



Catering-Broschüre

September–November



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	14
Kuchen Torten	15
Desserts	16

Rundum Services	17
Locations	18

Lieferung Abholung	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen	20

Fingerfood

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Unsere Empfehlung

Zum Aperitif 4–5
Stück pro Person

FISCH ab 10 Stück pro Sorte

Thunfisch Wasabi Grüner Spargel	5,60 EUR
Pulpo Artischocke Zucchini	4,90 EUR
Räucherlachs Rote Bete Kaviar	4,80 EUR
Garnele Kokos Ananas	4,90 EUR

FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte

Gebratene Entenbrust Rosmarin Aprikose	4,80 EUR
Serranoschinken Kaki Ziegenkäse	4,80 EUR
Knusper Backhendl Preiselbeeren	4,60 EUR
Maispoularde Aprikose Ducca	4,80 EUR

VEGETARISCH ab 10 Stück pro Sorte

Blauschimmelkäse Griottines Kirsche Pistazie	4,50 EUR
Falafel Sesamjoghurt Granatapfel	4,20 EUR
Ziegenkäse Mandarine Jalapeño	4,50 EUR
Weißer Bohne Rote Bete Pumpenickel VEGAN	4,20 EUR





Canapés

Der Klassiker – zu jedem Anlass

Unsere
Empfehlung

Als Snack 2–3 Stück
pro Person

FISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Scallop Trüffel Kartoffel	6,00 EUR
Canapé geräucherte Forelle Kürbis Kürbiskernöl	5,20 EUR
Canapé Matjes Rote Bete Meerrettich	5,20 EUR
Canapé Garnele Wakame Sesammayonnaise	5,20 EUR

FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Entenleber Quittenchutney Haselnuss	6,00 EUR
Canapé Roastbeef Sauce Tartare Artischocke	5,80 EUR
Canapé Pastrami Blaukraut Meerrettich	5,80 EUR
Canapé Mailänder Salami Kürbis Goji	5,80 EUR
Canapé Südtiroler Speck Gegrillte Paprika Pertzwiebel	5,20 EUR

VEGETARISCH ab 10 Stück pro Sorte

Canapé Ziegenfrischkäse Thymian Olive	5,30 EUR
Canapé Rote Bete Hummus Avocado Cashew	5,30 EUR
Canapé Kürbiskernfrischkäse Ringelbete	5,30 EUR
Canapé Tête de Moine Schwarze Nuss Traube	5,30 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 | Hummer | Tomaten | Anis Confit

8,00 EUR

Mini Brioche | Sriracha-Chicken | Kürbischutney

5,70 EUR

Mini Brioche | Short Rib | Krautsalat | Rauchcreme

5,70 EUR

Mini Brioche | Gegrillte Süßkartoffel | Hummus

5,70 EUR

MINI QUICHE ab 5 Stück pro Sorte

Mini Quiche | Lorraine

4,40 EUR

Mini Quiche | Spinat | Käse

4,40 EUR

Mini Quiche | Lauch | Käse

4,40 EUR

BLÄTTERTEIGGEBÄCK ab 5 Stück pro Sorte

Tascherl | Pastrami | Spinat

4,10 EUR

Tascherl | Champignon

4,10 EUR

Tascherl | Spinat | Käse

4,10 EUR

6 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



Herzhafte Brez'n

Auf Wunsch auch in der Hälfte geteilt

HERZHAFTE BREZEN ab 5 Stück pro Sorte

Breze Lachsfrischkäse	4,20 EUR
Breze Saftschinken Almkäse	4,20 EUR
Breze Trüffelsalami	4,30 EUR
Breze Dallmayr's Obazda	4,20 EUR
Breze Kürbiskernfrischkäse	4,20 EUR
Breze Rote Bete Hummus	4,20 EUR
Breze Butter	3,00 EUR

Mini Tramezzini

Wenn der kleine Hunger kommt

MINI TRAMEZZINI ab 8 Stück pro Sorte

Mini Tramezzini Lachs Ei Gurke	3,20 EUR
Mini Tramezzini Parmaschinken Rucola Parmesan	3,20 EUR
Mini Tramezzini Süßkartoffel Aubergine Spinat	3,20 EUR
Mini Tramezzini Feta Kürbiscreme Gurke	3,20 EUR

7 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



Backwaren | Frühstückssnacks

Der perfekte Start in den Tag

BROT & BACKWAREN

Französisches Baguette	5,20 EUR
Roggenbaguette	5,20 EUR
Olivenbrot	5,20 EUR
Mini Buttercroissant	2,20 EUR
Mini Pain au Chocolat	2,60 EUR
Mini Plundergebäck	3,20 EUR

SÜSSE & HERZHAFT FRÜHSTÜCKSSNACKS

Power Bowl Chia Soja Beeren	7,80 EUR
Overnight Oats	5,60 EUR
Frischer Obstsalat	5,50 EUR
Naturjoghurt Fruchtcoulis	5,20 EUR
Räucherlachs Kapern Sahnemeerrettich	8,50 EUR
Dreierlei Aufstrich Hummus Avocado Kräuter VEGAN	5,50 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

17,00 EUR

ASIA BOWL ab 10 Stück pro Sorte

Süßkartoffel Spaghetti | Octopus | Kräuterseitlinge

Kimchi | Blaukraut | Mango | Blutorange

17,00 EUR

CEASAR BOWL ab 10 Stück pro Sorte

Romanherzen | Maispoularde | Parmesan

Croutons | Kirschtomaten | Gartenkresse

17,00 EUR

HEALTHY BOWL | VEGAN ab 10 Stück pro Sorte

Quinoa | Rote Bete | Avocado | Konjak Nudel | Cashew | Edamame

Radicchio | Frisée

15,00 EUR

Delis | Salate

Die bewusste Auszeit

SALATE MIT FISCH ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Räucherlachs Apfel Sellerie 100 g	7,50 EUR
Nordseekrabbe Gurke Sauerrahm 100 g	8,80 EUR
Meeresfrüchtesalat Zitrone Dill 100 g	8,00 EUR
Garnele Tomate Joghurt 100 g	6,80 EUR

SALATE MIT FLEISCH ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Geflügel Cashew Orangendressing 100 g	6,80 EUR
Thai Beef Salat 100 g	8,80 EUR
Kalbstafelspitz Köferbohne Kürbis 100 g	8,00 EUR
Geflügelsalat Mandarine Soja 100 g	7,00 EUR

VEGETARISCHE SALATE ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Quinoa Rote Bete Tofu 100 g VEGAN	6,00 EUR
Mediterranes Antipasti Basilikumpesto Balsamico 100 g	6,00 EUR
Waldorfsalat Sellerie Apfel 100 g	6,00 EUR
Kürbis Bohne Goji 100 g VEGAN	6,00 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 | schwarz geräucherter Schinken | Bauernleberwurst | Landjäger

Garnierte Bauernente

Saurer Presssack | Zwiebeln

Fleischpflanzerl | Gemüsepflanzerl

Kartoffelsalat

Kürbis | Bohne | Goji

Dallmayr's Obazda | Radieschen

Bayrisch Creme

Preis pro Portion

52,00 EUR

11 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.



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
Meeresfrüchtesalat | Zitrone | Rucola
Garnele | Chimichurri | Fenchelsalat-Orange
San Daniele Schinken | Melone | Feige
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Steinpilze
Pasta | Schafskäse | Pesto
Mailänder Salami | Tomate | Granatapfel
Burrata | Süß-Saurer Radicchio | Feige
Italienische Käseauswahl | Trauben
Luftiges Tiramisu

Preis pro Portion

65,00 EUR

12 | PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.





Buffets

Healthy Life und die perfekte Auszeit vom Alltag

VEGETARISCHES BUFFET ab 10 Portionen

Dinkel-Vollkorn Brot | Baguette | Aprikosenbrot
Guacamole | Baba Ghanoush
Sellerie | Apfel | Mandel
Sonnenweizen | Schafskäse | Chicorée
Gemüsepflanzerl | 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

50,00 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

35,00 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	25,00 EUR
Maispoulardenbrust	22,00 EUR
Geräucherter Tofu	19,00 EUR
Kichererbsen Süßkartoffel Shiitake	21,00 EUR
Gebratene Riesengarnelen Fregola Sarda Bouillabaisse Nage	29,00 EUR
Kalbsrahmgulasch Spätzle Vichykarotten	29,00 EUR
Teriyaki glasierte Rinderbrust Süßkartoffel Blumenkohl	29,00 EUR
Gefüllte Maispoularde Quinoa-Risotto Geflügeljus	28,00 EUR
Königsberger Klopse Kapernsauce Gemüserais	23,00 EUR
Cassis Hirschgulasch Serviettenknödel Rosenkohl	29,00 EUR
Geschmorte Vadouvan Aubergine Rote Bete Couscous Gewürzjoghurt	26,00 EUR
Käsespätzle Zwiebelconfit Schnittlauch	19,00 EUR
Kürbis Gnocchi Kürbiskernpesto Parmesan	21,00 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	11,90 EUR
Tom Kha Gai Huhn Pilze Koriander Chili	9,60 EUR
Tomatencremesuppe Basilikum Öl	7,50 EUR
Tom Kha Hed VEGAN	8,00 EUR
Kürbiscremesuppe Steirisches Öl Kürbiskerne	8,00 EUR





Kuchen | Torten

Die Süßen Glückmacher

TARTES & TORTEN (jeweils ca. 18 cm)

Apfeltarte	26,00 EUR
Mandel-Aprikosen Tarte	26,00 EUR
Prinzregententorte	38,00 EUR
Rumtrüffeltorte	38,00 EUR
Sachertorte	38,00 EUR

SCHNITTEN & CHARLOTTEN

Zwetschgen Butterstreusel Schnitte	6,00 EUR
Schokoladen Kirsch Schnitte	6,00 EUR
Nuss Karamell Schnitte	6,00 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Mango Passionsfrucht	8,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Champagner	8,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Zartbitterschokolade	8,50 EUR
Kleine Dallmayr Charlotte Zwetschge	8,50 EUR

Desserts

Der Schlusssakkord – süß und verführerisch

MOUSSE & CREMES ab 10 Stück pro Sorte im Gläschen

Bayrisch Creme Himbeere	6,00 EUR
Mousse au Chocolat Zartbitterschokolade	6,00 EUR
Mango-Limetten-Mousse Haselnuss	6,00 EUR
Panna Cotta Aprikose	6,00 EUR
Schwarzwälder Kirsch	6,00 EUR
Brombeermousse Tonkabohne VEGAN	6,00 EUR

FINGERFOOD SÜSS ab 10 Stück pro Sorte

New York Cheesecake	4,40 EUR
Apfel Pecannuss Tarte	4,40 EUR
Brownie Triple Chocolate	4,40 EUR
Fruchtspieß Natur	4,40 EUR
Fruchtspieß Schokolade	4,40 EUR
Macaron Auswahl	4,40 EUR
Petit Four Auswahl	4,40 EUR
Holler Baisertarte Haselnuss	4,40 EUR
Linzerschnitte	4,40 EUR
Mini Cupcake Pistazie	4,40 EUR
Energy Ball Geröstete Mandeln VEGAN	4,40 EUR
Strudelkörbchen Weintrauben VEGAN	4,40 EUR
Heidelbeere- Limetten-Schnitte VEGAN	4,40 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 59,50 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. Sollen Qualitätsmängel tatsächlich einmal vorkommen, ist die Alois Dallmayr KG damit besser in der Lage, schnell zu reagieren. Etwaige 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 werktäglich 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.

