekräuterten Zucchini	2,10 €
FI 9	Luftgetrockneter Serrano-Bergschinken und Melone	2,10 €
FI 10	Crespelle mit á la vitello tonnato mit Thunfischsauce und Braten gefüllt	1,90 €
FI 11	Gekräuterte Poulardenbrüstchen mit feinem Squash-Gemüse	2,30 €
FI 12	Hot-Chili-Pepper marinierte Poulardenbrüstchen	2,30 €
FI 13	Hähnchenbrust-Spieße in Erdnußsauce	2,30 €
FI 15	Putenbrustspieße in süß-saurer Sauce	2,30 €
FI 16	Chik'n sweet Chili Stick	2,30 €
FI 17	Zarte Kaninchenrückenfilet-Spieße	2,40 €
FI 18	Entenbrustscheiben mit süß-saurer Sauce	2,40 €
FI 19	Asiatisch eingelegte Roastbeefröllchen mit chinesischer Füllung	2,40 €
FI 20	Rindfleischbrochette in Ingwer-Bitter-Orange-Marinade	2,40 €

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**

Preisliste gültig für Geschäftskunden  
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglopaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering  
düsseldorf



## FINGERFOOD und GABELBISSEN Fisch und Vegetarisch

### FISCH

FF 1	Edelfisch-Quiche mit feinem Gemüse	2,10 €
FF 2	Matjesfilet auf Pumpernickel	2,10 €
FF 3	Blätterteigbouchées gefüllt mit Lachsmousse	2,20 €
FF 4	Crevetten in Cocktailsauce im vol au vent	2,30 €
FF 5	Forellenfilet aus dem Rauch auf Pumpernickeltaler	2,30 €
FF 6	Acocadocreame mit Crevetten und Käsestangen	2,40 €
FF 7	Crespelle mit Kräuter-Frischkäse und Thunfisch gefüllt	2,40 €
FF 8	Crêpesröllchen mit Graved Lachs und Honigsenssauce	2,50 €
FF 9	Tartelettes gefüllt mit Flusskrebse in weißem Sesam	2,50 €
FF 10	Asiatische, gefüllte Lachsrouladen	3,00 €
FF 11	Ganelenspieß auf provenzalische Art	3,00 €
FF 12	Geräuchertes Fischkonfekt mit korrespondierenden Dips	3,00 €
FF 13	Räucherlachs auf Reibeküchlein mit crème fraîche	3,00 €
FF 14	Scampis und Physalis in Orangen-Mango-Marinade auf Bambusspänen	3,00 €

### VEGETARISCH

FV 1	Gefüllte Zucchini mit Walnuß-Ricotta und Basilikum	1,80 €
FV 2	Mozarellaperlen mit Cherrytomaten und Basilikumpesto	1,90 €
FV 3	Gegrillte und gekräuterte Antipasti im Glas	2,00 €
FV 4	Herzhafte Trüffelpralinen im Pumpernickelmantel mit Grisini	2,10 €
FV 5	Gemüsequiche mit Brie de Meaux an Tomatenpesto	2,10 €
FV 6	Spinatquiche mit Champignons und getrockneten Tomaten	2,10 €
FV 7	Mini-Brioche mit feiner, cremigen Gemüsefüllung	2,10 €
FV 8	Kartoffeltortilla mit Ziegenfrischkäse und feinem Gemüse	2,10 €
FV 9	Gekräutertes und mariniertes Gemüse mit Jalapeno Chillis im Glas	2,10 €
FV 10	Acocadocreame mit Wasabinüssen und Käsestangen im Glas	2,10 €

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**



rieger catering  
düsseldorf

## SALATE

<b>Portionsweise angerichtet und serviert.</b>		Dressing zum Selbserverfeinern	
<b>Mindestabnahme 10 Portion pro Sorte</b>		- incl. Besteck und Geschirr	<b><u>Portion</u></b>
FSA 1	Kleiner Beilagensalat -vegi		2,40 €
FSA 2	Saisonsalate als Hauptspeise -vegi		4,30 €
FSA 3	Saisonsalate mit Käse und Schinken		4,95 €
FSA 4	Saisonsalate mit Schafskäse		4,95 €
FSA 5	Saisonsalate mit Thunfisch		5,40 €
FSA 6	Cobb Salad mit Hähnchenbrustfilets und Bacon		5,40 €
FSA 7	Crab Louis –Römischer Salat mit Krebsfleisch -vegi		5,40 €

<b>Feinkostsalate</b>		<b>Unsere Empfehlung:</b> Ein kg = 4-5 Portionen	
<b>Mindestabnahme 1kg pro Sorte</b>		- angerichtet und serviert in Schüsseln	
		Geschirr, Besteck und Servietten werden gerne zum Selbstkostenpreis mitgeliefert	<b><u>je kg</u></b>
FSA 10	Krautsalat in Essig-Öl-Dressing -vegi		10,40 €
FSA 11	Klassischer Kartoffelsalat in Mayonnaise mit Essiggurken und Ei -vegi		12,90 €
FSA 12	Klassischer bayerischer Kartoffelsalat in Essig und Öl mit Speckdippe		12,90 €
FSA 13	Klassischer Gemüsesalat -vegi		12,90 €
FSA 14	Klassischer Nudelsalat mit feinem Gemüse und Mayonnaise -vegi		12,90 €
FSA 15	Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse -vegi		13,70 €
FSA 16	Mediterraner Pastasalat -vegi		13,70 €
FSA 17	Lanzarote Salat mit Palmenherzen -vegi		13,70 €
FSA 18	Glas- und Mienudel-Salat mit WOK-Gemüse -vegi		13,70 €
FSA 19	Reisnudelsalat mit chinesischen Pilzen und süßer Chili-Sauce -vegi		13,70 €
FSA 20	Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst und feinem Gemüse		13,70 €
FSA 21	Klassischer Käse-Wurstsalat		15,90 €
FSA 23	Klassischer Walldorfsalat mit Walnüssen -vegi		15,90 €
FSA 22	Italienischer Brotsalat mit Salami und Parmesan		15,90 €
FSA 23	Klassischer weißer oder roter Heringssalat		15,90 €



rieger catering  
düsseldorf



## SUPPEN UND SUPPENEINTÖPFE

Unsere Empfehlung: 0,2 l als Vorspeise - 0,3 l als kleine Hauptspeise oder Snack

<b>SUPPEN</b>			<b>je Liter</b>
SU	1	Gemüsecrèmesuppe mit feinem Wurzelgemüse	vegi 9,80 €
SU	2	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9,80 €
SU	3	Kartoffel-Lauchsuppe mit frischen Kräutern	vegi 9,80 €
SU	4	Hühnersuppe mit Fleisch, Gemüse und Reis	10,20 €
SU	5	Rinderbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln	10,20 €
SU	6	Petersilienwurzelcrèmesuppe mit gerösteten Nüssen	vegi 10,70 €
SU	7	Minestrone von ausgesuchtem, mediterranen Gemüse	vegi 10,70 €
SU	8	Zitronengrassuppe mit Kaffirblättern und Ingwer	vegi 10,70 €
<b>SUPPEN-EINTÖPFE</b>			<b>je Liter</b>
SU	20	Erbsensuppe mit Fleischeinlage	10,20 €
SU	21	Linsensuppe mit Fleischeinlage	10,20 €
SU	22	Bohnensuppe mit Fleischeinlage	10,20 €
SU	23	Kartoffelsuppe mit Speckdippe und Mettwurstchen	11,30 €
SU	24	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln und Paprika	12,70 €
SU	25	Chili con Carne	12,70 €

**Zu allen Suppen liefern wir Baguettebrot, Suppentassen 0,2 l und Suppenlöffel.**

**Weitere Suppen und Eintöpfe empfehlen wir Ihnen gern auf Anfrage**

**Mindestabnahme 3 l pro Sorte**

ihr rundumsorglospaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering  
düsseldorf



## NACHSPEISEN

werden in kleinen Gläsern & Geschirr serviert

FD 1	Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,00 €
FD 2	Vanillepudding mit Schokoladensauce	2,00 €
FD 3	Griesmehlpudding mit Himbeermark	2,00 €
FD 4	Rote Grütze mit Vanille-Sauce	2,00 €
FD 5	Orangen-Limonen-Mandelquark mit Früchten	2,10 €
FD 6	Bayerische Crème mit Erdbeermark	2,30 €
FD 7	Panna Cotta mit Carameltopping	2,30 €
FD 8	Tirami Su mit Espressosauce	2,80 €
FD 9	Flan Caramel	2,80 €
FD 10	Éclaires	2,80 €
FD 11	Profiterolles	2,80 €
FD 12	Mini Petit Fours	2,80 €
FD 13	Marinierter Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln	2,90 €
FD 14	Obstspieß mit Schokoladen-Überzug	2,90 €
FD 15	Zitronenmousse mit Ananas und Himbeermark	2,90 €
FD 16	Schokoladenmousse mit Vanillesauce und gebrannten Mandeln	2,90 €

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**

Preisliste gültig für Geschäftskunden  
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglopaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering  
düsseldorf



## CANAPÉES

auf Baguettescheiben angerichtet, fein ausgarniert und belegt, auf Platten serviert

CA 1	Kräuterfrischkäse	2,00 €
CA 2	Edel-Salami	2,10 €
CA 3	Chorizo	2,10 €
CA 4	Hähnchenbrust mariniert und gekrättert	2,10 €
CA 5	Putenbrustbraten geräuchert	2,10 €
CA 6	Gouda	2,10 €
CA 7	Schweizer / Emmentaler	2,10 €
CA 8	Briekäse	2,10 €
CA 9	Tomate Mozzarella mit Basilikum	2,10 €
CA 10	Schweinebraten	2,20 €
CA 11	Gekochter Hinterschinken	2,30 €
CA 12	Schwarzwälder-Schinken	2,30 €
CA 13	Serrano-Schinken	2,30 €
CA 14	Roastbeef von der Ente	2,30 €
CA 15	Geräucherter Lachs	2,30 €
CA 16	Forelle aus dem Rauch	2,30 €
CA 17	Garnelen und Kräutercrème	2,30 €
CA 18	Thunfisch	2,30 €
CA 19	Roastbeef rosa	2,40 €
CA 20	Schweinefilet	2,40 €
CA 21	Ziegenrohmlch-Käse	2,40 €

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**

Preisliste gültig für Geschäftskunden  
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglospaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering  
düsseldorf



## BRÖTCHEN & SANDWICHES & BAGELS

halbes Brötchen oder Sanwichecke oder ganzer Bagel ...  
... fein ausgarniert und belegt, auf Platten serviert

BR 20	Kräuterfrischkäse	1,90 €
BR 21	Frischwurst	2,00 €
BR 22	Gekochtem Ei	2,00 €
BR 23	Lyoner	2,00 €
BR 24	Salami	2,10 €
BR 25	Kasseler-Braten glasiert	2,10 €
BR 26	Putenbrust-Braten geräuchert	2,10 €
BR 27	Gouda	2,10 €
BR 28	Briekäse	2,10 €
BR 29	Schweine-Braten gekräutert und „gepfeffert“	2,10 €
BR 30	Zwiebelmett	2,10 €
BR 31	Frikadelle	2,20 €
BR 32	Kochschinken	2,30 €
BR 33	Roher Schinken	2,30 €
BR 34	Schweine-Schnitzel	2,50 €
BR 35	Puten-Schnitzel	2,50 €
BR 36	Schweinefilet rosa gebraten	2,50 €
BR 37	Räucherlachs	2,50 €
BR 38	Forlellenfilet	2,50 €
BR 39	Roastbeef rosa gebraten	2,60 €

**Für Spezialbrötchen z.B. Körner- oder Roggenbrötchen  
erheben wir einen Aufschlag von 0,25 € pro Stück.**

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**

Preisliste gültig für Geschäftskunden  
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglospaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.





rieger catering  
düsseldorf



## SNACKS

SN 1	Partyfrikadelle ca. 50gr	1,20 €
SN 2	Laugenbretzel	1,20 €
SN 3	Portion Oliven	1,20 €
SN 4	Herzhaft-gefüllte Blätterteigminis	1,30 €
SN 5	Kleine Blätterteigpasteten mit Käsefüllungen	1,30 €
SN 6	Pfefferbeisser	1,70 €
SN 7	Rohbeisser	1,70 €
SN 8	Landjäger	1,70 €
SN 9	Fleischwurst mit Düsseldorfer Löwensenf	1,70 €
SN 10	Mini Lebekäse mit Senfcrème	2,00 €
SN 11	Hausgemachte Frikadellen mit Düsseldorfer ABB-Senf	2,00 €
SN 12	Portion Käsewürfel mit Trauben gespickt	2,00 €
SN 13	Backhändlkeule in Paprikamarinade	2,10 €
SN 14	Partyschnitzel von der Putenbrust	2,60 €
SN 15	Partyschnitzel vom Schweinerücken	2,60 €

**Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte**

Preisliste gültig für Geschäftskunden  
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglopaket  
für alles, was man feiern kann  
[www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Es gelten unsere  
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering  
düsseldorf

rieger catering düsseldorf, Anita Rieger

Bismarckweg 2 · D-40629 Düsseldorf

Internet: [www.rieger-catering.de](http://www.rieger-catering.de)

Fon: 0211 · 51 44 538 - Mobil: 0173 · 72 45 45 6

E-Mail: [info@rieger-catering.de](mailto:info@rieger-catering.de)

## GESCHÄFTS- UND LIEFERBEDINGUNGEN SOWIE MIETBEDINGUNGEN FÜR LEIHARTIKEL

### 1. GELTUNGSBEREICH

Allen Verträgen zwischen privaten oder gewerblichen Kunden und Rieger Catering liegen im vollen Umfang die nachfolgenden Vertragsbedingungen zugrunde. Abweichende Bedingungen des Kunden gelten nur, wenn diese ausdrücklich bei Vertragsabschluss schriftlich vereinbart werden. Anderslautende Einkaufs- oder Zahlungsbedingungen des Kunden gelten als nicht anerkannt, es wird diesen vorsorglich hiermit widersprochen. Der Vertrag gilt als verbindlich abgeschlossen, sobald ein Auftrag schriftlich oder mündlich vorliegt und dieser von uns, schriftlich oder auch mündlich, bestätigt bzw. angenommen oder ausgeführt wurde.

### 2. ANGEBOT UND PREISE

Unsere Angebote sind stets freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten, Druckerzeugnissen oder Angeboten genannten Preise in € (EURO) sind reine Lieferpreise innerhalb Stadt Düsseldorf. Für Lieferungen außerhalb von Düsseldorf erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale von € 0,35 pro gefahrenen Kilometer.

Die Mindestbestellung beträgt € 150,00 netto pro Auftrag. Aufträge unter € 150,00 Warenwert können aus produktionstechnischen und logistischen Gründen nicht angenommen werden.

Besondere Lieferaufwendungen wie z.B. Zufahrtgebühren für Messengelände sowie außergebührliche Aufwendungen für Transport oder Lagerung trägt der Kunde. Für Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 2 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc. behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Auf- und Abbau der Buffets, Speisen und Getränke einschließlich Equipment werden bei Zeitaufwand von mehr als 10 Minuten gesondert und nach Arbeitszeit berechnet.

Erforderliche Versorgungsanschlüsse für Strom und Wasser sind vom Auftraggeber bis zur jeweiligen Abnahmestelle auf dessen Kosten bereitzustellen.

Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

### 3. ZAHLUNG

Bei Erteilung eines Auftrages ab € 500,00 Auftragswert sind 50% der Auftragssumme als Anzahlung zu leisten. Dieses Deposit wird spätestens 3 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, bzw. vor Lieferung fällig. Nichteinhaltung dieses Vertragsbestandteils berechtigt uns zum Rücktritt und Ersatzanspruch für Auftragsvorkehrungen sowie entgangenen Gewinn entsprechend unserer Stornobedingungen Pkt. 5.

Bei kurzfristigen Aufträgen sowie Lieferungen unter Bestellwert von netto EUR 300,00 gilt sofortige Barzahlung bei Lieferung als vereinbart. Wir behalten uns vor die Aushändigung der Ware hiervon abhängig zu machen.

Lieferung über netto EUR 300,00 Warenwert gegen offene Rechnung erfolgt nur an gewerbliche Kunden bei Vorliegen eines schriftlichen Auftrags oder entsprechender Individualvereinbarung.

Grundsätzlich sind unsere Rechnungen sofort zahlbar netto Kasse. Die Zahlung erfolgt noch rechtzeitig wenn der Rechnungsbetrag binnen 10 Kalendertagen dem von uns angegebenen Bankkonto gutgeschrieben wurde. Erfolgen Rechnungszahlungen nicht innerhalb dieser Frist tritt, auch ohne Mahnung, Zahlungsverzug ein. Nach Eintritt des Zahlungsverzugs werden neben Mahngebühren, 3,00 EUR je Mahnung, sowie bei Vorliegen der gesetzlichen Bestimmungen des § 284 (1-3) BGB Zinsen in Höhe von 5% bei Preisuntergrenze für gewerbliche Kunden Preise für Endkunden auf Anfrage

über dem Diskontsatz (Basiszinssatz) der Deutschen Bundesbank fällig. Weitere Schadenersatzansprüche bleiben ausdrücklich unter Vorbehalt. Anhaltender Zahlungsverzug berechtigt uns, weitere oder künftige Leistungen zu verweigern, eine Aufrechnung des Kunden kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftigen Ansprüchen erfolgen.

### 4. EIGENTUMSVORBEHALT

Gelieferte Ware bleibt bis zur endgültigen Bezahlung aller offenen, auch älteren, Forderungen unser Eigentum, dies gilt auch im Falle des Verbrauchs sowie Weiterverkaufs der Ware durch Gewerbetreibende bzw. Wiederverkäufer im Rahmen eines üblichen Handelsgeschäfts womit eine Kaufpreisabtretung bis zur Höhe unserer Forderungen gegenüber den Endkunden als vereinbart gilt.

### 5. AUFTRAGSÄNDERUNG, RÜCKTRITT, STORNIERUNG

Änderungen des Auftrags oder seines Umfangs z.B. aufgrund geänderter Teilnehmerzahlen sind uns spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Spätere Änderungen sind nur im Ausnahmefall möglich.

Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück (Abbestellung), ohne das wir ihm einen Grund dazu gegeben haben, oder erklären wir den Rücktritt die Kündigung des Vertrages aus Gründen, die vom Vertragspartner zu vertreten sind, so verpflichtet sich der Vertragspartner bereits angefallene Kosten sowie den entstandenen Schaden und den entgangenen Gewinn auf der Grundlage des Auftragswerts wie folgt zu vergüten:

4-7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%

2-3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%

Bei Stornierung am Vortag der Lieferung oder am Liefertag selbst behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

### 6. LIEFERUNG

Vereinbarte Liefertermine werden bei allen erforderlichen Vorkehrungen möglichst eingehalten. Verzögerungen durch höhere Gewalt, Verkehrsbeeinträchtigungen oder gehen nicht zu Lasten des Auftragnehmers. Im Fall von Verzögerungen aus vorgenannten Gründen verschieben sich zugesagte Termine um die Dauer der Behinderung. Gleiches gilt, wenn sich der Auftragsumfang auf Veranlassung des Kunden gegenüber dem ursprünglichen Auftrag kurzfristig ändert oder erweitert.

### 7. LEIHWAREN/PARTYBEDARF/ MIETBEDINGUNGEN

Die Lieferung von Speisen erfolgt auf entsprechendem Leihgeschirr wie Warmhaltegeräten, Schüsseln und Platten etc. und sind unser Eigentum. Diese werden nach Vereinbarung oder am Folgetag 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 weitere Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Der Kunde darf sämtliche Mietgegenstände nur zum vereinbarten, bestimmungsgemäßen Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Auf- und Abbau von Leihartikeln, Pavillions, Grillgeräten, Buffettischen, Geschirr, Einrichtung der Speisen- und Getränkebuffets, Dekorationen etc. werden gesondert nach Aufwand und Arbeitszeit berechnet.

Leihwaren, Geschirr, Gläser und Buffetausstattungen (Warmhaltegeräte, Schüsseln, Platten) etc. sind entweder gespült, sauber und sortiert zurückzugeben oder bei Vereinbarung einer Reinigungsgebühr

zumindest vorgereinigt ohne Speisen- und Getränke-reste zurückzugeben. Die Reinigungskosten für nicht vertragsgemäß zurückgegebene Leihgegenstände trägt der Kunde gemäß unserem dafür erbrachten Aufwand.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Dieses ist bei allen möglichen Vorkehrungen pfleglich zu behandeln und nicht zu beschädigen. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozeß ermittelt werden. Fehlmengen, Bruch und beschädigte Leihwaren werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet, erforderliche Reparaturen entsprechend nach Aufwand.

### 8. PERSONAL

Wird zwecks Durchführung einer Veranstaltung Personal (Service- und Kochpersonal u.a.) gebucht, gelten hierfür zusätzlich die Geschäftsbedingungen eines gegebenenfalls beauftragten Subunternehmers/ Personalservices. Die Leitung des Personaleinsatzes und der Veranstaltung liegt jedoch bei uns.

### 9. GEWÄHRLEISTUNG

Sämtliche Waren werden von uns frisch zubereitet und umgehend zur Auslieferung gebracht. Wir haften nicht für Schäden nach Ablieferung beim Kunden an der Ware durch unsachgemäßen Umgang, etwa durch beeinträchtigende Lagertemperaturen. Der Kunde verpflichtet sich gelieferte Ware bei Empfang zu prüfen. Haftung für uns besteht nur im Rahmen nachgewiesener Mängel an der zurückgegebenen Ware vorbehaltlich der Ersatzlieferung oder Gut-schrift. Reklamationen sind uns ausschließlich binnen 24 Stunden nach Auslieferung mitzuteilen. Unser Betrieb arbeitet nach den HACCP-Hygienerichtlinien.

### 10. HAFTUNG

Eine Haftung von Rieger 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.

### 11. DATENSPEICHERUNG/DATENSCHUTZ

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

### 12. RICHTSSTAND, ERFÜLLUNGORT, SALVATORISCHE KLAUSEL

Erfüllungsort ist der Ort der Veranstaltung, als Gerichtsstand gilt Düsseldorf (auch bei Völlkaufleuten) als vereinbart. Mit Auftragserteilung gelten die vorstehenden AGB als anerkannt.

Salvatorische Klausel: Sollte eine Klausel dieser Bedingungen unwirksam sein, berührt das die Gültigkeit der anderen Klauseln nicht. Ist eine Klausel dieser Bedingungen nur in einem Teil unwirksam, so behält der andere Teil seine Gültigkeit. Die Parteien sind gehalten, eine unwirksame Klausel durch eine wirksame Ersatzbestimmung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Vertragsbedingung möglichst nahe kommt.

STAND 30.03.2005

PLAGIATE DIESER WEBSITE WERDEN AUTOMATISIERT ERFASST UND VERFOLGT.