

DIREKTVERMARKTUNG CHRISTIAN HAHN GBR

Wiesenstraße 6c
04668 Otterwisch
Telefon 03 43 45 / 559 822
Fax 03 43 45 / 9 12 81



ANGEBOT PARTYSERVICE

ab Liefertermin 01.03.2026

Mindestbestellung: 10 Portionen pro Gericht

Weitere Gerichte gerne auf Anfrage – inkl. Grill- & Spießgrillservice (offenes Feuer&Gasgrill)

Danke für Ihr Verständnis!

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Portion (Rohgewicht) | Preis / Stück oder Portion inkl. MwSt. |
|---|---|---|--|
| <i><u>Fleischgerichte (Geflügel):</u></i> | | | |
| 1. | Hähnchenkeulen, klein | Stück/110 g | 3,25 € |
| 2. | Hähnchenkeulen, groß | Stück/260 g | 10,80 € |
| 3. | Hähnchen-Curry | 250 g | 10,70 € |
| 4. | Köstliche Hähnchenbrust, gefüllt mit Feta und Pesto | 360 g | 12,95 € |
| 5. | Paprikarahmgeschnetzeltes von der Pute | 250 g | 9,00 € |
| 6. | Gschnetzeltes von der Pute m. Waldpilzsauce | 250 g | 11,20 € |
| 7. | Putenrollbraten | 200 g | 12,50 € |
| 8. | Putenschnitzel, gebraten | 190 g | 10,70 € |
| 9. | Würzfleisch | 200 g | 8,90 € |
| 10. | Pute ganz, gebacken 7 o. 17 kg (400g/Port.) | 1 kg | 21,00 € |
| <i><u>Fleischgerichte (Schwein):</u></i> | | | |
| 11. | Spanferkel gefüllt (7 - 9 kg), 8 kg = 20 Port. | 1 kg | 32,40 € |
| 12. | Spanferkelkeule gebacken ca. 2,5-3,5 kg | 1 kg | 27,50 € |
| 13. | Spanferkel gebacken (ab 18 kg) ca. 15-20 Pers. | 1 kg | 24,00 € |
| 14. | Spanferkelrollbraten | 250 g | 10,00 € |
| 15. | Schweinekeule gebacken (ca. 13-14 kg) | 1 kg | 24,50 € |
| 16. | Krustenbraten | 250 g | 10,10 € |
| 17. | Schweineschulterbraten | 250 g | 8,50 € |
| 18. | Kasslerbraten | 200 g | 8,00 € |
| 19. | Gschnetzeltes mit Waldpilzsauce | 250 g | 9,20 € |
| 20. | Leberragout | 200 g | 7,15 € |
| 21. | Boulette, | 220 g | 7,50 € |
| 22. | Chili con Carne | 250 g | 8,20 € |
| 23. | Gyros | 250 g | 8,50 € |
| 24. | Mutzbraten | 230 g | 9,00 € |
| 25. | Schweineschnitzel, gebraten | 190 g | 8,70 € |
| 26. | Zarte Schweinemedallions | 200 g | 13,50 € |

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Portion (Rohgewicht) | Preis / Stück oder Portion inkl. MwSt. |
|--|---|---|--|
| <i><u>Fleischgerichte (Rindfleisch):</u></i> | | | |
| 27. | Rinderzunge | 200 g | 12,80 € |
| 28. | Rinderbraten | 250 g | 14,80 € |
| 29. | Rouladen | 200 g | 16,30 € |
| 30. | Sauerbraten | 250 g | 18,90 € |
| <i><u>Fleischgerichte (gemischt):</u></i> | | | |
| 31. | Gulasch | 250 g | 8,40 € |
| <i><u>Kindergерichte</u></i> | | | |
| 32. | Nudeln in klassischer Bolognese-Sauce | 350 g | 6,70 € |
| 33. | Spirelli mit Tomatensoße und Jagdwurst | 350 g | 6,00 € |
| 34. | Chicken Nuggets | 200 g | 7,50 € |
| 35. | Boulette, klein | 110g | 3,80 € |
| 36. | Putenschnitzel, klein | 95 g | 5,40 € |
| 37. | Schweineschnitzel, klein | 95 g | 4,40 € |
| <i><u>Aufläufe</u></i> | | | |
| 38. | Nudelaufbau mit Schinken | 200 g | 6,50 € |
| 39. | Kartoffelaufbau mit Hackfleisch | 200 g | 6,50 € |
| 40. | Kartoffel-Brokkoli-Blumenkohlaufbau mit Hackfleisch | 200 g | 7,00 € |
| <i><u>Vegetarische Gerichte</u></i> | | | |
| 41. | Nudelaufbau | 200 g | 6,00 € |
| 42. | Kartoffelaufbau | 200 g | 6,00 € |
| 43. | Kartoffel-Brokkoli-Blumenkohlaufbau | 200 g | 6,50 € |
| <i><u>Suppen</u></i> | | | |
| 44. | Gulaschsuppe mit Kartoffeln | 250 g | 4,60 € |
| 45. | Soljanka | 250 g | 4,00 € |
| 46. | Erbsensuppe mit Rauchfleisch | 250 g | 4,50 € |
| 47. | Wurstsuppe mit Fadennudeln | 250 g | 3,50 € |
| <i><u>Fisch</u></i> | | | |
| 48. | Wildlachs | 200 g | 8,00 € |
| 49. | Kap-Seehechtfilet | 230 g | 11,50 € |

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Portion (Rohgewicht) | Preis / Stück oder Portion inkl. MwSt. |
|---------------------------|--|---|--|
| <i><u>Beilagen</u></i> | | | |
| <i>Kartoffelgerichte</i> | | | |
| 50. | Drillinge (Mini-Kartoffeln mit Rosmarin) | Portion | 4,00 € |
| 51. | Kartoffelecken | Portion | 4,00 € |
| 52. | Kartoffeln | Portion | 3,80 € |
| 53. | Bratkartoffeln | Portion | 4,50 € |
| 54. | Klöße (2 Stück) | Portion | 4,50 € |
| <i>Nudeln & Reis</i> | | | |
| 55. | Bandnudeln | Portion | 4,00 € |
| 56. | Spirelli | Portion | 4,10 € |
| 57. | Schupfnudeln | Portion | 5,20 € |
| 58. | Reis | Portion | 3,80 € |
| 59. | Gnocchi | Portion | 5,50 € |
| <i>zusätzliche Saucen</i> | | | |
| 60. | Bratensauce | 100 ml | 1,10 € |
| 61. | Rahmsauce | 100 ml | 1,75 € |
| 62. | Pfeffersauce | 100 ml | 1,75 € |
| 63. | Pilzrahmsauce | 100 ml | 1,90 € |
| 64. | Tomatensauce | 100 ml | 1,25 € |
| 65. | Zitronensauce | 100 ml | 1,25 € |
| 66. | Sauce Hollandaise | 100 ml | 1,35 € |
| <i><u>Gemüse</u></i> | | | |
| 67. | Blumenkohl, Brokkoli | Portion | 4,50 € |
| 68. | Bohnen | Portion | 4,10 € |
| 69. | Champignons | Portion | 4,50 € |
| 70. | Erbsen | Portion | 3,80 € |
| 71. | Kaisergemüse | Portion | 4,50 € |
| 72. | Mischgemüse | Portion | 3,80 € |
| 73. | Rosenkohl | Portion | 3,80 € |
| 74. | Romanesco | Portion | 5,00 € |
| 75. | Schwarzwurzel | Portion | 3,50 € |
| 76. | Spinat | Portion | 3,00 € |
| 77. | Sauerkraut | Portion | 3,00 € |
| 78. | Rotkraut | Portion | 3,80 € |

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Portion (Rohgewicht) | Preis / Stück oder Portion inkl. MwSt. |
|---|--|---|--|
| <u>Salate</u> | | | |
| 79. | Gemischter Salat | Portion | 4,30 € |
| 80. | Gurkensalat | Portion | 3,40 € |
| 81. | Tomatensalat | Portion | 3,80 € |
| 82. | Gemischter Krautsalat | Portion | 3,20 € |
| 83. | Kartoffelsalat | Portion | 3,40 € |
| 84. | Nudelsalat | Portion | 3,40 € |
| 85. | Reissalat | Portion | 2,40 € |
| 86. | Fleischsalat | Portion | 3,90 € |
| 87. | Rindfleischsalat | Portion | 5,50 € |
| 88. | Herzsalat | Portion | 4,40 € |
| 89. | Geflügelsalat | Portion | 5,30 € |
| 90. | Eiersalat | Portion | 4,20 € |
| 91. | Käsesalat | Portion | 5,00 € |
| <u>Desserts</u> | | | |
| 92. | Himmlische Cheesecake-Creme | Stück | 4,80 € |
| 93. | Cremige Mousse au Chocolat | Stück | 5,00 € |
| 94. | Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce | Stück | 4,50 € |
| 95. | Joghurt "nach Art des Hauses" | Stück | 4,00 € |
| <i>wechselnde Desserts auf Anfrage!</i> | | | |
| <u>Plattenservice</u> | | | |
| <u>Fleischplatten</u> | | | |
| 96. | Fleischliebhaberplatte <i>Roastbeefaufschnitt, Schweinebratenaufschnitt, Nussschinken, Schinkenspeck, Bauernschinken, Rinderkochschinken, Kaiserfleisch</i> | 4 Personen | 42,00 € |
| | | 6 Personen | 61,80 € |
| | | 10 Personen | 90,60 € |
| | | | |
| 97. | Spezialitätenplatte <i>Rinderschinken mit Dillrand, Walnusssalami, Chorizosalami, Filetpastete mit Pistazien, Thymianschinken, Putenschinken mit Curryrand, Bierschinken</i> | 4 Personen | 40,80 € |
| | | 6 Personen | 59,50 € |
| | | 10 Personen | 99,50 € |
| | | | |
| 98. | Landgenussplatte <i>Bierschinken, gefüllte Lende, Römerbraten, Filetpastete, Käsepastete</i> | 4 Personen | 35,00 € |
| | | 6 Personen | 50,00 € |
| | | 10 Personen | 83,00 € |
| | | | |

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Person | Preis inkl. MwSt |
|--------------------------------|---|----------------------------|---------------------|
| <u><i>Fleischplatten</i></u> | | | |
| 99. | Hofzeitplatte <i>Hausmacherblutwurst, Hausmacherleberwurst, Sülzwurst, Knackwurst, Schinkenspeck</i> | 4 Personen | 23,20 € |
| | | 6 Personen | 32,20 € |
| | | 10 Personen | 55,00 € |
| 100. | Bauernschmausplatte <i>Leberkäse, Champignonlyoner, Paprikalyoner, Jagdwurst, Bierschinken, Pizzapastete</i> | 4 Personen | 26,90 € |
| | | 6 Personen | 39,70 € |
| | | 10 Personen | 66,40 € |
| 101. | Heimatgenussplatte <i>Zungenblutwurst, mediterrane Salami, Fleischblutwurst, Pfefferbeißer, Schinkenspeck, grobe Mettwurst</i> | 4 Personen | 35,00 € |
| | | 6 Personen | 50,30 € |
| | | 10 Personen | 84,00 € |
| 102. | Feinschmeckerplatte <i>Rinderkochschinken, Bauernschinken, Walnussalami, Roastbeefaufschnitt, Thymianschinken, Chorizosalami</i> | 4 Personen | 46,50 € |
| | | 6 Personen | 66,40 € |
| | | 10 Personen | 112,30 € |
| 103. | Hackepeterschwein mit Zwiebel (ab 1 kg) | 1,0 kg | 19,60 € |
| <u><i>Käseplatten</i></u> | | | |
| 104. | Gemischte-Käseplatte <i>Hartkäse, dekorativ mit Früchten präsentiert</i> | 10 Personen | 66,00 € |
| 105. | Käse Snack-Platte <i>Dreierlei essfertige Käsewürfel mit Crackern, Trauben und Rote-Bete-Relish</i> | ca. 1,7 kg | 90,00 € |
| <u><i>gemischte Platte</i></u> | | | |
| 106. | Frühstücksteller <i>Auswahl an herzhaften Wurstspezialitäten, feinem Käse, frischen Früchten und Marmelade dazu Butter und Frischkäse</i> | 6 Personen | 50,00 € |
| | | 10 Personen | 80,00 € |
| <u><i>Fischplatte</i></u> | | | |
| 107. | Fischplatte <i>Eine Auswahl edler Räucherfisch-Spezialitäten in Scheiben und Stücken, sorgfältig arrangiert</i> | 10 Personen | 95,00 € |

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Person | Preis inkl. MwSt |
|--|---|----------------------------|---------------------|
| <u>Vegetarische Platten</u> | | | |
| 108. | Obstplatte <i>frisches Obst der Saison</i> | klein | 85,00 € |
| | | groß | 110,00 € |
| 109. | Gemüse - Snackplatte <i>Gemüse der Saison mit Frischkäsedip</i> | 15 Personen | 60,00 € |
| 110. | Antipastiplatte <i>Harmonische Mischung mediterraner Spezialitäten, aromatisch eingelegt, teilw. mit zartschmelzend. Käse gefüllt</i> | 10 Personen | 95,00 € |
| 111. | Tomate mit Mozzarella <i>gewürzt und mit Basilikumblättern garniert</i> | 10 Personen | 49,50 € |
| | | 15 Personen | 72,00 € |
| <u>Gefüllte Eier</u> | | | |
| 112. | Halbe gefüllte Eier mit Eicreme | Stück | 2,10 € |
| 113. | Halbe gefüllte Eier mit Kaviar "Russische Eier" | Stück | 2,90 € |
| <u>Belegte Brötchen</u> | | | |
| 114. | Halbe belegte Brötchen | Stück | 2,80 € |
| 115. | Belegte Baguetteschnitten | Stück | 2,20 € |
| <u>Unbelegte Backwaren und Brotkörbe</u> | | | |
| 116. | Brötchen, hell | Stück | 0,60 € |
| 117. | Baguette, dunkel | Stück | 4,00 € |
| 118. | Baguette, hell | Stück | 4,20 € |
| 119. | Brot, Laib geschnitten | Stück | 7,50 € |
| 120. | Brotkorb <i>für 15 Personen (4 halbe Brote, geschnitten)</i> | Pauschale | 18,00 € |
| 121. | Brot-/Brötchen-Mixkorb <i>für 15 Pers. (2 halbe Brote, geschn., 10 Brötchen, 2 Bag.)</i> | Pauschale | 24,00 € |
| <u>Beilagen</u> | | | |
| 122. | Butter, portioniert (ca. 30g) | Portion | 1,00 € |
| 123. | Buttervariation auf Wunsch <i>z. B. Kräuter, Tomate, Knoblauch, Paprika auf Wunsch</i> | Portion | 3,00 € |

| Pos. | Bezeichnung | Menge/Stück oder Person | Preis inkl. MwSt |
|--|--|----------------------------|---------------------|
| <u>Getränke</u> | | | |
| 124. | Kanne Kaffee (Thermoskanne ca. 10-12 Tassen) | Stück | 15,00 € |
| <u>Süßes</u> | | | |
| 125. | Kuchenteller für 15 Personen <i>Kuchenteller für 15 Personen, dreifach sortiert, 2 Stk./ Pers.</i> | Pauschale | 38,00 € |
| <u>Nutzungsgebühr (keine Rückerstattung):</u> | | | |
| 126. | Messer | Stück | 0,25 € |
| 127. | Gabel/ Kuchengabel | Stück | 0,25 € |
| 128. | Löffel/ Kaffeelöffel | Stück | 0,25 € |
| 129. | Teller | Stück | 0,30 € |
| 130. | Kaffeetasse mit Unterteller | Stück | 0,40 € |
| 131. | Dessertschalen | Stück | 0,30 € |
| 132. | Suppentassen | Stück | 0,35 € |
| 133. | Gläser | Stück | 0,35 € |
| 134. | Anleger (Vorlegebesteck) | Stück | 1,00 € |
| 135. | Suppentopf | Stück | 2,50 € |
| 136. | Warmhaltegeräte incl. Paste | Stück | 3,50 € |
| 137. | Tischdeckenservice (inkl. Reinigung) | Stück | 6,00 € |
| <u>Zusatzkosten bei Verlust oder Beschädigung:</u> | | | |
| 138. | Dessertglas (nur bei Verlust) | Stück | 1,00 € |
| <u>Sonstige Kosten:</u> | | | |
| 139. | Fahrtkosten | pro km | 2,50 € |
| <u>Partyraumvermietung*:</u> | | | |
| 140. | Partyraum mit bestuhltem Vorbau für max. 60 Personen <i>(ausgestattet mit Geschirr, Gläsern, Besteck, Kühlschranks, Kaffeemaschine, Toilette, WLAN, Geschirrspülmaschine u.v.m.)</i> | | |
| 140. a) | Partyraumvermietung mit Grundreinigung** durch uns: | | 150,00 € |
| 140. b) | Partyraumvermietung mit Grundreinigung** durch den Mieter: | | 100,00 € |

* Eine Vermietung des Partyraums ist nur in Kombination mit unserem hauseigenen Catering- oder Plattenservice möglich.

** Die Grundreinigung umfasst das Abwischen der Tische, Herstellung des Übergabezustands sowie die Bodenreinigung.

SONDERLEISTUNGEN & VERARBEITUNG

Preis inkl.
MwSt

Die nachfolgenden Leistungen können einzeln oder im Rahmen eines Partyservice-Auftrags gebucht werden.

Lohnschlachtung (inkl. Zerlegung / Produktion):

| | Leistung | |
|-----|--------------------------------------|----------|
| S1. | Lohnschlachtung Schwein (ohne Wurst) | 370,00 € |
| S2. | Lohnschlachtung Schwein (mit Wurst) | 550,00 € |
| S3. | Lohnschlachtung Rind | 600,00 € |
| S4. | Lohnschlachtung Kalb | 500,00 € |
| S5. | Lohnschlachtung Schaf | 180,00 € |

Lohnschlachtung ohne weitere Leistung:

| | Tier | |
|-----|---------|----------|
| S6. | Schwein | 180,00 € |
| S7. | Rind | 290,00 € |
| S8. | Kalb | 210,00 € |
| S9. | Schaf | 90,00 € |

Räuchern:

| | Leistung | |
|------|-------------|---------|
| S10. | Pro Spieß | 20,00 € |
| S11. | Ab 2. Spieß | 9,00 € |

Backen & Vorverarbeitung:

| | Leistung | |
|------|----------------------|---------|
| S12. | Backzeit pro Stunde | 35,00 € |
| S13. | Ab 3. Stunde | 10,00 € |
| S14. | Vorgaren | 60,00 € |
| S15. | Auf Spieß befestigen | 20,00 € |

Spanferkel (roh bis gebacken):

| | Variante | |
|------|-----------|---------|
| S16. | Roh | 17 €/kg |
| S17. | Gespritzt | 19 €/kg |
| S18. | Vorgegart | 22 €/kg |
| S19. | Gebacken | 24 €/kg |

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für unseren Partyservice und Partyraum

1. Partyraum

Der Partyraum bietet im Innenbereich Platz für bis zu 45 Personen. Der bestuhlte Glaskasten ermöglicht je nach Witterung zusätzliche ca. 30 Plätze, kann aber im Winter kühl und im Sommer sehr warm sein. Zur Ausstattung gehören Geschirr, Gläser, Besteck, Kühlschrank, Kaffeemaschine, Geschirrspülmaschine, ein eigenes WC und weitere nützliche Utensilien.

Vermietungsbedingungen:

Die Anmietung des Partyraums ist nur in Verbindung mit der Abnahme von Speisen über unseren Partyservice möglich. Geschirr und andere Utensilien sind nach Gebrauch eigenständig zu reinigen und wie vorgefunden in die vorgesehenen Schränke zurückzustellen.

Mietpreise:

Grundreinigung* durch uns:

150,00 €

Grundreinigung* durch den Mieter:

100,00 €

**Die Grundreinigung umfasst das Abwischen der Tische, Herstellung des Übergabezustands sowie die Bodenreinigung.*

Hinweis zur Reinigung von Chafings und Equipment:

Die Reinigung von Chafings, GN-Behältern, Platten und sonstigem Equipment ist **nicht Bestandteil der Grundreinigung** des Partyraums.

Diese Gegenstände sind **nach Gebrauch bitte unmittelbar zu reinigen**, um das Eintrocknen von Speiseresten zu vermeiden. Nicht oder unzureichend gereinigte Chafings werden **kostenpflichtig durch uns gereinigt** (siehe Punkt 5 „Leihequipment, Reinigung und Rückgabe“).

2. Zusätzliche Dienstleistungen

Geschirrmiete, Bedienung und weitere Services müssen bei der Bestellung angegeben werden.

Servicekraft: Für die Unterstützung durch eine Servicekraft, z. B. zum Tranchieren von Spanferkel oder Pute oder für anderweitige Hilfestellungen, berechnen wir: 35,00 € pro Stunde, zzgl. 19 % MwSt. und An- und Abfahrtskosten (Mindestbuchung: 3 Stunden).

Auf Wunsch bieten wir einen **Tischdeckenservice (inkl. Reinigung)** an – **6,00 € pro Tischdecke** (siehe Preisliste unter „Nutzungsgebühr“).

3. Preise und Mehrwertsteuer

Alle Warenpreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Mehrwertsteuersätze:

- Für Lieferungen und Abholungen: **7 % MwSt.;**
- Für Dienstleistungen, Raum- und Gerätemiete: **19 % MwSt.**

4. Bestellungen und Zahlungsbedingungen

Bei jeder Bestellung sind Ihre **Telefonnummer und Anschrift** anzugeben, um Rückfragen rechtzeitig klären zu können. Auf Bestellungen an Sonn- und Feiertagen wird ein **Aufschlag von 10 %** auf den Rechnungsbetrag erhoben.

Stornierungsbedingungen:

Für kleinere Aufträge mit einem Gesamtwert unter 200 € gilt:

- Bis 7 Tage vor dem Liefertermin: kostenfreie Stornierung.
- Weniger als 7 Tage vor dem Termin: 20 % des Auftragswertes als Aufwandsentschädigung.

Für Aufträge ab 200 € oder an ***beliebten Terminen** (z. B. Schulanfang, Hochzeiten, Feiertage) gilt:

- Bis 6 Wochen vor dem Termin: kostenfreie Stornierung.
- Zwischen 6 und 4 Wochen vor dem Termin: 50 % des Auftragswertes. Auftragswertes.

-> Da der Termin i.d.R. nicht mehr vergeben werden kann und bereits Vorbereitungen erfolgt sind.

****Definition beliebter Termine:** Schulanfang, Hochzeiten, Feiertage oder andere nachfrageintensive Anlässe, die bei Auftragserteilung gekennzeichnet werden.*

Die **Zahlung** erfolgt in der Regel bei Rückgabe des Leiheequipments oder direkt vor Ort im Laden.

5. Leiheequipment, Reinigung und Rückgabe

Leiheequipment: Platten, Geschirr, Chafings und ähnliche Artikel sind **schnellstmöglich** im sauberen Zustand und zum vereinbarten Zeitpunkt zurückzugeben.

Besonders bei Chafings und GN-Behältern bitten wir darum, diese **unmittelbar nach der Veranstaltung zu entleeren** und mit warmem Wasser zu reinigen, um ein Eintrocknen von Speiseresten zu vermeiden.

Pfand: Für die Überlassung von Leiheequipment (z. B. Geschirr, Platten, Chafings, Warmhaltebehälter und sonstige Ausstattung) erheben wir pauschal ein **Pfand in Höhe von 20,00 € je Auftrag**.

Das Pfand wird bei vollständiger, fristgerechter und unbeschädigter Rückgabe vollständig erstattet.

Bei fehlendem, beschädigtem oder stark verschmutztem Equipment behalten wir uns vor, das Pfand ganz oder teilweise zur Deckung der entstandenen Kosten einzubehalten.

Reinigung: Unzureichend gereinigte Gegenstände (z. B. Chafings, GN-Behälter, Grillgeräte) werden von uns kostenpflichtig gereinigt. Pauschal: 3,50 € pro Stück. Alternativ: 35,00 € pro Stunde bei aufwendiger Reinigung.

Rückgabezeiten: Montag: 08:00–11:00 Uhr, Dienstag bis Freitag: 08:00–18:00 Uhr, Samstag: 08:00–11:00 Uhr
Rückgaben außerhalb dieser Zeiten – insbesondere an Sonn- und Feiertagen – sind nur nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung möglich und werden mit einem Zuschlag von 25,00 € berechnet.

Verspätete Rückgabe: Bei verspäteter oder nicht abgesprochener Rückgabe behalten wir uns vor, Mietausfall und entstandene Zusatzkosten in Rechnung zu stellen.

Schäden und Verlust: Der Mieter haftet für fehlendes oder beschädigtes Equipment und trägt die Wiederbeschaffungs- oder Reparaturkosten.

6. Haftung und Schadensersatz

- Wir haften nur für Schäden, die durch grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz unsererseits entstehen
- Für Schäden, die durch Dritte (z. B. beauftragte Servicekräfte oder externe Dienstleister) entstehen, übernehmen wir keine Haftung
- Der Kunde trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Nutzung des Partyraums, der gemieteten Ausstattung und der bereitgestellten Speisen
- Schäden am Partyraum oder der Ausstattung durch den Mieter oder dessen Gäste sind vom Mieter zu ersetzen
- Reklamationen hinsichtlich der gelieferten Speisen sind unverzüglich bei Anlieferung oder spätestens innerhalb von 30 Minuten nach Erhalt der Ware geltend zu machen. Die Beanstandung muss durch eindeutige Beweismittel (z. B. Fotos, Videos oder die Rückgabe der reklamierten Ware) dokumentiert werden. Ohne einen solchen Nachweis kann keine Erstattung oder eine eventuelle Ersatzlieferung erfolgen
- bei Auslieferungen durch uns überprüft der Lieferfahrer die Ware auf offensichtliche Mängel, übernimmt jedoch keine Haftung für versteckte oder erst später erkennbare Mängel. Die abschließende Kontrolle obliegt dem Kunden

7. Lieferzeiten

Wir sind stets bemüht, unsere Lieferungen pünktlich zuzustellen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass es in Ausnahmefällen zu zeitlichen Abweichungen kommen kann.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Flexibilität!

8. Produktverfügbarkeit und gleichwertiger Ersatz

Sollten einzelne Produkte oder Zutaten aufgrund von Lieferengpässen, nicht vorhersehbaren Umständen oder höherer Gewalt (z. B. Ernteaussfällen, Streiks, Transportproblemen) nicht verfügbar sein, behalten wir uns vor, diese durch gleichwertige oder höherwertige Alternativen zu ersetzen.

Dabei achten wir stets darauf, Geschmack, Qualität und Charakter der ursprünglich bestellten Speisen weitestgehend beizubehalten. Ein solcher Austausch berechtigt nicht zur Minderung des Rechnungsbetrags oder zur Stornierung der Bestellung, sofern der Gesamtwert und die Qualität der Leistung erhalten bleiben.

9. Gültigkeit von Angeboten

Unsere Angebote sind **4 Wochen ab dem Datum der Erstellung** gültig.

Nach Ablauf dieses Zeitraums behalten wir uns vor, eine **neue Preiskalkulation** vorzunehmen, die durch veränderte Markt- oder Beschaffungskosten beeinflusst werden kann.

10. Datenschutz

Ihre persönlichen Daten (z. B. Telefonnummer, Anschrift) werden ausschließlich für die Bearbeitung Ihrer Bestellung verwendet und nicht an Dritte weitergegeben.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung auf unserer Webseite

<https://www.hofladen-hahn.de/datenschutzerklaerung/>

11. Individuelle Wünsche

Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen berücksichtigen wir gerne bei der Erstellung Ihres persönlichen Angebots. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit.

12. Abstimmung von Details und Verbindlichkeit der Bestellung

a. Abstimmung von Details

Um eine reibungslose Planung und Umsetzung zu gewährleisten, müssen alle Einzelheiten zu Ihrer Bestellung, einschließlich Menüwahl, Anzahl der Gäste, Zusatzleistungen und sonstigen Sonderwünschen, **spätestens 6 Wochen** vor dem Veranstaltungsdatum verbindlich mit uns abgestimmt werden.

Erfolgt diese Abstimmung nicht rechtzeitig, behalten wir uns vor, Ihre Bestellung anzupassen, einzuschränken oder im Ausnahmefall abzusagen.

b. Verbindlichkeit der Bestellung

Mit der Annahme unseres Angebots und der Terminreservierung erklären Sie sich mit diesen Bedingungen einverstanden.

Änderungen oder Stornierungen sind nur schriftlich und unter den genannten Bedingungen möglich.

Wir freuen uns, Ihre Feier mit unserem Service zu einem besonderen Erlebnis zu machen!