

DER BLAUE HUMMER
CATERING UND EVENTS





DER BLAUE HUMMER

FUSION DER SINNE

erleben Sie Catering in allen Nuancen

Geschmack ist Geschmackssache – guten Geschmack weiß man immer zu schätzen. Daher kommt es uns für Ihr gelungenes Fest besonders auf die Feinheiten an. Kreative und klassische Küche in Gourmet-Qualität für eine beliebige Anzahl von Gästen zu servieren ist die Dienstleistung, die Sie selbstverständlich stets von uns erwarten können. Darüber hinaus gestalten wir Ihr Event in vieler Hinsicht zu einem geschmackvollen Erlebnis: Vom Buffetmöbel-Design und appetitlichen oder aufregenden Dekorationen über Licht- und Klang-Installationen bis hin zum Raum selbst stehen wir Ihnen professionell und inspirativ zur Verfügung – und das in dem Umfang, den Sie uns gerne überlassen möchten. Unsere Spezialität: Ihren individuellen Anlass in ein insgesamt sinnliches Erlebnis umzusetzen.

Doch im Mittelpunkt des guten Geschmacks steht bei uns noch immer Ihr Gaumengenuss: Lesen Sie auf den nächsten Seiten neue Kreationen für Ihr unvergessliches Menü, Inspirationen für Ihr Buffet und Innovationen für Ihr aufsehenerregendes Fingerfood-Catering. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und freuen uns, wenn wir Sie bald als unseren Gast begrüßen dürfen.

Ihr Team von DER BLAUE HUMMER



BUFFET KATEGORIE I

BUFFET I

VORSPEISEN

Meerrettich-Sauerrahm Mille Feuille mit Elbmeilensalat und gebeiztem Lachs

Hausgemachter Kartoffelsalat mit körniger Senf-Petersilienvinaigrette und gebratener Boulette

HAUPTGANG

Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree in leichter Honigsauce

oder

Gebratenes Welsfilet im Schinkenmantel, Linguini mit Rosmarin-Weißweinnage

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit süßer Sahne

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 25,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 23,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 23,50 brutto





BUFFET KATEGORIE I

BUFFET II

VORSPEISEN

Pellkartoffelsalat mit Ei, Gurke & mariniertem Hering

Bunter Bohnensalat mit Paprika, Tomaten & Sherrydressing

HAUPTGANG

Waldpilzgeschnetzeltes vom Schwein, mit Butterspätzle & Gemüse

DESSERT

Buttermilchmousse mit Blaubeeren & Vanille

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 25,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 23,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 23,50 brutto





BUFFET KATEGORIE I

BUFFET III

VORSPEISEN

Hamburger Kartoffel-Gurkensalat
Krautsalat mit Apfelspalten & Orange

HAUPTGANG

Hamburger Kesselgulasch

DESSERT

Bauermädchen im Schleier

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 25,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 23,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 23,50 brutto





BUFFET KATEGORIE II

BUFFET I

VORSPEISEN

Seelachsburger mit Olivenbrötchen & grüner Remoulade

Gerösteter Brotsalat mit Tomaten, gelben Romanaherzen, Frühlingslauch, Paprika

& Mozzarella mit Basilikum-Acetovinaigrette

HAUPTGANG

Gefüllte Poulardenbrust mit Steckrübenmus & Karfiol-Brokkoligemüse mit Mandelbutter

oder

Gebratener Estragon Köhler mit buttergeschwenkten Nuss-Kartoffeln & Vichykarotten

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit süßer Sahne

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 31,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 29,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 29,50 brutto





BUFFET KATEGORIE II

BUFFET II

VORSPEISEN

Gurkensalat mit Dillschmand & hausgebeiztem Lachs

Rollmops mit Rote Betesalat & Römersalatherzen

HAUPTGANG

Frikassee vom Huhn mit Erbsen & Karotten & Petersilienreis

oder

Norddeutscher falscher Hase mit Zwiebelschmorsauce & Salzkartoffeln

DESSERT

Joghurtmousse mit Beeren und Crumble

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 31,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 29,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 29,50 brutto





BUFFET KATEGORIE II

BUFFET III

VORSPEISEN

Römersalat mit Hühnchenstreifen, Croutons und Acetodressing

Heringsalat mit Roter Bete

HAUPTGANG

Piccata Milanese vom Huhn, Tomatensauce & Linguini

oder

Pangasius im Wirsingmantel mit Paprikareis und Tomatengemüse

DESSERT

Zitronencreme mit Himbeerconfit

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 31,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 29,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 29,50 brutto





BUFFET KATEGORIE III

BUFFET I

VORSPEISEN

Elbmeilensalat mit Paprika, Gurkenpapadelle, Aceto Möhren & gebratenen Poulardenstreifen

Nudelsalat mit Spinat, Tomaten & gebratenen Dill-Lachs

HAUPTGANG

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln, Speckstippe & Senfsauce

oder

Vierländer Krustenbraten vom Schwein mit Astra-Altbiere sauce, Kartoffelgratin & Röstgemüse

DESSERT

Apfel-Panna-Cotta mit Himbeersauce

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 37,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 35,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 35,50 brutto





BUFFET KATEGORIE III

BUFFET II

VORSPEISEN

Salat von Birnen-Bohnen & Speck mit Frühlingslauchvinaigrette

Kartoffeltortilla mit Gemüse, Lachs & Kerbelschmand

HAUPTGANG

Rindertafelspitz im Sud gegart mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln & Bouillongemüse

oder

Seelachs in Schinkenmantel mit Petersilienbutter, Tomaten-Pasta mit Chablissauce

DESSERT

Griessflammerie mit karamellisierten Kirschen

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 37,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 35,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 35,50 brutto





BUFFET KATEGORIE III

BUFFET III

VORSPEISEN

Roastbeef mit Remouladensauce & Bratkartoffelsalat, Tomaten, Zwiebeln & Lauch

Ziegen-Fetasalat mit Basilikum, Tomaten & feinem Möhren-Krautsalat

HAUPTGANG

Schweinerückensteaks „Altländer Art“ mit Mettwurst & Käse überbacken, Röstkartoffel

oder

Saltimbocca vom Köhler mit Salbeisauce, papriziertem Gemüse und Süsskartoffelpüree

DESSERT

Topfenmousse mit Rumrosinen & Aprikosenröster

Preis p.P. ab 50 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 37,50 brutto

Preis p.P. ab 100 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 35,90 brutto

Preis p.P. ab 150 Gäste inkl. Geschirr, Besteck, Lieferung

€ 35,50 brutto





AGB

allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH – Große Elbstraße 212 – 22767 Hamburg

VORRANG

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar u.a. (= Catering), unabhängig vom Ort der Belieferung (z.B. Location Elbmeile XIII, Veranstaltungsraum des Kunden oder bei Dritten), sowie für die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten. Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

PREISE, ZAHLUNGEN, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich als Abholpreise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und der Lieferung an den Kunden mehr als 4 Monate verstrichen sind.

Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8% bei Verbrauchern 5% Verzugszinsen über dem Basiszinssatz (EZB) verlangt werden.

Wurde die vereinbarte Vorkasse nicht geleistet, so kann diese nach Vereinbarung in Form eines Barschecks vor Veranstaltungsbeginn überreicht werden. Bei Nichtzahlung der Vorkasse behält sich Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von der Zahlungspflicht entbunden.

Der Kunde teilt Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH 10 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage für die Rechnungsstellung ist. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.

Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nach Absprache und Bestätigung durch Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH möglich. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein.

STORNIERUNG

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut Kostenvoranschlag) berechnen wir

60 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	25%,
30 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	50%,
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	75%,
7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin	90%

des Auftrages.

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Steht die Leistung im Zusammenhang mit der Anmietung einer hauseigenen Veranstaltungsräumlichkeit, so behält sich Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH vor, bei Stornierung nach Vertragsabschluss (laut Kostenvoranschlag) in jedem Fall die Raummiete laut Listenpreis in Rechnung zu stellen, wenn eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

RÜCKTRITT

Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage von Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht geleistet, so ist Der Blaue Hummer zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls Höhere Gewalt oder andere von Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden; Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH den begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies ihrem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist; der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist. Insofern Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH nicht Eigentümer einer Veranstaltungsräumlichkeit oder des eingebrachten Equipments ist, haftet Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH nicht für die Nichterfüllung des Vertrages, soweit diese in den Umständen der Person oder Firma des Veranstaltungsraum- oder Equipmenteigentümers begründet ist. Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH behält sich vor, in diesem Fall ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

MINDESTBESTELLWERT

Der Mindestspeisenbestellwert für jeden Auftrag beträgt € 1.500,- netto, die Mindestpersonenzahl 50 Gäste. Der Mindestumsatz für die Eventlocation Elbmeile XIII oder Eventspeicher Hafency betragt € 5.500,- netto.

TRANSPORTKOSTEN UND GEFAHRÜBERGANG

Der Mindesttransportpreis für Lieferungen von Food, Beverage und Geschirr/ Mobiliar beträgt € 50,- netto im Hamburger Stadtgebiet. Dieser beinhaltet 1 Fahrer zzgl. max. 30 Minuten Aufbauzeit vor Ort.

Weiterer Personal- oder Zeitaufwand wird gesondert berechnet; hierfür gelten jeweils die Preise unserer Liste neuesten Datums.



AGB

Ist der Kunde Unternehmer und versenden wir die Ware oder sonstigen Mietgegenstand außerhalb unseres Firmensitzes, Große Elbstraße 212, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware zur Auslieferung unserem Personal, dem Kurier, Frachtführer oder Dritten übergeben haben.

MÄNGEL

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese uns sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware nach Eintreffen unverzüglich stattfinden, gilt bei offensichtlichen Mängeln der Mietgegenstand als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig. Der Auftraggeber ist verpflichtet etwaige Mängel oder Rügen, die aus der Erfüllung des Cateringvertrages resultieren, während der Veranstaltung dem jeweiligen Projektleiter mitzuteilen, damit dieser die Möglichkeit hat, den Mangel noch während der Veranstaltung zu beheben.

SCHADENSERSATZPFLICHT

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder unseren Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung eines Schadens nachgewiesen werden können. Vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für die Haftung bei schuldhaft zu vertretender Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit von Personen sowie bei der Verletzung wesentlichen Vertragspflichten. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist unsere Schadenersatzpflicht für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den typischerweise, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Für Schäden seitens Dritter können wir selbstverständlich in keinem Fall die Haftung übernehmen.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher abzustimmen.

Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter (z.B. Gäste). Vor diesem Hintergrund weisen wir darauf hin, dass bei Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Kunden oder vom Kunden angemietete Veranstaltungsräumlichkeiten allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie zur Vermeidung von Schäden an Eigentum und Besitz zu treffen (z.B. durch Abdeckplanen u.ä.). Bei besonders empfindlichen Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.

MIETPREIS - MIETEINHEIT - ÜBERGABE/RÜCKGABE

Alle aufgeführten Mietpreise (bzgl. Geschirr, Mobiliar u.ä.) beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertage. Die Abholung (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckentfremden und nur am vereinbarten Veranstaltungsort einsetzen. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, insbesondere verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
 - uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist
 - alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.
- Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Hamburg. Gegenüber Unternehmern ist Gerichtsstand Hamburg.

Der Blaue Hummer Eventcatering GmbH, Grosse Elbstrasse 212, 22767 Hamburg, im Februar 2011



Alle Inhalte und Bilder des Konzeptes sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergereicht werden. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

DER BLAUE HUMMER Eventcatering GmbH
Große Elbstraße 212
22767 Hamburg

Tel. +49 40 38 61 54 42

Fax +49 40 38 69 97 73

info@der-blaue-hummer.de

www.der-blaue-hummer.de