HOTEL
EVENT
TAGUNG
CATERING

MAINGAU

CATERING 2022

CATERING
069/60914-289
HOTLINE

FAMILIENFEIERN

TAUFE

BUSINESSLUNCH

PARTNERLUNCH

CATERING

FINGERFOOD

GEBURTSTAG

HOCHZEITEN

KOMMUNION

FIRMENJUBILÄUM

STEHBÜFFET

KONFIRMATION

D A N K E
für Ihr Vertrauen

Sehr geehrter Gast,

der MAINGAU CATERING SERVICE liefert Ihnen feine Köstlichkeiten direkt an Ihren Arbeitsplatz, nach Hause, in die Firma, auf die Feier oder in Ihren Garten zum Grillfest.

Es wird uns eine Freude sein,

Ihre Feier zu einem

Erlebnis werden zu lassen!

Unsere Vorschläge sollen eine Anregung für Ihr persönliches EVENT sein.
Ihre Ideen sind WILLKOMMEN!

Sollten Sie Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen haben, lassen Sie es uns wissen. Gerne passen wir einzelne Gerichte oder Komponenten Ihren Büffets mit ein.

Alle Preise zuzüglich der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Unsere Serviceleistungen und Lieferbedingungen entnehmen Sie bitte unserem Cateringprospekt.

Vereinbaren Sie gerne einen Termin für Ihre

Individuelle Beratung oder senden uns eine E-Mail.

Ihre Familie Döpfner freut sich auf Sie!

Unsere Allgemeinen Geschäftsbestimmungen entnehmen Sie bitte dem Anhang und unserer Homepage.

Brötchen Brote oder Schnittchen

Belegen Sie sich Ihre Lieblinge nach Ihren Wünschen mit:
Rosa gebratenem Roastbeef / Brie / Putenbrust / Mailänder Salami /
Tomate Mozzarella und Basilikum / Kräuterfrischkäse / Farmerschinken / Lachs
mediterranem Gemüse /Avocado und Tomate

Preis pro Stück EUR 2,30

Paninis

Siziliana	Tomaten, Mozzarella, Pesto
Mailano	Fenchelsalami, Parmesan, Salatgurken, Tomaten
Parma	Luftgetrockneter Schinken, Melone, Ruccola
Florenz	Italienische Mortadella, Tomaten, Mozzarella
N.Y.	Gegrillte Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten Salat
L.A.	Thunfisch, Ei, Tomaten
Manchester	Gekochter Saftschinken, Käse, Tomaten
Frankfurt	Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken
München	Schweinebraten, Tomaten und Salatgurken
Tromso	Hausgebeizter Lachs, Salatgurke und Senf –Dillsoße
Holland	Gouda- Käse, Tomaten Paprika, Salatgurken
Allgäu	Frischkäsecreme, Schnittlauch, Tomaten
Cancun	Guacamole, Tomate, Cheddar
Oldenburg	Putenbrust mit Chilicreme, Salatgurken und Mais
Vegan Rom	Gegrilltes Gemüse und Romanasalat
Vegan Asia	Gemüse ,Tofu und Zitronengras

Preis pro Stück EUR 2,70

Classik

Tomaten – Mozzarella
Stick mit Pesto auf Rucola
Quiche Lorraine mit
Rhöner Schinkenwürfel
und Lauch /
Roggenbrote mit rosa
gebratener Rinderhüfte/
Rhöner Land
Schinken/Brie

Hähnchenspieß mit
Zitronengras
Schlemmercroissant mit
Lachs und Senfdillsoße
Joghurtcreme mit
Früchten garniert
5 Teile EUR 11,50 p.P.
8 Teile EUR 18,40 p.P.

Frankfurt

Rippchen mit grüner Soße /
Salat von Oberräder Rüben
mit 7 Kräuter Schmand
Sachsenhäuser Sauerkraut
Quiche mit Rauke /
Mini Frikadelle auf
Frankfurter Kartoffelsalat/
Sachsenhäuser
Handkäsbrot mit
Kräuterschmand /
Wetterauer Bauernbrot
mit hausgebeiztem Lachs/
Laugenbrezel mit
Kräuterfrischkäse /
Sachsenhäuser
Apfelweincreme
5 Teile EUR 11,50 p.P.
8 Teile EUR 18,40 p.P.

International

Gegrilltes Gemüse mit
Mozzarella
Frühlingslauch Paprika
Quiche mit Bergkäse/
Panini mit gegrillter
Hähnchenbrust, Paprika,
Tomaten- Salat /
Panini mit Roastbeef
7 Kräutercreme
Salatgurken
Roggenschnitte mit
französischem Brie und
Feigensenf / Vegetarischer
Gemüsewrap mit Romana
Salat
Kichererbsen Salat mit
Karotte Paprika Mais
Waffeln mit Obstspieß
5 Teile EUR 13,50 p.P.
8 Teile EUR 21,60 p.P.

Fingerfood fertig auf den Tisch

Vegetarisch, Vegen & Nachhaltig

Tomate auf geröstetem Bauernbrot

Panini mit gegrilltem Gemüse und Rucola

Wrap mit Romana Salat, Paprika und Mais und vegane Mayonnaise

Bulgursalat mit Wetterauer Rübengemüse und Rauke

Salat von der gerösteten Zucchini, Kichererbsen und getr. Tomaten

Gemischter Blattsalat aus Oberräder Gärten mit Balsamicovinaigrette

Wetterauer Bauernbrot mit Humus

Asiatischer Glasnudelsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen

Bunter Obstsalat der Saison

5 Teile EUR 13,50 p.P

8 Teile EUR 21,60 p.P

Fingerfood fertig auf den Tisch

Fingerbüffet FRANKFURT

½ Hühnerei auf Frankfurter grüner Soße,
Mini Handkäsbrot mit Kräutercreme,
Tafelspitz Salat mit Grüner Soße Kräutern
Roggenbrot mit Rippchencarpaccio,
Roggenweck mit Mett und Schnittlauch,
Panini Frankfurter mit Roastbeef und Kräutercreme,
Sachsenhäuser Sauerkraut Quiche
Calvadoscreme mit Apfelragout
5 Teile pro Person 11,50 / 8 Teile pro Person 18,40 €

Fingerbüffet MAINGAU

Lachs gebeizt auf Roggen Graubrot
Chevice vom Thunfisch mit Edemame
Vitello Tonato mit Kapernäpfel und geröstete Crostini
Roastbeef mit Meerrettichcreme,
Tomaten Mozzarellaspieß mit Parmaschinken und Pesto,
Zweierlei Käseecken auf Graubrot mit Feigensenf,
Lachs Frischkäseroulade im Crepèmantel
5 Teile EUR 13,00 p.P. 8 Teile EUR 20,80 p.P.

Fingerbüffet DEFTIG bis KRÄFTIG

Roggenweck mit Bergischer Leberwurst, Zwiebeln
und Gewürzgurke, Blut -& Leberwurststrudel auf Apfelkompott,
Kalbshacksteak auf Frankfurter Senf,
Laugenbrezel mit Schneegestöber,
Matjesschnitte auf Graubrot,
Frankfurter Kartoffelsuppe
Rote Grütze aus dem Norden mit Vanillesoße
5 Teile EUR 12,00 p.P. 8 Teile EUR 19,20 p.P.

Fingerfood fertig auf den Tisch

Fingerbüffet ASIA

Thunfischtatar auf Wakame und Sesam
Scampi im Tempurateig gebacken,
Salat von der Entenbrust pikant mariniert
California Rolls mit Lachs
Hausgemachte Frühlingsrollen auf Wok Gemüse
Aus dem Rechaud (heiß serviert)
Hähnchen Reis Curry mit Kokos und Tamarinte
Vegetarisches Gemüse Kartoffel Tandori
Mangocreme mit Kardamom
5 Teile EUR p.P.13,50 8 Teile EUR 21,60 p.P.

Fingerbüffet TOSKANA kalt & warm

Panini mit luftgetrocknetem Schinken, Parmesan und Rucola,
Roggenbrot mit geröstetem Gemüse und Basilikum
Crepe Kräuter Röllchen mit getrockneter Tomate am Spieß
Dicker Bohnensalat mit Croutons im Glas
Warme Komponenten aus dem Rechaut
Piccata von der Hähnchenbrust mit Kartoffel Paprika Gemüse
Vegetarische Rosmarin Zucchini Kichererbsen Gemüse mit Tofu
Limetten Tiramisu mit Minze
5 Teile EUR 13,50 p.P. 8 Teile EUR 21,60 p.P.

Fingerbüffet MEETING

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella I
Frühlingslauch Paprika Quiche mit Bergkäse I
Panini mit Gegrillte Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten- Salat
Panini mit Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken
Roggenschnitte mit französischem Brie und Feigensenf
Vegetarischer Gemüsewrap mit Romana Salat I
Kichererbsen Salat mit Karotte Paprika Mais I
Belgische Waffeln mit Obstspieß I
5 Teile EUR 13,50 p.P. 8 Teile EUR 21,60

FRÜHSTÜCK
Classik
American
Vital
Vegetarisch & Vegan

Classik

Gemischte Auswahl von belegten Partybrötchen/Bagels/ Paninis,
Beleg mit
Rosa gebratenem Roastbeef /Brie/Putenbrust/ Mailänder Salami
Tomate Mozzarella und Basilikum/Tomatenfrischkäse/Saftschinken
Kleine gebutterte Laugenbrezel,
kleine Plunderstückchen und Croissants
geschnittenes Obst im Glas
5 Teile EUR 11,50 p.P. 8 Teile EUR 18,40 p.P.

American

Bunt belegte Bagels belegt mit Avocado Tomate/Pastrami/Chess
Toast -Sandwiches mit Putenbrust und Avocadocreme
Partyschnitzel im Cornflakes Mantel ,
Coleslaw Salat mit Granatapfel im Glas,
Pancake mit frischem Obst am Spieß
Gemischte Auswahl von kleinen Donuts
5 Teile EUR 11,50 p.P. 8 Teile EUR 18,40 p.P.

Vital

Vitaler Laugensandwiches mit Tomate/Mozzarella/Rucola
Vollkorn Roggenschnitte mit
Hähnchenbrust Avocado Kresse/ Brie/Feigensenf/
Karotten Paprika Gurken Rohkost mit Joghurt Dip ,
Geschnittenes Obst der Saison am Spieß
5 Teile EUR 11,50 p.P. 8 Teile EUR 18,40

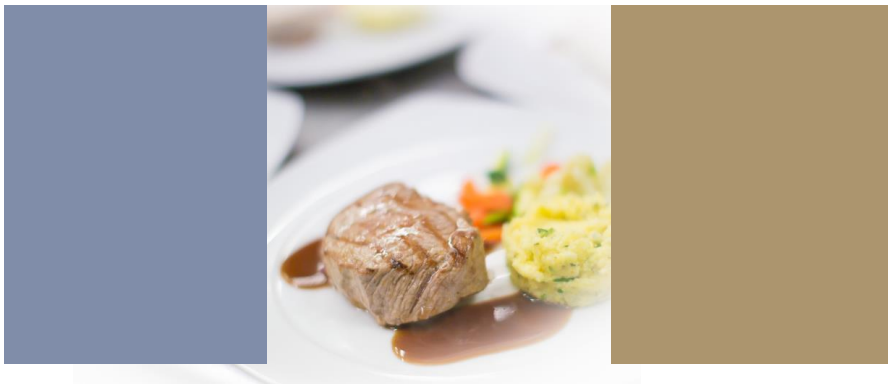
Vegetarisch & Vegan

Belegte Vollkornbrote belegt mit
Hummus Paprika /Avocado Tomate/mediterranes Gemüse/
Kichererbsen Burger mit Möhrensalat
Wrap mit Romana Salat Paprika Mais Vegan Mayonnaise
Salat von der gerösteten Zucchini Kichererbsen getrocknete Tomaten
Vollkornwaffel mit geschnittenem Obst
Fruchtjoghurt mit Blaubeeren
5 Teile EUR 12,00 p.P. 8 Teile EUR 19,20 p.P.

Büffet's & Lunchbüffet's

Bei unseren Büffetvorschlägen handelt es sich um Vorschläge und Empfehlungen, weil es aus unseren Erfahrungen die Gerichte sind, die sich unsere Gäste am liebsten bestellen…
Gerne können einzelne Komponenten ausgetauscht oder durch Ihre eigenen Wünsche ersetzt werden.

Bitte sprechen Sie uns jederzeit an, wenn Sie in unseren Vorschlägen etwas vermissen, wir machen Ihr Fest zu Ihrem Fest!



Büffet I (kalt)

Pochiertes Lachsforellenfilet mit Orangen-Fenchelvinaigrette
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Salat vom Pulpo mit Frühlingszwiebeln
Rosa gebratene Rinderhüfte mit mediterranen Kräutern
Luftgetrockneter Landschinken mit Linsensalat
Fenchelsalami mit Melone
Italienische Antipastiplatte
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicovinaigrette
***

Dessert
Limettencreme
Espresso Tiramisu
Kleines Käsebrett

EUR 22,00 p.P.

Kleine Spanisches Büffet

Vorspeisen
Sobrosada auf geröstetem Baguette und Datteln
Serrano-Schinken
Manchegokäse
Olivenauswahl
Tortilla

Hauptgänge
Über Nacht mariniertes geschmortes Rindergoulasch
mit Kartoffeln und Gemüse
Paella mit Huhn und Meeresfrüchten

Dessert
Melone und Minze
Sangriacreme mit karamelisierten Mandeln

Preis pro Person EUR 28,00

Lunch Büffet I

Gurken – Paprika Salat mit Kräutern und roten Zwiebeln
Broccoli im Bierteig mit Kräuterdip
Bunter Wald und Wiesensalat mit Senf Kräuterdressing
Brotauswahl
* * *
OMA'S Rinderroulade mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelstampf
Vegetarische Kartoffel Gemüsepfanne mit Berg -Käse gratiniert
* * *
Rote Grütze mit Vanillesoße
EUR 20,80 p.P.

Lunch Büffet II

Luftgetrockneter Schinken und Fenchelsalami mit Melone
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch
Rucola Salat mit Balamicovinaigrette und Parmesan
Gemüse Antipasti mit getrockneten Tomaten und Basilikumschaum
***
Hähnchenbrustfilet mit Thymian Limetten Soße Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln
Vegetarische Pasta mit Paprika Kirschtomaten Ragout und Parmesan
***
Tiramisu
EUR 20,80 p.P.

Lunch Büffet III

Asiatischer Glasnudelsalat süß Sauer mit gebratenen Frühlingsrollen
Reisnudelsalat
Bunter Salat mit gebratenen Rindfleischscheiben
Brotauswahl
***
Hähnchen Curry mit Wok -Gemüse und gebratenen Udonnudeln
Vegetarisches Gemüse Kartoffelcurry
***
Salat von der Mango mit Joghurtcreme
EUR 20,80 p.P.

Lunch Büffet Orient

Shirosi Salat mit Petersilie und Korinader
Falafelbällchen auf Ebneysalat mit Ducca/Minze und Borretsch
Börek mit Spinat und Türkischem Joghurt Dip
Fladenbrot
***
Geschmorte Lammschulter mit Tomaten-Kichererbsengemüse und Ofenkartoffeln
Gefüllte Auberginen mit Gemüse Bulgur und Schafskäse auf Tomaten Sugo
***
Baklava
EUR 21,50 p.P.

Lunch Büffet Regional

Linsensalat mit Kirschtomaten und Kräutervinaigrette
Salat aus Wetterauer Gärten mit Kräuter Senf Dressing
Rote Beete Salat mit Mozzarella und Senfsoße
Wetterauer Bauernbrot
***
Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße und gebratenen Kartoffeln
Vegetarische Sauerkraut Kartoffellasagne mit Odenwälder Käse gratiniert
***
Frankfurter Apfelringe mit Vanillesoße
EUR 21,00 p.P.

Lunch Büffet Rhein Main

Gemischter Frühlingssalat aus Oberräder Gärten mit Kräuterdressing
Apfel Fenchelsalat mit Koriander und Handkäs
Frankfurter Kartoffelsalat mit Kräutern
***
Gekochte Kalbsschulter mit Petersilienkartoffel und Grüner Soße
gekochte Eier auf Kräuterbeet mit Grüner Soße
***
Apfel Tiramisu
EUR 21,00 p.P.

Büffet Rund ums Mittelmeer

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Oliven & Kapernäpfel
Parmaschinken & Fenchelsalami mit Melone
Salat von Tintenfisch mit getrockneten Tomate/Oliven/Limette
Medaillon vom Butterfisch mit Gremolata
Vitello Tonnato mit eingelegten dicken Bohnen
Bruschetta mit Tomate/Olive/Melanzane
Kirschtomatensalat mit Rucola und Parmesan

Brotauswahl
***
1 Hauptgerichte zur Wahl
Filet vom Loup de mer auf Orangenfenchel mit Safran
und gebratenen Kräuterkartoffeln
oder
Geschmorte Kalbsschulter mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

oder
Käsenocken auf Pilz-Schnittlauchragout
***
Dessert
Creme brûlée
Tiramisu
Melonen-Minzsalat
Ab 15 Personen mit 1 Hauptgang zur Wahl **EUR 33,00 p.P**
Ab 30 Personen mit 2 Hauptgänge zur Wahl **EUR 36,00 p.P**

Ab 40 Personen mit 3 Hauptgänge zur Wahl **EUR 39,00 p.P**

Sachsenhäuser Büffet aus der Schifferstraße

Vorspeisen

Lachsforellenfilet mit Kräuterdressing auf Rettichcarpaccio
Heringssalat mit Apfel –Zwiebelschmand
Gebratene Kalbsfrikadelle mit Kartoffelsalat und Apfelsenf
Hausmacher Wurst mit Radieschen, Gewürzgurke
Rippchencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette
Spitzkohlsalat mit herzhaftem Kümmeldressing
***

Hauptgericht zur Wahl
Saftiger Braten vom Spanferkel mit Apfelweinkraut und Speck-Semmeltaler

oder
Gekochter Rinderschulter mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln und Grüne Soße

oder
Gebratener Zander auf Kartoffel-Rahmlauch
***

Dessert/Käse

Frischkäsecreme mit Mispel
Pudding und Kompott vom Apfel
Handkäs` klassisch mit Graubrot und Butter
Schneegestöber mit Brezeln

Ab 20 Personen mit 1 Hauptgang zur Wahl **EUR 25,50 p.P**

Ab 30 Personen mit 2 Hauptgängen zur Wahl **EUR 28,00 p.P**

Ab 40 Personen mit 3 Hauptgängen zur Wahl **EUR 30,50 p.P**

Büffet Frühling

Vorspeisen
Rinder-Partyfrikadellen auf Frankfurter Senf
Grüner Spargel und Parmaschinken
Pollo Tonato auf Rucola
Pochierter Lachs auf grüner Soße
Salat vom Wetterauer Radieschen mit Apfelspalten
Spinatsalat mit Pinienkernen und Mandeln
Salat von gerösteten Wetterauer Erdäpfel mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Blattsalate aus Wetterauer Gärten mit grüne Soße Dressing
Auswahl von verschiedenen Broten
***
Hauptgericht zur Wahl
Terriyaki Lachs mit Asia Pak Choi und Duftreis
oder
Geschmorte Rinderschulter mit Schupfnudeln und Gartengemüse
***
Vegetarische Paprika gefüllt mit Kräuter/Schafskäse/ mit Djuvec-Reis

Dessert
Limettencreme mit Melisse
Frische Ananas und Mango im Glas

Ab 20 Personen mit 1 Hauptgang zur Wahl **EUR 25,80 p.P**

Ab 30 Personen mit 2 Hauptgängen zur Wahl **EUR 28,80 p.P**

Ab 40 Personen mit 3 Hauptgängen zur Wahl **EUR 30,80 p.P**

Büffet Sommer

Vorspeisen

Lachs in Gewürzmarinade gebeizt
Matjessalat „Hausfrauen Art“
Gegrillte Geflügelroulade mit Tomatensugo
Griechischer Salat mit Feta und Oliven
Quinoasalat mit Kichererbsen, Karotten und Zucchini
Salat von Dicken Bohnen und Chroizo
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen
Auswahl von verschiedenen Broten
***

Hauptgericht zur Wahl

Schweinlendchen mit Champignonsoße / Grünen Bohnen und gebratener Polenta

oder
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat mit Gemüsenudeln und Kräutersoße
oder
Bunt-Barsch auf Tomaten-Artischockengemüse und Salbeinudeln
***

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanillesoße
Proseccocreme mit Blaubeeren

Ab 20 Personen mit 1 Hauptgang zur Wahl **EUR 25,50 p.P**

Ab 30 Personen mit 2

Erweitern Sie Ihr Büffet mit einer feinen Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten und gemischter Brotauswahl

EUR 5,00 p.P.

Büffet Herbst

Nach dem Sommerurlaub freut man Sich
auch kulinarisch auf zu Hause...

Vorspeisen
Kleine Sachsenhäuser Handkässalat mit Kräuterschmand
Ententerrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland
Köfke auf Kartoffelsalat nach Großmutters Rezept
Pochierte Lachsmedaillions mit grüner Soße
Kirsch-Tomatensalat mit Schalottenvinaigrette
Apfel Lauchsalat mit Chilistreifen
Marinierte Austernpilze
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen
***
Hauptgericht zur Wahl
Apfelweinbraten vom Rhöner Rind mit Karotten-Kohlrabi Gemüse
und Kartoffelstampf
oder
Sachsenhäuser Hähnchenbrüstchen auf Rahmsauerkraut mit gebratenen Kartoffeln
oder
Mahi-Mahifilet auf Kürbis-Koriandergemüse mit Petersilienkartoffeln
***
Dessert
Calvadoscreme mit Mispeln
Frankfurter Äppelränzscher mit Vanillesoße

Ab 20 Personen mit 1 Hauptgang zur Wahl **EUR 25,00 p.P**

Ab 30 Personen mit 2 Hauptgängen zur Wahl **EUR 27,50 p.P**

Ab 40 Personen mit 3 Hauptgängen zur Wahl **EUR 31,00 p.P**

Büffet Herbst & Winter

Vorspeisen

In Rosmarin & Thymian gebratene Medaillons vom Hähnchen
Rosa gebratene Rinderhüfte
Hausgemachter Schinken -winterlich geräuchert
Mit Sternanis und Zimt geräucherte- Lachsmedaillon
Chevice vom Thunfisch mit Wakame

Brotauswahl

Kürbis-Koriandersalat
Salat von der Rote Bete
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing

***

Hauptgericht zur Wahl

Sauerbraten vom Odenwälder Hirsch, dazu Rotkohl und Spätzle
oder
Entenkeule mit Rotkohl und Semmeltaler
oder
Steinbeißerfilet auf Fenchel, Ofentomaten und Roter Reis

***

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Glühweincreme mit Rumfrüchten

Kleine Käseauswahl von internationalen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

Ab 20 Personen mit 1 Hauptgang zur Wahl **EUR 29,50 p.P**

Ab 30 Personen mit 2 Hauptgängen zur Wahl **EUR 32,00 p.P**

Ab 40 Personen mit 3 Hauptgänge zur Wahl **EUR 34,50 p.P**

Serviceangebot

Sektgläser, Weingläser, Wassergläser Biergläser und Schnapsgläser	EUR 0,60 /St.
Geschirr und Besteck für Vorspeise Hauptgang u. Dessert	EUR 4,00 p.P.
Kaffeegedeck	EUR 1,50 p.P.
Speisekarten	EUR 1,00 p.P.
Stoff-Tischdecken	EUR 6,00 / Stück
Stoff-Servietten	EUR 1,00 / Stück
Kerzenleuchter Glas mit Kerze	EUR 3,50 / Stück
Bistro- Stehtisch mit Husse	EUR 22,00 / Stück
Espressomaschine (ohne Kaffee) Miete	EUR 30,00 / Stück

Unsere Servicekräfte

Servicekraft	(mindestens 4 Stunden)	EUR 35,00 / Std.
Koch	(mindestens 4 Stunden)	EUR 35,00 / Std.

Getränkeliste

Wasser	1,0 L	EUR 2,80
Orangensaft	1,0 L	EUR 3,20
Cola / Fanta	1,0 L	EUR 3,00
Apfelwein	1,0 L	EUR 3,00
Krombacher Pils	0,33 L	EUR 2,20
Echter Secco, Weingut Juliusspital	0,75 L	EUR 14,00
Riesling Sekt	0,75 L	EUR 16,00
Weine aus unserem Weinkeller	ab	EUR 13,00

Unsere Konditionen (AGB`S) straff und knackig

Vorlaufzeiten, Geltungsbereich und Bestellungen: Grundsätzlich ist eine Cateringanfrage bzw. Bestellung mit einer Vorlaufzeit von 2 Werktagen wünschenswert, um Ihnen eine Lieferung zu dem gewünschten Datum garantieren zu können. Kurzfristige Aufträge versuchen wir natürlich auch zu erfüllen, wenn wir die nötigen Kapazitäten haben.
Mit Auftragserteilung, telefonisch oder schriftlich bis spätestens 15.00 Uhr des Vortages, erkennt der Kunde die nachfolgenden ABG`s an. Alle Angebote sind freibleibend.

Lieferzeiten: Wir liefern von Montag bis Freitag von 08:00 - 16:00 Uhr.
Abweichende Lieferzeiten nach Absprache.
Am Wochenende liefern wir Catering nur nach Absprache.

Liefergebiet: Unser Liefergebiet umfasst unser Frankfurter Stadtgebiet.
Außerhalb vom Frankfurter Stadtgebiet nur nach Absprache.

Lieferkosten: Im Frankfurter Stadtgebiet berechnen wir eine Lieferpauschale von EUR 24,00. Außerhalb vom Frankfurter Stadtgebiet berechnen wir eine Lieferpauschale von EUR 38,00. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch persönlich bei uns abholen und sparen somit Ihre Lieferkosten ein. Sprechen Sie uns gerne an! Für Lieferungen werktags nach 18.00 Uhr erheben wir zusätzlich eine Lieferpauschale von EUR 10,00
je Anlieferung. Diese gilt auch bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen nach 18.00 Uhr.
An Sonn- und Feiertagen berechnen wir eine Pauschale von EUR 50,00 Auftrag.
Sollten wir bei einer vereinbarten Abholung unseres Equipments niemanden antreffen und eine erneute Abholung notwendig sein berechnen wir hierfür eine Lieferpauschale zu den oben genannten Preisen.

Verpackung: Wir liefern je nach Kundenwunsch auch unser Fingerfood einzeln verpackt.
Grundsätzlich auf schönen Keramikplatten, Weckgläsern oder Melamin Geschirr.

Mindestbestellwert: Der Mindestspeisenbestellwert für jeden Auftrag beträgt EUR 150 netto.
Wir erlauben uns den entsprechend anfallenden Mindermengenbetrag in Rechnung zu stellen.

Preise & Zahlung: Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. Sie können bequem per Rechnung bezahlen. Die MAINGAU Hotel und Gaststättenbetrieb Otto Stelz & Co OHG ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als vier Monate liegen. Rechnungen sind 14 Tage nach Rechnungserstellung ohne Abzug zahlbar. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt berechnen wir Mahngebühren.

Rücktritt, Stornierung & Teilnehmerzahl: Eine kostenfreie Stornierung ist bis 3 Tage vor der Veranstaltung möglich. Stornierungen 3-1 Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 90 % des Angebots in Rechnung gestellt. Stornierungen am Tag der Veranstaltung werden mit 100% des Angebots in Rechnung gestellt. Der Auftraggeber ist verpflichtet bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn die genaue Personenanzahl, definitive Speisen und Getränkeauswahl bekannt zu geben, diese gelten dann als Buchungsgrundlage.

HOTEL
EVENT
TAGUNG
CATERING

MAINGAU

INHABER

Jörg & Martina Döpfner

j.doepfner@maingau.de
m.doepfner@maingau.de

Catering
Herr Jörg Döpfner

Mo – Fr 8-14
Telefon +49 69 60914 289
catering@maingau.de

MAINGAU Hotel und Gaststättenbetrieb Otto Stelz & CO OHG

Schifferstrasse 38-40 60595 Frankfurt – Sachsenhausen

Telefon +49 69 60914 0 oder info@maingau.de

www.maingau.de

Unsere Allgemeinen Geschäftsbestimmungen entnehmen Sie bitte dem Anhang und unserer Homepage.