



PREISLISTE CATERING 2020

Catering ab ca. 25 Personen bzw. Mindestpreis CHF 1'500.00 / CHF 2'000. Preise als Richtpreise, ein gültiges Angebot kommt erst nach detaillierter Angebotsstellung zustande. Änderungen jederzeit vorbehalten. Alle Preise inkl. MwSt.

CRÊPES VARIANTEN

ALL-YOU-CAN-EAT	Preis p/P
3 salzige / keine süsse	21.00
2 salzige / 4 süsse	23.00
3 salzige / 4 süsse	26.00
jede zus. Variante	+ 4.00

+ ERWEITERTES ANGEBOT

Produkt	Preis p/P
Marktsalat	5.00
Grosses Salatbuffet	ab 12.00
Saisonsuppe	5.00
Dessertbuffet	ab 6.00

PRO STÜCK

	Preis p/Stk
Crêpe salzig	9.00
Crêpe süsse	7.00

+ FLAMMKUCHEN

	Preis p/Stk
Original Elsässer Flammkuchen	15.00
div. salzige & süsse Varianten	

APÉROBUFFETS

	Preis p/P
„Mini“ KLEINE, FEINE, HAUSGEMACHTE LECKEREIEN Handgemachte Flûtes / Flammkuchen-Rollen / Mini-Quiches (Lauch/Käse) Ofenfrisches Ruchbrot mit hausgemachtem Hummus & Tapenaden (Olive/Tomate)	12.00
„Midi“ REICHHALTIGE REGIONALE APÉROKULTUR dito „Mini“ + Buechiberger Käseplatten mit Trockenfrüchten, Nüssen & Feigensenf Fleischplättli mit Räucherspeck, Salami, Rohschinken & Bündnerfleisch	18.00
„Maxi“ DEINE PERSÖNLICHE NOTE... nach Wahl + Saisonsalat im Glas / Nachos mit Quacamole / Schnauz-Antipasti Orientalisches Hackbällchen mit Joghurt-Dip / Couscous im Glas / Lachsmousse im Mini-Pastetli / Gazpacho-Shot / Caprese mit Pesto / u.v.m.	+ 2.00

+ GETRÄNKE

nach Wahl (siehe Beilage Getränkeauswahl oder nach Wunsch) - **Verrechnung nach Aufwand, kostenlose Retouren**
Exklusive Weiss- / Rot- & Schaumweine (zum Einkaufspreis) • Hausgemachte Limonaden & Eistee zum Zapfen
Schweizer Craffbiere (Flaschen & Offenausschank) • Kaffee & Barista • Apérodrinks, Spirituosen, Longdrinks & Cocktails

+ VORBEREITUNG UND ANFAHRT

KM-Preis	1.50 / km
+ Fahrzeit 2 Pers.	100.00 / Std
+ Reinigung	100.00 Pauschal
(+ Kühlanhänger	150.00 Pauschal)

+ ARBEITSSTUNDEN

Für 2 Personen (Standard)
75.00 pro Stunde für Cateringleiter/in
50.00 pro Stunde für Mitarbeiter/in
Mind. 4 Stunden (inkl. Auf-/Abbau)



ALLGEMEIN

Le Schnauz GmbH, nachfolgend Auftragnehmer genannt, ist Anbieter von Catering- und Eventdienstleistungen. Mit der Anfrage oder Bestellung einer Cateringdienstleistung erklärt sich der Kunde (Auftraggeber) mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Auftraggebers oder andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen bedürfen zwingend der schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.

GELTUNGSBEREICH

Der Auftragnehmer erbringt gegenüber dem Auftraggeber für dessen Anlass umfassende Cateringdienstleistungen. Der Auftragnehmer übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Der Veranstalter ist stets der Auftraggeber oder sein Auftraggeber und ist somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses. Insbesondere kann der Auftragnehmer für keinerlei Schäden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Auftraggeber/Veranstalter hat sich um eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen. Allfällige Spezialauflagen wie Ausschank- & Freinachtbewilligungen sind durch den Veranstalter zu besorgen.

OFFERTE

Gestützt auf die Angaben des Auftraggebers unterbreitet der Auftragnehmer eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Cateringdienstleistungen. Das in der Offerte erwähnte Datum wird bis auf eine entsprechende Rückmeldung des Auftraggebers provisorisch reserviert. Die ersten zwei Offerten sind kostenlos. Wünscht der Auftraggeber eine dritte Offerte und kommt der Vertrag später nicht zustande, ist der Auftragnehmer berechtigt, für die Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Offerten eine Unkostenentschädigung gemäss Aufwand und Spesen einzufordern.

PERSONAL

Gestützt auf die Angaben des Auftraggebers unterbreitet der Auftragnehmer dem Auftraggeber eine detaillierte Offerte, in welcher sämtliche Personaldienstleistungen enthalten sind. Der Auftragnehmer behält sich vor, ausserordentliche Aufwendungen, welche durch den Auftraggeber verschuldet sind, in Rechnung zu stellen.

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben inkl. Mehrwertsteuer (nach aktuell gültigem Ansatz).

BESTÄTIGUNG

Ein Auftrag gilt als bestätigt sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde und der Auftraggeber die schriftliche Auftragsbestätigung durch den Auftragnehmer erhalten hat. Änderungen und Unstimmigkeiten sind innert 5 Werktagen ab Datum der Auftragsbestätigung zu melden, ansonsten gilt die Auftragsbestätigung durch den Auftraggeber als akzeptiert und wird als Vertragsbestandteil wahrgenommen.

ÄNDERUNG DER PERSONENZAHLE UND LEISTUNGEN

Die vom Auftraggeber spätestens 10 Werktage vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Reduktion der Gästezahl oder besprochenen Dienstleistungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Erhöhung der Gästezahl oder Veränderung der Dienstleistung kann im Einzelfall gegen Aufpreis vereinbart werden.

ZAHLUNG

Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Akontozahlung vor der Durchführung des Anlasses zu erheben. Diese beträgt in der Regel 50% des kalkulierten Rechnungsbetrages. Nach der Durchführung erhält der Auftraggeber eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung. Die Rechnung ist innert 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Auftraggeber gelten folgende Rücktrittsregelungen: Bis und mit 30 Tage vor Anlass 10% des offerierten Betrages, mindestens jedoch CHF 500.00. Ab 20 bis und mit 10 Tage vor Anlass 50% des offerierten Betrages. Ab 7 Tage vor Anlass 100% des offerierten Betrages. Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Auftragnehmer bis und mit 8 Tage vor Anlass sind Forderungen durch den Auftraggeber ausgeschlossen. Ab 7 Tage vor Anlass kann der Auftraggeber nach vorgängiger Vereinbarung mit dem Auftragnehmer einen Unkostenbeitrag in der Höhe von maximal 10% der bestätigten Angebotssumme geltend machen.

INFRASTRUKTUR VON LOKALITÄTEN UND GELÄNDE

Der Auftraggeber ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Cateringdienstleistung zu erfolgen hat, den vom Auftragnehmer gestellten Anforderungen entsprechen. Insbesondere hat der Auftraggeber den Auftragnehmer rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder sonstige verkehrstechnische Hindernisse bestehen. Im Weiteren ist der Auftraggeber dafür verantwortlich dass die erforderlichen Installationen (Strom, ebener standsicherer Untergrund) vorhanden sind. Vom Auftragnehmer vorgegebene elektrische Anschlüsse müssen zwingend eingehalten werden. Steckertypen werden vorgegeben. Die elektrischen Zuläufe und Spannungen müssen eingehalten werden, da Geräte mit mangelnder Stromspannung nicht richtig funktionieren. Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Cateringdienstleistung infolge ungenügender/mangelhafter Infrastruktur oder Lokalitäten als erschwert oder nicht möglich, ist der Auftraggeber verpflichtet, den vollen Bestellwert sowie allfällige Mehrkosten zu entrichten, auch wenn nur eine teilweise oder gar keine Erbringung der Cateringdienstleistung möglich ist.

AUSNAHMEBEWILLIGUNGEN / PARKMÖGLICHKEITEN

Spezialbewilligungen zum Erreichen des Standortes werden vom Auftraggeber eingeholt. Parkmöglichkeit für das/die Fahrzeug(e) des Auftragnehmers müssen vorhanden sein. Parkbewilligungen und Parkmöglichkeit werden vom Auftraggeber organisiert. Allfällige Parkgebühren werden dem Auftraggeber verrechnet.

VERSÄTETE ANLIEFERUNG / VERZÖGERUNGEN

Die vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in der Regel fix, jedoch unter Vorbehalt. Der Auftragnehmer übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses und der Auftraggeber kann gestützt darauf auch keinen Abzug vom Rechnungsbetrag geltend machen. Sonderkonditionen sind zu vereinbaren.

RETOURMATERIAL

Wird seitens des Auftragnehmers Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Auftraggeber dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste und Beschädigungen gehen zu Lasten des Auftraggebers und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

Für die Leistungen gewährleistet der Auftragnehmer eine einwandfreie Qualität. Der Auftraggeber ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder spätestens 24 Stunden nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Auch im Fall von Einflüssen höherer Gewalt (Unwetter/Erdbeben etc.) welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann der Auftragnehmer nicht haftbar gemacht werden.

ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Solothurn.