

CATERING

LEIDENSCHAFTLICH – NACHHALTIG – KOMPETENT

Herzlich willkommen,
wir freuen uns, dass wir Ihnen unser Unternehmen und unsere Leidenschaft Catering näherbringen dürfen. „Unser Kunde – unser täglicher Ansporn.“ Wir sind mit Esprit, Herz und Seele für Sie da.

- Wir produzieren nachhaltig und umweltschonend nach hohen Qualitäts- und Hygienestandards
- Wir beziehen Roh- und Hilfsstoffe soweit als möglich aus der Region
- Rund ein Viertel unseres Verbrauchsstroms erzeugen wir über unsere eigene PV-Anlage
- Moderne technische Ausstattung garantiert einen schonenden, ressourcensparenden Betrieb
- Eine Umkehrosmoseanlage reduziert den Verbrauch von Frischwasser und Reinigungsmitteln
- Wir setzen umfänglich auf Mehrwegsysteme beim Transport, beim Lagern und in der Produktion
- Zwei rein batteriebetriebene Fahrzeuge runden unseren Fuhrpark ab
- Unser Unternehmen ist langjähriger Servicepartner der Messe München GmbH
- ABCert Bio-zertifiziert - ÖKO-DE 006

Gerne stehen wir Ihnen auch in einem persönlichen Gespräch mit Rat und Tat zur Seite. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir sind gerne für Sie da.

KONTAKT



Ehamostraße 12
D-85658 Egming
Telefon: 08095 / 90 66 70
Telefax: 08095 / 25 77
www.stuerzer-service.de
info@stuerzer-service.de

INHALTSVERZEICHNIS

CATERING – SPEISEN

Speisen	Pikante kalte Happen	ab Seite	3
Speisen	Pikante Happen Bagels	ab Seite	6
Speisen	Pikante Happen Wraps	ab Seite	7
Speisen	Pikantes im kleinen Gläschen	ab Seite	8
Speisen	Pikante warme Happen	ab Seite	9
Speisen	Süße kalte Happen	ab Seite	10
Speisen	Suppen	ab Seite	11
Speisen	Kalte Vorspeisen	ab Seite	12
Speisen	Warme Hauptgerichte	ab Seite	13
Speisen	Nachspeisen	ab Seite	18
Speisen	Kalte und warme Buffets	ab Seite	19
Personal	Service, Ausschank, Auf- & Abbau	ab Seite	25
Informationen	Informationen	ab Seite	27

PIKANTE HAPPEN – KALTE AUSWAHL

Kanapee auf Weißbrotbaguette

I. mit Schinken, Salami oder Käse A G I J	Preis pro Stück	2,70 €
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets A D G	Preis pro Stück	3,20 €
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G	Preis pro Stück	2,70 €
IV. mit veganen Aufstrichen oder Gemüse – vegan A	Preis pro Stück	2,90 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Mini-Körnerbrotsschnitte

I. mit Schinken, Salami oder Käse A G K I J	Preis pro Stück	2,70 €
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets A D G K	Preis pro Stück	3,20 €
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G K	Preis pro Stück	2,70 €
IV. mit veganen Aufstrichen oder Gemüse – vegan A K	Preis pro Stück	2,90 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Halbe belegte Semmel

I. mit Schinken, Salami oder Käse A G I J	Preis pro Stück	2,90 €
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets A D G	Preis pro Stück	3,50 €
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G	Preis pro Stück	2,90 €
IV. mit veganen Aufstrichen oder Gemüse – vegan A	Preis pro Stück	3,20 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 10 Stück

Halbe belegte Vollkornsemmel

I. mit Schinken, Salami oder Käse A G K I J	Preis pro Stück	3,20 €
II. mit Räucherlachs, gebeiztem Lachs oder Forellenfilets A D G K	Preis pro Stück	3,70 €
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G K	Preis pro Stück	3,20 €
IV. mit veganen Aufstrichen oder Gemüse – vegan A K	Preis pro Stück	3,50 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 10 Stück

Baguette-Semmel

I. mit Schinken, Salami, Käse, Tomate/Mozzarella A G I J	Preis pro Stück	3,95 €
III. vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G	Preis pro Stück	3,95 €

Mindestbestellmenge 15 Stück

Vollkorn-Baguette-Semmel

I. mit Schinken, Salami, Käse, Tomate/Mozzarella A G I J K	Preis pro Stück	4,35 €
III. vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G K	Preis pro Stück	4,35 €

Mindestbestellmenge 15 Stück

Ciabatta-Semmel

I. mit Schinken, Salami, Käse, Tomate/Mozzarella A G I J	Preis pro Stück	3,95 €
III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch A G	Preis pro Stück	3,95 €

Mindestbestellmenge 15 Stück

PIKANTE HAPPEN – KALTE AUSWAHL

Bruschetta

mit Antipasti-Gemüse – vegan | A

Preis pro Stück 2,70 €

mit Pilzragout und Kräutern – vegan | A G

Preis pro Stück 2,70 €

mit Lachs, Tomatenwürfeln und Kräutern | A D G

Preis pro Stück 3,10 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Stürzer's ogmacher Kas auf Körnerbrotschnitte – vegetarisch | A G K

Preis pro Stück 2,90 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Butter-Breze – vegetarisch | A G

Preis pro Stück 2,60 €

Butter-Laugenstangerl – vegetarisch | A G

Preis pro Stück 2,90 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 10 Stück

Tramezzino, Mini

I. mit Schinken und Käse | A G I J

Preis pro Stück 2,90 €

II. mit Lachs und Sahnemeerrettich/Thunfisch und Mayonnaise | A G D

Preis pro Stück 3,10 €

III. mit vegetarischen Frischkäsecremes oder Schnittkäse – vegetarisch | A G

Preis pro Stück 2,90 €

IV. mit veganen Aufstrichen oder Gemüse – vegan | A

Preis pro Stück 3,00 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Mürbteigtörtchen

I. mit Zwiebeln und Speck | A C G

Preis pro Stück 3,20 €

II. mit Lachs und Spinat | A C D G

Preis pro Stück 3,30 €

III. mit Tomaten und Oliven – vegetarisch | A C

Preis pro Stück 3,20 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Kleines Pfannkuchenröllchen

I. mit Schinken und Käse | A C G

Preis pro Stück 2,90 €

II. mit Räucherlachs, Gurke und Frischkäse | A C D G

Preis pro Stück 3,10 €

III. mit Gemüse und Frischkäse – vegetarisch | A C G

Preis pro Stück 2,90 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Focaccia-Streifen

I. mit Parmaschinken | A G

Preis pro Stück 3,10 €

II. mit italienischer Salami | A G

Preis pro Stück 3,10 €

III. mit veganen Aufstrichen oder Gemüse – vegan | A

Preis pro Stück 3,10 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

PIKANTE HAPPEN – KALTE AUSWAHL

Spießchen

mit Hackbällchen und Gurkerl A C G F K	Preis pro Stück	3,30 €
mit Kirschtomaten und Baby-Mozzarella, mariniert – vegetarisch G	Preis pro Stück	3,30 €
mit Käse und Früchten – vegetarisch G	Preis pro Stück	3,30 €
mit hausgemachtem Antipasti-Gemüse – vegan	Preis pro Stück	3,30 €
mit Pflaumen im Speckmantel L I J	Preis pro Stück	3,30 €
mit kleinem paniertem Putenschnitzel und Garnitur A C G	Preis pro Stück	3,50 €
mit Falaffel, Zucchini und Paprika – vegan A H K	Preis pro Stück	3,30 €
mit Provolone und Feige – vegetarisch G	Preis pro Stück	3,30 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Mini-Blätterteigschnecken

I. mit Schinken, Frischkäse und Zwiebeln A C G I J	Preis pro Stück	2,80 €
II. mit Lachs und Spinat A C D G	Preis pro Stück	2,90 €
III. mit Gemüse und Kräutern – vegetarisch A C G	Preis pro Stück	2,80 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Kleine würzige Kartoffel-Taler

I. mit schwarzgeräuchertem Schinken und frischem Kren A C L G J I	Preis pro Stück	2,90 €
II. mit Räucherlachs und Zitronenfrischkäse A C G D	Preis pro Stück	3,10 €
III. mit Tomate, Rucola und Pesto – vegetarisch A C	Preis pro Stück	2,90 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Baguetteschnitten überbacken

mit Tomaten, Oliven und Käse – vegetarisch A C G	Preis pro Stück	3,40 €
mit Schinken, Zwiebeln und Käse A C G I J	Preis pro Stück	3,40 €
mit Champignons, Lauchzwiebeln und Käse – vegetarisch A C G	Preis pro Stück	3,40 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

PIKANTE HAPPEN – BAGELS

Schinken-Bagel A G I J Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	3,95 €
Salami-Bagel A G Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	3,95 €
Käse-Bagel – vegetarisch A G Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	3,95 €
Vegetarischer Bagel – vegetarisch A G mit Frischkäsecremes Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	3,95 €
Tomate-Mozzarella-Bagel – vegetarisch A G mit frischem Basilikum Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	3,95 €
Veganer Bagel – vegan A mit veganen Aufstrichen oder Gemüse Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	3,95 €
Räucherlachs-Bagel A D G Mindestbestellmenge pro Lieferung 15 Stück	Preis pro Stück	4,60 €

PIKANTE HAPPEN – WRAPS

Mini-Schinken-Käse-Wrap A G I J Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	3,60 €
Mini-Wrap vegan A mit hausgemachten Antipasti-Gemüsen und Rucola – vegan Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	3,60 €
Mini-Hackbällchen-Wrap A C G I J Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	3,60 €
Mini-Tomate-Mozzarella-Wrap – vegetarisch A G Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	3,60 €
Mini-Gemüse-Feta-Wrap – vegetarisch A G Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	3,60 €
Mini-Thunfisch-Wrap A D Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	4,25 €
Mini-Räucherlachs-Wrap A D Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	4,25 €

KALTES PIKANTES IM KLEINEN GLÄSCHEN – FEIN GARNIERT

Auf herzhaftem Kartoffel-Gurken-Salat

Hackbällchen | A C G I J

Preis pro Stück

4,30 €

kleines paniertes Hähnchenschnitzel | A C G

Preis pro Stück

4,30 €

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

Salat

mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikumstreifen – vegetarisch | G

Preis pro Stück

4,50 €

mit Couscous, Paprika, Karotte und Zucchini – vegan | A H K

Preis pro Stück

4,50 €

mit Nudeln, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan – vegetarisch | A G

Preis pro Stück

4,50 €

mit Pilzen, Kräutern und gerösteten Pinienkernen – vegan | H

Preis pro Stück

4,50 €

mit Streifen von der Lyoner, Essiggurken und Schnittlauch | I J

Preis pro Stück

4,50 €

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

Matjesfilet mit Sauerrahm, Zwiebeln und Äpfeln | C G D

Preis pro Stück

4,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

Vitello tonnato auf Salatstreifen | C G D

Preis pro Stück

4,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

Parmaschinken-Chips auf Salat von der Honigmelone

Preis pro Stück

4,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

Lachswürfel in der Sesamkruste auf Gemüse Couscous | A C G D K

Preis pro Stück

4,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 18 Gläser

PIKANTE HAPPEN – WARMER AUSWAHL SERVIERT IM CHAFING-DISH

Kleines paniertes Schnitzel

von der Pute | A C G

Preis pro Stück 3,70 €

vom Schwein | A C G

Preis pro Stück 3,50 €

ca. 50g; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Mürbteigtörtchen

I. mit Zwiebeln und Speck | A C G I J

Preis pro Stück 3,20 €

II. mit Lachs und Spinat | A C D G

Preis pro Stück 3,30 €

III. mit Tomaten und Oliven – vegetarisch | A C G

Preis pro Stück 3,20 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Spießchen

mit Hähnchen und Ananas

Preis pro Stück 2,60 €

mit Rindfleisch und Gemüse in der Ei-Sesam-Hülle | A C G K

Preis pro Stück 3,30 €

mit Lamm und Gemüse in der Thymian-Panade | A C G

Preis pro Stück 3,30 €

mit Gemüse in der Körnerpanade – vegetarisch | A C G K

Preis pro Stück 3,30 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

Mini-Pizza herzhaft | A G I J

Preis pro Stück 3,30 €

gemischte Auswahl; Schinken, Salami und Spinat; Mindestbestellmenge pro Lieferung 30 Stück

Mini-Blätterteigschnecken

I. mit Schinken, Frischkäse und Zwiebeln | A C G I J

Preis pro Stück 2,80 €

II. mit Lachs und Spinat | A C D G

Preis pro Stück 2,90 €

III. mit Gemüse und Kräutern – vegetarisch | A C G

Preis pro Stück 2,80 €

Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück

SÜSSE HAPPEN – KALTE AUSWAHL

Mini-Buttercroissant – vegetarisch A C G F ungefüllt; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	2,75 €
Mini-Croissant süß – vegetarisch A C G F H gemischte Auswahl; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	2,75 €
Mini-Plunder süß – vegetarisch A C G F H gemischte Auswahl; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	2,75 €
Mini-Donuts süß – vegetarisch A C G F H 4-fach sortiert; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	2,50 €
Mini-Muffin süß – vegetarisch A C G F H gemischte Auswahl; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück	3,30 €
Blechkuchenschnitte – vegetarisch A C G F H Mini-Blechkuchenschnitte – vegetarisch A C G F H gemischte Auswahl; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück Preis pro Stück	3,50 € 2,50 €
Blechkuchenschnitte – vegan A G F H Mini-Blechkuchenschnitte – vegan A G F H gemischte Auswahl; Mindestbestellmenge pro Lieferung 20 Stück	Preis pro Stück Preis pro Stück	5,90 € 3,30 €
Petits fours – vegetarisch A C G F H gemischte Auswahl; 48 Stück pro Arrangement	Preis pro Arrangement	125,90 €

SUPPEN – WARME AUSWAHL SERVIERT IM CHAFING-DISH

Tomatencremesuppe – vegetarisch G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe – vegetarisch G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,50 €
Currycremesuppe mit Gemüse und Kokosmilch – vegan E F I K Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,50 €
Gebundene Kartoffel-Suppe – vegetarisch A G I J mit geschnittenen Würsteln SEPARAT Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,50 €
Gulaschsuppe A I Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen A C G I Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,50 €
Geflügelbrühe mit Nudeln und buntem Gemüse A C I Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,50 €

KALTE VORSPEISEN – ARRANGIERT AUF PLATTEN

Ein Anrichten auf Tellern ist selbstverständlich möglich. Hierzu beraten wir Sie sehr gerne.

Mediterrane Vorspeisenvariation

Auswahl I: hausgemachte Antipasti-Gemüse – **vegan**

Preis pro Portion

a. A

Auswahl II: Parmaschinken mit Melone, marinierte Meeresfrüchte und hausgemachte Antipasti-Gemüse | **B D N**

Preis pro Portion

a. A

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Internationale und regionale Schinkenspezialitäten

wie Serranoschinken, Schwarzwälder, Schwarzgeräuchertes, Bündnerfleisch und Rosmarinschinken | **L I J**

Preis pro Portion

a. A

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Auswahl an Fischspezialitäten

gebeizter Lachs, geräucherter Lachs und Forellenfilets | **D L**

Preis pro Portion

a. A

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Vegetarische Vorspeisenvariation

mit feinwürzigen Salaten und gebratenen Champignons | **A G**

Preis pro Portion

a. A

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Vegane Vorspeisenvariation

mit gegrillten Gemüsen, Cremes und Couscoussalat | **A**

Preis pro Portion

a. A

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

WARME HAUPTGERICHTE – SCHWEIN

Schweinsbraten vom Halsgrat mit Soße A C G I J dazu empfehlen wir: Kartoffelknödel und Speckkrautsalat Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A
Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel mit Soße A C G I J dazu empfehlen wir: Butterspätzle und buntes Gärtnergemüse Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilage	a. A a. A
Halbe hintere Schweinshaxe vom Strohschwein A C G I J dazu empfehlen wir: Kartoffelknödel und Speckkrautsalat Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilage	a. A a. A
Spanferkelbraten aus der Keule mit Soße A C G I J dazu empfehlen wir: Semmelknödel und Bayrisch Kraut Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A
Panierte Schweinsschnitzel A C G I J mit Preiselbeeren und Zitronenspalten dazu empfehlen wir: Kartoffel-Gurken-Salat Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren und Zitronenspalten A C G I J dazu empfehlen wir: Ofenkartoffeln Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A
Feiner Leberkäs G J I scharfer Portionssenf und Kartoffel-Gurken-Salat Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A

WARME HAUPTGERICHTE – RIND & KALB

Kalbsbrust mit Semmelfüllung und Natursoße | A C G I

dazu empfehlen wir: saisonales Gemüse
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Gesottener Tafelspitz mit frischem Kren | A C G I

dazu empfehlen wir: Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Bayerischer Sauerbraten vom Rind mit Soße | A C G

dazu empfehlen wir: Speckrosenkohl und Serviettenknödel
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Rindersaftgulasch mit sämiger Soße | A C G

dazu empfehlen wir: Semmelknödel
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Saftige Rindsrouladen mit sämiger Soße | A C G I J

dazu empfehlen wir: glasierte Karotten und Kartoffelpüree
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Feines Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsoße | A C G I

dazu empfehlen wir: Butterspätzle und buntes Gärtnergemüse
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Saltimbocca vom Kalb mit Limonensoße | A C G

dazu empfehlen wir: Blattspinat und Kartoffelgnocchi
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Piccata vom Kalb mit Tomatensoße | A C G

dazu empfehlen wir: Spaghetti
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Paniertes Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren und Zitronenspalten | A C G

dazu empfehlen wir: Ofenkartoffeln und gemischten Salat
Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

WARME HAUPTGERICHTE – GEFLÜGEL

Piccata von der Pute mit Tomatensoße | A C G

dazu empfehlen wir: Spaghetti

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Wiener Backhuhn | A C G

mit Preiselbeeren und Zitronenspalten

dazu empfehlen wir: gebackene Kartoffelecken

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Geschnetzeltes vom Truthahn in Curry-Gemüse-Soße | E F K

dazu empfehlen wir: Basmatireis

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Mediterran gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinsoße | A C G

dazu empfehlen wir: Polenta

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

Panierte Hähnchenbrustschnitzel

mit Preiselbeeren und Zitronenspalten | A C G

dazu empfehlen wir: gemischten Salat

Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen

Preis pro Portion
mit Beilagen

a. A
a. A

WARME HAUPTGERICHTE – FISCH & MEERESFRÜCHTE

Lasagne mit Lachs, Spinat und Gorgonzola A C D G dazu empfehlen wir: gemischten Salat Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße A C D G dazu empfehlen wir: Kartoffel-Gurken-Salat Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilage	a. A a. A
Asiatische Reispfanne mit saisonalem Gemüse und Shrimps B Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A
Gebrautes Zanderfilet mit Zitronenbuttersoße A C D dazu empfehlen wir: Zucchini-Gemüse und Bandnudeln Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilagen	a. A a. A

WARME HAUPTGERICHTE – VEGETARISCH

Käsespätzle mit Emmentaler und Röstzwiebeln A C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A
Rahmschwammerl mit Semmelknödel A C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A
Überbackene Lasagne mit Gemüse und Bechamel A C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A
Penne all'arrabiata mit geriebenem Parmesan A G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A
Feta-Käse in der Kräuter-Körner-Panade A C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A

WARME HAUPTGERICHTE – VEGAN

Gemüsepflanzerl mit Paprika-Rahm-Soße A dazu empfehlen wir: Kräuterreis Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilage	a. A a. A
Kokosmilch-Gemüsecurry K E dazu empfehlen wir: Duftreis Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion mit Beilage	a. A a. A
Orecchiette mit Blattspinat, Kirschtomaten und Knoblauch A Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A
Bandnudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße A Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	a. A

DESSERT – KALT IN EINZELPORTIONEN IM KLEINEN GLAS

Hausgemachte Beerengrütze C G mit Vanillesoße Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Strudel Apfel mit Vanillesoße – vegetarisch A C G Topfen mit Vanillesoße – vegetarisch A C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion Preis pro Portion	6,90 € 6,90 €
Bayrisch Creme mit frischen Beeren – vegetarisch G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Vanilletopfen mit Kirschragout – vegetarisch G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Salat von frischen Früchten – vegan Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Kaffeecreme mit Löffelbiskuit und Vanillesoße – vegetarisch A C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Kokos-Milchreis mit eingelegten Kirschen – vegan Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €
Panna cotta mit Karamellsoße – vegetarisch C G Mindestbestellmenge pro Sorte und Lieferung 10 Portionen	Preis pro Portion	6,90 €

BUFFET – GERNE AUCH ALS INDIVIDUELLES WUNSCHBUFFET

MEDITERRANES BUFFET – KALT/WARM

ab 25 Personen

Italienische Schinkenspezialitäten

Italienische Salamiauswahl

Räucherlachs mit Zitronen-Senf-Dill-Marinade | C D J

Mit Gemüse und Kräutern marinierte Shrimps | B

Meeresfrüchtesalat | B D N

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Soße | C D

Carpaccio von der Rinderlende mit Kräutermarinade

Getrocknete, marinierte Tomaten – **vegan**

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumstreifen – **vegetarisch** | G

gebratene, marinierte Auberginenscheiben – **vegan**

panierte und gebratene Zucchini-scheiben – **vegetarisch** | A C G

WARM SERVIERT IM CHAFING-DISH:

Überbackene Steinpilz-Ricotta-Cannelloni – **vegetarisch** | C G

Saltimbocca vom Kalb mit Limonensoße, Bandnudeln und Blattspinat | A C G

Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette und Joghurt-Dressing – **vegetarisch** | G

Kleine Auswahl an italienischen Hart- und Weichkäsen – **vegetarisch** | G

Gemischte Brotspezialitäten und Butter – **vegetarisch** | A G

Preis pro Person

a. A

BUFFET – GERNE AUCH ALS INDIVIDUELLES WUNSCHBUFFET

BAYERISCHES BUFFET – KALT/WARM

ab 25 Personen

Mild geräucherter Lachs, gebeizter Lachs und Forellenfilets | D

Regionale Schinkenspezialitäten

Scheiben vom rosa gebratenen Schweinelendchen

Hackbällchen | A C G K

Kleine panierte Schnitzel vom Kalb | A C G

Apfel-Sellerie-Salat – vegetarisch | C I

Salat von grünen Bohnen – vegan

Eiersalat mit Champignons – vegetarisch | C

Heringssalat mit Dill-Schmand | G D

WARM SERVIERT IM CHAFING-DISH:

**Mastochsenbraten in Rotweinsauce
mit Butterspätzle und glasiertem Gemüse** | A C G

Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel – vegetarisch | A C G

Auswahl an bunt gemischten Blattsalaten

Tomaten und Gurken, Essig-Öl- und Kräuter-Rahm-Dressing – vegetarisch | G

Kleine Auswahl an Hart- und Weichkäsen – vegetarisch | G

Gemischte Brotspezialitäten und Butter – vegetarisch | A G

Preis pro Person

a. A

BUFFET – GERNE AUCH ALS INDIVIDUELLES WUNSCHBUFFET

TRADITIONELLES BUFFET – KALT

ab 20 Personen

Räucherlachs, gebeizter Lachs und Forellenfilets | D

Roastbeef auf Chicoree mit Remouladensoße | C

Scheiben vom rosa gebratenen Schweinelendchen

Kleine panierte Putenschnitzel | A C G

Regionale Schinkenspezialitäten

Gebratene Kräuterschwammerl mit Kirschtomaten – **vegan**

Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürferl und Schnittlauch | I J

Karotten-Ananas-Salat – **vegan**

Apfel-Lauch-Salat – **vegetarisch** | C

Blattsalate, Essig-Öl-Dressing und Honig-Senf-Dressing – **vegetarisch** | G I

Auswahl an Hart- und Weichkäsen – **vegetarisch** | G

Gemischte Brotspezialitäten und Butter – **vegetarisch** | A G

Preis pro Person

a. A

BUFFET – GERNE AUCH ALS INDIVIDUELLES WUNSCHBUFFET

MEDITERRANES BUFFET – KALT

ab 20 Personen

Eingelegte Meeresfrüchte in Knoblauchöl | B D N

Gegrillte Garnelenschwänze in Limonen-Lauch-Marinade | B

Italienische Schinken- und Salamispezialitäten

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Soße | C D

Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesanspänen | G

Getrocknete, marinierte Tomaten – **vegan**

Babymozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumstreifen – **vegetarisch** | G

gegrillte Paprika – **vegan**

gebratene, marinierte Auberginenscheiben – **vegan**

panierte und gebratene Zucchinischeiben – **vegetarisch** | A C G

Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette und Joghurt-Dressing – **vegetarisch** | G

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Aceto Balsamico und natives Olivenöl – **vegan**

Salat von weißen Bohnen mit roten Zwiebeln und Kräutern – **vegan**

Auswahl an italienischen Hart- und Weichkäsen – **vegetarisch** | G

Gemischte Brotspezialitäten und Butter – **vegetarisch** | A G

Preis pro Person

a. A

BUFFET – GERNE AUCH ALS INDIVIDUELLES WUNSCHBUFFET

TRADITIONELLES FINGERFOOD-BUFFET – KALT MIT SÜßEM FINALE

ab 20 Personen

Körnerbrotsschnitten mit regionalen Schinkenspezialitäten | A G K I J

Mini-Speck-Zwiebel-Kuchen mit Schmand | A C G I J

Spießchen mit Hackbällchen und Gurkerl | A C G I J K

Käse-Fruchtspieße – vegetarisch | G

Körnerbrotsschnitten mit Kartoffelkäs und Schnittlauch | A G K

Körnerbrotsschnitten mit Bergkäse – vegetarisch | A G K

Kleines paniertes Schweinsschnitzel auf
Kartoffel-Gurken-Salat, serviert im kleinen Glas | A C G

Sauer eingelegte Semmelknödelscheiben mit roten Zwiebeln
und Schnittlauch, serviert im kleinen Glas – vegetarisch | A C G

SERVIERT IN PORTIONSGLÄSERN:

Bayrisch Creme mit eingelegten Früchten – vegetarisch | G

Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesoße – vegetarisch | A C G

Preis pro Person

a. A

Wir kalkulieren 8 Teile & 1 Dessert pro Person

BUFFET – GERNE AUCH ALS INDIVIDUELLES WUNSCHBUFFET

MEDITERRANES FINGERFOOD-BUFFET – KALT MIT SÜßEM FINALE

ab 20 Personen

Focacciastreifen mit Parmaschinken | A C G

Babymozzarella-Kirschtomaten-Spießchen – vegetarisch | G

Miniquiche mit Tomaten und Oliven – vegetarisch | A C G

Cocktailspießchen mit gebratenen Antipastigemüse – vegan

Bruschetta mit gebratenen Pilzen und Kräutern – vegetarisch | A

Tramezzini mit Lachs und Sahnemeerrettich, Thunfisch und Mayonnaise | A C G D

Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Soße auf Salatstreifen, serviert im kleinen Glas | C D

Meeresfrüchte in Limonen-Olivenöl-Marinade mit Kräutern, serviert im kleinen Glas | B D N

SERVIERT IN PORTIONSGLÄSERN:

Espressocreme mit Löffelbisquit – vegetarisch | A C G

Rosmarinmousse mit karamellisierten Apfelstücken – vegetarisch | G

Preis pro Person

a. A

Wir kalkulieren 8 Teile & 1 Dessert pro Person

PERSONAL

SERVICE, AUSSCHANK, AUF- & ABBAU – GANZ NACH IHREM BEDARF

Freundliches, versiertes und geschultes Personal

Logistiker für den Auf-/Abbau, An-/Abtransport von Material usw.	Preis pro Stunde	49,90 €
--	------------------	---------

Servicepersonal Mindesteinsatz sechs Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 45,00 € München Land, MVV-Bereich 50,00 €	Preis pro Stunde	49,90 €
--	------------------	---------

Getränkpersonal Mindesteinsatz sechs Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 45,00 € München Land, MVV-Bereich 50,00 €	Preis pro Stunde	49,90 €
--	------------------	---------

Teamleiter Mindesteinsatz sechs Stunden An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 45,00 € München Land, MVV-Bereich 50,00 €	Preis pro Stunde	52,90 €
---	------------------	---------

Koch / Buffetpersonal Mindesteinsatz vier Stunde An- und Abfahrt pro Person: München Stadtgebiet pauschal 45,00 € München Land, MVV-Bereich 50,00 €	Preis pro Stunde	52,90 €
--	------------------	---------

Außerhalb der MVV-Zeiten fallen zusätzliche Fahrtkosten an.

ALLERGENE – ZUR INFO FÜR SIE

	A glutenhaltiges Getreide		B Krebstiere		C Eier
	D Fisch		E Erdnüsse		F Soja
	G Milch/Milch- zucker (Laktose)		H Schalenfrüchte (Nüsse)		I Sellerie
	J Senf		K Sesam		L Sulfit/ Schwefeldioxid
	M Lupine		N Weichtiere		

CATERING – LEIDENSCHAFTLICH – NACHHALTIG – KOMPETENT

Haben Sie vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Leistungen.

Gerne stehen wir Ihnen auch in einem persönlichen Gespräch mit Rat und Tat zur Seite. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Sie.

Unsere Büro-Kernzeiten:

Montag bis Donnerstag: 9.00 bis 17.00 Uhr
Freitag: 9.00 bis 14.00 Uhr



Stürzer Catering GmbH
Ehamostraße 12
85658 Egming

Telefon: 08095 / 90 66 70
Telefax: 08095 / 25 77

www.stuerzer-service.de
info@stuerzer-service.de

Unsere AGB sowie unsere Datenschutzerklärung – DSGVO – finden Sie auf www.stuerzer-service.de.
Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Leistungsübersicht

SPEISEN 2026

Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering

Preise/Auftragsannahme

Die angegebenen Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn, behält sich die Stürzer Catering GmbH das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

Bei ausschließlicher Bestellung von Nebenleistungen – ohne weitere zusätzliche, dem Mengenverhältnis entsprechenden Leistungen wie z. B. Speisen und Getränke – erhebt die Stürzer Catering GmbH einen Netto-Aufschlag von 30 % auf die Leihpreise. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Für Messeservice gelten besondere Vertragsbedingungen.

Artikelwahl

Die Stürzer Catering GmbH ist bemüht, alle Artikel wie angeboten bzw. aufgelistet zur Verfügung zu stellen, behält sich jedoch Änderungen vor. Die Übernahme jeglichen Beschaffungsrisikos oder irgendwie gearteter Garantien ist nicht möglich. Abweichungen berechtigen den Auftraggeber nicht zu Preiskürzungen.

Umfang/Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Stürzer Catering GmbH die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Mängel/Umtausch

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt. Spätere Reklamationen können nicht mehr berücksichtigt werden. Der Umtausch falsch bestellter Ware ist nur bedingt bzw. bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren müssen der Stürzer Catering GmbH unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernimmt die Stürzer Catering GmbH keine Haftung.

Rückgabe von verunreinigtem Geschirr

Leihgeschirr ist aus Hygienegründen von Speiseresten, Servietten usw. zu befreien. Bei Nichtbeachtung wird ein Aufpreis von 30 % auf den Leihpreis erhoben.

Anlieferung/Abholung von Leergut

Sollte aufgrund von Betriebsstörungen in Betrieb oder Lager der Stürzer Catering GmbH oder deren Rohstofflieferanten durch Streik, Krieg, Wasser, Maschinenbruch, Energiemangel, Aussperrung oder andere unvorhergesehene Ereignisse oder durch Behinderung des Verkehrs, widrige Witterungsverhältnisse oder im Falle von der Lieferung behindernden behördlichen Maßnahmen, Verfügungen von hoher Hand oder sonstiger höherer Gewalt keine oder eine verspätete Lieferung erfolgen, bedeutet dies nicht automatisch eine Vertragsaufhebung. Keinesfalls ist der Auftraggeber berechtigt, Kürzungen des vereinbarten Kaufpreises vorzunehmen bzw. die Zahlung zu verweigern. Die Stürzer Catering GmbH wird von der Lieferverpflichtung frei, wenn sie an der Erfüllung ihrer Verpflichtung durch den Eintritt von vorgenannten unvorhersehbaren Umständen gehindert wird.

Eine Anlieferung erfolgt ab einem Nettowert von € 2.000,00 bis 40 Kilometer einfache Entfernung frei Haus ab/bis Hauseingang (EG). Weitergehende Leistungen werden nach Anfall in Rechnung gestellt. Die Rückführung des Leergutes erfolgt nach Absprache.

Für weitere Lieferung und Aufträge unter einem Nettowert von € 2.000,00 berechnen wir für die Lieferung/Abholung des Leergutes bis/ab Hauseingang (EG) eine Pauschale pro Fahrt:

bis 10 km einfache Entfernung	€	25,00
bis 20 km einfache Entfernung	€	32,00
bis 30 km einfache Entfernung	€	39,00
bis 40 km einfache Entfernung	€	45,00
ab 41 km einfache Entfernung	auf Anfrage	

Verlust oder Beschädigung von (Miet-)Gegenständen

Für angemietete bzw. zur Verfügung gestellte Gegenstände obliegt dem Mieter von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Mieters oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung bzw. der Reparatur dem Mieter in Rechnung gestellt. Der Mieter ist verpflichtet, die Leihgegenstände auf eigene Kosten gegen Feuer- und Diebstahlgefahr ausreichend zu versichern. Künftige Rechte aus dem Versicherungsvertrag sowie etwaige Ersatzansprüche stehen der Stürzer Catering GmbH zu. Zur Sicherheit tritt der Mieter diese an die Stürzer Catering GmbH ab.

Stornierung

Erfolgt ein Vertragsrücktritt von Seiten des Veranstalters nach Auftragserteilung, berechnen wir für Personalleistungen eine Stornogebühr von 100 %. Bei Stornierung von Speisen- und Getränkeleistungen sowie Mietgegenständen ab 12 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, wird die volle Auftragssumme fällig. Zusätzlich behalten wir uns vor, bei einer früheren Stornierung die bis dahin entstandenen Kosten in voller Höhe in Rechnung zu stellen. Dem Veranstalter bleibt es vorbehalten, der Stürzer GmbH einen geringeren Schaden nachzuweisen.

Im Falle einer Stornierung nach erfolgter Auftragserteilung – unabhängig von der Zeitspanne bis zur Veranstaltung – aufgrund von, die Lieferung behindernden behördlichen Maßnahmen, Verfügungen von hoher Hand, sonstiger höherer Gewalt, Epidemien oder Pandemien berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 25 % der Auftragssumme, für beauftragte Personalleistungen 100 %.

Zahlungsmodalitäten

Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung. Die korrekte Rechnungsanschrift sowie alle für die Rechnungslegung relevanten Daten sind der Stürzer Catering GmbH verbindlich bei Auftragserteilung schriftlich mitzuteilen. Für jegliche Korrekturen der Rechnung, die der Auftragnehmer nicht zu verantworten hat, wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 30,00 netto erhoben. Der Rechnungsbetrag wird zehn Tage nach Rechnungsdatum ohne Abzüge zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug ist die Stürzer Catering GmbH berechtigt, von da an Zinsen laut Gesetz zu verlangen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

Ist die Rechnungsadresse außerhalb Deutschlands, wird eine Vorauszahlung in Höhe von 100 % des geschätzten Umsatzvolumens fällig. Der Anzahlungsbetrag muss spätestens 10 Werktagen vor Messebeginn auf dem Konto der Stürzer Catering GmbH eingehen. Für Zahlungen aus dem Nicht-EU-Ausland erheben wir eine Gebühr in Höhe von 1,5 % der Rechnungssumme, mindestens jedoch € 35,00 netto.

Bei allen Aufträgen behält sich die Stürzer Catering GmbH das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

Datenschutz/Veröffentlichungsrecht

Gemäß § 26 BDSG sind für die Geschäftsverbindungen benötigte Daten bei der Stürzer Catering GmbH gespeichert. Der Auftraggeber ist damit einverstanden, dass seine für die Auftragsabwicklung erforderlichen Daten mit Hilfe automatisierter Datenverarbeitungsanlagen bearbeitet werden. Die Stürzer Catering GmbH sichert zu, die Daten nur in diesem Zusammenhang zu verwenden. Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber der Stürzer Catering GmbH ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werben und sie als Referenzveranstaltung in allen Medien unentgeltlich und uneingeschränkt nutzen darf.

Schriftform

Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen bedürfen zu ihrer Verbindlichkeit der Schriftform. Dasselbe gilt im Hinblick des Verzichts auf diese Schriftformerfordernis.

Teilnichtigkeit

Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Vertragspartner Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile München. Mit Auftragserteilung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Stand: Dezember 2025 – Die bisherigen AGB sind ungültig! (Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten)