

Preisliste II 2009

a tavola

Inh. Gabriele Leininger

Postfach 850347

51028 Köln

Tel.: 0221-9687080

Fax: 0221-6804747

Vorspeisen

Vegetarisch

Apfel-Möhren-Sellerie-Salat	€	3,80
Fenchel-Orangen-Dill-Salat	€	4,50
Carpaccio von roter Bete und rohen Pilzen mit Schnittlauchcreme	€	4,50
Rucolasalat mit Walnüssen, gehobeltem Parmesan und Walnuss-Balsamico-Sauce	€	5,50
Salate der Saison mit Trauben, Pinienkernen, Pilzen oder mit Kräuter-Ricottabällchen und Croutons	€	5,50
Salat von Rigatoni mit frischem Tomaten-Knoblauch-Sugo, Basilikum und Schafskäse	€	5,50
Tomaten Mozzarella Pesto mit frischem Basilikum	€	6,00
Asiat. Sprossensalat mit Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Koriander, Lungobohnen	€	6,00
Auberginenscheiben mit Schafskäsecreme	€	6,50
Tagliatellesalat mit Tomaten, Mozzarellakugeln und frischem Pesto	€	6,50
Toskanischer Gemüsebrotsalat (Panzarella)	€	7,00
Marinierte rote Paprika mit Mozzarella u. Pesto	€	7,00
Italiensche Antipasti	€	7,50
Marinierter grüner Spargel mit Parmesan, Pinienkernen und Kerbelvinaigrette		Tagespreis

Fleisch

Chin. Nudelsalat mit Hähnchenbrust, Zuckerschoten, gerösteten Erdnüssen und Koriander	€	5,50
Marinierte Hähnchenbrust mit Erdbeeren und grünem Pfeffer	€	7,50
Hähnchenfilet oder Schweinefilet mit Schnittlauch-Pinienkernsauce	€	7,50
Salat von Putenbrust, grünem Pfeffer, Staudensellerie, Ananas in Currysahne	€	6,00
Putenbrust oder Tafelspitz mit Salsa verde	€	7,00
Puten-Basilikum-Röllchen auf eingelegten gelben, roten und grünen Paprika	€	7,00
Putenbrustspieß mit süß-sauer-Sauce	€	7,50
Schweinerücken mit Pesto-Kruste dünn aufgeschnitten mit Tomaten-Salsa	€	5,50
Kassler mit blanchierten Äpfeln und Pflaumensauce	€	6,50
Orientalische Rindfleisch-Linsen-Bällchen auf Spitzkohl-Mango-Salat	€	7,00
Kräuterroastbeef mit Remoulade oder Salsa verde	€	8,00
Rinderfilet mit Ratatouillevinaigrette	€	9,00
Tafelspitz-Gemüse-Sülze mit Dill-Schnittlauch-Crème fraîche	€	6,00
Tafelspitz vom Kalb mit Estragon-Lauchzwiebel-Marinade	€	8,00
Vitello tonnato	€	8,50
Asiat. Sprossensalat mit Entenbrust	€	8,00
Entenbrust mit Orangen-Kardamonsauce und Aprikosenchutney	€	9,00
Lammterrinen mit Oliven, Mandeln, Steinpilzen, getrockneten Tomaten	€	6,00
Salat von Hasenfilet mit Trauben, gerösteten Haselnüssen und Datteln mit Cassissee-Sauce		saisonbedingt

Fisch

Scampi im Knoblauch-Kräutersud oder mit Aioli	pro Stück	€	4,00
Salat von weißen Bohnen mit Thunfisch		€	4,50
Kleine Gemüseterrine mit Krabben im Möhrenmantel		€	5,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing und geräuchertem Forellenmousse-Bällchen		€	6,00
Kleine Lachsterrine mit Zanderkern		€	6,50
Salat von Pellkartoffeln mit frischen Kräutern und Flusskrebse		€	6,50
Reissalat mit Garnelen, Cashew-Kernen und Thai-Spargel in Kokos-Curry-Sauce		€	6,50
Rigatoni-Salat mit Krabben, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten		€	6,90
Salat von Farfalle mit Aioli, Krabben und Lachsstreifen		€	6,90
Eingelegte Sardinen auf rohen Gemüsewürfeln		€	7,00
Salat von grünen Speckböhnchen mit Matjesfächer auf Apfelscheiben		€	7,50
Orangen-Fenchelsalat mit Garnelen und Lachs		€	7,50
Salat von Flusskrebse und grünem Spargel (saisonbedingt)		€	7,50
Lachsschnitten mit Kräutervinaigrette		€	8,00
Linsensalat auf Zitronengras-Currycreme mit gebratenen Jacobsmuscheln		€	11,00
oder mit ausgelösten Flusskrebse		€	8,00
Asiat. Sprossensalat mit Lachsstreifen oder Krabben		€	8,00
Zuckerschoten- Erbsensalat mit gerösteten Mandeln und Salm auf Avocadocreme		€	8,50
Zucchinicarpaccio mit Basilikum-Lachstatar		€	9,00
Fischsalat (Lachs, Krabben, Flusskrebse, Calamari)		€	9,50
Carpaccio von rohem Thunfisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander-Himbeeressig-Vinaigrette		€	11,00

Sashimi vom Thunfisch im Pfeffermantel auf asiatischem Rohkostsalat	€	11,00
Carpaccio von rohem Lachs und Lotte mit Kerbel-Vinaigrette	€	11,00
Mediterraner Meeresfrüchtesalat (Puplo, Calamari, Scampi, Garnelen)	€	11,50
Jakobsmuscheln und King Prawns auf Erbsen-Kerbel-Creme mit Noilly Prat	€	12,00
Gemischte Fischplatte: Salmschnitten, Terrine, Lachs- u. Matjestatar, Creperollen, Scampi-Spieße	€	18,00
Sushi auf Anfrage		

Alle Preise pro Portion/Stück **zuzüglich** MwSt.
Mindestmenge pro Artikel 10 Portionen/Stück

Suppen

Zucchinicremesuppe	€	3,00
Rote Bete-Suppe mit Schnittlauchcreme und Meerrettich	€	3,00
Tomatensuppe mit Pesto-Sahne	€	3,30
Hokaido-Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)	€	3,30
Möhren-Ingwer-Suppe	€	3,50
Frische Champignonsuppe	€	3,60
Tafelspitzbrühe mit Kräutercrepestreifen	€	3,70
Hühnersuppe mit Glasnudeln	€	3,80
Zuckerschoten-Erbsencreme	€	4,00
Spargelsuppe (saisonbedingt) mit Einlage	€	4,30
Thaisuppe mit Huhn	€	4,30
Minestrone	€	4,50
Zitronengras-Currysuppe mit Flusskrebse	€	4,50
Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe	€	4,50
Kartoffel-Steinpilzsuppe	€	4,85
Pfifferlings-Rahmsuppe (saisonbedingt)	€	4,85
Maronensamtsuppe mit Pilzen der Saison	€	5,00
Morchel-Rahmsuppe	€	7,00
Frische Fischsuppe		Tagespreis
Frische Hummersuppe		Tagespreis

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchengeschnetzeltes mit Wokgemüse in Currysauce	€	8,50
Hähnchenbrust mit Rosmarin, Champignons, Speck und Rotwein-Aceto balsamico-Honigsauce	€	9,50
Tomaten, Oliven, frischen Kräutern und Chili	€	9,50
Saltimbocca von der Pute in Marsalasauc	€	8,50
Putengeschnetzeltes mit Frühlingszwiebeln	€	8,50
Schweinerücken mit Pesto auf Thymian-Weißwein-Sauce	€	8,50
Kassler mit Honig-Orangen-Kruste auf Prosecco-Sauerkraut	€	8,50
Schweinefilet-Medaillons auf Zucchini in Basilikumsahne	€	9,50
im Schinkenmantel mit Mandel-Knoblauch-Kräuterfüllung	€	9,50
auf Äpfeln in Calvadosahne	€	10,50
auf Tomatensugo	€	10,50
Boeuf Bourguignon (Rindfleischwürfel mit Champignons, Speck, Oliven, Orangen, Thymian)	€	8,50
Toskanischer Rinderschmorbraten mit frischen Kräutern in Rotweinsauce	€	9,50
Involtini (kleine Rindfleischröllchen gefüllt mit rohem Schinken, Spinat, Basilikum, Senf)	€	10,50
Rinderfilet zart geschmort mit glasierten Perlzwiebeln in Rotweinreduktion	€	14,00
Kalbsbraten mit Weintrauben in Madeirasauce	€	14,00
in Steinpilzsauce	€	14,00
Lammcurry mit Zitronenreis	€	8,50
Lammkeule mit Rosmarin und Schalotten in Merlot-Portwein-Sauce	€	11,00
Hirschfiletmedaillons in Rotwein-Red.-Balsamico-Sauce mit Pfifferlingen	sa	sa
Rehkeule in Kardamon-Lebkuchensauce	sa	sa

Fisch

Scampi-Spieße im Knoblauch-Kräutersud	pro Stück	€	5,50
Fischspieß auf Wokgemüse	pro Stück	€	8,50
Lachsfilet mit Meerrettichkruste in Dillsauce		€	9,50
Zitronensalz auf Vanille-Noilly Prat-Sauce		€	9,50
Rotbarbenfilets auf Estragonsauce		€	9,50
Lasagne mit Lachs und Wirsing in Estragon-Weißweinsauce		€	10,50
Tulipiafilets mit Sesam und süß-sauer Sauce		€	11,50
Schollenfiletröllchen mit Spinatfüllung auf frischen Nudeln in Lachssauce		€	12,50
Steinbeißerfilet mit Kräuter-Pinienkern-Kruste auf Tomatencreme		€	14,00
Zanderfilet mit Staudensellerie-Schuppen auf Zitronengras-Curry-Sauce		€	14,00
ganze Lachsseite auf Spinat- oder Lauchbett (ca. 10-12 Portionen)		€	95,00
Lottemedaillons mit Pesto auf Gemüsenage von Lauch, Möhren Kaiserschoten, Sellerie, dazu Prosecco-Basilikum-Sauce			Tagespreis
Seezunge oder Steinbutt			Tagespreis

Weitere Fischgerichte auf Anfrage.

Alle Preise pro Portion **zuzüglich** MwSt.
Mindestmenge pro Artikel 10 Portionen.

Hauptgerichte

Zu allen Fischgerichten können Sie eine Beilage wählen:

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln

Gemüserisotto
Zitronenreis

Gnocchi in Salbeibutter
Rigatoni

Zu allen Fleischgerichten (außer bei Lammcurry) können Sie eine Beilage wählen:

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Bratlinge mit Karotten und Schalotten
Bratlinge mit Kirschtomaten und Schalotten

Gemüserisotto
Pilzrisotto

Gnocchi in Salbeibutter
Rigatoni mit Pesto
Petersilienwurzeln

Weitere Gemüsebeilage auf Anfrage.

Vegetarisch

Crepe gefüllt mit grünen Bohnen und Pilzen	€	6,50
Crepe gefüllt mit Spinat und Gorgonzola	€	6,50
Gratinierte Gnocchi mit Salbei und Fontinakäse	€	7,50
Ratatouille in Tomaten mit Parmesan-Bröseln gratiniert	€	7,50
Gemüsespieße auf Paprikacreme	€	8,00
Pilzrisottobällchen auf Zuckerschoten-Spargelragout	€	9,00

Alle Preise pro Portion **zuzüglich** MwSt.
Mindestmenge pro Artikel 10 Portionen.

Hauptgerichte

Nudelgerichte

Lasagne mit verschiedenen Füllungen:

Spinat-Ricotta	€	8,00
Hackfleisch-Tomate	€	8,00
Steinpilz-Ricotta	€	9,00
Lachs-Wirsing	€	10,50

Rigatoni mit frischem Pesto	€	6,00
-----------------------------	---	------

Rigatoni mit Zucchini, Tomaten und Aubergine mit Käse überbacken	€	8,00
--	---	------

Ravioli mit Spinatfüllung mit Salbei-Walnuss-Butter	€	6,50
---	---	------

Ravioli mit Pilzfüllung in Gorgonzolasahne	€	7,00
--	---	------

Tortellini in Schinken-Käsesauce	€	6,50
----------------------------------	---	------

Farfalle mit Krabben und Brokkoli in Käse-Sahnesauce	€	8,00
--	---	------

Linguini mit Tomaten, Knoblauch und Garnelen	€	8,00
--	---	------

Alle Preise pro Portion **zuzüglich** MwSt.
Mindestmenge pro Artikel 10 Portionen.

Dessert

Vanillemousse mit Kirschen oder Aprikosen	€	3,00
Orangen-Griesflammerie	€	3,00
Creme Caramel	€	3,50
Aprikosen-Schlupfer	€	3,50
Joghurtmousse mit Himbeeren oder Aprikosen	€	3,80
Safran-Joghurtdessert mit Mandeln, Pistazien und Mangospalten	€	4,00
Panna cotta mit Himbeer- oder exotischem Fruchtpüree	€	4,00
Mango-Kokos Panna cotta	€	4,00
Mousse von brauner oder weißer Schokolade	€	4,50
Espresso-Mascarponecreme	€	4,50
Zimtmousse	€	4,50
Grapefruit-Tequilamousse	€	4,50
Limoncellimousse	€	4,50
Weißer Amarettini-Mousse mit Mandelkrokant	€	4,50
Nougat-Krokantmousse	€	4,50
Tiramisu	€	4,50
Orangentiramisu	€	4,50
Schokoladentiramisu	€	4,50
Erdbeertiramisu (saisonbedingt)	€	4,50
Mascarponecreme mit blanchierten Äpfeln, Amaretti, Calvados, Mandelkrokant	€	4,50
mit Himbeermark, Cantuccini, Mandelkrokant	€	4,50
mit Nektarinen, Amaretti, Cantuccini, Mandelkrokant (saisonbedingt)	€	4,50
mit Trauben Vin Santo, Cantuccini und Mandelkrokant	€	4,50

Bayrische Creme	€	4,50
Sacher-Torte im Glas	€	4,50
Frühtecarpaccio von Ananas, Kiwi, Mango mit Kokoscreme	€	4,80
Frischer Obstsalat mit Mango, Kiwi, Ananas, Erdbeeren (saisonbedingt) und Limonencreme	€	5,00 € 6,50

Kuchen

Kleine Schokoladenkuchen mit Limonencreme	pro Stück	€	2,50
Himbeerquarktörtchen mit süßem Ingwer	pro Stück	€	3,00
Tartlettes mit Früchten und Vanillecreme	pro Stück	€	3,00
Buttermandelkuchen		€	35,00
Pinienkernkuchen		€	35,00
Apfeltarte mit Vanillecreme		€	30,00
Zitrontarte mit marinierten Früchten		€	40,00
Hochzeitstorte			auf Anfrage

Alle Preise pro Portion zuzüglich MwSt.
Mindestmenge pro Artikel 10 Portionen.

**Während der heißen Jahreszeit behalten wir uns kurzfristige Änderungen
(nach Absprache) vor.**

Finger-Food

Vegetarisch

kleine Gemüse kuchen	€	1,50
Dattel gefüllt mit Kräuter-Ricotta und Nüssen	€	1,50
gefüllt mit Mandelkern im Speckmantel	€	1,50
kleiner Käsespieß mit Traube und Olive	€	1,50
Spieß mit Tomate Mozzarella Basilikum	€	1,60
Zucchini- und Auberginenröllchen mit Ricotta -Füllung	€	1,80
Mini-Tortilla mit Spinat und Pinienkernen	€	1,80
Fontinakäse mit Feigen oder Aprikosensenf auf Crostini	€	1,80
Frische Feige mit Parmesan und grünem Pfeffer	€	1,80
Staudensellerie mit Gorgonzola	€	1,80
Crostini mit Ziegenfrischkäse, rosa Pfeffer und Himbeere	€	1,80
Gemüsespießchen mit Sesam	€	2,00
Geschichteter Omlettwürfel mit Gemüse	€	2,60
Bananenblatt-Tüte gefüllt mit chin. Nudelsalat	€	3,00

Fleisch

Mangoldrolle mit Geflügelfarce mit Koriander, Ingwer und Frühlingszwiebeln	€	2,00
Hähnchenfilet auf Limettencreme im Chicoreeblatt	€	2,80
Bananenblatt-Tüte gefüllt mit Reissalat und Huhn	€	3,00

Puten-Saté-Spieße mit süß-sauer-Sauce	€	2,50
Kasslerröllchen mit Senfcreme und Pflaumen	€	1,80
Windbeutel mit Schinken-Parmesanmascarponecreme	€	2,00
gedünstete Möhre mit Basilikum im Parmamantel	€	2,00
Hackfleischröllchen mit Steinpilzen, Kirschtomate, Zuckerschote	€	1,80
Lammhackbällchen im Paprikaschiffchen	€	2,00
Lammfilet-Spieß mit Shitakepilze	€	3,20
Entenbrustschiffchen mit Aprikose	€	2,00

Fisch

kl. halbe Bratlinge mit Creme fraiche und Flusskrebse	€	1,60
Cracker mit Kräuter-Crème-fraîche mit Forellenkaviar	€	1,80
Thunfischcreme auf Weißbrotecke	€	1,80
Forellenmousse mit Preiselbeeren auf Blätterteig	€	2,00
Kirschtomate mit Thunfischsalat gefüllt	€	2,00
Windbeutel mit Lachsmousse	€	2,20
Crêperolle mit Räucherlachs und Tomatencreme	€	2,50
Lachs-Saté mit Wasabicreme	€	2,50
Krabben mit Avocado und Currycreme im Gurkenschiffchen	€	3,00
Matjesfächer auf Apfelscheibe mit Dillcreme	€	3,00
Räucherlachs-Röllchen mit Erbsensprossen	€	3,00
Lachstatar mit Basilikum, Frühlingszwiebel, Kapern auf Zucchinirossette	€	3,50

Scampispieß mit Melone und Traube	€	3,80
Scampispieß mit Olive und Kirschtomate	€	3,80
Thunfisch Sashimi mit Wasabicreme	€	4,00

Sonstiges

Weiß- Grau- oder Schwarzbrottaler mit

Mascarponecreme mit grünem Pfeffer und Erdbeere	€	2,00
Basilikum-Schafskäse mit Pinienkernen	€	2,20
Gorgonzolacreme mit Walnüssen	€	2,50
Parmaschinkenrosette mit Parmesanwürfel und frischer Feige	€	3,00
Pouarden- oder Putenbrust mit Mangospalten	€	3,00
Matjestatar mit Apfel, Dill u. Gürkchen	€	3,00
rosa gebr. Schweinefilet auf Pilzfarce und Rucola	€	3,10
Roastbeef mit grünem Spargel oder Zuckerschoten	€	3,10

Wraps

Wraps gefüllt mit	Schinken und Käse Pute mit Tomatencreme Vegetarisch mit Zucchini, Auberginen und Paprika	€	2,00
	Avocado und Krabben Geräucherter Heilbutt Frischkäse und Lachs Rucola mit Tafelspitz Salsa verde Roastbeef Feldsalat mit Ente in Orangensauce	€	2,50

Süßes

Schoko-Cups gefüllt mit Amarettimousse	€	1,50
Schokoladen-Tassen gefüllt mit espressomousse	€	2,00
Kleine gefüllte Windbeutel mit Schokomousse	€	2,00
Schokokuchen-Würfel mit Limonencreme	€	2,50
Mini-Obsttörtchen mit Vanillecreme	€	2,80

Alle Preise pro Stück **zuzüglich** MwSt.
Mindestmenge pro Artikel 25 Stück.

Lipstick-Food

Mini-Blini mit Forellenkaviar

Kapernapfel mit Wachtelei

Erdbeere mit Parmesan

Physalis mit geräuchertem Heilbutt

Flusskrebs im Traubenring

Dattel mit Ricotta

Kirschtomate mit Thunfischmousse

Erbsensprossenbündel mit Lachs

Traubenfächer mit Gorgonzola

Kirsche mit Ziegen-Frischkäse

Mini-Krabbenspieß

Mini-Käsespieß

Litschis mit Forellenmousse

MINDESTABNAHME 120 Stück
zuzüglich MwSt.

€ 245,00

Löffel-Food

nach Absprache

Sushi

nach Absprache

Finger- & Gabelfood Buffet (Flying-Bufferet)

Lammhackbällchen in Paprikarolle

Hähnchenbrust mit Kokoscreme im Chicoreeschiffchen

Kirschtomate gefüllt mit Thunfischsalat

Gemüsetortillas

Scampi im Kokosmantel

Melonenkugeln mit Ziegenfrischkäse und grünem Pfeffer

*Tatar von frischem Lachs mit Frühlingszwiebeln, Kerbel und kleinen Kapern
auf kleinen Zucchini-Kuchenstückchen*

Salat von Bratlingen mit frischen Kräutern und Flusskrebsen

Tomaten- Auberginen Türmchen mit Basilikum, Pinienkernen und Ricottacreme

Putenbrust-Ananas Salat

Linsen auf ZitronengrasCurryCreme mit Entenbrustspieß

warm

*Boeuf Bourguignon mit Rosmarinkartöffelchen
Artischocken-Ravioli mit Gorgonzolacreme*

im Glas

*Panna cotta mit Himbeerpüree oder exotischem Fruchtpüree
Cups mit Himbeermascarpone
Kleine Schokokuchen mit Limonencreme*

Preis pro Person zuzüglich MwSt.

€ 34,00

Mindestabnahme 30 Portionen.

Nebenkosten

Geschirr und Gläser

Bei **ungespülter** Rückgabe:

Teller	€	0,40
Gläser	€	0,50
Besteck pro Stück	€	0,25

Getränke

Kölsch (Früh oder Gaffel)	pro Liter	€	3,50
Kölsch Reissdorf	pro Liter	€	3,70
Pils (Bitburger) -bei vorhandener Zapfanlage-	pro Liter	€	4,40
Wasser	pro Flasche	€	2,50
Wasser San Pellegrino	pro Flasche	€	2,60
Coca-Cola, Fanta, Sprite	pro Flasche (1 l)	€	2,60
Orangensaft	pro Flasche	€	4,25
Pink Grapefruit-Saft	pro Flasche	€	4,25
Apfelsaft	pro Flasche	€	3,60
Chardonnay Bellini	pro Liter	€	9,00
Prosecco Balbonot Frizzante	pro Flasche	€	8,90
Merlot Mandrarossa	pro Flasche	€	10,50
Chardonnay Walch	pro Flasche	€	11,50
Bianco Sicilia Planeta	pro Flasche	€	11,90
Rosso Sicilia Planeta	pro Flasche	€	12,90
Offener Wein Weiß und Rot in Karaffe	pro Liter	€	7,50

Weitere Getränke auf Anfrage.

Equipment

Stehtisch	€	16,80
Stehtisch-Stretch-Husse	€	17,40
Biertischgarnitur	€	20,00
Hussen hierzu auf Anfrage		

Tischdecken auf Anfrage

Dekorationsmaterial (Windlichter, Kerzen, Blumen etc.) nach Absprache und Aufwand
Tische, Stühle, Zelte auf Anfrage

Servicepersonal

Personal pro Stunde	€	18,50
zzgl. 1 Std. An- und Abfahrt pro Mitarbeiter		

Achtung !

Bei Veranstaltungen auf Burg Heimerzheim und Schloss Wachendorf gelten Sonderkonditionen !

ALLE VORHERIGEN PREISLISTEN VERLIEREN HIERMIT IHRE GÜLTIGKEIT!!

Alle Preise zuzüglich MwSt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen von **a tavola**. Abweichenden Bedingungen des Vertragspartners wird hiermit widersprochen. Nebenabreden bedürfen der Schriftform; dies gilt auch für die Aufhebung des Schriftformerfordernisses.

2. Angebot

Unsere Angebote in Preislisten, Prospekten, Katalogen u.ä. sind unverbindlich, Irrtum vorbehalten. Geringfügige Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Abbildungen oder Beschreibungen sind zulässig. Dies gilt insbesondere bei Einsatz von Produkten mit saisonal stark schwankenden Preisen. Kataloge, Preislisten und diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen verlieren Ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer Neuauflage. **a tavola** ist berechtigt, Produkte und Zutaten durch solche zu ersetzen, die dem ausgewählten Produkt am Nächsten kommen.

3. Lieferung / Zahlung

Alle Preise in Katalogen, Listen und Angeboten verstehen sich, soweit nicht gesondert ausgewiesen, als Preise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen MwSt. Sämtliche Preise gelten grundsätzlich ab einem Auftragswert von € 500,00 + MwSt. Bei geringerem Auftragswert behalten wir uns einen Mindermengenaufschlag vor. Die angebotenen Preise gelten pro Stück und/oder Portion. Generell wird eine Mindest-Lieferpauschale von € 45,00 berechnet. Bei Anlieferung im Umkreis von mehr als 30 km ist **a tavola** berechtigt, eine Lieferpauschale von € 1,35 pro km zu berechnen. Die Lieferpauschale versteht sich pro eingesetztes Fahrzeug.

Bei Versand von Produkten wird auf die jeweils anfallenden Versandkosten ein Aufschlag von € 25,00 an Bearbeitungsgebühren berechnet. Für jede Mahnung ist eine Bearbeitungsgebühr von € 5,00 zu zahlen. Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen wird zudem ein Aufschlag von 7,5% des Auftragswertes, mindestens aber € 65,00 berechnet. Bei Abholung an Sonn- und Feiertagen wird eine Gebühr von € 50,00 berechnet.

Mit der Auftragsbestätigung; **spätestens** aber 2 Wochen vor Anliefertermin ist eine Anzahlung von 75% des Auftragswertes zahlbar und fällig. Im Übrigen sind alle Rechnungen ohne Abzug zahlbar und fällig bei Abholung bzw. Anlieferung.

4. Geschirr / Mobiliar / Dekoration

Sämtliches Geschirr, Platten, Warmhaltegeräte und Besteck müssen von Speiseresten gereinigt, gesammelt und zur Abholung bereit gestellt sein. Gläser sind geleert in mitgelieferte Kartons oder Transportbehälter einzuräumen. Dekorationsmaterial, Decken, Tische und Stühle sind zur Abholung ebenfalls gesammelt zum Transport bereit zu stellen. Bei Zuwiderhandlung wird der Aufwand des Personals nach üblichem Stundenverrechnungssatz, mindestens aber eine Pauschale von € 50,00 berechnet. Müll wird vom Auftraggeber selbst entsorgt.

5. Lieferung

Bei Lieferverzug muss der Auftraggeber eine angemessene Nachfrist mit Ablehnungsandrohung setzen. Nach fruchtlosem Ablauf kann er vom Verträge zurück treten.

Lieferverzug tritt nicht ein im Falle von höherer Gewalt (insbesondere bei verspäteter Anlieferung infolge von Verkehrsstaus, Unfall, Betriebsstörung, Streik, Stromausfall u.ä.). Die Haftung auf Schadensersatz ist ausgeschlossen, es sei denn, sie beruht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Im Übrigen ist die Haftung begrenzt auf den Netto – Auftragswert. Der Transport erfolgt auf Gefahr des Auftraggebers. Die Gefahr geht über mit der Auslieferung ab Firmensitz **a tavola** in Köln.

6. Gewährleistung / Haftung

a tavola gewährleistet, dass die verkaufte Ware zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat. Offensichtliche Mängel sind bei Übergabe sofort zu rügen. Die Mängelrüge muss schriftlich erfolgen. Spätere Reklamationen können wegen fehlender Überprüfbarkeit nicht mehr akzeptiert werden. Versteckte Mängel sind innerhalb von 24 Stunden schriftlich ab Kenntnis und/oder Kennen müssen zu rügen. Das Gewährleistungsrecht erlischt, wenn der Kunde die Ware verändert. **a tavola** hat das Recht auf kostenlose Nachbesserung oder Austausch der Ware. Eine Haftung für eingebrachte Gegenstände u. Speisen wird nicht übernommen.

7. Stornierungen

Änderungen des Vertragsgegenstandes und /oder der Personenanzahl sind lediglich bis 5 Tage vor dem Ausliefertermin möglich. Von dem Minderwert des Auftrages hat der Auftraggeber in jedem Fall 25% der entsprechenden Auftragssumme zu zahlen. Bereits für den Auftrag gekaufte Waren sind ebenfalls zum üblichen Verkaufspreis zu erstatten. Im Falle der kompletten Stornierung des Auftrages sind ebenfalls 25% des Netto – Auftragswertes zu zahlen.

8. Obhutspflichten

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die überlassenen Gegenstände wie Platten, Gläser, Geschirr usw. pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurück zu geben. Fehlmengen, Beschädigungen und Bruch gehen zu Lasten des Auftraggebers. Bei Verlust und/oder Beschädigung haftet der Auftraggeber auf Schadensersatz in Höhe des Wiederbeschaffungswertes. Der Kunde erhält bei Auslieferung eine Liste der mitgelieferten Gegenstände. Wird diese bei Übergabe nicht reklamiert, gilt die Lieferung als fehler- und mangelfrei übergeben. Für Warmhaltegeräte, Platten und Geschirr wird eine Kautions von € 150,00 berechnet.

Die Rückgabe muss spätestens 2 Tage nach Abholung oder Anlieferung erfolgen; andernfalls ist eine Verzugschuld von € 50,00 zu zahlen.

9. Personal

a tavola haftet nur für Eigenes und von **a tavola** selbst gestelltem Personal. Für Servicekräfte des Auftraggebers wird keinerlei Haftung übernommen.

10. Datenspeicherung

Gemäß § 28 des Bundesdatenschutzgesetzes machen wir darauf aufmerksam, dass die im Rahmen der Geschäftabwicklung notwendigen Daten mittels EDV gem. §33 BWSG verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

11. Gerichtsstand und Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist, soweit zulässig, der Sitz von **a tavola** Köln Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.