

## KULINARISCH UNTERWEGS

Ochtruper Straße 38

48455 Bad Bentheim

05922/779 58 58

05922/779 58 60

[badbentheim@ds-hotel.de](mailto:badbentheim@ds-hotel.de)

[www.ds-hotel.de](http://www.ds-hotel.de)



*Hochzeiten*

*Geburtstage*

*Kommunionen*

*Tagungen*

*Empfänge*

*Galadinner*

*Mitarbeiterfeste*



*Konfirmationen*

*Taufen*

*Einweihungen*

*Firmenjubiläen*



**Exclusive Gastronomie in und außer Haus!**

*Dieser Katalog dient als Ideengeber, selbstverständlich können Sie alle Speisen nach Ihren Wünschen untereinander kombinieren. Viel Spaß beim Blättern!*

***Wir freuen uns auf Ihren Anruf!***

## Inhaltsverzeichnis

<b>1 Zum Empfang .....</b>	<b>4</b>
1.1 Canapés .....	4
1.2 Belegte Partybrötchen .....	4
1.3 Kalte Snacks.....	4
<b>2 Aus der kalten Küche .....</b>	<b>5</b>
2.1 Käseplatten .....	5
2.2 Fischplatten.....	5
2.3 Brot und Butter .....	5
2.4 Antipasti .....	5
2.5 Rohkostsalate, mariniert.....	6
2.6 Salatkompositionen, nicht mariniert .....	6
<b>3 Suppen.....</b>	<b>7</b>
3.1 Kalte Suppen .....	7
3.2 Warme Suppen.....	7
3.3 Eintöpfe.....	7
<b>4 Fingerfood.....</b>	<b>7</b>
<b>5 Hauptgerichte .....</b>	<b>8</b>
5.1 Aus dem Kessel.....	8
5.2 Geschnitzeltes.....	8
5.3 Rustikales.....	8
5.4 Warme Braten.....	9
5.5 Spezialitäten vom Grill.....	9
5.6 Fisch.....	10
<b>6 Beilagen.....</b>	<b>10</b>
6.1 Gemüse.....	10
6.2 Kartoffelbeilagen.....	10
6.3 Reis & Nudeln.....	11
6.4 Aufläufe.....	11

<b>7 Desserts</b> .....	<b>11</b>
<b>8 Schnitzelangebote</b> .....	<b>11</b>
<b>9 Menüvorschläge</b> .....	<b>12</b>
9.1 Menü Nr. 1 „Grafschaft“ .....	12
9.2 Menü Nr. 2 „Geburtstag“ .....	12
9.3 Menü Nr. 3 „Goldene Hochzeit“ .....	12
9.4 Menü Nr. 4 „Taufe/Firmung/Konfirmation“ .....	12
<b>10 Menüvorschläge</b> .....	<b>13</b>
10.1 Frühstücksbuffet.....	13
10.2 Rustikales Buffet „Die Jause“ .....	13
10.3 Hochzeitsbuffet „Der schönste Tag im Leben“ .....	13
10.4 „Bella Italia“ – der italienische Klassiker.....	13
10.5 „Omas Geburtstag“ .....	14
10.6 Schnitzelbuffet .....	14
10.7 Gartengrillfest.....	14
10.8 Das Betriebsfest .....	14
<b>11 Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen</b> .....	<b>15/16</b>

## 1 Zum Empfang

### 1.1 Canapés

Kleine mundgerechte Baguetteschnittchen – auf Wunsch auch Vollkornbrot  
 – üppig garniert und belegt mit

Gekochtem Schinken	1,30 €
Roastbeef	1,30 €
Geräucherter Putenbrust	1,30 €
Camembert	1,30 €
Kasslerbraten	1,30 €
Walnusskäse	1,50 €
Geräuchertem Lachs	1,50 €
Geräucherter Forelle	1,50 €
Matjesfilet	1,50 €

### 1.2 Belegte Partybrötchen

Verschiedene Brötchensorten belegt mit

Ei	1,30 €
Gekochtem Schinken	1,30 €
Kasslerbraten	1,30 €
Geräucherter Putenbrust	1,30 €
Camembert	1,30 €
Walnusskäse	1,30 €
Geräuchertem Lachs	1,50 €
Roastbeef	1,50 €

### 1.3 Kalte Snacks

Gefüllte Eier	6,00 €
Party-Frikadellen	6,00 €
Hähnchen Crossies	6,00 €
Schinkenröllchen	6,00 €
Mini Pastetchen	6,00 €
Melone in Schinken gerollt	6,00 €
Schwarzbrotecken mit Gouda	6,00 €

## 2 Aus unserer kalten Küche

### 2.1 Käseplatten

Festtags-Käseplatte nach Art des Hauses

Internationaler Schnitt- und Weichkäse, geschnitten und am Stück,  
 mit filetierter Ananas, zwei Sorten Weintrauben und Kiwis garniert 8,90 €

Rustikales Käsebrett

Lehrdamer, Gouda mittelalt, Höhlenkäse, französischer Weichkäse und  
 Blauschimmel-Weichkäse mit Weintrauben garniert, dazu Schwarzbrot-Gouda-Ecken  
 & Mini-Pasteten gefüllt mit cremigen Frischkäse 6,90 €

### 2.2 Fischplatten

Fischplatte `Gourmet´

Forellenfilets, Graved Lachs, Räucherlachs, Heilbutt, Riesengarnelen in Knoblauchöl,  
 Schillerlocken, Thunfischsalat und Makrelenfilets, dazu Senf-Honig-Dillsauce 11,90 €

Oder stellen Sie selbst eine Platte zusammen (Preise auf Anfrage):

Nordseekrabben	Sherrymatjes	Muschelsalat
Räucheraalfilet	Kräutermatjes	Flusskrebsschwänze
Räucherlachs	Graved Lachs	geräucherter Heilbutt
Riesengarnelen	geräucherte Lachsforelle	Bismarckhering
Rollmöpfe	Meeresfrüchtecocktail	

### 2.3 Brot und Butter

Partybrötchen und Baguette (geschnitten)	á	1,00 €
Kräuterbutter	á	0,20 €
Partybrotkorb		
Partybrötchen, Ciabatta und Fladenbrot mit Kräuterbutter & Tsatsiki	á	1,40 €

### 2.4 Antipasti

Gegrillte Zucchini	3,90 €	Auberginen gegrillt	3,90 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	3,90 €	Paprikaecken und Champignons	3,90 €
Schwarze und grüne Oliven	3,90 €	Pepperdew gefüllt mit Frischkäse	3,90 €

## 2.5 Rohkostsalate, mariniert

Rotkrautsalat mit Paprika	1,50 €
Apfel-Möhren-Salat	1,50 €
Rohkostplatte gemischt, mit Weißkraut-, Möhren-, Bohnen- und Tomatensalat	1,50 €
Chinakohl mit Mandarinen und Schmand	1,50 €
Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln	1,50 €
Gurkensalat mit Dill und saurer Sahne	1,50 €
Nudelsalat, pikant	1,50 €
Kartoffelsalat 'Bayrische Art'	2,10 €

## 2.7 Salatkompositionen, nicht mariniert

Blattsalate „Küchenmeister“	2,10 €
Lollo rosso, Lollo biondo, Eisberg, Feldsalat, Eichblatt, Chicoree, Radiccio und Sonnenblumenkernen	
Bauernsalat	2,10 €
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln gemischt, mit Fetakäse und blauen Zwiebeln garniert	
Salat 'Mexico'	2,10 €
Gurken, Paprika, Kidneybohnen, Zwiebeln und Mais	

*Inklusive 2 Dressings Ihrer Wahl zu nicht marinierten Salaten:  
 Joghurt mit Kräutern, American-, Knoblauch-, Italien- oder Balsamico-Dressing*

### 3 Suppen

#### 3.1 Kalte Suppen (0,5l)

Gazpacho	2,90 €
Melonensuppe	2,90 €

#### 3.2 Warme Suppen (0,5l)

Pilzrahmsuppe aus frischen Pilzen und Kräutern	2,70 €
Tomatensuppe mit Sahne verfeinert	2,70 €
Gulaschsuppe deftig und kräftig von frischem Rind und Schweinefleisch mit Pilzen, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln	3,25 €
Käsecremesuppe 1,2 mit frischem Porree und Hackfleisch	3,25 €
Gyrossuppe 7 mit Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Mais und Sahne verfeinert	3,25 €
Grafschafter Hochzeitsuppe 4 mit Rind und Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich zubereitet	3,50 €

#### 3.3 Eintöpfe (pro Portion)

Kartoffelsuppe	2,20 €
Erbseneintopf mit Würstchen	4,90 €
Grünkohl nach „Grafschafter Art“ mit Schweinerippchen, Kasselerbraten und Kohlwurst	9,50 €

### 4 Fingerfood

Hähnchenkeulen, geteilt	4,90 €	Cheese Peppers	4,90 €
Partyschnitzel	5,50 €	Riesengarnelen im Kartoffelmantel	6,90 €
Minifrikadellen	3,90 €	Chicken Wings	5,50 €
Chicken Crossies	4,90 €		

*Auf Wunsch reichen wir Curry- und Barbecue-Dip.*

## 5 Hauptgerichte

### 5.1 Aus dem Kessel

Saftiges Rindergulasch	7,90 €
Hirschgulasch mit Pilzen	9,90 €

### 5.2 Geschnetzeltes

Gyrospfanne vom Schwein mit mediterranen Gewürzen und Zwiebeln	6,50 €
Schweinerahmgeschnetzeltes „Jägerpfanne“ mit frischen Champignons	6,90 €
Putenbrustgeschnetzeltes mit Spargel und Champignons in Rahmsoße	7,20 €
„Chinapfanne“ – Putenbruststreifen, Soja- und Chilisoße mit knackigem Gemüse und Sprossen	7,50 €
Puten-Curry mit Ananas, Chili, Mandeln und Sahne	7,50 €
Geflügelpfanne „Toskana“ mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Oliven in mediterraner Tomatensoße	7,90 €
Lamm-Curry mit kandierten Nüssen	9,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes „Siziliano“ mit Romanesco, Champignons in Knoblauch-Pfefferrahm	11,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und Rotwein	11,50 €
Fischpfanne „Oslo“ – gebratenes Zanderfilet, Shrimps, Broccoli und Champignons in Weißweinssoße	11,50 €

### 5.3 Rustikales

Marinierte Rippchen, gebraten	6,50 €
Kasslernacknbraten an Sahnesoße	6,90 €
Grünkohlpfanne mit Kassler	7,50 €
Schweinenacknbraten mit Schmorzwiebeln	7,90 €
Pfefferspießbraten mit Pfeffer-Orangen-Soße	7,90 €
Rindsroulade „bürgerlich“	9,50 €



#### 5.4 Warme Braten

Gebratene Maishähnchenbrust auf Sahnewirsing	8,90 €
Kräuterkrustenbraten, mild gepökelt mit einer Pfeffer-Orangen-Soße	8,90 €
Rinderschmorbraten an Rotweinsauce	9,90 €
Wildschweinbraten an Preiselbeersauce	10,90 €
Lammkeule „Provencale“	11,90 €
Kalbsbraten mit Rosmarin mariniert	12,90 €

#### 5.5 Grillspezialitäten

##### Vom Schwein

Schweineschnitzel	6,90 €
Schweinefiletspitzen mit Mozzarella überbacken	9,90 €
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm	9,90 €
Advokaten-Topf (Schweinefiletmedaillon, Kasseler, Putenschnitzel auf Ratatouille) in Steinpilzrahm	11,90 €

##### Vom Rind

Rinderhüftsteak	10,90 €
Fleischspieß vom Rind (Zucchini, Zwiebel, Paprika, Kirschtomate)	10,90 €
„Räubertopffilet“ (Rinder- und Schweinefiletwürfel, Bacon-Schinken, Gurken und Zwiebeln in Pfefferrahmsauce)	10,90 €

##### Vom Geflügel

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Kräuterkäsesauce	6,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in fruchtigem Curryrahm	6,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“ (in Schinken und Salbei umwickelt)	7,90 €
Rosa Entenbrust auf Wokgemüse, Cognac-Orangen-Soße	11,90 €

## 5.6 Fisch

Pochierte (gedünstete) Lachsschnitte auf Blattspinat, Butter-Zitronen-Soße	9,90€
Gegrilltes Zanderfilet auf Ratatouille, grüner Pfefferrahm	10,90 €
Gebackenes Zanderfilet in Senfkruste auf Fenchelgemüse, Dillsoße	10,90 €
Gegrillte Riesengarnelenspieße im Speckmantel, Cocktailsoße	14,50 €

*Andere Fischgerichte, auch Edelfische wie Steinbeißer und Seeteufel auf Anfrage*

## 6 Beilagen

### 6.1. Gemüse

Sauerkraut mit Schinkenwürfel	1,50 €	Apfelrotkohl	1,50 €
Böhnchen im Speckmantel	1,80 €	Champignons á la creme	1,50 €
Chicorée-Gemüse mit Käse überbacken	1,90 €	Leipziger Allerlei	1,50 €
Romanesco-Röschen in Mandelbutter	1,90 €	Ratatouille-Gemüse	1,90 €
Bunte Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Butterböhnchen)	1,50 €		

### 6.2 Kartoffelbeilagen

Kartoffelgratin, gebacken in hauseigener Soße	1,50 €
Kräuterkartoffeln aus dem Backofen	1,50 €
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln	1,50 €
Béchamelkartoffeln (warme Pellkartoffeln in Schinken-Sahne-Soße)	1,50 €
Rosmarinkartoffeln (kleine Kartoffelkugeln in Rosmarinbutter gebraten)	1,50 €
Kartoffelgratin mit Brokkoli gebacken in hauseigener Soße	1,80 €
Kartoffelpüree mit Steinpilzen	1,90 €
Ofenkartoffeln, serviert mit Sour Cream	2,10 €

*Bei kurzer Lieferzeit möglich Kroketten, Pommes Frites, Wedges und Herzogin-Kartoffeln.*

### 6.3 Reis & Nudeln

Curryreis	1,50 €
Basmatireis	1,70 €
Bunte Nudelpfanne (mit knackigem Pfannengemüse)	1,70 €
Bandnudeln mit Pestosoße – lecker!	1,70 €
Penne in Toskanasoße	1,70 €
Butterspätzle mit Kräutern	1,70 €
Risotto (mit Parmesan)	1,90 €
Gnocchi in Salbeibutter	1,90 €
Safranrisotto	2,10 €
Bunte Reispfanne (Langkornreis mit buntem Gemüse)	2,50 €
Wildreis naturell	2,80 €

### 6.3 Aufläufe

Hackfleischlasagne	5,90 €
Spätzle-Gemüse-Auflauf	5,90 €
Lachs-Spinat-Lasagne	6,90 €

### 7 Desserts

Waldbeergrütze	1,80 €
Herrencreme	1,80 €
Joghurt-Creme mit Pistazien und Minze	1,90 €
Vanillemousse auf Erdbeermark	1,90 €
Mousse au chocolate	2,50 €
Obstsalat „Hausmacher Art“	2,80 €

### 8 Schnitzelangebote

Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatvariation	9,40 €
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Früchten und Käse Überbacken, dazu Kartoffelgratin und Tomatenreis	9,40 €
Schnitzel mit Jäger- und Zigeunersauce, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	9,40 €
Puten Cordon Bleu, Thymiankartoffeln und Gemüsebouquet	10,50 €
Schnitzelroulade „Halia“ gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken, dazu Kartoffelgratin, Kräuterrisotto und Rohkostsalate	12,90 €

## 9 Menüvorschläge

### Menü Nr. 1 „Grafschaft“

9,90 €

Rinderroulade „Omas Art“ & Krustenbraten mit jeweiliger Bratensoße  
Gemüseplatte, Salzkartoffeln  
Rote Grütze, Vanillesoße

### Menü Nr. 2 „Geburtstag“

12,50 €

Grafschafter Hochzeitssuppe  
Schweineschnitzel, Rinderschmorbraten, Rotweinssoße und Butterchampignons  
Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Mandelbällchen  
Zitronencreme, Obstsalat

### Menü Nr. 3 „Goldene Hochzeit“

20,90 €

Antipasti  
Spargelcremesuppe  
Gebratenes Schweinefilet, gebeizter Hirschkalbsbraten, Wildsoße,  
In Speck und Zwiebeln geschwenkte Pfifferlinge, Preiselbeerbirnen  
Gemüseplatte mit Böhnchen im Speckmantel, Apfelrotkohl  
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin  
Waldbeerengrütze mit Mandelsauerrahm

### Menü Nr. 4 „Taufe/Firmung/Konfirmation“

13,90 €

Suppe Ihrer Wahl  
Schweinefiletmedaillons und Puten-Cordon-Bleu mit gebratenen Champignons, Rotweinssoße  
Gemüseplatte, Chinakohlsalat mit rosa Mandarinen in Schmand  
Salzkartoffeln, Butterreis oder Mandelbällchen  
Panacotta mit Erdbeerspiegel

## 10 Buffetvorschläge

### 10.1 Das Frühstücksbüfett

10,90 €

Salami, Schinkenspeck, geräucherte Truthahnbrust, frisches Mett, kleine Schnitzel mit Kartoffel-Mayonnaisen-Salat, Schnittkäse, gefüllte Eier, Rührei, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Butter, frische Brötchen und Schwarzbrot, auf Wunsch auch Konfitüre, Müsli, Joghurt, frische Milch und Obst

### 10.2 Rustikales Büfett – „Die Jause“

9,90 €

Bratklopse, Schweineschnitzel, Hähnchenkeulen, Kartoffelspecksalat, Leberwurst, Mettwurst, Sülze mit Remoulade, Schinkenspeck, Gewürzgerken, Senf, Schnittkäse, Brie mit Trauben, Nudelsalat, Butterteller, Brotkorb mit Baguette

### 10.3 Hochzeitsbüfett – „Der schönste Tag im Leben“

25,90 €

Hochzeitssuppe  
 Antipasti mit Tomaten-Mozzarella  
 Serranoschinken an Melonenpotpourri Roastbeef „rosa“ an Remoulade  
 Geräucherte Lachsforelle an Preiselbeermeerrettich  
 Hirschkalbskeule mit Pfifferlingssoße & Schweinefilet „Strindberg“  
 Apfelrotkohl und Preiselbeerbirnen  
 Pochierte Lachsschnitte an Weißweinssoße mit Shrimps  
 Rosmarinkartoffeln und Wildreis mit Rosinen  
 Bunte Gemüseplatte, Bauernsalat mit Dressing, Baguette  
 Internationale Käsespezialitäten & Butter und Brotauswahl  
 Mousse au chocolate & Rote Grütze mit Vanillesoße

### 10.4 „Bella Italia“ – der italienische Klassiker

18,90 €

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)  
 Parmaschinken an Melonenpotpourri, Roastbeef „rosa“ an Remoulade  
 Gebeizter Lachs, geräucherte Lachsforelle, Riesengarnelen in Knobli-Öl  
 Gemischte Antipastiplatte mit Tomate-Mozzarella  
 Putenschnitzel mediterran  
 Frische Kräuterchampignons  
 Rinderfiletgeschnetzeltes „Siziliano“ (mit Romanesco und Spargel in Knoblauch-Pfefferrahm)  
 Schweinelachssteak „Mailänder Art“ (mit Ananas und Käse überbacken)  
 Sahne-Schmand-Kartoffeln, Tagliatelle in Steinpilzrahm  
 Gorgonzolarisotto mit Lachs,  
 Bauernsalat mit Dressing Tomatenbutter, Chiabatta-Baguette, Fladenbrot  
 Tiramisu oder Mascarponecreme

**10.5 „Omas Geburtstag“ 13,90 €**

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken  
 Champignon-Rahmschnitzel  
 Salzkartoffeln Reispfanne oder Butterspätzle  
 Bunte Gemüseplatte Apfel-Möhren-Salat, Tomatensalat  
 Edle Käseplatte & Fischplatte „Gourmet“  
 Butter, Brot und Baguette  
 Waldbeergrütze mit Vanillesoße & Herrencreme

**10.6 Schnitzelbufett 11,90 €**

Schweineschnitzel in Zigeunersoße  
 Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken  
 Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade mit Waldpilzsoße  
 Kräuterkartoffeln aus dem Ofen  
 Spätzleauflauf mit Gemüse, Butterchampignons Bauersalat mit Joghurtdressing

**10.7 Gartengrillfest 18,00 €**

Järgeschnetzeltes, Tzatziki  
 Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Käsesoße  
 Schweinefiletmedaillons, Pfeffer-Rahm  
 Pußtaspieße (Rinderfilet, Paprika, Zwiebeln, Speck), pikante Grillsoße  
 Lamm-Chops auf Ratatouille, Cocktailsoße  
 Steaks vom norwegischen Silberlachs, Estragonbutter  
 Kartoffel-Broccoli-Gratin & Safranrisotto Frischkost- und Rohkostsalate  
 Antipasti mit Tomaten-Mozzarella-Salat, Rustikales Käsebrett Baguette, Partysonnen,  
 Kräuterbuttertraube und Schwarzbrot  
 Rote Grütze mit Vanillesoße Limetten-Buttermilch-Dessert

**10.8 Das Betriebsfest 12,50 €**

Gyrospanne, Tzatziki  
 Putensteak  
 Nackensteaks, im Zwiebel-Biersud geschwenkt - verschiedene Grillsoßen  
 Kartoffel-Specksalat, Broccoli-Spätzle-Auflauf, Frischkost- und Rohkostsalate,  
 Nudelsalat und Käsesalat, verschiedene Baguette- und Brotsorten  
 Frischer Obstsalat  
 Zur Nacht: Feueriges Kesselgulasch

## **11 Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen**

### **11.1 Lieferbedingungen**

Wir liefern alle Speisen in höchster Qualität und Frische. Sie sind für den Verzehr am gleichen Tag bestimmt. Wir übernehmen keine Haftung bei Lieferungsausfall in Folge eines Verkehrsunfalls.

Alle Preise gelten pro Person und sind ab ca. 10 Personen lieferbar. Änderungswünsche von Ihnen sind jederzeit möglich. Preisänderungen können bei Änderung des Menüs entstehen und erfragt werden.

Die Speisen werden in Thermoboxen oder Warmhaltegeräten geliefert. Wenn Sie Ihre Speisen auf den Tisch serviert haben möchten, bitten wir Sie, uns dieses bei Ihrer Bestellung mitzuteilen! (Nur bis 80 Personen möglich)

Alle Geschirrtteile sind sauber zurück zu geben. Fehlende Geschirrtteile sind innerhalb eines Tages an uns zurück zu geben, ansonsten werden sie in Rechnung gestellt.

### **11.2 Geschäftsbedingungen**

1. Die Angebote, Lieferungen und Leistungen des Cateringservice der dS Hotel GmbH erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Die dS Hotel GmbH ist jederzeit berechtigt, diese AGB einschließlich aller eventuellen Anlagen zu ändern oder zu ergänzen.

2. Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Beschreibungen sind möglich. Der jeweilige Katalog verliert mit Erscheinen einer Neuauflage seine Gültigkeit.

3. Mündliche oder fernmündliche Angebote unseres Hauses gelten nur, wenn sie von uns unverzüglich schriftlich bestätigt werden.

4. Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und ohne sonstige, eventuell anfallende öffentlich-rechtliche Nebenkosten. Sie gelten ausschließlich für die im Angebot benannten Mengen und die dort beschriebenen Lieferzeiträume und -wege.

5. Differenzieren unsere Angebotsangaben zu unseren Produktbeschreibungen, so sind allein die Angaben und Beschreibungen (Qualitäten) unseres Angebots verbindlich.

6. Unsere Gewährleistung endet dort, wo wir durch das Verhalten unserer Kunden, Auftraggeber oder sonst an einem Veranstaltungsablauf beteiligter Dritter ganz oder teilweise an der vertragsgemäßen Erbringung unserer Leistung gehindert werden oder wo uns die Erbringung dieser Leistung unzumutbar erschwert wird.

7. Die Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt oder bei Lieferung ohne Abzug fällig. Auf Rechnungen die innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum nicht beglichen sind, werden Verzugszinsen erhoben. Bei Aufträgen, deren Angebotswert 5.000 Euro übersteigt, kann eine Anzahlung in reiner Höhe von bis zu 50% des Endbetrages bei Auftragsbestätigung verlangt werden.

8. Der Kunde hat das Recht bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle des Rücktrittes, der schriftlich erklärt werden muss, werden folgende Stornogebühren fällig. Innerhalb von 14 Tagen bis Veranstaltungsdatum 25%, innerhalb 7 Tagen bis Veranstaltungsdatum 75%, innerhalb 1 Tag bis Veranstaltungsdatum - 100% der Angebotssumme. Dem Besteller bleibt der Nachweis offen, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in wesentlich geringerer Höhe als die Pauschale entstanden ist.

9. Eine Verminderung der vereinbarten Bestellmenge muss dem Cateringservice dS Hotel GmbH mindestens 6 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.

10. Eine Erhöhung der Bestellmenge kann von uns abgelehnt werden, sofern diese nicht innerhalb von 6 Werktagen vor dem Beginn der Veranstaltung mitgeteilt wird. Wir behalten uns vor, die Erhöhung der Bestellmenge abzulehnen, sofern betriebliche und oder logistische Gründe dagegen sprechen.
11. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es können verkehrsbedingte Verzögerungen eintreten. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
12. Der Cateringservice der dS Hotel GmbH gewährleistet, dass die verkaufte Ware zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat.
13. Die Gefahr geht mit Annahme der Ware durch den Käufer auf ihn über.
14. Der Besteller hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke zu machen oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. 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.
15. Änderungen der vertraglichen Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.
16. Der Besteller willigt ein, dass der Cateringservice dS Hotel GmbH die Vertrags- und Abrechnungsdaten in Datensammlungen führt, soweit dies der ordnungsgemäßen Durchführung des Vertrages dient.
17. Als Gerichtsstand ist, soweit gesetzlich zulässig, der Firmensitz der dS Hotel GmbH vereinbart.
18. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vertragsbedingungen unwirksam sein, so lässt dies die Gültigkeit der einzelnen Verträge insgesamt und der übrigen Vertragsbedingungen unberührt. Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.