

W&F Catering
Unsere Dienstleistung – Ihr Erfolg

Eventkatalog 2011

Tel.: 05041 / 946413

Fax: 05041 / 63960

E-mail:

<http://www.w-fcatering@freenet.de>

Ansprechpartner:

Herr Olaf Fehn und Frank Werner

¹(Mobil: 015117655221)



**Speisen – und
Getränke
empfehlungen**

Inhaltsverzeichnis

Speisen

	<i>Seite</i>
- <i>Kleine Snacks</i>	<i>3 - 5</i>
- <i>Snack Buffet</i>	<i>6</i>
- <i>Buffets</i>	<i>7 - 15</i>

Getränke

- <i>Alkoholfreie Getränke</i>	<i>16</i>
- <i>Alkoholische Getränke</i>	<i>17</i>
- <i>Wichtiges</i>	<i>18</i>
- <i>Liefer-und Leistungsbedingungen</i>	<i>19</i>
- <i>Eventbeispiele</i>	<i>20</i>
- <i>Kunden unserer letzten Tätigkeit</i>	<i>21</i>

Aus der Pâtisserie

pro Stück / Person

- Croissant natur	1,50 €
- Schokoladen- oder Marzipan Croissant	1,80 €
- Laugenbrezel	1,80 €
- Feingebäck (Portion)	1,80 €
- Blechkuchen, Streuselkuchen etc.	2,10 €
- Obstkuchen	2,30 €
- Torten	2,50 €
- Sahne (Portion)	0,50 €
- Blätterteigfleurons, verschieden gefüllt	3,00 €
- Brothappen, verschieden belegt	2,50 €
- Obst von der Etagère	2,20 €
- Obst mundgerecht	3,10 €

Knabbereien

pro Person

- Erdnüsse	1,55 €
- Portion Oliven	1,30 €
- Käsespieß, Stück	1,80 €

Baguettescheiben oder halbes Brötchen belegt mit

pro Stück

- Gekochtem Schinken	1,80 €
- Mailänder Salami	1,80 €
- Holländer Käse	1,80 €
- Katenrauchschinken	1,80 €
- Tortenbrie	1,80 €
- Gorgonzola	2,00 €
- Serranoschinken	2,00 €
- Räucherlachs	2,30 €

Auf Wunsch auch als Canapées erhältlich (zzgl. 0,30 € pro Stück)

Mini-Sandwiches

pro Stück

- Tomate-Mozzarella	2,50 €
- Käse / Schinken	2,50 €
- Thunfisch	2,50 €
- Räucherlachs	2,80 €

Fingerfood

Wraps gefüllt mit

*Lachs und Kräutercreme
Thunfisch mit Zwiebel und Rucolla
Roastbeef mit Pestocreme
Schinken und Grisinies*

Bruschetta überbacken mit

*Tomate und Mozzarella
Sardellenfilet und Grana
Artischocke mit Pesto und Ricotta*

Gefüllte Blätterteigtaschen mit

*Lachs und Frischkäse
Schinken und Käse
Blattspinat und Shrimps*

Kleine Poffertjes mit

*Räucherlachs und Creme Frâiche
Paprikacreme und Parmaschinken
Matjesdip mit Gurken*

Asiatische Feinheiten

*Gebackene Samosas und Minifrühlingsrollen
Gebratene Pilze in Sesamöl
Asiatische Reispfanne mit Sojasprossen und Geflügel*

Stück à €2,20

Laugengebäck

mit verschiedenen Dips:

	<i>pro Stück</i>
- Kräuterfrischkäse	2,80 €
- Meerrettichfrischkäse	2,80 €
- Schnittlauch-Sahne Quark	2,80 €
- Paprika-Crème	2,80 €

Warme Kleinigkeiten

für den Stehimbiss:

	<i>pro Stück/Portion</i>
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	3,10 €
- Quiche Lorraine	3,10 €
- Tortellini in Basilikum-Sahne-Sauce	3,60 €
- Meatballs in Hot-Sauce	2,60 €
- Spießchen mit Scampis, Kräuterbutter	6,20 €

Suppen und Eintöpfe

Suppen

	<i>pro Person</i>
- Tomatensuppe mit Basilikum	3,10 €
- Französische Zwiebelsuppe	3,10 €
- Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)	3,10 €
- Kartoffel-Lauchcrème mit Croûtons	3,10 €
- Tagessuppe lt. Küchenchef	2,80 €

Eintöpfe nach alten Rezepten:

In der Terrine

	<i>pro Person</i>
- Deftige Gulaschsuppe	4,20 €
- Pikantes Chili con carne	4,20 €
- Erbseneintopf mit Knacker	4,70 €
- Pichelsteiner Eintopf mit Klößchen	4,70 €
- Wildeintopf	6,50 €

Alle Eintöpfe ab 20 Personen

Unsere Alternative für mittags ab 20 Personen:

	<i>pro Person</i>
Dreierlei Eintöpfe gibt es auch als Eintopf-Bufferet mit Brot/Brötchenauswahl sowie frischer Blechkuchen als Dessert	10,50 €

Fingerfood Buffet

Cold Fingerfood

Bruschetta Caprese

Olivenbrotsscheiben mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Culinaria Wraps

Weizentortilla gefüllt mit Thunfisch, Schinken und Paprikacreme,
Räucherlachs und Kräuterfrischkäse

Poffertjes Pikantje

Kleine Poffertjes mit Pesto und Roastbeef

Crostini Pomodori

Stangenweißbrot mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola

Mille Feuille

Gefülltes Blätterteiggebäck mit verschiedenen pikanten Füllungen

Hot Fingerfood

Asian Satée

Satée-Spieße mit einer asiatischen Marinade

Land des Lächelns

Mini-Frühlingsrollen und Samosas

Le Fromagier Francaise

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Sweet Fingerfood

Das Orginal

Mini-Berliner mit Himbeerfüllung

Taste of Manhattan

Kleine Schoko- und Zitronenmuffins

*19,00 € pro Person
erhältlich ab 20 Personen*

Buffet Vital

Suppe

Karottensuppe mit Kräutercroutons

Kalte Vorspeisen

*Ruccolasalat in Nußdressingt
Mit Räucherlachs und Frischkäse im Crepesmantel*

Austernpilze gebraten in leichter Knoblauchmarinade

*„Pilz Quiche“
Rahmpilze auf leichtem Hefeteig mit Käse überbacken*

Salate

Tomatensalat in Basilikumdressing

*Feldsalat mit Sesam und Sprossen
in Kartoffeldressing*

Warme Gerichte

*Frisch am Buffet zubereitet
Hähnchenbrust – Gemüsepfanne mit Sesam
und Vollkornnudeln*

*Blumenkohl – Fischgratin mit Creme fraiche
und Käse überbacken*

Dessert

*Gelee von frischen Früchten
mit Mohnsauce*

Zitronencreme mit Himbeermark

27,50 € pro Person

Buffet Rusticala

Suppe

Katoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Kalte Vorspeisen

*Holsteiner Zwiebelfleisch und
Kasselerbraten mit Mixed Pickles*

Geräucherter Knochenschinken mit Melone

Putenbraten an Farmersalat mit Früchten

*Fischplatte bestehend aus:
Geräucherten Forellenfilets und Schottischen Räucherlachs
mit Apfel - Sahnemeerrettich*

Salate

*Roter Heringssalat, Käsesalat,
Schwäbischer Nudelsalat*

Warme Gerichte

*Schweinefilet in Kräuterrahmsauce
mit Fingermöhren und Kartoffelgratin*

*Hirschragout in Rotweinsauce mit
Apfelrotkohl, Butterspätzle*

Dessert

Vanillecreme mit marinierten Waldbeeren

Johannisbeercreme mit Pfirsichsauce

Gemischte Käseplatte mit Obst

Brot, Brötchen und Butter

28,00 € pro Person

Buffet Italia

Suppe

Toskanische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Kalte Vorspeisen

„Anti Pasti“
eingelegte Gemüse wie :
Paprika, Champignons, Auberginen etc.
In Balsamicodressing

“Vitello Tonato”
Gekochtes Kalbsfrikandeau in Thunfischsauce

Lachscarpaccio mit Limonensaft und Olivenöl

Netzmelone mit Parmaschinken

Marinierter Schafskäse mit Oliven

Garnelen in Knoblauch

Salate

„Insalata capricciosa“
Bunter Salat mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce
Zucchini-auflauf und Kartoffelgnocchi

Tagiatelle Vardi mit frischen Pilzen
und Räucherlachssauce

Involtini in Tomatensugo
(kleine mit Schafskäse gefüllte Putenröllchen)
italienisches Pfannengemüse, Basilikumrisotto

Dessert

Gefüllte Mascarponecrêpes mit Heidelbeeren

Tiramisu mit Orangencreme

Ciabatta, Brot, Brötchen und Butter

31,50 € pro Person

Route 66 / Ein Stück Amerika

Suppe

*American Chicken Broth
Hühner – Curryrahmsuppe mit
frischen Gemüsen*

Kalte Vorspeisen

*Putenbrust mit Ananas und
Blue Cheddardressing*

*Tranchen von gefüllter Lachsforelle
mit Aioli*

Meat Balls an Hot – Chili - Dip

*Cole Slaw Salat von Weißkraut mit
Karottenstreifen in feiner Senfmarinade*

*Original Cesars Salat mit Parmesan
und Speckcroutons*

Warme Gerichte

*Roastbeef rosa gebraten mit
Maisgemüse und Ofenkartoffel mit Sourcreme*

Spare Ribs mit Barbecue Sauce

Chili con carne mit Bohnen und Speck

Dessert

Blaubeer Muffins

Coconutcream mit Erdbeersauce

Brotkorb und Fladen

26,00 € pro Person

Buffet Francais

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Kalte Vorspeisen

*Pochierte Lachstranchen mit
Meerrettich Crème fraîche*

*Schweinemedallions auf Nadelbohnen
in leichter Senfmarinade*

*„Quiche Lorraine“
Lothringer Speckkuchen*

Cavallionmelone mit luftgetrockneten Schinken

Miesmusvchelsalat in pikanter Tomatenmarinade

Warme Gerichte

*Gebratenes Zanderfilet an Curcumaschaum
Zuckerschoten, Baguette, Kräuterreis der Provence*

*Geschnetzeltes vom Rind in Calvadosrahm mit
Zwiebelbohnen und Rosmarinkartoffeln*

Dessert

Nougatcreme mit Himbeermark

*Weißes Schokoladenmousse
mit Pfirsichsauce*

Französische Käseauswahl mit Früchtent

Baguette, Brot und Butter

28,50 € pro Person

Südamerikanisches Buffet

Suppe

Ensipodo de Polle
Hühnercremesuppe mit Curry und Mandeln

Kalte Vorspeisen

Frigideira de Camaraot
Tiefseegarnelen mit Cocos und
Tomaten mariniert

Ensalada de Pilpo
Pulposalat mit Paprika und Koriander

Carne de Res con Albaca
Rostbeefscheiben mit Basilikumöl

Wilreissalat mit Mango, Papaya und Avocado

Frische und angemachte Salate mit verschiedenen
Dressings, Fladen und Olivenbrot

Warme Gerichte

Porco Pepueno
Spanferkelbraten mit schwarzen Bohnen
und kleinen gebratenen Kartoffeln
in der Schale

Moqueca de Peixet
Gedünstetes Steinbeißerfilet in Cocosmilch
Gemüsereis

Dessert

Bananas fritas
Frittierte Banane mit Zimt

Creme de cachaca
Creme von Rohrzucker mit Ananas

28,50 € pro Person

Asiatisches Buffet

Suppe

Zitronengrassuppe mit Baumpilzen und Krabben

Kalte Vorspeisen

*Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüsen
in Curry - Fruchtdressing*

*Gebratene Entenbruststreifen auf
Nudel – Lauchbett in Sesamdressing*

*Räucherfischvariation mit
Ingwer Sahnemeerrettich*

Orientalischer Weichweizensalat mit Minze

*Red Snapper und Black Tigergarnelenin
Kokos - Zitronengrassdressing*

Warme Gerichte

*Zanderfilet mit Kürbis - Ingwerkruste
überbackener Brokkoli, Curry - Fruchtreis*

*Rindergeschnetzeltes mit Bambussprossen und
Baumpilzen in Mango – Pfeffersahne
Asiatisches Gemüse, Bandnudeln*

Dessert

Mangocreme mit Mohn - Vanillesauce

Kokoscreme mit Ingwer - Schokoladensauce

Käseplatte mit Obst

Brot, Brötchen und Butter

30,00 € pro Person

Deister Wildbuffet

Suppe

*Wildrahmsuppe mit frischen Waldpilzen
und brotcroutons*

Kalte Vorspeisen

*Apfel – Selleriesalat mit
gebratener Entenbrust*

*Mildgeräucherter Wildlachs und Bachforelle
mit Senf - Dillsauce*

*Hausgemachte Wildsülze
Mit Preiselbeermeerrettich*

*Medaillons vom Hirsch garniert
mit gefüllter Rotweibirne*

*Brokkolisalat mit gerösteten Sesam
Rotkohlsalat mit Ananas*

Warme Gerichte

*Geschnetzeltes vom Hirschkalb in Pilzsahnesauce
Rosenkohl, Butterspätzle*

*Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholdersauce
Apfelrotkohl, Kartoffelklößchen*

Dessert

Waldbeergrütze mit Mandelschaum

Grißflammerie an Himbeermark

Brot, Brötchen, Butter

32,00 € pro Person

Buffet Springe

Suppe

Klare Steinpilzkraftbrühe
mit Kräuterklößen

Kalte Gerichte

Pochierte Lachstranchen
mit Meerrettich, Creme Fraiche

Gemischte Fischplatte mit Kaviareiern
Graved Lachs, Schottischer Räucherlachs
und geräucherte Forellenfilets mit
Zitronen Creme Fraiche

Roastbeefplatte mit Remouladensauce
und Cornichons

Geräucherter Knochenschinken mit Melone

Poulardenmedaillons und Würzbraten
mit frischen Früchten

Schweinemedaillons auf Nadelbohnen
mit einer Pommery - Senfsauce

Salate

„ Anti Pasti „ verschiedene gebratene und
eingelegte Gemüse wie Paprika, Zucchini, Aubergine
und Champignon

Tomate Mozzarella

Broccolisalat mit gerösteten Sesam

Marinierter Schafskäse mit Oliven

Krabbencocktail

Große gemischte Salatplatte
mit Joghurtdressing und Balsamicodressing

Warme Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet
an frischen Waldpilzen in Kräutercremefraiche
und Kartoffelgratin, Fingermöhren

Geschmorte Rehkeule an Wacholdersauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Dessert

Johannesbeerquarkcreme an Pfirsichsauce

Mouseè Schokolade an Vanilleschaum

Käse

Französische Käseauswahl
mit Früchten
Baguette, Brot und Butter

€ pro Person

34,00

Gala Buffet

Suppe

*Klare Steinpilzkraftbrühe mit
Kräuterklößchen und frischen Kerbel*

Kalte Vorspeisen

*Lachsroulade mit Krabbenfüllung an
Zuckerschotensalat, Kaviar Creme fraiche*

Räucherlachsmousse auf Fenchelsalat

Gebratene Wachtelpraline auf Berglinsensalat

*Gänseleberparfait mit glasierten
Calvadosäpfeln und Portweingelee*

Tintenfischsalat in einer würzigen Marinade mit Knoblauch

Riesengarnelen in chinesischer Marinade

Warme Gerichte

*Rinderfilet in Gänselebersauce
überbackenes Gemüsebouquet, überbackene Kartoffeln*

*Perlhuhnbrust in Marsalasaucе mit
Rahmwirsing und Mandelpuffer*

Dessert

*Pralinen – Trüffelcreme
mit Sauerkirschkompott*

*Savarin vom Heidelbeermousse
mit Eierlikörschaum gefüllt*

Französische Käseauswahl mit Früchten

Partybrötchen, Brot und Butter

37,00 € pro Person

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Extaler Mineralquell	0,75 l	4,90 €
	0,20 l	1,50 €

Limonaden

Cola, Cola Lith, Apfelschorle, Wasser,	0,3 l	2,60 €
Orangenbrause, Zitronenbrause, Bitter Lemon	0,5 l	3,50 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft	0,2 l	2,00 €
--	-------	--------

Malzbier	0,33 l	2,70 €
----------	--------	--------

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Kaffee	Pott	2,30 €
Milchkaffee	Pott	2,80 €
Cappuccino	Pott	2,80 €
Café Creme	Pott	2,30 €
Latte Macchiato	Pott	2,80 €
Wiener Melange(Kakao, Kaffee, Milch)	Pott	2,80 €
Tee(verschiedene Sorten)	Pott	2,30 €
Kakao	Pott	2,30 €

Ronnefeldt Teespezialitäten

Tassen Portion

Roibosh Vanilla, Pfefferminze, Kamille, Red Berrys, Jasmintee	1,50 €
---	--------

Liter

Jungpana, Mokalbaire, English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Green Leaf	6,50 €
--	--------

Alkoholische Getränke

Bier

Veltins vom Fass	0,30l	2,60€
	0,50l	3,80€

<i>Veltins alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Maisel´s Weizenbier original</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Maisel´s Weizenbier dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Maisel´s Weizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,80€</i>

Spezialitäten

<i>Veltins V+ Lemon</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Veltins V+Ener´gy</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Veltins V+Kola</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20€</i>

Rotwein

<i>Dornfelder “Vier Jahreszeiten</i>	<i>0,75l</i>	<i>15,80€</i>
<i>Hauswein</i>	<i>0,75ll</i>	<i>15,80€</i>

Rosé

<i>Portugieser Weißherbst</i>	<i>1 l</i>	<i>13,80€</i>
-------------------------------	------------	---------------

Weißwein

<i>Forster Stift</i>	<i>0,75l</i>	<i>14,80€</i>
<i>Hauswein</i>	<i>0,75l</i>	<i>15,80€</i>

Sekt

<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>13,20€</i>
<i>Mumm</i>	<i>0,75l</i>	<i>14,50€</i>
<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00€</i>

Alkoholischer Cocktail

nach Absprache

Spirituosen

<i>Fürst Bismarck</i>	<i>Glas</i>	<i>1,70€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>39,50€</i>
<i>Ouzzo</i>	<i>Glas</i>	<i>1,70€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>39,50€</i>
<i>Rum</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>42,00€</i>
<i>Wodka</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>42,00€</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>42,00€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>Glas</i>	<i>1,70€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>39,50€</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>Glas</i>	<i>2,30€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>65,00€</i>
<i>Obstler</i>	<i>Glas</i>	<i>2,00€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>44,00€</i>
<i>Cognac</i>	<i>Glas</i>	<i>2,30€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>65,00€</i>

Wichtiges

Dekoration

Ihre Dekoration gestaltet unser Dekorateur individuell. Gerne kommen wir zu Ihnen, besprechen Ihre Vorstellungen und erarbeiten Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Transport, Auf- und Abbau

Für Anlieferungen im Stadtgebiet berechnen wir pauschal 50,00 € je benötigtem Fahrzeug. Für weitere Anfahrtsstrecken werden je Kilometer 0,80 € berechnet. Eine ebenerdige Anlieferung wird unterstellt. Für besondere Anliefersituationen unterbreiten wir ein separates Angebot.

Besonderheit Messegelände Hannover

Für Ganztags-Messeanlieferungen berechnet die Deutsche Messe AG in Hannover an die gastronomischen Zulieferfirmen eine pauschale Messeeinfahrt. Diese beträgt beispielsweise für die Dauer der CeBIT-Messe in Hannover je Transporter 766,94 € und für einen LKW mit 7,5 t pauschal 1.278,23 €.

Diese Kosten werden zu 50 % an unsere Kunden weiterberechnet. Für den Anlieferzeitraum von 9:00 Uhr und nach 18:00 Uhr gelten die Einfahrtsregelungen nicht.

Personal

Gerne unterstützt Sie unser fachkundiges Personal bei Ihrem Event. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Gäste - alles andere machen wir.

Mitarbeiter Preis je Stunde

Supervisor	25,50 €
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau	18,50 €
Servicemitarbeiter/Servicemitarbeiterin	16,50 €
Koch/Köchin	18,50 €
Fachkraft für Auf-/Abbau	16,50 €

Liefer- und Leistungsbedingungen

Die W&F Catering GbR bietet Ihnen von A bis Z geplante Feiern. Bitte betrachten Sie die folgenden Bedingungen als Grundlage unserer Geschäftsbeziehung. Sie akzeptieren diese Bedingungen erst, sobald Sie unser Angebot, in dem die Bedingungen bekannt gegeben werden, mündlich oder schriftlich angenommen haben.

Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung und -bestätigung. Geschirr, Bestecke, Gläser, Dekorationen usw. bleiben Eigentum der W&F Catering GbR .

Entliehenes Geschirr muss innerhalb von 5 Werktagen an den Betrieb W&F Catering GbR zurückgegeben werden. Anderenfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Leihdauer zu berechnen. Geschirrverlust wird zum Einkaufspreis plus 10 % Regiekosten berechnet.

Zahlungsvereinbarung

Zahlungsziel ist sofort ab Rechnungsdatum rein netto Kasse, sofern keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde. Bei Erstaufträgen von uns unbekanntem Kunden behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Kostenvoranschlags in Rechnung zu stellen. Bei Zahlungsverzug ist die W&F Catering GbR berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des jeweiligen Diskontsatzes zu belasten. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Rücktrittsvereinbarung

Der Kunde ist berechtigt, Aufträge bis 2.500 € netto bis 10 Werktage vor Veranstaltungstermin kostenfrei zu stornieren: Nach Ablauf der Stornofrist von 10 Tagen werden 50 % der vor veranschlagten Kosten fällig. Sind bis zu dem Zeitpunkt besondere Waren für die jeweilige Veranstaltung eingekauft worden, z. B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2.500 € netto stellen wir die bis dahin angefallenen Kosten zum Nachweis in Rechnung.

Reklamationen

Sollte unsere Auftragsdurchführung Anlass zur Beanstandung geben, muss dies umgehend schriftlich oder per Fax an

W&F Catering GbR
Philipp – Reis – Straße 13
31832 Springe
Fax (05041) 63960

mitgeteilt werden, damit wir schnellstmöglich reagieren können. Sind Beanstandungen direkt zu beheben, sollte sofort unser Veranstaltungsleiter vor Ort oder **W&F Catering GbR** telefonisch informiert werden. Wir befassen uns sofort mit der Beanstandung, denn nichts ist uns wichtiger, als ein zufriedener Kunde!

Haftungsvereinbarung

Bei Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Sondervereinbarung

Zusätzliche Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, bedürfen der Schriftform.

W&F Catering GbR
Philipp – Reis – Straße 13
31832 Springe
Tel. / Fax (05 041) 946413 / -63960

Eventbeispiele



Kunden aus unserer letzten Tätigkeit

Catering – Event

- "Möbel Krüger „, Hannover
- Stadtwerke, Hannover
- NORD/LB Norddeutsche Landesbank Magdeburg
- NORD/LB Norddeutsche Landesbank Hannover
- NORD/LB Forum Hannover-Messe, Hannover
- NORD/LB Forum Hannover-Messe, Hannover
- Weinhard und Jüst, Hannover
- Wieland Electronic, Bamberg
- Niedersächsisches Jagdschloß, Springe
- Kick Norddeutschland, Hannover
- Swisslog tube-system-devision I, Westerstede
- Logona Salzhemmendorf
- MHH Hannover