



Catering-Broschüre

März-Mai



Unser Service – Ihr Genuss

Für Ihre Party Zuhause, das Candle-Light-Dinner im Wochenendhaus oder zum Business-Meeting in der Innenstadt: Dallmayr Catering bietet Ihnen zu jedem Anlass den passenden Service – Mit Leidenschaft und dem Blick für das Besondere. Ein ausgesuchtes Sortiment an Speisen aus besten Zutaten, geschmackvoll arrangiert auf Porzellangeschirr und gekonnt in Szene gesetzt, verleiht Ihrem Anlass das gewisse Extra.

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und von unseren erfahrenen Ansprechpartnern individuell beraten. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen – wir liefern nach Wunsch und holen am nächsten Tag auch wieder alles ab. Gerne stimmen wir auf Wunsch gemeinsam mit Ihnen die Zusammenstellung der Zutaten ab.

Unser Service – Ihr Genuss.

Wir sind für Sie da

Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.

Montag bis Freitag von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104

Mail: catering@dallmayr.de





Inhalt

Fingerfood	4
Canapés	5
Snacks	6
Backwaren Frühstückssnacks	8
Bowls	9
Delis Salate	10
Buffets	11
Warme Speisen	15
Kuchen Torten	16
Desserts	17

Rundum Services	18
Locations	19

Lieferung Abholung	20
Allgemeine Geschäftsbedingungen	21

Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Unsere Empfehlung

Zum Aperitif 4–5
Stück pro Person

FISCH ab 10 Stück pro Sorte

Crêpe Räucherlachs Spargel	4,90 EUR
Gebackene Gambas Gurke Salsiccia	4,30 EUR
Thunfisch Sesam Ananas	4,90 EUR
Scallop Rhabarber Kokos	4,20 EUR

FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte

Roastbeef Zuckerschote Frischkäse	4,20 EUR
Mini Wiener Schnitzel Sauce Remoulade	4,00 EUR
Kalb Kaffee Spargel	4,20 EUR
Maishendl Erbse Olive	4,00 EUR

VEGETARISCH ab 10 Stück pro Sorte

Macaron Ziegenkäse Yuzu	4,00 EUR
Mozzarellaspieß Zwergtomate Basilikum	3,60 EUR
Spargel Tomatenconfit Ei	4,00 EUR
Weißer Bohne Rote Bete Pumpernickel VEGAN	3,60 EUR
Zucchinirollchen Hummus Sesam VEGAN	3,80 EUR





Canapés

Der Klassiker – zu jedem Anlass

Unsere
Empfehlung

Als Snack 2–3 Stück
pro Person

FISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Königskrabbe Apfel Schnittlauch	6,00 EUR
Canapé Räucherlachs Wasabi Kaviar	5,20 EUR
Canapé Garnele Kimchi Edamame	5,20 EUR
Canapé Thunfisch Wakame Soja	5,20 EUR

FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Fenchelsalami Antipasti Pinienkerne	4,90 EUR
Canapé Rindfleisch Teriyaki Cashew	5,20 EUR
Canapé Serrano Spargel Bärlauch	5,20 EUR
Canapé Geräucherte Ente Pfefferkirsche	5,20 EUR

VEGETARISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Ziegenkäse Rhabarber Himbeere	4,50 EUR
Canapé Tempeh Hummus Spargel	4,50 EUR
Canapé Bärlauch-Creme Ofentomate	4,50 EUR
Canapé Oliventapenade Basilikum Olivenöl	4,50 EUR

5 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.





Gerne beraten
wir Sie

zur angedachten
Stückzahl

Snacks

Internationale Klassiker – für zwischendurch

MINI BRIOCHE ab 10 Stück pro Sorte

Mini Brioche | Gebeizter Lachs | Senf-Dill

5,00 EUR

Mini Brioche | Kokos-Garnelenpflanzler | Mango Chutney

5,00 EUR

Mini Brioche | Short Rib | Krautsalat

5,00 EUR

Mini Brioche | Büffelmozzarella | Kirschtomate

5,00 EUR

MINI QUICHE ab 5 Stück pro Sorte

Mini Quiche | Lorraine

3,80 EUR

Mini Quiche | Lauch | Käse

3,80 EUR

Mini Quiche | Spinat | Käse

3,80 EUR

BLÄTTERTEIGGEBÄCK ab 5 Stück pro Sorte

Tascherl | Pastrami | Spinat

3,50 EUR

Tascherl | Champignon

3,50 EUR

Tascherl | Spinat | Käse

3,50 EUR

6 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



Herzhafte Brez'n

Auf Wunsch auch in der Hälfte geteilt

HERZHAFTE BREZEN ab 5 Stück pro Stück

Breze Lachsfrischkäse	3,50 EUR
Breze Beinschinken Almkäse	3,50 EUR
Breze Dallmayr's Obazda	3,50 EUR
Breze Kräuterfrischkäse	3,00 EUR
Breze Hummus	3,50 EUR
Breze Emmentaler	3,50 EUR
Breze Butter	2,50 EUR

Mini Tramezzini

Wenn der kleine Hunger kommt

MINI TRAMEZZINI ab 8 Stück pro Stück

Mini Tramezzini Lachs Ei Gurke	2,60 EUR
Mini Tramezzini Parmaschinken Rucola Pecorino	2,60 EUR
Mini Tramezzini Roastbeef Senf-Schnittlauch-Creme	2,60 EUR
Mini Tramezzini Geröstete Karotten Teriyaki Sesam	2,60 EUR
Mini Tramezzini Hüttenkäse Kernölcreme Frisée	2,60 EUR

7 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



Backwaren | Frühstückssnacks

Der perfekte Start in den Tag

BROT & BACKWAREN

Französisches Baguette	4,50 EUR
Roggenbaguette	4,50 EUR
Olivenbrot	4,50 EUR
Mini Buttercroissant	1,90 EUR
Mini Pain au Chocolat	2,20 EUR
Mini Plundergebäck	2,80 EUR

SÜSSE & HERZHAFT FRÜHSTÜCKSSNACKS

Power Bowl Chia Soja Beeren	6,80 EUR
Overnight Oats	4,90 EUR
Frischer Obstsalat	5,00 EUR
Naturjoghurt Fruchtcoulis	4,50 EUR
Räucherlachs Kapern Sahnemeerrettich	7,20 EUR
Dreierlei Aufstrich Hummus Avocado Kräuter VEGAN	4,50 EUR

8 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.





Bowls

Eine Schüssel voller Glück – leger und lecker

Bunte Mischung

Wir empfehlen eine Bowl als Snack pro Person oder unterschiedliche Varianten zum Teilen in der Mitte des Tisches.

SUSHI BOWL ab 10 Stück pro Sorte

Sushireis | Thunfisch | Wakame | Mango

Edamame | Sprosse | Avocado | Teriyaki | Sesam

14,50 EUR

CAESAR BOWL ab 10 Stück pro Sorte

Romana Herzen | Maispoularde | Parmesan

Croutons | Kirschtomaten | Gartenkresse

12,50 EUR

SPARGELBOWL | VEGAN ab 10 Stück pro Sorte

Hirse | Spargel | Erdbeere | Radicchio

Zuckerschote | Radieschen | Orangendressing

14,00 EUR

ITALIEN BOWL ab 10 Stück pro Sorte

Orzo Nudeln | Mozzarella

Getrocknete Tomaten | Antipasti | Olive | Radicchio

13,50 EUR

Delis | Salate

Leicht, bekömmlich und gesund – die bewusste Auszeit

SALATE MIT FISCH ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Asiatischer Garnelensalat Soja Limone 100 g	5,60 EUR
Gemüsesalat Zucchini Zuckerschoten Thunfisch 100 g	7,20 EUR
Räucherlachs Apfel Lauch 100 g	6,90 EUR
Meeresfrüchtesalat Zitrone Dill 100 g	7,90 EUR

SALATE MIT FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Geflügelsalat Cashew Orangendressing 100 g	5,80 EUR
Asiatischer Rindfleischsalat Ingwer Teriyaki 100 g	7,40 EUR
Maispoularde Mandarine Soja 100 g	6,00 EUR
Kalbstaftespitz Radieschen Käferbohne 100 g	6,20 EUR

VEGETARISCHE SALATE ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Sonnenweizensalat Tomate Schafskäse 100 g	5,00 EUR
Selleriesalat Apfel Mandel 100 g	4,80 EUR
Antipasti Basilikumpesto Balsamico 100 g	5,60 EUR
Spargelsalat Radicchio Orangen 100 g VEGAN	5,80 EUR

10 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.





Ihr Lieblingsbuffet

Regional, saisonal oder
international – wählen
Sie Ihr Lieblingsbuffet.

Buffets

Unsere Bestseller - für jeden Geschmack

SCHMANKERLBUFFET ab 10 Portionen

Malzbrot | Doppelt gebackenes Baguette | Breze
Griebenschmalz | Butter

Zweierlei Räucherfisch | Apfelmeerrettich | Ebly
Butterschnitzel vom Kalb | Preiselbeeren

Karreespeck | Krustenschinken | Bauernleberwurst | Landjäger
Straubinger Wurstsalat

Spanferkelsülze | Radieschenvinaigrette | Zwiebel
Gemüseplanzerl

Kartoffelsalat

Semmelknödelsalat | Pilze | Kirschtomate | Frühlingslauch

Dallmayr's Obazda | Radieschen

Bayrisch Creme

Preis pro Portion

44,00 EUR



Buffets

Unsere Bestseller - für jeden Geschmack

Brot

Unsere Auswahl liefern wir Ihnen am Stück oder auch gerne vorab geschnitten – so wie Sie es wünschen.

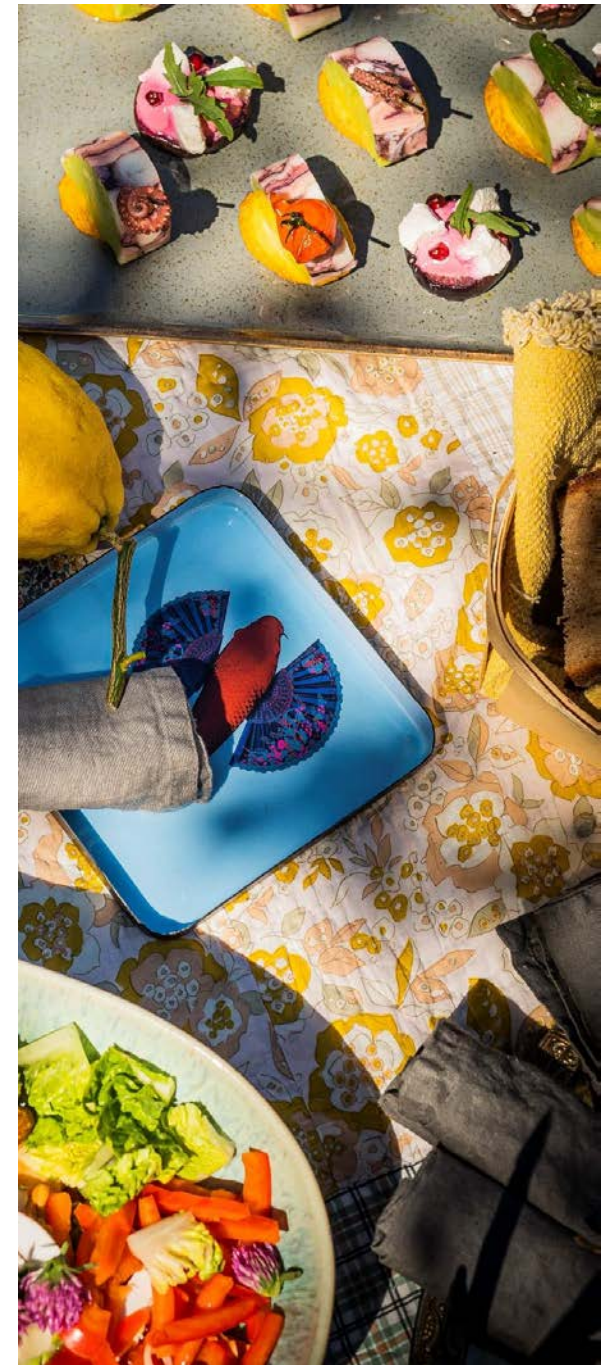
ITALIENISCHES BUFFET ab 10 Portionen

Oliven Ciabatta | Baguette | Focaccia mit Trüffel
Aromatisiertes Olivenöl
Riesengarnele | Kräuter-Knoblauchöl | Rucola
Lachs | Gremolata Zucchini | Artischockensalat
Parmaschinken | Melone | Pistazie
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Grüner Spargel
Mailänder Nudelsalat | Hähnchen | San-Leo-Schinken | Tomate
Antipasti misti | Zucchini | Paprika | Chicorée | Olive | Artischocke
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum
Italienische Käseauswahl | Trauben
Limoncello-Joghurt-Mousse | Cantuccini | Beeren

Preis pro Portion

56,00 EUR

12 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.





Buffets

Healthy Life und die perfekte Auszeit vom Alltag

VEGETARISCHES BUFFET ab 10 Portionen

Dinkel-Vollkornbrot | Baguette | Aprikosenbrot
Guacamole | Baba Ghanoush
Sellerie | Apfel | Mandel
Sonnenweizen | Schafskäse | Chicorée
Gemüseplanzerl | Aioli
Aubergine | Rote Bete | Ziegenkäse
Canapé | Rote Bete Hummus | Avocado | Cashew
Antipastispieß | Gremolata
Tomate | Basilikum | Joghurt
Ziegenkäse | Mandarine | Jalapeño
Haselnuss Panna Cotta

Preis pro Portion

42,00 EUR



Buffets

Unsere Bestseller - für jeden Geschmack

KÄSEBUFFET ab 10 Portionen

Dallmayr Käsespezialitäten aus dem Delikatessenhaus

Dazu genießen Sie:

Birnen- und Feigensenf
Käsestangen | Grissini
Gemischte Oliven
Gardiniera di Morgan
Kletzenbrot
Karamellisierte Nüsse
Quittenpaste
Trauben und Beeren

Diese Brotauswahl ist mit dabei:

Baguette Parisienne
Malzbaguette
Gesalzene Butter

Preis pro Portion

29,00 EUR

Warme Speisen

Zum Lunch oder Abendessen

Punktgenau und
warm geliefert

Wir liefern Ihre Speisen in
Thermoboxen

HAUPTGERICHTE MIT BEILAGE ab 10 Portionen pro Sorte

Thai Curry Bowl | Reis | Wok Gemüse | Koriander | Chili

Wahlweise mit: Riesengarnelen 21,00 EUR

Maispouardenbrust 18,00 EUR

Geräucherter Tofu 16,50 EUR

Kichererbsen | Süßkartoffel | Shitake | VEGAN 18,50 EUR

Gebratene Riesengarnelen | Fregola Sarda | Bouillabaise Nage 26,00EUR

Kalbsrahmgulasch | Spätzle | Vichy Karotten 25,00 EUR

Teriyaki glasierte Rinderbrust | Süßkartoffel | Blumenkohl 23,00 EUR

Gefüllte Maispoularde | Quinoa-Risotto | Geflügeljus 23,00 EUR

Yakitori Hähnchenkeule | gebratener Reis | Koriander 21,50 EUR

Filetspitzen | Kräuterseitlinge | Orecchiette 29,00 EUR

Emmerkorn | Spargel | Mairübe 19,50 EUR

Spargel | Hollandaise | Kartoffel 29,00 EUR

15 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

Buffetequipment

Nach Bedarf bieten wir Ihnen gerne weiteres Buffetequipment
zur Selbstbedienung für Ihre Gäste an

SUPPEN ab 10 Portionen pro Sorte

Hummercremesuppe | Crème Fraîche 10,50 EUR

Tom Kha Gai | Huhn | Pilze | Koriander | Chili 8,50 EUR

Spargelcremesuppe | Schnittlauch | Bärlauch Öl 7,00 EUR

Tomatencremesuppe | Basilikum Öl 6,80 EUR

Tom Kha Hed | VEGAN 7,20 EUR





Kuchen | Torten

Die Süßen Glückmacher

TARTES & TORTEN (jeweils ca. 18 cm)

Rhabarbertarte	21,00 EUR
Zitronentarte	21,00 EUR
Prinzregententorte	32,00 EUR
Rumtrüffeltorte	32,00 EUR
Sachertorte	32,00 EUR

SCHNITTEN & CHARLOTTEN

Himbeer Brownie Schnitte	4,50 EUR
Mandel Bienenstich Schnitte	4,50 EUR
Heidelbeerschnitte VEGAN	4,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Mango Passionsfrucht	7,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Champagner	7,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Zartbitterschokolade	7,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Erdbeere	7,50 EUR

Desserts

Der Schlussakkord – süß und verführerisch

MOUSSE & CREMÉS ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Bayerisch Crème Himbeere	5,00 EUR
Mousse au Chocolat Zartbitterschokolade	5,00 EUR
Mango-Limetten-Mousse Haselnuss	5,00 EUR
Pannacotta Aprikose	5,00 EUR
Pralinencreme Erdbeere	5,00 EUR
Avocado Mousse Aprikose Minze VEGAN	5,00 EUR

FINGERFOOD SÜSS ab 10 Stück pro Sorte

New York Cheesecake	3,80 EUR
Apfel Pekannuss Tarte	3,80 EUR
Brownie Triple Chocolate	3,80 EUR
Fruchtspieß Natur	3,80 EUR
Fruchtspieß Schokolade	3,80 EUR
Macaron Auswahl	3,80 EUR
Aprikosen Mandeltarte Zitronenthymian	3,80 EUR
Mini Cupcake Erdbeer Lavendel	3,80 EUR
Erdbeerspieß Schokolade Alpenblüten	3,80 EUR
Energy Ball Kokosnuss Rote Bete VEGAN	3,80 EUR
Strudelkörbchen Cassis Gelee VEGAN	3,80 EUR



Reine Handarbeit

Alle unsere Desserts werden nach eigenen Rezepten und täglich frisch zubereitet.



Rundum Service

Getränke | Equipment | Personal

Alles aus einer Hand für Ihr perfektes Fest

Gerne vermieten wir Ihnen Besteck, Gläser, Porzellan, Tischwäsche, Mobiliar, Dekoration und sonstiges wie beispielsweise auch Kühlschränke oder Zelte. Getränke liefern wir Ihnen in ausreichenden Mengen und berechnen diese anschließend ausschließlich nach Verbrauch. Darüber hinaus freuen wir uns auch Sie tatkräftig vor Ort mit unserem ausgebildetem Fachpersonal zu unterstützen, sodass Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können. Unsere erfahrenen Projektleiter stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und beraten Sie jederzeit persönlich für Ihr individuelles Angebot.

Wir sind für Sie da

Montag bis Freitag von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104

Mail: catering@dallmayr.de

Location gesucht?

Von exklusiven Locations bis hin zur Ladenparty im Dallmayr Delikatessenhaus

Unsere Location Empfehlungen für Ihre individuelle Veranstaltung

Sollten Sie für Ihren Anlass eine exklusive Eventlocation benötigen oder wird es zu Hause und im Büro einfach zu eng für die Menge an erwarteten Gästen, unterstützen wir Sie gerne dabei eine passende Eventlocation für Sie zu finden.

So ist beispielsweise Kustermann nicht nur Münchens erste Wahl für die schönen und nützlichen Dinge des täglichen Gebrauchs, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Eventlocation für Firmenveranstaltungen und private Feste. Drei repräsentative Veranstaltungsräume für bis zu 150 Personen mit historischen Stuckdecken und Blick über die Dächer des Viktualienmarktes, eine begrünte Außenterrasse mit Grillfläche sowie eine offene Eventküche und eine Bar mit Lounge bieten nicht nur ein schönes Ambiente, sondern auch viele Möglichkeiten zur Ausgestaltung Ihrer individuellen Anlässe.





Lieferung | Abholung

Ganz bequem und so wie Sie es wünschen

ABHOLEN

Alle Speisen werden auf Porzellan angerichtet und in Thermoboxen zur Abholung bereitgestellt. Sie können Ihre bestellte Ware montags bis samstags zwischen 09:00 Uhr und 18:00 Uhr bei unserem Pförtner in der Altenhofstraße 3-5 abholen. Wir bitten Sie, dass Restgeschirr am nächsten Werktag wieder zu unserer Pforte zurück zu bringen.

LIEFERUNG

Alle Speisen werden auf Porzellan angerichtet und in Thermoboxen an die von Ihnen gewünschte Adresse geliefert. Das Restgeschirr holen wir gerne am nächsten Werktag zwischen 09:00 Uhr und 12:00 Uhr wieder ab. Hierfür gelten die nachstehenden Konditionen:

Innerhalb des Stadtgebietes von München:

- Montag bis Freitag zwischen 09:00 Uhr und 17:00 Uhr (außer an Feiertagen)
- Samstags sowie an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage
- Ab 42 EUR brutto (Die Lieferkosten richten sich an die PLZ und variieren je nach Entfernung der Lieferadresse vom Dallmayr Stammhaus in München)

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE

Montag bis Freitag von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Tel.: +49 (0)89 / 21 35 104

Mail: catering@dallmayr.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen Dallmayr Catering

GELTUNGSBEREICH

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die der Kunde („Auftraggeber“) mit der Alois Dallmayr KG über Cateringleistungen (z.B. Bereitstellung oder Lieferung von Speisen und Getränken, Equipment, Service) schließt.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive bzw. zuzüglich der jeweils anfallenden Mehrwertsteuer. Alle Angebote sind bis zur Auftragsannahme frei bleibend.

SELBSTABHOLUNG/LIEFERUNG

Die bestellten Waren können zum vereinbarten Zeitpunkt in der Zeit von Montag – Samstag zwischen 9:00 Uhr und 18:00 Uhr beim Pförtner der Alois Dallmayr KG in der Altenhofstraße 3-5 abgeholt werden. Für Lieferungen gelten die folgenden Konditionen: Innerhalb des Stadtgebietes von München berechnen wir eine Lieferpauschale von 42,00 brutto inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 19 % Mehrwertsteuer müssen angesetzt werden, wenn sonstige Leistungen, wie Geschir, Personal oder weitere Zusatzleistungen mitbestellt werden. Lieferungen erfolgen Montag bis Freitag (außer Feiertag) zwischen 09:00 Uhr und 17:00 Uhr. Abweichende Liefertermine können selbstverständlich individuell vereinbart werden und verursachen Mehrkosten.

BEANSTANDUNGEN

Der Auftragnehmer wird gebeten, die Ware bei Abholung bzw. Lieferung zu prüfen und der Alois Dallmayr KG baldmöglichst etwaige Mängel, die der Auftraggeber feststellt, mitzuteilen. Sollten Qualitätsmängel tatsächlich einmal vorkommen, ist die Alois Dallmayr KG damit besser in der Lage, schnell zu reagieren. Etwas Rechte des Auftragnehmers werden damit jedoch nicht beschränkt oder ausgeschlossen. Ein Umtausch falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Für Mängel, die auf eine unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber zurückzuführen sind, übernimmt die Alois Dallmayr KG keine Haftung.

BEZAHLUNG

Die Waren sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne jeden Abzug. Bis zur vollständigen Bezahlung (einschließlich Nebenforderungen) bleiben sämtliche Waren im Eigentum der Alois Dallmayr KG. Aufträge von Neukunden (ohne Kundennummer) werden nur durch Bezahlung per Nachnahme oder per Vorauskasse angenommen.

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, mit eigenen Ansprüchen gegen die Zahlungsansprüche der Alois Dallmayr KG aufzurechnen, es sei denn, die Forderungen sind unstreitig oder rechtskräftig festgestellt.

KÜNDIGUNG

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Cateringauftrags nach Maßgabe folgender Regelungen berechtigt. Kündigt der Auftraggeber, ohne dass die Alois Dallmayr KG hierfür einen wichtigen Grund gegeben hat, erfolgt die nachfolgende Berechnung: Bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung werden die bereits angefallenen Aufwendungen in voller Höhe in Rechnung gestellt. Erfolgt die Kündigung später, wird die vereinbarte Vergütung berechnet. Die Alois Dallmayr KG zieht jedoch ersparte Aufwendungen ab. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass die ersparten Aufwendungen höher sind, als von Alois Dallmayr KG angegeben.

HAFTUNG

Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schadensersatzansprüche des Auftraggebers aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten sowie die Haftung für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch die Alois Dallmayr KG, ihrer gesetzlichen Vertreter oder ihrer Erfüllungsgehilfen beruhen. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Ziels des Vertrags notwendig ist. Bei der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Alois Dallmayr KG nur auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden, wenn dieser einfach fahrlässig verursacht wurde, es sei denn, es handelt sich um Schadensersatzansprüche des Kunden aus einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Die Einschränkungen der beiden vorgehenden Absätze gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Alois Dallmayr KG, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden. Die Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes bleiben unberührt. Verlust).

VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN
Alle von der Alois Dallmayr KG angelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben

im Eigentum der Alois Dallmayr KG und werden dem Auftraggeber leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellt. Alle von der Dallmayr KG leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände sind pfleglich zu behandeln und nach Beendigung der Veranstaltung, wenn nicht anders vereinbart, unverzüglich zurückzugeben.

Dem Auftraggeber obliegt für die leih- bzw. mietweise zur Verfügung gestellten Gegenstände von der Überlassung bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung, Zerstörung oder Verlust von Gegenständen trägt der Auftraggeber die Kosten der Reparatur (bei Beschädigung) bzw. der Wiederbeschaffung (bei Zerstörung oder Verlust).

VERSCHIEDENES

Sämtliche vom Auftraggeber erhobenen persönlichen Daten werden vertraulich behandelt. Es werden ausschließlich die für die Ausführung des Auftrags notwendigen Daten gespeichert und nur im erforderlichen Rahmen an verbundene Unternehmen und Zusteller bzw. an Banken zur Abrechnung weitergegeben. Ausschließlicher Gerichtsstand und Erfüllungsort ist München. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Bitte beachten Sie, dass Aufträge ohne Unterschrift nicht bearbeitet werden können.

DATENNUTZUNGSERKLÄRUNG

Widerruf - Sofern Sie in die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten eingewilligt haben, können Sie Ihre Zustimmung jederzeit durch eine E-Mail (catering@dallmayr.de) oder per Anruf widerrufen.

Auskunftsrecht - Wir informieren Sie gerne über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten. Ihre Anfrage richten Sie bitte an catering@dallmayr.de oder telefonisch unter 089 2135-104.

PERSONALKOSTEN

Die Personalkosten richten sich nach den Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes. Gemäß § 3 Arbeitszeitgesetz beträgt die tägliche Arbeitszeit acht Stunden. Sie kann auf bis zu zehn Stunden verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Kalendernaten oder innerhalb von 24 Wochen im Durchschnitt acht Stunden werktätig nicht überschritten werden.

Von dieser Regelung haben wir Gebrauch gemacht. Die Kalkulation der Personalkosten geht davon aus, dass unsere Mitarbeiter zehn Stunden arbeiten. Nach zehn Stunden ist zwingend eine Ruhezeit von mindestens zehn Stunden gesetzlich vorgeschrieben.

