

K.W.

Catering und Events



RHEINLAND
RUHRGEBIET
MÜNSTERLAND

BBQ Prospekt

Privatkunden



Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

www.kwccatering.de



Beratungs- & Bestellothline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir sind Ihr Spezialist für Grill-, Garten-, Outdoorpartys und Events.
Für alle anstehenden Privat- oder Firmenveranstaltungen sind wir zu jeder Jahreszeit und vollkommen wetterunabhängig buchbar.

Wir bieten neben erstklassigen BBQ-Buffets auch sämtliches Party- und Eventequipment, ein Getränkevollsortiment mit verschiedenen Bieren, Weinen, Softdrinks, Spirituosen und Cocktails an.

Selbstverständlich bekommen Sie bei uns auch geschulte Servicemitarbeiter sowie Zelte und Pagoden in allen Größenordnungen.

Unsere All Inklusiv Festpreisangebote enthalten ein BBQ-Buffet, Personal, Getränke und Equipment zu einem festen Preis pro Person. (Seite 13)
So holen wir für jedes Budget, ob groß oder klein, das Optimum für Sie heraus.
100% transparent und mit absoluter Planungssicherheit für Sie.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren Buffetvorschlägen inspirieren.
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

Aber nun lassen Sie sich erstmal von unseren Vorschlägen inspirieren.
Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter unserer gebührenfreien Beratungs- & Bestellothline ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

BBQ-Buffets

EASY BBQ Lieferbar ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
 Feurige Harissa-Hähnchenschenkel
 Andalusische Rinder-Kebabspieße
 Mageres Bauchfleisch in Kräutermarinade
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Pikanter Weißkrautsalat

Preis pro Person	17,90 €* 16,90 €* 15,90 €*
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

Little fine BBQ Lieferbar ab 20 Personen

Appetizer:

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Vom Holzkohlegrill:

Lachsfilet auf Gemüsebett mit Chilibutter in der Folie
 Roastbeef im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Gorgonzola-Vinaigrette
 Hähnchenbrustfilets „indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade
 Schweinelachssteaks in Paprika-Ingwer-Knoblauchmarinade

Beilagen:

Rustikales Gemüse aus der Riesenpfanne
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette & Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema

Dessert:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum
 fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	27,90 €* 26,90 €* 25,90 €*
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

Beratungs- & Bestellothline
 ☎ **0800 – 85 700 90**
GEBÜHRENFREI

BIG BBQ Lieferbar ab 70 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
 Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade
 Traditionelle Rostbratwurst
 Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse

Beilagen:

Rustikales Gemüse aus der Riesenpfanne
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette & Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Pikanter Weißkrautsalat

Preis pro Person	21,90 €*
ab 100 Personen	20,90 €*
ab 150 Personen	19,90 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

BBQ No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika
 Hähnchenbrustfilets „Indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade
 Würzig marinierte Nackensteaks
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person	20,95 €*
ab 50 Personen	19,95 €*
ab 90 Personen	18,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

BBQ No.2 *Lieferbar ab 30 Personen*

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade
 Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Karamell-Marinade
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
 Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person	25,95 €*
ab 50 Personen	24,95 €*
ab 90 Personen	23,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

BBQ No.3 *Lieferbar ab 30 Personen*

Appetizer:

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart
 Würzige Rib-Eye Steaks mit Ancho-Kruste
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
 Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Desserts:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum
 fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	27,95 €*
ab 50 Personen	26,95 €*
ab 90 Personen	25,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

BBQ No.5 *Lieferbar ab 40 Personen*

Appetizer:

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme
 Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano

Vom Holzkohlegrill:

Heilbuttsteaks im Speckmantel mit Rosmarin und Oregano
 Meeresfrüchtespieß von der Jakobsmuschel, Riesengarnele und Octopus
 Rinderfilet im Ganzen gegrillt mit Cafe de Paris Butter
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin
 Wachteln mit Erdnüssen und Thai-Pesto
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade
 Schweinefilet unter der Hinig-Chilikruste im Ganzen gegart

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Frische Champignons mit Thymian und Knoblauch
 Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamico-creme

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 Panna Cotta mit Erdbeermousse

Preis pro Person	34,95 €* 33,95 €* 32,95 €* 32,95 €*
ab 50 Personen	
ab 90 Personen	

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

Gourmet BBQ *Lieferbar ab 50 Personen*

Vorspeisenbuffet:

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Anti Pasti Misto mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme
 Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano
 Frischkäse im Sesammantel mit Mango-Chutney
 Mini-Reibekuchen mit Premium Räucherlachs
 Frische Austern „Fin de claire“

Vom Holzkohlegrill:

Halber Hummer mit Zitronenbutter
 Heilbuttsteaks im Speckmantel mit Rosmarin und Oregano
 Rinderfilet im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Gorgonzola-Vinaigrette
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin
 Wachteln mit Erdnüssen und Thai-Pesto
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade
 Schweinefilet unter der Hinig-Chilikruste im Ganzen gegart

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Frische Champignons mit Thymian und Knoblauch
 Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 Panna Cotta mit Erdbeermousse
 Creme brulée vor Ort gebläht

Preis pro Person	48,50 €* [*]
ab 50 Personen	47,50 €* [*]
ab 90 Personen	46,50 €* [*]

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

All American BBQ Lieferbar ab 30 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Hausgemachte Rindfleischburger zum selber belegen mit:

- Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat, Ketchup und Snackdressing

Rib-Eye Steaks in Chili-Knoblauch-Sojamarinade

Hähnchenbrust im Baconmantel

Smoky Spare Ribs with BBQ Sauce

Honey-Chili Chicken Wings

Beilagen:

Baked Beans

Rustikales Western Gemüse aus der Riesenpfanne

Buttermaiskolben

Baked Potatoes with homemade Sour Cream

Baguette, Butter & Kräuterbutter

Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Cole Slaw –Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing

Caesar Salad – Römersalat mit Caesar Dressing und gehobeltem Grana Padano

Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade

Desserts:

Marshmallow-Obstspieße mit Schokoladensauce

Brownies mit gehackten Nüssen

Preis pro Person

24,95 €*

ab 50 Personen

23,95 €*

ab 90 Personen

22,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 10

Unsere Grillstation



Beratungs- & Bestellhotline
☎ 0800 – 85 700 90
G E B Ü H R E N F R E I



Unsere Grillstation bauen wir bei jedem Wetter und an jedem Ort auf.
 Je nach Gästeanzahl hat unsere Station eine Größe von 3x3m (bis ca.80 Gäste)
 oder 3x6m (ab 80 bis 150 Gäste). Für Größere Veranstaltungen halten wir auch noch
 4x8m und 4x10m Stationen bereit.

Unsere Grillstationen enthalten immer:

- Einen Grillpavillon zur Überdachung der Grill & des Buffet
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills
- Holzkohle
- Eine Gasbetriebene Riesenpfanne inklusive Gas
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau
 berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von

75,00 €

Personal

Grillmeister (grillt bis 30 Personen allein)
 Grillhelfer (hilft ab 30 Personen bis 100)

pro Pers. / Stunde
 pro Pers. / Stunde

26,00 €
20,00 €

Servicekraft (bei Bedarf)

pro

Equipment

**Beratungs- & Bestellhotline****☎ 0800 – 85 700 90****G E B Ü H R E N F R E I**

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	24,00 €
Stehtisch, 80cm DM	9,50 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	14,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	5,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	14,50 €
Polsterstuhl	4,50 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	140,00 €
Kühltruhe	28,00 €
Mehrzweckglas „Stange“ 0,2l	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	19,00 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	199,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	169,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

Feiern zum Festpreis „All Inklusiv“

	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
Getränke	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Rafale Chardonnay Rafale Merlot	Warsteiner Pils oder Frankenheim Alt oder Früh Kölsch Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Pinot Grigio Chianti Classico Weißherbst
Spirituosen	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Wodka Kleiner Feigling Jägermeister	Wodka Malteser Baileys Ramazzotti Grappa	Wodka Malteser Bacardi Rum Baileys Ramazzotti Grappa Johnnie Walker
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino	Kaffee, Tee, Cappuccino
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja	Ja
Sonstiges Equipment und Dienstleistungen	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume Edle Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Blumengestecke Tuchservietten
Preis pro Person bei Wahl des:				
Easy BBQ	50,00 €	54,00 €	57,00 €	nicht auswählbar
Little BBQ	60,00 €	64,00 €	67,00 €	70,00 €
Big BBQ	55,00 €	59,00 €	62,00 €	65,00 €
BBQ No.1	54,00 €	58,00 €	61,00 €	64,00 €
BBQ No.2	59,00 €	63,00 €	66,00 €	69,00 €
BBQ No.3	61,00 €	65,00 €	68,00 €	71,00 €
BBQ No.4	nicht auswählbar	68,00 €	71,00 €	74,00 €
BBQ No 5	nicht auswählbar	nicht auswählbar	76,00 €	79,00 €
Gourmet BBQ	nicht auswählbar	nicht auswählbar	89,00 €	92,00 €
All American BBQ	58,00 €	62,00 €	65,00 €	68,00 €

Feiern zum Festpreis „All Inklusiv“

Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**.

Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 2,00 € berechnet. Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.



**Allgemeine Geschäftsbedingungen
der K.W. Catering & Eventmanagement UG haftungsbeschränkt**

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen der

K.W. Catering & Eventmanagement UG haftungsbeschränkt (KWC UG) und Privatkunden über die Nutzung unserer Catering- und Partyservicedienstleistungen.

Privatkunde (Verbraucher) ist jede natürliche Person, die den Vertrag zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Die Lieferungen und Leistungen der KWC UG erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB.

2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die KWC UG zustande. Vertragspartner ist in jedem Fall unsere Unternehmenszentrale,
3. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (10/2018) verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten für Anlieferung- und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern. Bei unzumutbar weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50m, Treppen über 2 Etagen ohne funktionierenden Fahrstühle etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 15,00 € je halbe Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen höherer Gewalt ist die KWC UG für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind schriftlich auf dem Lieferschein zu vermerken oder unverzüglich telefonisch unter 0800 – 85 700 90 (gebührenfrei) anzuzeigen. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine kostenfreie Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Bei späteren Stornierungen erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, bei Lieferung in bar.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird der KWC UG gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zu vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der jeweilige Sitz der Niederlassung.