

Partyservice – Liste



Schmid
GmbH

Kantine – Metzgerei – Partyservice

Stand 15.06.2022

Hiermit verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit

Schmid GmbH - HRB74567 Geschäftsführerin Simone Schmid –Schamper
Friedrich-Haindl-Straße 12 - 86956 Schongau
Kantine 08861/213171 - Fax.Nr. 08861/213177



Partyserviceauftrag

laut unseren AGB's

Art der Veranstaltung _____ Veranstaltungdatum: _____
Ort der Veranstaltung _____ Personenzahl voraus. _____
Veranstalter: _____ Beginn der Veransth. _____
Anschrift: _____ Essensbeginn: _____
_____ Ende der Veransth. _____
_____ **Abholuhrzeit** _____
Telefon _____ Lieferuhrzeit _____

Folgende Artikel, Equipment und Serviceleistungen / Leistungen werden hiermit laut Party-Preisliste und AGB's vom 01.02.2020 verbindlich bestellt. Auftragserteilung ist zugleich Auftragsbestätigung. Alle Preise sind Abholpreise!

Auftrag erteilt: _____
Auftraggeber

Auftrag angenommen: _____
Partyservice

Auftragsdatum: _____

Schmid GmbH - HRB 74567 - Geschäftsführerin Simone Schmid-Schamper
Friedrich-Haindl-Straße 12 - 86956 Schongau
Kantine Tel. 08861/213171 - - Fax.Nr. 08861/213177

Empfang

Canapees

auf Weißbrot belegt und ausgarniert

Menge

___... mit Roastbeef	4,00 €
___... mit Schweinefiletscheiben	3,50 €
___... mit kaltem Braten	3,00 €
___... mit Räucherlachs	4,00 €
___... mit hausgebeizten Lachs	4,50 €
___... mit geräucherten Forellenfilet	4,50 €
___... mit Frischkäse	3,50 €
___... mit Tomate und Mozzarella	3,50 €
___... mit Wurst aus unserer Metzgerei	3,00 €
___... Canapees gemischt	4,50 €

Bestellung:

... ab 20 Stück je Sorte,

... ab 100 Stück gemischt

Alle Preise auf dieser Seite pro Stück!!!!

Belegte Semmel

1/2 oder ganze Semmel (+ 0.10 €) und Gurkenscheibe...

___... mit Wurst aus unserer eigenen Metzgerei	2,80 €
___... mit gekochten Schinken	3,00 €
___... mit Leberkäse (kalt)	2,80 €
___... mit Käse	3,00 €

Bestellung:

... ab 20 Stück je Sorte

___... ab 80 Stück gemischt 2,90 €



Vorspeisen und Suppen

Vorspeisen

Menge

___ Tomate mit Mozzarella	6,50 €
___ Weißwurststrudel auf Radisalat	6,50 €
___ Melone mit Parmaschinken	8,50 €
___ Forellenfilet geräuchert mit Apfel-Kren	9,00 €
___ Tafelspitzsulzerl mit Gurken	8,50 €
___ Antipasti gegrillt und eingelegt	9,90 €

(Zucchini, Aubergine, Tomate -Mozzarella, Balsamicozwiebeln, Paprika mix, eingelegten Schwammerl)



Alle Vorspeisen inkl. Baguette

Bestellung:

... ab 15 Personen



Salate

Menge / Personen

___ Salatbuffet	5,50 €
-----------------	--------

Salatsoßen extra

___ Hausdressing (Joghurtbasis)	1,50€
___ Kräuterdressing (Essig-Öl Basis)	1,50 €

Bestellung:

... ab 15 Personen

Suppen

Rinderkraftbrühe

___ ... mit hausgemachten Leberknödel	4,10 €
___ ... mit hausgemachten Brättnockerl	4,00 €
___ ... mit Pfannkuchenstreifen	3,80 €
___ ... mit hausgemachten Brätstrudel	4,10 €

___ Tomatisierte Zucchini-cremesuppe	4,00 €
___ Tomatencremesuppe	4,00 €
___ Champignoncremesuppe	4,00 €
___ Gulaschsuppe	5,50 €
___ Chili con Carne	normal 4,50 groß 9,00 €

Bestellung:

... ab 15 Personen



Hauptgerichte

Vom Schwein - Bestellung ab 15 Personen

___ Schweinebraten mit Dunkelbiersoße	8,10 €
___ Schweinebauch mit Knusperkruste	9,90 €
___ 1/2 hintere Schweinehaxe ganz	11,50 €
___ Medaillon vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße	18,50 €
___ Gebackenes Schnitzel	10,50 €
___ Cordon bleu	14,50 €
___ Surbraten mit Soße	9,10 €
___ Rahmgeschnetztes	11,50 €
___ Spanferkelbraten	14,50 €



Vom Rind - Bestellung ab 15 Personen

___ Rinderschmorbraten mit Soße	12,90 €
___ Roastbeef rosa gebraten	18,90 €
___ Sauerbraten	15,90 €
___ Ochsenbackerl geschmort	15,90 €
___ Tellerfleisch mit Kren	12,10 €
___ Gemischter Braten (Schwein & Rind)	11,50 €

Schmid's Spanferkel

Die Attraktion für jedes Fest

1 ganzes Spanferkel gebraten,
dazu Soße

Ausreichend für mindestens 25 Personen

Menge _____

Abholpreis
450,00 € inkl. MwSt.

Ochs vom Spieß

Zarter Ochsenbraten am Spieß gegrillt mit Ochsensoße, Sc. Bernaise und hausgemachten Kartoffelsalat

Ausreichend für mindestens 20-25 Personen

Sie erhalten von uns einen Spieß, sowie 2 Holzpfähle zum attraktiven präsentieren

Menge _____

420,00 € inkl. MwSt.

Hauptgerichte

Vom Kalb - Bestellung ab 15 Personen

Kalbsrahmbraten mit Soße	15,90 €
Portion Kalbshaxe mit Natursafterl	15,90 €
Kalbsrahmgeschnetzeltes in Gurken-Senfsoße	14,90 €



Vom Geflügel - Bestellung ab 16 Personen

___ 1/2 Wiesn Hendl	7,90 €
___ 1 Hähnchenschenkel	5,10 €
___ Backhendl	12,10 €
___ Hänchenbrustfilet gebraten mit Aprikosen-BBQ-Soße	9,30 €
___ Putengeschnetzeltes mit Pilzen	12,90 €
___ 1/2 Bauernente mit Soße	15,50 €

Gemischtes - ab 15 bzw. 20 Personen bei Schmid's Schlachtschüssel

___ Schmid's Bierbratl

Schweinsbraten, Surbraten und gegrilltes Wammerl mit Soße mit Bayrisch Kraut und Semmelknödelscheiben	14,10 €
--	---------

___ Schmid's Schnitzelpfanne

Kleines Schweineschnitzel gebacken, kleines Backhendl und Mini-Cordon bleu mit hausgemachten Kartoffelsalat	16,20 €
--	---------

___ Schmid's Schlachtschüssel aus eigener Metzgerei (nur von September bis April)

Kesselfleisch, Blut und Leberwurst mit Sauerkraut	ab 20 Personen	11,80 €
--	----------------	---------



Nudeln - Bestellung ab 15 Personen

___ Spaghetti „Bolognese“	9,90 €
___ Penne mit Zucchini und Tomate	8,90 €

Bitte beachten Sie das Nudelgerichte nicht lange warm zuhalten sind, da die Nudeln nachgaren und weich werden!

Vegetarisches - Bestellung ab 15 Personen

___ Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Schnittlauchcreme	9,90 €
___ Rahmschwammerl mit Semmelknödel	9,90 €
___ Käsespätzle mit Röstzwiebeln	9,50 €

Vom Fisch - Bestellung ab 15 Personen

___ Zanderfilet gebraten	22,50 €
___ „Paella“ Reis, Huhn, Chorizo und Meerestier	19,50 €

Was dazu...

Beilagen - Bestellung ab 15 Personen

___ Kartoffelgratin	3,00 €
___ Butterkartoffeln	3,00 €
___ Kartoffelknödel	3,00 €
___ Kartoffelröstinchen	3,00 €
___ Semmelknödel	3,50 €
___ Semmelknödelscheiben	3,50 €
___ Speckknödel	3,50 €
___ Butterspätzle	3,00 €
___ Butterreis	3,00 €

Beilagen - Bestellung ab 15 Personen

___ Kartoffelsalat	3,00 €
___ Krautsalat	3,00 €
___ Bayrisch Kraut	3,00 €
___ Sauerkraut	3,00 €
___ Blaukraut	3,00 €
___ Buntes Marktgemüse	3,00 €
___ Speckbohnen	3,50 €
___ Karotten & Erbsen	3,00 €
___ Brokkoli	3,00 €
___ Nudeln	3,00 €

Brotzeiten - Bestellung ab 15 Personen

Aus unserer Metzgerei

___ Ofenfrischer Leberkäs	100 g	1,50 €
___ Wurstsalat mit Zwiebeln	100 g	2,50 €
___ Wurstsalat mit Käse	100 g	3,00 €
___ Gemischter Pressack sauer	100 g	2,50 €
___ Semmel	Stk.	0,40 €
___ Brez'n	Stk.	0,70 €

Schmid's Weißwurst - Express

Unsere Weißwurst aus eigener Metzgerei

„Bekannt im ganzen Oberland“

Von Montag bis Freitag bis 8 Uhr angerufen, erhalten Sie kesselfrische Weißwürste bei uns!

Abholstückpreis

0,85 €

Menge _____



Unsere Buffet's

„Boarisch quad“

ab 25 Personen

Schweinshax'n aus dem Grill mit Soße
Wammerl knusprig gebraten - Ofenfrischer Leberkäs - hausgemachte Fleischpflanzerl
kleine gebackene Schweineschnitzel
Kleiner Semmelknödel, kleiner Kartoffelknödel
Kartoffelsalat oder Krautsalat

Preis 24,80 €

pro Person

Personenzahl _____

(Bitte beachten Sie das lange Transportwege, die Qualität insbesondere die Knusprigkeit der Schwarte beeinträchtigen kann)

„Kaltes Buffet“

ab 25 Personen

Bestehend aus Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Hausmetzgerei
Regionale Käsespezialitäten und Räuchfischauswahl
mit Brot, Butter

Preis 25,50 €

pro Person

Personenzahl _____

Desserts - Bestellung ab 15 Personen

___ Bayrisch Creme mit Fruchtmark	5,00 €
___ Panna Cotta	5,50 €
___ Karamellcreme	6,00 €
___ Schokoladen - Mousse	5,00 €

Alle Preise sind **Abholpreise**,
inklusive Mehrwertsteuer.
Lieferbedingungen entnehmen Sie bitte aus unserer
Service - Liste

Unser Grill-BBQ

Sie möchten ein Grillfest ausrichten?
Wir liefern Ihnen fertig portioniertes und gewürztes Fleisch im Vakuumbbeutel.

Hier unsere besonders günstigen Kilopreise für Ihr Grill-BBQ-Fest

Wurstwaren:	Bratwurst	kg	13,50 €
	Schweinsbratwürstel	kg	13,50 €
	Käseknacker	kg	15,10 €
	Leberkäs-Brät		
	zum selberbacken	kg	10,80 €
Fleisch:	Wammerl	kg	10,90 €
	Schweinenacken	kg	15,20 €
	Pute	kg	15,50 €
	Rinderlende	kg	45,00 €
	Lammhüfte	kg	34,50 €
Fisch:	Steckerlfisch je 100 g		3,40 €
	Garnelenspieße	kg	26,80 €
Vegetarisch:	Ofenkartoffel mit Grillgemüse & Schmand	Stk.	9,90 €
Grillsoßen:	BBQ - Soße	kg	9,50 €
	Cocktailsoße	kg	9,50 €
	Knoblauchsoße	kg	9,50 €
	Kräuterbutter 20 g	Stk.	1,50 €
Gewürze:	Schmid's BBQ Basic Fleisch	100 g	6,95 €
	Schmid's Fischgewürz	100 g	6,95 €



Ab einen Auftragswert von 250 Euro können Sie einen Gasgrill mit Wanne kostenlos bei uns ausleihen.

Service-Liste

Mietartikel	Mietdauer	Einzelpreis	Verlängerungstag	Wiederbeschaffungswert	ausgeliehen	geladen	zurück
Geschirr							
Teller groß	3 Tage	0,28 €	0,06 €	5,25 €			
Teller klein	3 Tage	0,28 €	0,06 €	3,75 €			
Suppenteller	3 Tage	0,28 €	0,06 €	3,95 €			
Kaffeetasse	3 Tage	0,28 €	0,06 €	3,30 €			
Kaffeeuntertasse	3 Tage	0,20 €	0,05 €	2,15 €			
Kaffeehaferl	3 Tage	0,28 €	0,06 €	3,30 €			
Besteck							
Messer	3 Tage	0,24 €	0,05 €	2,28 €			
Gabel	3 Tage	0,24 €	0,05 €	1,66 €			
Löffel	3 Tage	0,24 €	0,05 €	1,66 €			
Kuchengabel	3 Tage	0,24 €	0,05 €	1,66 €			
Kaffeelöffel	3 Tage	0,24 €	0,05 €	1,66 €			
Gläser							
Weinglas	3 Tage	0,30 €	0,06 €	4,90 €			
Sektglas	3 Tage	0,28 €	0,05 €	2,30 €			
Bierglas/Krug	3 Tage	0,28 €	0,05 €	3,65 €			
Weizenglas	3 Tage	0,28 €	0,05 €	3,65 €			
Schnapsglas	3 Tage	0,24 €	0,05 €	1,50 €			
Tischdecken							
Tischdecke weiss Duni	lfm	1,95 €					
Zellstoffservietten / Duni	Stk	0,15 €					
Bistrotischhussen	3 Tage	18,50 €	3,70 €	43,50 €			
Möbel							
Bistrotisch	3 Tage	10,00 €	2,50 €	38,50 €			
Biertischgarnitur	3 Tage	10,50 €	3,70 €	75,00 €			
Biertisch	3 Tage	6,20 €	2,50 €	45,00 €			
Bierbank	3 Tage	3,70 €	1,25 €	15,00 €			

Mietartikel	Mietdauer / Mieteinheit	Einzelpreis	Verlänge- rungstag	Reini- gung	ausge- liehen	geladen	zurück
Sonstiges							
Gasgrill mit Wanne	2 Tage	25,00 €	7,50 €	15,00 €			
Kühltheke	2 Tage	25,00 €	7,50 €	7,50 €			
Fritteuse groß	2 Tage	25,00 €	7,50 €	15,00 €			
Fritteuse klein	2 Tage	20,00 €	7,00 €	15,00 €			
Paella Pfanne (Gas)	2 Tage	25,00 €	7,50 €	15,00 €			
Convektomat / ab Lager	2 Tage	50,00 €	15,00 €	20,00 €			
Kühlschrank	2 Tage	35,00 €	10,00 €	7,50 €			
Tellerwärmer	2 Tage	35,00 €	10,00 €	7,50 €			
Kaffebehälter 10 ltr	2 Tage	15,00 €	6,00 €	5,00 €			
Kaffeemaschine klein	2 Tage	15,00 €	6,00 €	5,00 €			
Kaffeethermokanne Edelstahl	2 Tage	5,00 €	1,00 €	2,50 €			
Würsteltopf	2 Tage	15,00 €	6,00 €	5,00 €			
Glühweintopf	2Tage	15,00 €	6,00 €	5,00 €			
Chafing Dish	3 Tage	13,50 €	4,50 €	4,25 €			
GN 1/1 Einsatz	3 Tage	4,10 €	3,75 €	3,75 €			
GN 1/2 Einsatz	3 Tage	3,85 €	3,25 €	3,75 €			
Brennpaste	Kauf	2,20 €					
Thermobox schwarz	3 Tage	7,40 €	2,50 €	2,50 €			
Thermobox Fronteinschub	3 Tage	30,80 €	7,40 €	5,00 €			
Thermobehälter rund	2 Tage	15,00 €	6,00 €	2,50 €			
Holzbrett groß	3 Tage	7,50 €	2,50 €	2,50 €			
Holzbrett klein	3 Tage	5,00 €	2,00 €	2,50 €			
Buffetplatte 1/1 GN	3 Tage	5,00 €	1,00 €	2,50 €			
Glasschüssel	3 Tage	3,65 €	0,75 €	2,50 €			
Leih - Gasflasche 11 kg	Pauschal	10,00 €					
Gasflasche Pfand		30,00 €					

Kräfte

Servicekraft	pro Stunde	68 €
Koch	pro Stunde	68 €
Hilfskraft	pro Stunde	58 €

Personal wird nach Zeitaufwand
berechnet

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

Allen Verträgen zwischen privaten sowie gewerblichen Kunden und Werner und Simone Schmid Partyservice liegen die nachfolgenden Vertragsbedingungen in vollem Umfang zugrunde.

2. Angebot

Aufträge, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen durch unsere Angestellten und uns selbst werden erst durch die schriftliche Auftragsbestätigung gültig, mündliche Absprachen sind bis zu ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich.

3. Preise

Die Anlieferung der Speisen und Getränke ab einem Bestellwert von 250 € im Stadtgebiet Schongau wird pauschal mit 45 € berechnet, für die Anlieferung außerhalb dieses Gebietes berechnen wir einen kleinen Aufpreis (2,00 € pro km). Bei einem geringeren Bestellwert sorgt der Kunde selbst für die Abholung oder die Lieferung wird zu einem Festpreis oder einem Stundensatz von 68€ berechnet.

Für unser Personal berechnen wir einen festen Stundenlohn inklusive An- und Abfahrt innerhalb des Stadtgebietes.

Buffetaufbau und Abräumen, Eindecken und Dekorieren erfolgt ggf. durch unser Personal je nach Aufwand zum festen Stundensatz.

Besondere Lieferaufwendungen wie z.B. Zufahrtgebühren für Messegelände sowie außergebührliche Aufwendungen für Transport oder Lagerung trägt der Kunde. Für Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 4 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc. behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale in Höhe von bis zu 60 € zu berechnen.

Getränke werden auf Kommission geliefert, wobei angebrochene Kästen nicht zurückgenommen werden.

Unsere Rechnungen sind sofort zahlbar netto Kasse. Die Zahlung muss bei Rückgabe des Leihgutes in bar erfolgen oder binnen 8 Kalendertagen auf dem von uns angegebenen Bankkonto gutgeschrieben sein, andernfalls 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 Privatkunden, 8 % bei gewerblichen Kunden 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.

Wir behalten uns vor eine Anzahlung zu berechnen!

4. Ausstattung

Inventar wie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekorationen etc. stellen wir nach Absprache gern zur Verfügung. Die Leihgebühr für das Equipment enthält keine Reinigung der Gegenstände. Für Geschirr und Besteck aus unserer Serviceliste 1 berechnen wir eine Reinigungs-Pauschale von 45 Euro pro Auftrag

Die Lieferung der Speisen erfolgt auf entsprechendem Leihgeschirr wie Warmhaltegeräten, Schüsseln, Platten etc. und ist unser Eigentum. Bei Rückgabe ohne Reinigung vom Kunden müssen diese ohne Essensreste während der Öffnungszeiten oder nach vorheriger Terminabsprache in unsere Betriebsstätte in Schongau, Friedrich-Haindl-Strasse 12 gebracht werden. Reinigung durch uns laut Serviceliste. Abholung des Equipments durch die Firma Schmid Partyservice wird extra berechnet (Festpreis nach Absprache oder zum festen Stundensatz .

Der Kunde verpflichtet sich, die Leihwaren zum vereinbarten Termin bereitzuhalten. Kann die Leihware zu diesem Termin nicht zurück gebracht werden fallen weitere Tagesleihgebühren laut Serviceliste für die Gegenstände an. Sämtliche Mietgegenstände dürfen ausschließlich zum vereinbarten, bestimmungsgemäßen Zweck und am vereinbarten Ort genutzt werden.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Diese sind pfleglich zu behandeln und nicht zu beschädigen. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach der Reinigung erfolgen. Fehlmengen, Bruch oder beschädigte Leihwaren werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet, erforderliche Reparaturen je nach Aufwand.

5. Lieferung

Vereinbarte Liefertermine werden bei allen erforderlichen Vorkehrungen möglichst eingehalten. Verzögerungen durch höhere Gewalt (Witterungsbedingungen, Verkehrsbeeinträchtigungen etc.) gehen nicht zu Lasten des Auftragnehmers. Im Fall von Verzögerungen aus vorgenannten Gründen verschieben sich zugesagte Termine um die Dauer der Behinderung.

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Bei Säumnis gelangt der Auftraggeber in Annahmeverzug womit das Gefahrtragungsrisiko auf Selbigen übergeht.

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

6. Änderungswünsche

Eine Änderung der Bestellmenge bzw. der Personenzahl muss dem Auftragnehmer **spätestens 7 Werktage vor dem Liefertermin mitgeteilt werden, andernfalls ist der ursprüngliche Auftrag bindend.**

7. Saisonale Abweichungen

Die von uns 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.

8. Stornierung

Die Stornierung eines Auftrages muss dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor dem Liefertermin schriftlich mitgeteilt werden. Für eine spätere Stornierung berechnen wir folgende Kosten:

6-4 Werktage vor Veranstaltungstermin 20 % des Gesamtbetrages

3-2 Werktage vor Veranstaltungstermin 50 % des Gesamtbetrages

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

9. Beanstandungen

Sollten unsere Sach- oder Dienstleistungen Grund zur Beanstandung geben, muss dies unmittelbar binnen 24 Stunden der Geschäftsleitung mitgeteilt werden, um die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben. Spätere Beanstandungen können nicht berücksichtigt werden.

10. Haftung

Sämtliche Waren werden von uns frisch zubereitet und umgehend zur Auslieferung gebracht. Wir haften nicht für Schäden an der Ware durch unsachgemäßen Umgang durch den Auftragnehmer, wie z.B. falsche Lagertemperaturen. Haftung besteht nur im Rahmen nachgewiesener Mängel an der zurückgegebenen Ware vorbehaltlich der Ersatzlieferung oder Gutschrift.

Der Auftraggeber haftet für alle Beschädigungen oder Verluste des gelieferten Materials, die durch seine Erfüllungsgelhilfen, Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte verursacht werden ohne Verschuldensnachweis.

Verluste und Beschädigungen am von uns gestellten Inventar werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Eine Haftung von Werner & Simone Partyservice im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert.

11. Datenschutz und Datenspeicherung

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit mit seiner Unterschrift ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personen- und auftragsbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt und ausschließlich zu innerbetrieblichen Zwecken genutzt.

12. Mitwirkung des Auftraggebers

Die erforderlichen behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter rechtzeitig einzuholen. Eine eventuelle Ablehnung berechtigt nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

13. Gerichtsstand, Erfüllungsort

Erfüllungsort ist der Ort der Veranstaltung, als Gerichtsstand gilt Schongau, bzw. Weilheim als vereinbart. Mit der Auftragserteilung gelten die vorstehenden AGB als anerkannt.

14. 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.

15. Eigentumsvorbehalt

Gelieferte Ware bleibt bis zur endgültigen Bezahlung aller offenen Forderungen unser Eigentum.

Stand 15.06.2022