

DEIN

JEDER

MANNNS

GASTLICHKEIT
MIT TRADITION

@Home

**DEIN
JEDER
MANN'S**
GÄSTLICHKEIT
MIT TRADITION

A young man with dark hair, wearing a dark chef's jacket and a black apron, stands on a balcony. He is smiling and giving a thumbs-up gesture. To his left is a large, stainless steel outdoor grill with its lid open. The balcony has a black metal railing. In the background, there are green trees and a blue sky with scattered white clouds. The overall scene is bright and sunny.

ESSEN IST EIN BEDÜRFRNISS,
GENIESSSEN EINE KUNST.

Gastlichkeit die von Herzen kommt!

Dein Restaurant "Dein Jedermanns" kann auf eine mehr als zwanzigjährige Erfahrung im Catering Bereich zurückblicken. Egal wie groß deine Feier ist, ob fünfzehn oder tausend Gäste wir sind dein zuverlässiger und professioneller Partner wenn es um Gastlichkeit und guter Küche geht. Dein Jedermanns, ist eines der Restaurant die auf Regionalität und Nachhaltigkeit achtet. Für uns ist es wichtig das unsere Lebensmittel höchste Qualität haben und wir mit Bauern und Produzenten der Umgebung zusammenarbeiten.

Wir freuen uns dich, bei der geplanten Feier, zu unterstützen

Hannah & Bjoern Penno



SEITE

- 5. Deine Jedermanns Familie
- 6. Die kleinen kalten
- 7. Die kleinen Leckereien
- 9. Frühstück
- 10. Was auf die Finger
- 11. Der rustikale Klassiker
- 13. Unsere Suppenstation
- 14. Heimat
- 17. Weltberühmt
- 19. regional
- 20. Besondere Momente
- 27. Soul Food
- 28. Ihr Auftrag
- 30. AGB
- 31. Wissenswertes

Deine Jedermanns Familie

Wir sind für Euch da!

Dein Jedermanns

Gastlichkeit mit Tradition im Herzen von Neustadt

Ihre Ansprechpartnerin vor Ort: Frau Hannah Darwiche

Telefon: 05032 64550

eMail: deinjedermanns@gmx.de

Deine Event Schiffe auf dem Steinhuder Meer

Gastronomie der Steinhuder Personenschiffart

Ihr Ansprechpartner vor Ort:

(Täglich von Dezember – Oktober)

Telefon / WhatsApp: 0176 58248406

eMail: deineventschiiff@gmx.de

Events & Veranstaltungscatering

Ihre Ansprechpartner vor Ort: Herr Bjoern Penno

Telefon / WhatsApp: 0157 510 79 103

eMail: deineveranstaltung@gmx.de



Die kleine kalten

Aber ganz ganz Groß!

Das Neustädter Buffet

Medaillons vom Schweinefilet, kleine Hähnchenschnitzel mit Obst, Roastbeef mit Remoulade, Lachsplatte mit Honig Senf-Dip, Vittello Tonnato Putenbrust an Thunfisch-Kapernsoße, Käseauswahl mit Trauben, Salatauswahl mit Dressings, Oliven, gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Brotkorb und Kräuterbutter, Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
pro Person 34,90 €

Das Mittelmeer Buffet

Antipasti, Tomate-Mozzarella, Fingerfood-Varianten, frischer Salat mit Ruccola und Pinienkernen, Italienischer Nudelsalat, Schinken-Brokkoli Salat, edle Fischplatte mit Gambas- Spießen, Kalte Bratenplatte, Parmaschinken- Melone, Käseplatte, Brotkorb, Kräuterbutter mit Dips
pro Person 29.90 €

(Ab 20 Personen)



Die kleinen Leckereien

Deine optimale Ergänzung zum Buffet

Mediterranes Salatbuffet:

Geflügelsalat Toscana, Griechischer Hirtensalat, Italienischer Nudelsalat,
Thunfischsalat, Antipasti
pro Person ab 15,90€

Kalte Fischplatte:

Echter Räucherlachs, Pfeffermakrelen, Gambas, Fisch-Terrine, geräucherte
Forellenfilets, Matjes, Sahne-Meerrettich
pro Person ab 18,90€

Internationale Käseplatte:

französischer Rohmilchkäse, Leerdammer, Nusskäse, Blauschimmelkäse,
Camembert, verschiedene Käsepasteten
pro Person ab 13,90€

Antipasti:

Schalotten in Balsamicojus, Gegrillte Champignons, Oliven in Knoblauchöl,
Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Tomaten mit Mozzarella und
Basilikum
pro Person ab 14,90€

Tapas Mediterrane Spezialitäten

Datteln im Speckmantel, Seranoschinken, Chorizo, Garnelenspieße mariniert,
Hähnchenspieße, Tomate-Mozzarella Basilikum, Manchego und Hirtenkäse,
Brotauswahl mit Aioli,
pro Person ab 16,90€

Vitello Tonnato – Kalbfleisch rosa an Thunfisch-Kapernsoße
pro Person ab 12,90€

(ab 10 Personen)



BLANC DE BLANCS
CÔTES DE GASCOGNE

Frühstück

Guten Morgen Sonnenschein!

Steinhuder Meer - Sektfrühstück

Kalte Fischerplatte,, Schinkenplatte, Aufschnittplatte, Käseplatte, Marmelade Brotkorb und Butter, Obstsalat, Rührei mit Speck und Gemüse-Karoffelpfanne
pro Person 24,90 €

Festtags -Brunch

Rindfleischsuppe, Antipasti,, Käseplatte, Schinkenplatte, Marmelade, Aufschnittplatte, Brotkorb und Butter, Italienischer Nudelsalat, Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Spätzle
pro Person 29,90 €

Erweiterungen für dein Frühstücksbuffet:

- + geräucherter Lachs mit Senf Honig je 3,50€
- + Fischplatte (Markelle, Hering, Lachs, Forelle) je 5,90€
- + kleine Schnitzelchen mit Kartoffelgratin je 9,90€
- + Grillgemüse; Rosmarinkartoffeln; Hähnchenkeulen je 10,90€
- + Frikadellen in Rahmsauce und Kartoffelstampf je 7,90€

(ab 15Personen)

**DEIN
JEDER
MANN'S**
GASTLICHKEIT
MIT TRADITION

Was auf die Finger !

Serviert in Weck Gläsern

Fingerfood Exklusiv

Mini-Hähnchenfilet-Spieße, Schweinefilet-Spieße, HähnchenNuggets, Gambas-Spieße, Antipasti-Spieße, BlätterteigVariationen, gefüllte Wraps, Forellen-Rillette, gefüllte Champignons, große Brotauswahl, Kräuterbutter, verschiedene Frischkäse-Sorten, Antipasti-Platte, Carpaccio vom Rinderfilet, Vitello Tonnato, Schinken-Melone, italienischer Nudelsalat (Änderungen vorbehalten)

pro Person 28,90 €

Fingerfood vegetarisch

Mini-Frühlingsrollen mit Asia Dip, Antipasti-Spieße Zucchini, Champignon, Paprika, Tomate Mozzarella Spieße, Kl. Gemüsefrikadellen, Kl. Gemüse nuggets, Mini Wraps gefüllt mit Bulgursalat, Mini Gemüsequiche, Kl. Blätterteighäppchen mit Gemüse und Käse gefüllt, Kl. Asiasalate im Glas serviert, Kl. Frische Salate Wildkräuter, Tomate, Hirtenkäse im Glas serviert

pro Person 19,90€

(ab20Personen)

Der rustikale Klassiker

„Mein Lieblingstier heißt Schnitzel. Es lebt in Wien. Das ist in Österreich!“

Rustikales Schnitzel Buffet Schnitzel Buffet

Panierte kleine Schweine- und Putenschnitzel, serviert mit unseren drei Favoriten wie unsere legendäre Sambal Sauce, unsere beliebte Waldschratt Sauce (Pilzrahmsauce) und Sauce Hollandaise.

Wahlweise saisonales Gemüse oder eine bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings.

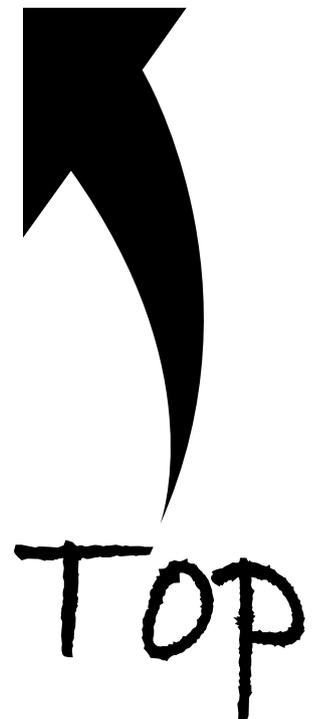
Speckkartoffeln und Kartoffelgratin

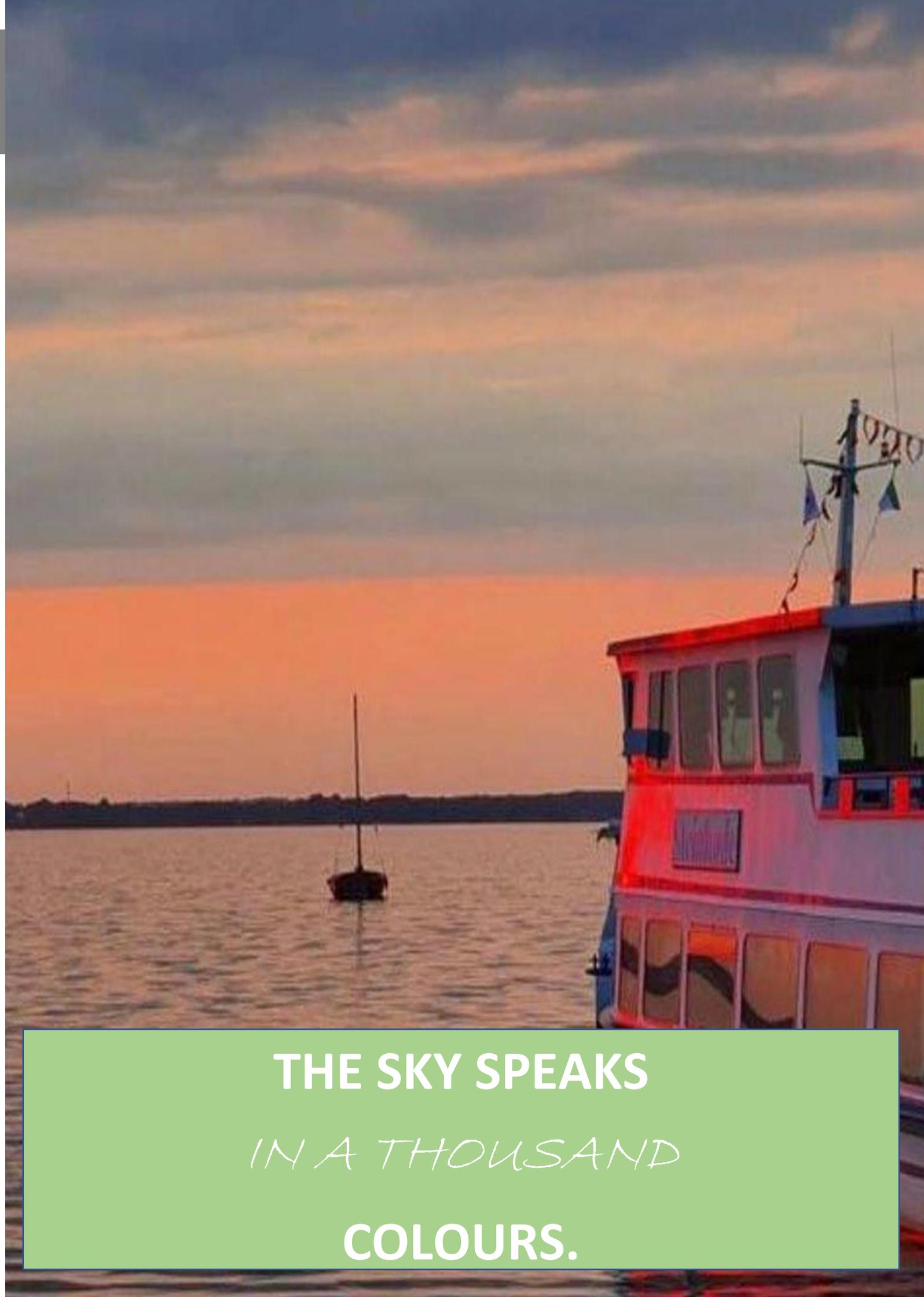
Etwas Süßes zum Schluss

Rote Kirsch- Grütze mit Vanillesauce

pro Person 29,50€

(ab 15 Personen)





THE SKY SPEAKS
IN A THOUSAND
COLOURS.

Unsere Suppenstation

Heißes Glück!

Unser Suppenbuffet.

Wählen Sie sich Ihre Favoriten aus:

Kürbiscremesüppchen; grüne Erbsensuppe;
Orientalische Linsensuppe; französische Kartoffelsuppe,
Neustädter Gemüsetopf, Rinderkraftsuppe mit Gemüse,
Ingwer – Karottensuppe, Tomaten-Kräutersuppe,
Bohneneintopf mit Speck ,

Hinzu reichen wir immer einen Brotkorb.

Ab 10 Personen 1 Suppe

Ab 30 Personen 2 Suppen

Ab 40 Personen 3 Suppen

Wir berechnen 400ml Suppe pro Person 9,90€

Upgrade für Ihre Suppe:

Wiener Würstchen

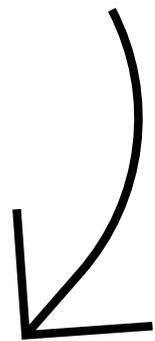
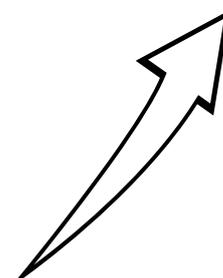
Geflügelwürstchen

Rauchenden

je + 3,50€



Lecker!



Heimat

Omas beste Küche

Das große Filetmedaillon-Essen

zartes Schweinefilet in Rahmsoße mit gebratenen Champignons.

Kartoffelgratin & Butter-Kartoffeln mit frischer Petersilie.

Bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise.

Knackiger Blattsalat-Cocktail mit Mandarinenfilets und Zitronen-Sahne-Sauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 29,90€

Das legendäres Rinderrouladen-Essen

Suppenstation

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößen, Graupennudeln, Spargel und Eierstich

Hautgerichte

Rinderrouladen mit kräftiger Bratensoße

Salzkartoffeln und gebratene Miniklöße

Rotkohl mit geschmorten Äpfeln

Bunter Bohnensalat, Gurkensalat und Möhren-Apfel-Salat

Dessert

helles & dunkles Mousse au Chocolat

pro Person 31,90€

Heimat

Kulinarisches von Nord bis Süd!

Fischers Fritz fantastisches Fisch Essen

Vorspeisen

Norddeutscher Kartoffelsalat mit gekochten Eiern, Krabben und Dill

Holländische Matjesfilet mit Hausfrauen-Sauce und Zwiebeln

Hauptgerichte

gebratene Lachstranchen in Senf-Sahnesauce,

Dillkartoffeln und Butter- Möhren – Reis

Dessert

Birne – Käse - Kuchencreme im Weck Glas

pro Person 39,90€

Bayrische Momente

Vorspeisen

Obazda & Laugenkonfekt

Hauptspeisen

gebackene Schweinshaxen und Leberkäse

auf geschmorrtten Zwiebeln

Weißwürstchen mit süßen Senf

Kartoffelpüree mit Lauchzwiebeln und gebratene Miniknödel

Sauerkraut

Dessert

Bayerische Creme

mit pürierten Himbeeren pro Person 28,90€



„Wir sollten feiern, was wir feiern können.“

Weltberühmt

Aber ganz ganz Groß!

Das Beste Buffet der Welt !

Vorspeisen

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Schafskäse
Caprese von Zwergtomaten, Babymozzarella und Basilikum
Brotkorb mit Aioli

Hauptgerichte

Drillings – Kartoffeln aus dem Ofen mit Sauerrahm
Hähnchenbrust in Erdnuss-Chilisoße
Scampi in Knoblauch - Gemüse gebraten
Putenbruststreifen in Currysahne und Früchten
Basmatireis & ZucchiniGemüse

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat

Preis pro Person € 42,90

Tropische Buffet

Suppenstation - Die Quall der Wahl !

Suchen Sie sich Ihre Lieblingsuppe aus!

Vorspeisen Gemüse Wraps mit Frischkäsefüllung

Gemüse Sushi mit Sojasaucen

Hauptgerichte

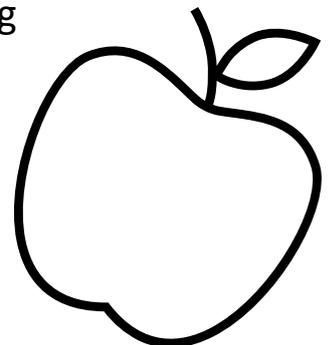
Gemüse Curry mit duftendem Basmati Reis

Pad Thai (vegetarisch) mit Erdnüssen

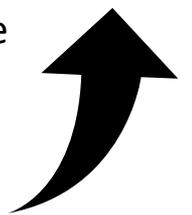
Fladenbrot

Dessert

Süßer Kokosreis mit frischer Ananas, Melone und Mango Püree
pro Person 34,50€



Vegi-Menü



Weltberühmt

Aber ganz ganz Groß!

Der Sonne entgegen „Bella Italia“

Vorspeisen

Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in feiner Marinade, eingelegte Oliven, Peperoni, Bergkäse und Aioli, Toskanischer Brotsalat mit Parmaschinken Caprese von Zwergtomaten und Babymozzarella Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme Salat von Scampi, Sonnentomaten und Rucola

Hauptgang

Vegetarische Lasagne mit Möhren, Erbsen, Champignons und Basilikum
Schweinerücken alla Cacciatore (italienische Jäger Art) in pikanter Tomatensoße
Steinpilzrisotto und buntes Bohnengemüse in Balsamico
Mailänder Piccata vom der Pute in Parmesan-Panade
Gnocchi in Salbeibutter

Dessert

Panna Cotta mit Amarena Kirschen

a Person 42,90€



**DEIN
JEDER
MANN'S**
GASTLICHKEIT
MIT TRADITION

Regional

Direkt vom Bauernhof

Zurück zu den Wurzeln

Vorspeisen

Marinierte Zucchini, Paprika, Möhren, Pilze

SonnenTomate mit Mozzarella

Bulgur Salat mit karamellisierten Nüssen

Rote-Bete-Salat mit Linsen und Ziegenkäse

Humos

Variationen Brotauswahl

Hauptgerichte

Hausgemachte Gnocchi in Käse-Sahnesauce mit geschwenkten bunten Möhren,

Falafel-Bällchen mit Tomatensauce und Pfannengemüse

Dessert

Bunter Obstsalat pro Person 33,50€

**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

Besondere Momente

Fürstlich Genießen

Steinhuder Meer Buffet

Vorspeisen:

Roastbeef, Kräuterremoulade mit Schalottenwürfel,
Landwurst in verschiedenen Variationen mit Gewürzgurke Tomate und feinem
Sellerie-Apfelsalat Matjes mit Senfkräutersauce und Tomatensalat. Geschmorte
Putenbrust mit Pinienkernsauce Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Kartoffel-Kressesalat Bauernsalat und Blumenkohlspeck Salat,
Gurkensalat mit Dill. Ländliches Käsebrett mit Trauben
Brot- und Brötchenauswahl.
Rustikales Butterbrett

Suppenstation:

Sie haben die Quall der Wahl. Suchen Sie sich eine Suppe aus unserem Angebot
aus.

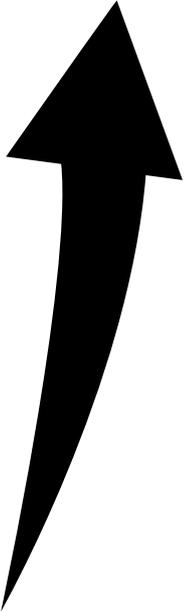
Hauptgerichte

Knuspriger Schweinerücken mit Bacon in einer Zwiebelsauce
Zanderfilet in einer Senf-Dillsauce,
Gemüseauswahl , Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsereis

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronencremespeise mit Fruchtsauce
Apfelspeise mit Schmand

pro Person 49,50



enjoy

Besondere Momente

Herbstlich & Winterlich genießen...

Brotvariation vom zweierlei Baguette

Kürbis-Orangenpaste

Suppenstation

Maronen -Selleriecremesuppe mit Croutons, Gewürzstation und Basilikumöl
(vegan)

Vorspeisen

Winterliche Endivien-Blattsalate mit Sharonfrucht, getrockneten Früchte,
Wildkräutern, Sprossen & Kernen, dazu Granatapfeldressing (vegan)
Tomaten-Frischkäsebällchen auf gebeiztem Schwarzkümmel Spitzkohl &
marinierten Belugalinsen

Hauptspeise

Nordeutsche Entenkeule auf Dattel-Thymianjus & Apfel-Blaukraut
Spinat-Semmelknödel mit getrüffelter Waldpilzrahm
Kartoffelklöße mit Mohn-Weissbrotschmelze (vegan)

Dessert (in Gläschen)

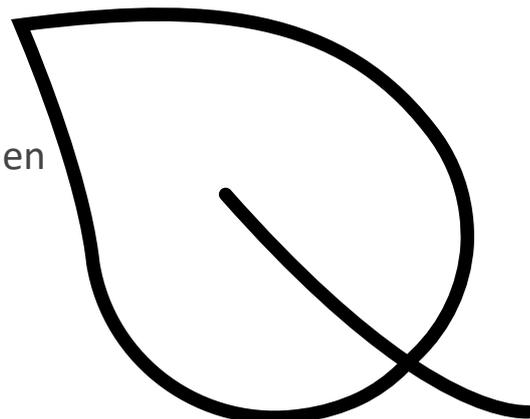
Stollen-Panna Cotta mit Gewürzwetschge
und Marzipan crumble

Ab 15 Personen nur 46,50€

Die Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Suppengraupen,
handgedrehten Mettklößchen und Spargelstückchen

350ml p. Person 11,50€ (ab 20Personen)



Besondere Momente

Mal watt anderes

„Nu aba ran an de Buletten.“

VORSPEISEN

Hausgemachte Mini-Bouletten mit frischem Majoran, Boskoop-Apfel und scharfem Senf

Kleine Röllchen vom Wacholderschinken mit Spitzen vom Neustädter Spargel und einer Limettencreme

Gepfeffertes Ziegenfrischkäse mit frischen Erdbeeren auf Pumpernickel Mit Matjes-Kaperntatar und frischer gefüllte Frühkartoffel

Marinierter Schafskäse mit getrocknete Pflaumen auf einem Linsensalat mit kleinem Wurzelgemüse Mit Wacholderbeeren geräuchertes Forellenfilet auf einem Rote Bete-Salat mit frischem Meerrettich und Öl-Rauke

Streifen von der Entenbrust auf rustikalem Kartoffelsalat mit gebratenen Waldpizen und frischen Kräutern

DIE HAUPTGERICHTE

Krustenbraten vom Schwein an einer Herrenhäuser Bierjus und frischem Fass-Sauerkraut, serviert mit Kartoffestampf.

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Lachs auf Schmorgurkengemüse und Lauch-Reis.

Ragout von gebratenen Waldpilzen, kleinem Wurzelgemüse und frischen Gartenkräutern, serviert mit Haselnuss-Spätzle

DESSERT

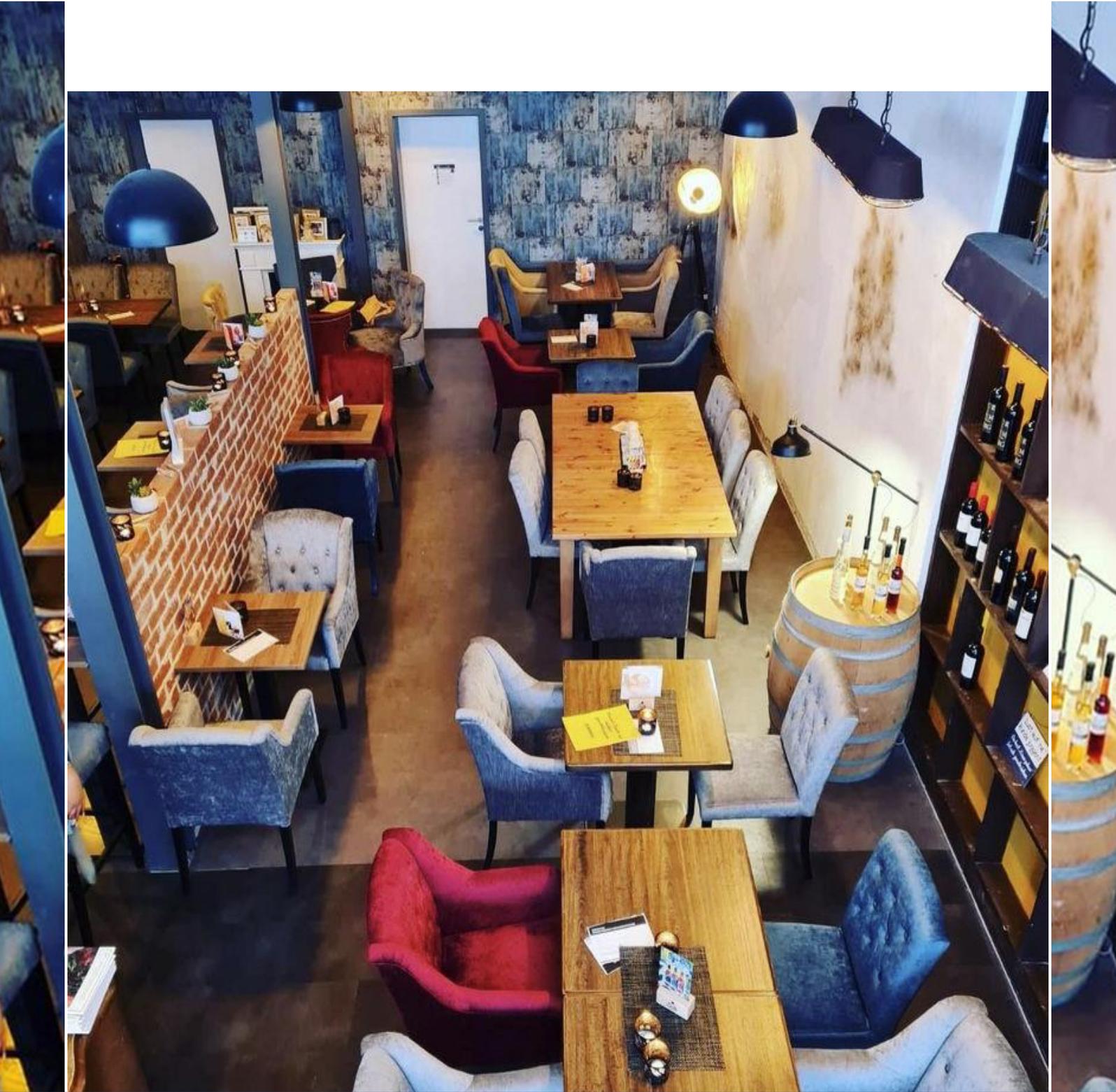
Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Birnen- Kompott

Preis pro Person 45,50 Euro

Ab 20 Personen

**Alle 11 Minuten
Verliebt sich ein Single
in fritten!**





EIN FRÖHLICH HERZ

Soul Food

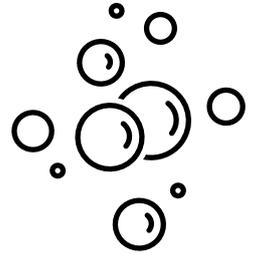
BBQ

Baguettevariation ^{a, h}

Hanout Käse Crème Paste ^k

Basilikum-Limebohnenpaste ^g

Limetten-Sonnenblumenkern Kräuterbutter ^g



Vorspeisen

Weichkäsesalat mit Tomate, Apfel, Gurke, Radieschensprossen & Petersilien-Zitronendressing

Romanasalat mit Zwergtomate, Lavendelcroutons & Joghurtdressing

Kartoffelsalat mit Röstgemüse, Oliven & Basilikum

Paprika-Krautsalat mit Gurke & Kreuzkümmel

vom Grill

Rostbratwurst (100g p.P.)

Worcestershire-Kräuter Nackensteaks vom Schwein (130g p.P.)

karibisch marinierte ausgelöste Hähnchenkeule (180g p.P.)

provenzalische Kalbsrückensteaks (80g p.P.)

Thymian-Minz Haloumi (60g p.P.)

Teriyaki-Großgarnelen in der Schale (65g p.P.)

Thymian-Röstkartoffeln

gefüllte Champignons mit Cashew-Kurkuma-Spinat & Cranberry ^{h, i}

mediterranes Grillgemüse mit smoked Maldon Sea Salt

Maiskolben in Rosmarin-Ahornsirup

Dips

Kirschketchup, Senf, Joghurt-Aioli, Hickory Barbequesauce & Räucher-Ajvarcreme

Dessert

Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarberspiegel

inkl. Grill & Grillmeister & Chafing Dishes & Vorlegebesteck pro Person (ab30P.)

48,50€



Ihr Auftrag für UNS !

Name : _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Lieferanschrift:

(wenn abweichend): _____

Lieferdatum : _____

Uhrzeit : Aufbau ab: _____ Beginn des Events ab: _____

Personenzahl: _____

Besteck Ja Nein

Geschirr Ja Nein

Anzahl: _____

Anzahl: _____

Die Bestellung:

AGB's akzeptiert Ja

Auftrag bestätigen / Datum/ Unterschrift Kunde



ZU IHREM SCHUTZ: KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

Neue Verordnung ab Dezember 2014

Ab dem 13. Dezember 2014 regelt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Informationen der Verbraucher (so genannte Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) die Lebensmittelkennzeichnung.

WICHTIG: Diese Verordnung bezieht sich auch auf unverpackte Lebensmittel.

Deklarationspflichtige Allergene im Überblick

Glutenhaltige Getreide, Krebstiere

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte (Nüsse)

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen.

Weichtiere: (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Bitte beachten Sie dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Sprechen Sie uns bei Fragen bitte an. Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

Unsere Jedermanns AGB's

1. GELTUNG DER AGB Nachstehende Geschäfts- und Lieferbedingungen gelten für alle Liefergeschäfte des Verkäufers. Abweichende Bestimmungen, insbesondere Einkaufsbestimmungen des Käufers, werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart ist.
2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES Unsere Angebote sind unverbindlich. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu erhöhen, wenn nach Auftragseingang Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen, Rohstoff- oder Materialpreissteigerungen eintreten. Diese werden dem Besteller auf Verlangen nachgewiesen.
3. ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL Mit Annahme des Auftrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind uns bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

I. UMSATZSTEUER Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer. Für reine Buffettlieferungen werden 7% berechnet. Bei Buffettlieferungen mit Personal- und Sachdienstleistungen oder Leihgeschirr fallen 19% USt auf den Nettobetrag an.

II. LIEFERPAUSCHALEN Alle Preise verstehen sich als Abholpreise. Zone 1 € 15,00 (Kernstadt/Neustadt) Zone 2 € 20,00 (bis 10km umkreis) Zone 3 € 30,00 (16km) Zone 4 € 35,00 (bis 20km) Zone 5 und 6 auf Anfrage Sonntagszuschlag € 50,00 pauschal

III. RÜCKGABE DES GESCHIRRS/BESTECK/TISCHWÄSCHE Sämtliche Leihartikel (Platten, Schüsseln, Warmhalteboxen) sind, soweit nicht anders vereinbart, in gereinigtem Zustand binnen 3 Tagen zurückzubringen. Sofern eine Abholung vereinbart ist, sind diese sorgsam bis zur Abholung durch unseren LKW vorgereinigt und frei von Restmüll oder Speiseresten aufzubewahren. Gebinde, die durch unsachgemäßes Aufbewahren unbrauchbar geworden sind oder die bei Ihnen abhanden kommen, werden Ihnen zum Selbstkostenpreis berechnet. Zusätzliche Reinigungskosten bzw. Entsorgung von Restmüll und Speiseresten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

IV. AUSLIEFERUNG Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Verzug, so haften wir im Fall einfacher Fahrlässigkeit nicht auf Schadenersatz, ausgenommen hiervon ist die Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Verwenders beruhen.

HAFTUNG Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

V. LEIHGESCHIRR & VERTRAGSGEGENSTAND Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten und Schüsseln sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Tischwärmegeräte (Bain-Maries) und/oder Getränkethermen (Thermo oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage. Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr gegen Aufpreis. Bei starker Verschmutzung des Mietgegenstandes behalten wir uns vor, eine Reinigungsgebühr zu berechnen. Sollte die gemietete Ware durch Eigenverschulden beschädigt werden, ist der Mieter in voller Höhe haftbar. Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und an vereinbartem Ort nutzen.

VI. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 200,00 Euro können wir eine Vorauszahlung von mindestens 50% der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

VII. STORNIERUNG Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behalten wir uns vor folgende Staffelungen in Rechnung zu stellen: 21 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30% 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50% Bei Stornierung 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stelle

Wissenswertes

Was Sie noch wissen sollten...

Unsere Jedermanns Gerichte können erst ab 15 Personen zubereitet werden. Unsere Preise beinhalten schon die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sollen wir für Sie das Büffet aufbauen, müssen wir einen anderen Steuersatz berechnen. Alle Preise und Angebote sind bis zur Auftragsannahme freibleibend. Ab einem Bestellwert von 350.00€ wird innerhalb von 4km bis zur Haustür, keine Anlieferungspauschale berechnet. Jeder weitere gefahrene Kilometer wird gesondert berechnet. Möchten Sie das Büffet, von uns aufgebaut haben, richtet sich der Preis nach dem Aufwand. Wir möchten Sie bitten, dass dann ausreichend Tische und Stromleisten auf den dafür vorgesehen Büffettisch vorhanden sind. Um Verzögerungen beim nächsten Kunden zu vermeiden. Dafür werden wir Ihnen sehr dankbar sein. Mindestbestellwert 150.00€. Sollten wir Ihren Auftrag entgegen genommen haben müssen Sie eine Anzahlung leisten. Bestellen Sie 14 Tage vor der Auslieferung ab, müssen wir Ihnen 10% des Auftragswertes in Rechnung stellen. Ab 7 Tage vor Auslieferung, werden die bestellten Waren voll in Rechnung gestellt. **Sie möchten feiern, unsere Arbeit beginnt!** Alle Büffets, kalte und warme Speisen, sowie Salate, werden frisch zubereitet; deshalb ist unsere Ware von hoher Qualität und unübertroffen frisch. Sie haben eine Reklamation? Eindeutige Mängel können von uns nur berücksichtigt werden, wenn die Reklamation sofort nach Erhalt der Lieferung erfolgt. Der Umtausch von falsch bestellten Waren ist nicht möglich. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung. Sie geben unsere Serviceartikel zurück Bis spätestens zum dritten Tag nach der Lieferung, erwarten wir unser Leihgeschirr (Chafing Dish, Platten, Schüssel, Vorlegebesteck u. s. w.) gereinigt zurück. Haben Sie keine Zeit oder Lust auf das Bringen und Reinigen? Auch kein Problem, wir können es für Sie übernehmen. Bitte erfragen Sie, den Preis der Reinigungspauschale. Sollte etwas zu Bruch gehen oder etwas fehlen, stellen wir Ihnen dieses zum Selbstkostenpreis in Rechnung. Falls Sie die Leihartikel nicht rechtzeitig zurückbringen, berechnen wir Ihnen pro Tag und Fehlteil eine Nutzungsentschädigung von 5.00€. Zusätzlich behalten wir uns die Geltendmachung eines weiteren Schadens vor. Wir bitten um Verständnis! Für Serviceartikel, die von uns abgeholt werden, berechnen wir die Fahrtkosten extra. Rücknahme des Büffet- Equipment Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag & Freitag bitte nach Vereinbarung! Sollten sie mit uns keinen Termin vereinbart haben & sie kommen außerhalb der vereinbarten Zeit können wir das Büffet- Equipment leider nicht entgegennehmen! Jetzt geht es an die Geldbörse Unsere Lieferungen sind, ohne jeden Abzug bei Anlieferung in bar zu zahlen. An alle gelieferten Waren, behalten wir uns das Eigentumsrecht bis zur vollständigen Bezahlung vor. Das noch zum Schluss Gerichtsstand und Erfüllungsort sind für beide Vertragspartner Essen. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen werden als Vertragsbestandteil anerkannt. Besuchen Sie uns im Internet! **www.jedermanns.net** Bitte haben Sie für eventuelle Druckteufel Verständnis! Stand 01.02.2021 Alle vorherigen Büffethefte verlieren mit dem Erscheinen des neuen Heftes ihre Gültigkeit.

Alle Angebote inklusive Chafing Dishes & Vorlegebesteck