

FEIERN SIE MAL SCHÖN.

Alles andere übernehmen wir.



HERZOG

Catering



HERZOG

Fürstlich tafeln



HERZOG

Landfleischerei

Partyservice-Katalog

Catering • Zelte • Events

- 1898 Übernahme der Gaststätte Tietze in Spitzkunnersdorf und Gründung der Fleischerei Loose durch Hugo Loose
- 1900 nach Brand, Wiederaufbau der Fleischerei in Spitzkunnersdorf
- 1950 Übernahme der Fleischerei Hugo Loose und Gaststätte "Kronprinz" durch Max Loose in Spitzkunnersdorf
- 1932 Gründung der Fleischerei Gustav Herzog in Neukirch/Lausitz
- 1956 Schließung der Gaststätte "Kronprinz" in Spitzkunnersdorf
- 1964 Mitarbeit Karl Herzog's im väterlichen Unternehmen in Neukirch/Lausitz
- 1973 Karl Herzog's abgeschlossene Meisterausbildung in Dresden
- 1980 Übernahme des väterlichen Geschäfts in Neukirch/Lausitz
- 1984 Übernahme der Fleischerei Herzog in Neukirch/Lausitz durch die "HO" Übernahme der Fleischerei Loose durch Karl Herzog in Spitzkunnersdorf
- 1987 Umbau der Produktion und Einbau damals modernster Räucheranlage "Unianlage" aus Berlin
- 1990 Umbau und teilweise Neubau der Zerlegung sowie Umrüstung der kompletten Maschinen auf neuste Technologie und hygienischen Standards
- 1992 Eröffnung der ersten Filiale im "Massa-Markt" Neugersdorf , Eröffnung der Filiale Oderwitz & Schönbach, Aufnahme des Vorsitzes der Prüfungskommission der Sächsischen Fleischer-Innung
- 1993 Eröffnung der Filiale in Neueibau
- 1994 Eröffnung der Filiale Neukirch/Lausitz im ehem. Betrieb & Übernahme der Kantine bei Lautex Collection
- 1995 Übernahme der Kantine bei C.F.-Weber in Spitzkunnersdorf, Schließung der Filiale "Massa-Markt", da sich Discount-Kette real,- von diesem Standort zurückzog
- 1996 Eröffnung der Filiale "ALDI" Großschönau
- 1997 Ausbau des neuen Fleischer-Fachgeschäfts mit Fleischerimbiss in Spitzkunnersdorf & Übernahme der Kantine bei Kathleen Schokoladenfabrik GmbH Niederoderwitz
- 1998 Ausbau der Produktion durch eine moderne Großküche im Produktionsbetrieb
- 2001 Ausbau der Unternehmenssparte "Catering-Herzog"
- 2014 Auszeichnung „Dank & Anerkennung für Handwerksbetriebe“ durch den Sächsischen Wirtschaftsminister Sven Morlok
- 2015 Übernahme Event-Location "Roaperradl" Hainewalde, Entwicklung der Marke „fürstlich-tafeln.de



Erstklassige Qualität

Geschmack, Qualität und vor allem Individualität. Wir bieten Ihnen die unterschiedlichsten Formen eines professionellen Catering – für bis zu 5.000 Personen.

Qualität wird nicht erzeugt, wenn das Produkt schon fertig ist. Qualität beginnt für uns bei der Herkunft und Produktion. In unserer eigenen Fachfleischerei stellen wir feinste Wurst- und Fleischspezialitäten her. Dabei verarbeiten wir ausschließlich Fleisch und andere Rohstoffe aus regionaler Herkunft. Zum Beispiel lassen wir unser Schweinefleisch aus der Bautzener Region in Sdier schlachten. Damit garantieren wir Regionalität und kurze Verarbeitungswege. Nicht zuletzt sichert dies auch Arbeitskräfte. Aber auch unser Gemüse kommt aus der naheliegenden Region von Gärtnern und Gemüsebauern, Backwaren, Torten und Kuchen vom heimischen Bäcker und Konditor.



Exzellenter Service & Vielfalt

Wir schreiben Service und individuelle Betreuung groß. Dazu gehört für uns die ausgezeichnete Qualität aller Waren und Ausstattungen genauso wie ein absolut perfektes Handling. Kompetenz, Kreativität und Flexibilität von der Planung bis zum Ablauf der Veranstaltung können Sie von uns erwarten. Catering ist eine komplexe Dienstleistung. Unsere reichhaltige Auswahl umfasst zum Beispiel:

- Fingerfood
- Flying-Service
- individuelle Buffets
- Street-Food
- Barbecue / Grillbuffets
- Menü
- Kaffee-Bufferfs
- Tranchier-Stationen
- Hochzeitstorten
- Eisbuffets
- Brunch-Bufferfs
- Live-Cooking

Event-Services

Ambiente schafft Atmosphäre. Mit Liebe zum Detail und praktischer Erfahrung entwerfen und planen wir Ihre Veranstaltungsidee. Diese Aufmerksamkeit entfalten wir auch auf die Gesamtoptik Ihrer Feierlichkeit. Ein faszinierendes und einzigartiges Erlebnis wird Ihre Veranstaltung nur dann, wenn wirklich alles stimmt. Jede Dekoration und Gestaltung stimmen wir individuell auf Ihren Event ab – ob Hochzeit, private Party oder Firmenjubiläum.

Für jeden Ort.

Partyzelte oder elegante Pagodenzelte liefern wir an jeden Ort und können ganz individuell ausgestattet werden. Stimmungsvoll illuminiert oder klassisch elegant. Wir sorgen bei jeder Veranstaltung für das passende Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Ausschanktechnik, Dekorationen, Platzteller, Hussen, Ton- & Lichttechnik und viele weitere Ausstattungselemente.

Herzog bringt alles mit. Baut alles auf. Und wieder ab. Spurlos. Egal bei welcher Veranstaltung:

- private Events
- Hochzeiten
- Cateringleistungen für Messen im In- & Ausland
- Empfänge, Galas
- Jubiläumsfeiern
- Betriebs- & Sommerfeste
- Tag der offenen Tür
- Road-Shows



Gelegen im schönen Tal von Hainewalde / Oberlausitz befindet sich unsere Location „Roaperrad`l“. Wir bieten damit Kapazitäten in zwei Räumlichkeiten.

„Alter Kuhstall“
„großer Saal“ im Marktplatzcharakter

für bis zu 70 Personen
für bis zu 150 Personen

Ideal für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage, Empfänge, Betriebsfeiern, etc.! Gern erstellen wir Ihnen ein ganz individuelles Angebot.



Locations Oberlausitz und Umgebung

Für welchen Anlass auch immer – wir helfen Ihnen dabei für Ihre Veranstaltung die richtige Location auszuwählen. Gern vermitteln wir Ihnen folgende Häuser, in denen wir Catering-Partner sind:

- Oberlausitzer Konzert- & Veranstaltungshaus Ebersbach
- Ballsaal Hochkirch
- Eventwerk Dresden
- Veranstaltungssaal Erbgericht Eulowitz
- Festscheune Neukirch / Lausitz
- Festscheune Ebersdorf bei Löbau
- Sudhaus Löbau
- Bürgersaal Stadt Zittau
- Aloys-Scholze-Heim Leutersdorf
- Weisewegclub Seifhennersdorf
- Veranstaltungssaal Jednota Crostwitz
- Naturparkhaus Waltersdorf
- Traumpalast Mittelherwigsdorf
- Rößler`s Ballsaal Neugersdorf
- Roaperrad`l Hainewalde
- Villa Weigang Bautzen
- Schloss Krobnitz
- Barockschloss & Orangerie Bad Muskau
- Schützenhaus Oppach
- Herrenhaus Kunnersdorf bei Görlitz
- Landskron Kultur-Brauerei Görlitz
- Schloss in Kittlitz
- „Alte Mangel“ Ebersbach
- Messe- & Veranstaltungspark Löbau
- Websaal Oderwitz
- Jonsberghütt`n Jonsdorf
- Schützenhaus Eibau
- Schloss Spreewiese bei Bautzen

- Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit, Dresden
- Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, Dresden
- Sächsisches Staatsministerium der Justiz, Dresden
- Landesamt für Straßenbau und Verkehr, Dresden
- Sächsische Aufbaubank, Görlitz
- Volksbank Löbau-Zittau eG
- Wirtschaftsjuvenoren Görlitz e.V.
- Allgemeiner Unternehmerverband Zittau e.V.
- Sky-Premotion, Köln
- VEMA-Group, Bautzen
- Jolly-Jumper, Bautzen
- Kreiswerke Wasserversorgung, Bautzen
- TOYOTA Team Förster, Pirna, Bautzen, Cottbus
- ESSEL Deutschland GmbH & Co. KG, Dresden
- Dr. Quendt Backwaren KG, Dresden
- Palfinger Platforms, Löbau
- ADTV Tanzschule Lucke, Neugersdorf
- Dresdner Musikfestspiele e.V.
- Deutsche Bahn Gastronomie GmbH, Frankfurt
- Häuslicher Pflegedienst Schmidt, Friedersdorf
- TÜV Rheinland Akademie GmbH, Görlitz
- Wöhlk Baustoffe GmbH, Großpostwitz & Dresden
- Dresden Elektronik GmbH
- ATN Hölzel GmbH, Oppach
- InfoTech GmbH, Görlitz
- Havlat GmbH, Zittau
- Gemtec Zittau GmbH, Hainewalde
- Frottana Textil GmbH & Co. KG, Großschönau
- Commerzbank AG, Dresden
- Sparkasse Oberlausitz-Niederschlesien, Zittau
- Olbersdorfer Guß GmbH
- Kran- & Stahlbau Paulick GmbH, Sohland
- GKN Walterscheid GmbH, Sohland
- Domschke Straßen- & Tiefbau, Oderwitz
- Franke-Bau, Hainewalde
- RHE-EL Aßmann GmbH, Hoyerswerda
- MBN Maschinenbaubetriebe GmbH, Neugersdorf
- OKA Büromöbel GmbH & Co. KG, Neugersdorf
- EUROIMMUN AG, Rennersdorf
- Görlitzer Werkstätten
- BMW / MINI - Mobilforum Lausitz GmbH, Bischofswerda, Hoyerswerda & Kamenz
- Sächsische Kunstsammlungen, Dresden
- Vitanas GmbH & Co. KGaA, Berlin
- Konrad-Adenauer-Stiftung, Dresden
- Deutscher Bundestag (SPD), Berlin
- AFA AG, Dresden
- Vattenfall Europe AG
- Bosch Pharmatec GmbH, Dresden
- Handwerkskammer Dresden
- IHK Zittau
- allinkl.com, Friedersdorf
- Autohaus Büchner, Görlitz
- Stahlbau Oberlausitz GmbH, Neugersdorf
- RKS Berndt, Dresden & Löbau ...





www.fuerstlich-tafeln.de

Mini-Buffets für die kleine Party zwischendurch!

Gebackenes Spanferkel für 20 bis 25 Personen
mit Sauerkraut und Brotkorb

nur 165,00 €
zzgl. Anlieferung

Gebackener Truthahn für 20 bis 25 Personen
mit Sauerkraut und Brotkorb

nur 165,00 €
zzgl. Anlieferung

Gebackenes Party-Ferkel ohne Knochen für 10 bis 15 Personen
mit Sauerkraut und Brotkorb

nur 135,00 €
zzgl. Anlieferung

deftige Grillpfanne für 10 bis 15 Personen
Schnitzelchen, Steaks, Hackbällchen, Hähnchenteile,...

nur 88,00 €
zzgl. Anlieferung



Feine Suppenauswahl

- Feurige Soljanka
- Herzhafter Kesselgulasch
- Festtagssuppe mit Potageklößchen, Eierstich, Fadennudeln und Gemüse
- Käsesuppe mit Hackfleisch
- Spargelcremesuppe
- Zucchini-suppe mit Sesam-Hähnchen
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Hummer-Creme-Suppe
- Minestrone mit Lauchringen
- Chili-Con-Carne
- Birnen-Sellerie-Creme-Suppe
- Prosecco-Schaum-Süppchen
- Waldpilzcremesuppe mit Trüffelöl
- Blumenkohlcremesuppe
- Oberlausitzer Kartoffelsuppe
- Möhren-Ingwer-Suppe
- Bouillabaisse - Fischsuppe
- Kürbisc cremesuppe
- Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse
- Kalte Gurkengazpacho mit Melonenkugeln

Deftiges vom Schwein

- geschmorte Mini-Grillhaxen
- Schweinekeule oder Krustenbraten
- Oberlausitzer Hackbraten
- Spießbraten (Schweinekamm gefüllt mit Mett)
- Feuerfleisch
- Kasseler (auch im Brot- oder Blätterteig)
- Kasselerpfanne mit Broccoli
- Westernpfanne (Steaklets, Kartoffelspalten, Gemüse)
- Sahnesteakpfanne (Schweinefleisch, Pfannengemüse)
- Steak au four
- Sahnegeschnetzeltes „Hubertus“
- Grillpfanne (Schnitzel, Steaks, Hackbällchen, etc.)
- Schweinefilet in Sahnesoße
- Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella
- deftiger Schweinebraten
- Thüringer Rostbrät'l
- Schlesischer Schweinebraten mit Backobst
- gefüllter Schweinebraten
- Spanferkelrollbraten
- Schweinerückensteaks unter einer Kräuter- und Maronenkruste
- Schweinemedallions mit Champignons & Gorgonzola überbacken
- Schweinemedallionauflauf
- Schnitzelplatte
- Klassischer Schweinebraten
- Gyrospfanne mit Zaziki
- Gebackenes Spanferkel
- Party-Ferkel
- Schweinefiletspitzen in einer Cognac-Pfeffer-Soße

Feines vom Rind

- Altböhmischer Lendenbraten mit Preiselbeerbirnen
- Lausitzer Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Rinderfilet in einer Sahnesoße
- Roastbeef
- zarte Rinderzunge
- Sahnegulasch vom Rind
- Sauerbraten
- Rindersteaks auf mediterranem Gemüse
- Mini-Rinderrouladen in deftiger Bratensoße
- Geschmorte Ochsenbäckchen

Zartes vom Geflügel

- Entenbrust in einer Orangen-Rosmarin-Jus
- Geschmorte Entenkeulen
- Wachteln mit Backobst gefüllt und geschmort
- Hähnchensteaks in Sahnesoße
- Putenschnitzel
- Hähnchenkeulen
- Chicken-Wings und Nuggets
- Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken
- Hähnchenpfanne „Asia“ mit Sesam
- Putenpfanne mit mediterranem Gemüse oder als „Hawaii“ mit Curry und Ananas
- Putenmedallions mit Hüttenkäse überbacken
- Putengeschnetzeltes
- Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeulen
- Putenmedallions mit Tomaten-Bruschetta & Parmesan überbacken
- Poulardenbrüstchen, gefüllt mit Spinat
- Hähnchenbrust mit Buttermandeln

Leicht und vegetarisch

- Gegrillte Tomaten mit Feta
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Röstzwiebel
- Italienische Kartoffel-Gemüsepfanne mit Dip
- Champignonpfanne
- Gefüllte Nudeltaschen in einer Käsesoße
- Vegetarischer Gemüseauflauf
- Couscous Pfanne
- Mexikanische Gemüsepfanne mit Mais und Kidney-Bohnen
- Ofenkartoffel mit Bruschetta und Käse überbacken
- überbackener Blumenkohl
- Penne mit Ricotta und Blattspinat
- Penne mediterran

Wildspezialitäten

- gefüllte Hirschrouladen auf Waldpilzen
- Wildbraten in einer Burgundersoße
- sahniger Wildgulasch
- gebackenes Wildschwein
- ganze Wildschwein- oder Hirschkeule

Variationen vom Lamm und Kalb

- gespickter Lammbraten oder Lammkeule
- Lammkoteletts unter einer Knoblauch- und Kräuter-Marinade
- Kalbs- oder Lammhaxen
- Kalbswickelbraten
- Kalbskeule in einer Thymian-Jus
- Ragout-fin
- Kalbsschnitzel

Fisch und Meer

- Ganzer gegarter norwegischer Lachs
- Gebackene Filets vom Zwergwels
- Gegarter asiatischer roter Knurrhahn
- Wildlachsfilet auf Gemüse
- Seelachsfilet in Dill-Sahnesoße
- Garnelenspieße
- Atlantik-Hummer mit Aioli
- Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel
- Lachsroulade in Wirsing
- Steinbeißerbäckchen

Live-Cooking & Tranchier-Station

(ab 50 Personen)

- flambierte Lamm- oder Kalbskeule
- ganzer gegarter Lachs wird vom Koch tranchiert
- Grillschwein, Wildschwein am Spieß
- Spezialitäten vom Lavasteingrill
- Live zubereitet am Buffet: Gemüsespieße, Rinderhüftsteaks, Lammkoteletts, Garnelenspieße

Gemüse-Beilagen

- Apfelrotkohl
- Hausmacher Sauerkraut
- Speckbohnen
- Grüner und weißer Spargel
- Bohnen-, Spargel oder Möhrenbündchen
- Leipziger Allerlei
- Kaisergemüse
- Schwarzwurzel
- Romanesco-Mix mit Bohnen und Möhren
- Blumenkohl, Möhrchen oder Broccoli
- Asiatisches Gemüse
- Wok-Gemüse mit Maiskolben
- Ratatouille
- Spanisches Grillgemüse mit Aubergine

Sättigungsbeilagen

- Petersilienkartoffeln
- Thymiankartoffeln
- Rosmarinkartoffeln oder Spalten
- Böhmisches Knödel
- Semmelklöße
- Kartoffelklöße
- Oberlausitzer Stubberle
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Risotto
- Bratkartoffeln
- Reis
- Kartoffel-Drillings
- Erbsenpüree
- Kartoffelpüree

Warme Süßspeisen

- Eierpfannkuchen
- Quarkkeulchen
- Kaiserschmarrn



Feine Platten und andere Spezialitäten

- Klassische Schinken- und Bratenplatte
- Schinken- und Salami-Arrangement
- Hausmacher Fleischerbrett
- Parma- und Serrano-Schinken an Rucola
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Kleine Knackwürstchen
- Hirschfleisch- und Riesling-Pastete
- Kasseler carpaccio an einer Himbeervinaigrette
- Rindercarpaccio an Rucola und Parmesan
- individuelle Sülztorte
- Hackepeterigel oder -schweinchen
- Vitello tonnato (Kalbfleisch und Thunfisch)
- Entenbrust auf Orangenscheiben
- Gefüllte Eierhälften
- Festlich verzierte Butterrosen

Hausgemachte Salate

- Kartoffelsalat
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola
- Italienischer Nudelsalat m. Tomaten & Mozzarella
- Nudelsalat
- Griechischer Salat mit Schafskäse
- Bohnen-Gurkensalat
- Weißkraut- oder Rohkostsalat
- Gemüseteller mit sauren Beilagen
- Frischer knackiger Salat mit Hähnchenstreifen
- Pikanter Käsesalat
- Wurstsalat mit Radieschen
- Schinken-Lauch-Salat
- Eiersalat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat
- Schichtsalat
- Oberlausitzer Häckerle
- Salatbuffet zum selbst zusammenstellen
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
- Italienischer Brotsalat mit Rucola
- Brotsalat mit Paprika, Kirschtomaten & Salami-Chips
- Vitaminsalat mit Obst
- Sommersalat mit Radieschen, Mais, Schinken, Käse & Dressing

Käse aus Europa

- Gemischte Käseplatte mit Weintrauben
- Österreichisches Käsesortiment
- Italienische Käsespezialitäten
- Französisches Käsesortiment aus Ziegen- & Kuhmilch
- Käsefruchtspieße

Fischvariationen

- Geräucherte Sprotten
- Echter holländischer Matjes
- Räucherforellen-Terrine
- Lachs-Blattspinat-Terrine
- Lachs-Spezialitätenplatte
- Geräucherte Fischraffinessen
- Fischkonfekt auf Pumpernickel
- Sushi-Spezialitäten mit Wasabi
- Ganzer geräucherter Stör
- Hummer auf einem Spiegel mit Scampis
- Marinierte Garnelenspieße
- Krabbencocktails mit Melonenkugeln

Leicht und vegetarisch

- Tomate - Mozzarella mit Olivenöl & Balsamico-Glace
- Anti-Pasti-Spezialitäten
- Orangencarpaccio
- Gemüsesticks mit Kräuter- oder Knoblauchdip
- Geröstete Zucchini-scheiben an Mozzarella
- Anti-Pasti-Spezialitäten mit Schinken

Aus der Back- & Konditorstube

- Oberlausitzer Kuchenspezialitäten
- Petit fours
- Dänisches Blätterteiggebäck
- Brotauswahl
- Brötchenkränze
- Mini-Brötchen-Mix
- Brötchenkonfekt
- Laugenbrezeln
- Mini-Laugengebäck

Süßspeisen & Obst

- Verschieden gefüllte Schokoladenbecher
- Mousse au Chocolatè (auch auf Mango möglich!)
- Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Waldfrüchten
- Mousse Schoko-Minze
- Weißes Mousse au Chocolatè
- Erdbeer-Tiramisu
- Gefüllte Schokoladenpyramide
- Granatapfelcrème
- Verschiedene Puddings

Eisspezialitäten

- Eisbombe von Schöller (ab 40 Personen)
- Individuelle Eistorten mit ausgefallenen Sorten (ab 40 Personen)

- Hausgemachtes Tiramisu
- Himbeertiramisu
- Obstarrangement in Holzkisten (ab 50 Personen)
- Melonenkorb mit portioniertem Tafelobst
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Festliche Mundobstplatte
- Fruchtspieße
- Obstsalat mit Amaretto und Mandeln
- Gemischte Petit-fours
- Exotischer Erdbeer-Kiwi-Salat



Fingerfood

kalte Spezialitäten

- Petit fours
- Spieße mit Hackbällchen und Paprika
- Fruchtspieße (auch mit Couvertüre)
- belegte Brötchen
- klassische Canapées auf Weißbrot oder Pumpernickel
u. a. Hackepeter, Bruschetta, Caprese, Schinken, Salami, Käse, etc.
- Tomate- und Mozzarella-Spieße
- Anti-Pasti-Spieße
- Fischkonfekt auf Pumpernickel
- Käsefruchtspieße
- Honigmelonenschiffchen mit Parma-Schinken
- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- Frische Salate in Weck-Gläsern
- Wasabi-Croutons mit Lachsstreifen
- Eierpfannkuchen am Spieß mit Vanillesoße
- Kartoffelsalat im Weck-Glas mit Mini-Schnitzel
- Riesengarnele auf Wakame
- Krabbencocktail im Weck
- Hackbällchen mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Fingerfood-Brownies
- Honigmelonenspieße mit Parmaschinken
- gefüllte Eierhälften
- belgische Trüffelpralinen-Lollis

- Mini-Potatoe-Lollis mit Frischkäse, Bruschetta, Schinken oder Lachs
- Hirschmedaillons an einer Preiselbeercreme
- Dänisches Blätterteiggebäck
- Garnelenspieß mit Zuckerschote
- Pumpernickeltaler mit Schafskäse & getrockneten Tomaten
- Sushi-Variationen
- Kirschtomaten mit Pesto-Frischkäse
- Räucherlachs auf Pumpernickel
- Verschieden gefüllte Schokoschalen
- Partyknacker-Körbchen
- Lachs mit Frischkäse auf Baguette
- Filetschnitzel auf Baguette
- Sorbische Bratenbrote



- Fleischkäse auf Kartoffelsalat
- Bauernbrote mit Schinkenspeck
- Canapèes mit Garnelen
- Canapèes mit geräuchertem Wildlachs
- Geräuchertes Schweinefilet auf bunten Linsensalat
- Forellenfilets auf Gurkenschiffchen mit Dill
- Roastbeef-Käse-Trauben-Spieße
- Ausgefallene Canapèe-Variationen:
 - verschiedene Petit-fours
 - süße Canapèes
 - herzhafte Canapèes

Warme Spezialitäten

- Verschiedene Suppen
- Tapas – Datteln, Pflaumen & Aprikosen im Speckmantel
- Champignonköpfe mit Mett gefüllt
- Gefüllte Tomaten mit Feta
- Hähnchenteile
- Mini-Schnitzel
- Ragout-fin
- Mini-Roster
- Hackspieß mit Sesam auf Zitronengras

Barbecue

Ob Hochzeit, Richtfest oder Sommerfest mit 500 Personen. Unser Barbecue kommt immer gut an!

Vom Holzkohle- oder Lavasteingrill

Spezialitäten vom Schwein

- Dresdner Roster aus eigener Herstellung
- Bratwürste nach „Thüringer-Art“ aus eigener Herstellung
- Bärlauch-Roster aus eigener Herstellung
- Herzhafte Fleischspieße
- Marinierte Schweinesteaks
- Grillfackeln
- Marinierter Grillbauch

Spezialitäten vom Hähnchen

- Marinierte Hähnchensteaks
- Hähnchenspieße

Spezialitäten vom Rind & Lamm

- Zarte T-Blade-Steaks
- Lammkoteletts mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin
- Rinderfilet
- Flanck-Steaks

Spezialitäten vom Fisch

- Gambas
- Garnelenspieße
- Black-Tiger-Garnelen
- Lachssteaks in Alu-Folie

Vegetarische Spezialitäten

- Maiskolben
- Folienkartoffeln
- Obstspieße
- Haloumi-Grillkäse
- Gemüsespieße
- Zucchini-Champignon-Spieße

Aus der Riesenpfanne

- Champignonpfanne
- Geschnetzelt
- Schupfnudel-Pfanne
- Mediterrane Gemüsepfanne

Riesen-Holzkohlegrill

- Spanferkel oder Grillschwein
- Schweinekeule
- Wildschwein
- Königs-Puter





Oberlausitzer Buffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

Oberlausitzer Festtagssuppe

Hauptspeisen

Deftiger Krustenbraten

Kleine Blut- und Leberwürstel

Wellfleisch

Kleine Grillhaxen auf Speckbohnen

Stubberle mit Zwiebeln, Salzkartoffeln und Sauerkraut

Kalte Speisen

rustikale Fleischerplatte mit Schweinskopfsülze

Hackepeterigel

Käsebrett

Rettichsalat mit Radieschen

Senf & Meerrettich

Butter, Brot und kleine Brötchen

Nachspeisen

Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 18,50 €

Sächsisches Buffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Hauptspeisen

Sauerbraten

Rinderzunge mit Buttererbsen

Poulardenbrüstchen in Meißner Weißweinsoße

Riesaer Nudelgratin

Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Rotkraut

Kalte Speisen

Chemnitzer Topfensülze mit Zwiebelringen

Heringssalat mit Apfel und Paprika

Oberlausitzer Fleischerbrett

Delikater Eier- und Wurstsalat

Gurken-, Tomaten- und Krautsalat

Sächsische Käseplatte

Butterrosen und Brot

Nachspeisen

Quarkkeulchen mit Zucker

Festlich arrangiertes Tafelobst

Preis pro Person: 18,95 €

Abschlussball-Buffet (ab 80 Personen)

Vorspeise

Feurige Soljanka

Hauptspeisen

Klassische Schnitzelvariationen

Grillpfanne mit Steaks, Fleischspieße, Hackbällchen

Zartes Kartoffelgratin

Champignonpfanne

Gefüllter Schweinebraten

Kasseler mit Sauerkraut

Gemüsepfanne, Salzkartoffeln, böhmische Knödel

Kalte Speisen

Hausmacher Spezialitätenbrett

Internationales Käsearrangement

Verschiedene Salate zum selbst zusammenstellen

Tomate und Mozzarella mit Olivenöl

Hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat

Butter, Brot und kleine Brötchen

Nachspeisen

Verschiedene Dessertspezialitäten in Schokoschalen

Festlich hergerichtete Tafelobst aus einer Eismuschel

Preis pro Person: 16,80 €

Partybuffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

Birnen- und Selleriecremesuppe

Hauptspeisen

Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella

Grillpfanne mit Schnitzel, Hähnchen, Hackbällchen

Oberlausitzer Hackbraten mit Sauerkraut

Gemüsepfanne und Rosmarinspalten

Kalte Speisen

Käseplatte

Schinken- und Salamiarrangement

Hackepeterigel

Tomate und Mozzarella mit Olivenöl

Griechischer Salat

Butterrosen, Brot und kleine Brötchen

Nachspeisen

Verschiedene Dessertspezialitäten in Schokoschalen

Fruchtspieße

Preis pro Person: 17,70 €

Businessbuffet (ab 30 Personen)

Vorspeise

Möhren-Ingwer-Suppe

Hauptspeisen

Steak au four

Altböhmischer Lendenbraten mit Preiselbeerbirnen

Filets vom Zwergwels an Weißwein-Senf-Soße

Mediterrane Gemüsepfanne und Apfelrotkohl

Petersilienkartoffeln und Risotto

Kalte Speisen

Geräuchertes Fischkonfekt auf Wakame

Spieße mit Hackbällchen und Paprika

Käsefruchtspieße

Cocktailsalate in Weckgläsern

Tomate und Mozzarella-Spieße

Kleine Brötchenauswahl

Nachspeisen

Dänisches Gebäck

Preis pro Person: 21,00 €

Leichtes Sommerbuffet (ab 30 Personen)

Vorspeise

Kalte Gurkengazpacho mit Melonenkugeln

Hauptspeisen

Putenmedaillons mit Ananas und Käse überbacken

Grillpfanne mit Champignons

Lammkoteletts auf Bohnen

Gemüsepfanne mit Aubergine und Kartoffeln

Rosmarinspalten und Rigatoni-Gratin

Kalte Speisen

Zucchini und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico

Verschiedene Salate zum selbst zusammenstellen

Parma- und Serrano-Schinken an Rucola

Hausgemachter Nudelsalat

Festlich verzierte Butterrosen

Brotvariationen und Brötchen

Nachspeisen

Panna Cotta und Granatapfelcrème

Obstcocktail mit Amaretto

Preis pro Person: 18,99 €

Italienisches Buffet (ab 60 Personen)

Vorspeise

Minestrone

Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

Hauptspeisen

Hähnchenbrust Saltimbocca

Pasta mit Tomaten und Oliven

Ganzer gegarter Lachs auf Ratatouille

Gegrillte Tomaten mit Käse

Filetspitzen vom Schwein in Champignonrahm

Italienisches Gemüse mit Kartoffeln

Rosmarinspalten, Risotto

Kalte Speisen

Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico

Anti-Pasti-Spezialitäten

Italienischer Brotsalat

Parma- und Serrano-Schinken an Rucola

Salamiarrangement

Italienische Käsespezialitäten

Mediterraner Kartoffelsalat

Vitello tonnato

Festlich verzierte Buttertulpen

Brotvariationen und Brötchen

Nachspeisen

Mascarponecreme mit Beeren, Panna Cotta

Frisches Obst in einer Eismuschel

Preis pro Person: 24,00 €

Feinschmeckerbuffet (ab 30 Personen)

Vorspeise

Hummercremesuppe

Hauptspeisen

Kleine Hirschrouladen auf Rahmchampignons

Garnelenspieße auf Couscous

Flugentenbrust an Orangen-Thymian-Jus

Schweinerückensteaks unter einer Maronenkruste

Romanesco, Apfelrotkohl

Rosmarindrillings, Semmelklöße

Kalte Speisen

Internationales Käsearrangement

Rindercarpaccio an Rucola und Parmesan

Eigen hergestellte Schinkenspezialitäten

Eine Zusammenstellung verschiedener Terrinen

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

Cherry-Tomaten an Mozzarella-Kugeln

Festlich verzierte Butterrosen

Brotauswahl und kleine Brötchen

Nachspeisen

Himbeertiramisu

Festlich hergerichtete Mundobst

Preis pro Person: 21,95 €

Fleischerbuffet (ab 20 Personen)

Hauptspeisen

Kleine Roster aus eigener Herstellung
Party-Schnitzel und Hackbällchen
Deftiger Krustenbraten
Sauerkraut & Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelpüree

Kalte Speisen

Zünftiges Fleischerbrett
Hausgemachte Sülze
Hackepeter
Kartoffel- & Krautsalat
Bautz`ner Senf
Butter und Brotauswahl

Nachspeisen

Frischer Blechkuchen

Preis pro Person: 16,80 €

Brunch-Bufferet „Gaumenschmaus“ (ab 40 Personen)

Hauptspeisen

Sahnegeschnetzeltes
Schnitzelvariationen und Würstchen
Rigatonigratin
Lammkoteletts auf Speckbohnen
Bunte Gemüseauswahl
Rosmarindrillinge, Bratkartoffeln

Kalte Speisen

Zucchini und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico
Hausmacher Fleischerbrett
Fischkonfekt auf Pumpernickel
Fleischsalat & Geflügelsalat
Gefüllte Eierhälften
Käseauswahl mit Weintrauben
Festlich verzierte Butterrosen
Brotvariationen und Brötchen

Nachspeisen

Frische Obstvariation

Preis pro Person: 19,20 €

Brunch-Bufferet „feine Auswahl“ (ab 40 Personen)

Hauptspeisen

Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffer-Soße
Mini-Rinder-Rouladen
Gefüllte Poulardenbrüstchen auf Gemüse
Apfelrotkohl
Böhmische Knödel & Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen

Caprese mit Basilikum
Anti-Pasti-Spezialitäten
Krabbencocktail im Weck
Hauseigene Schinken- & Salamispezialitäten
Käseauswahl auf Schiefer
Räucherlachsplatte mit Forellenfilets
Verschiedene Konfitüre
Hausgemachter Eier- & Schinken-Lauch-Salat
Festlich verzierte Butterrosen
Brotvariationen und Brötchen

Nachspeisen

Mousse au Chocolatè
Obstsalat

Preis pro Person: 22,00 €



Feines zum Schuleintritt

Hauptspeisen

Warme Juniorplatte mit Schnitzelchen, Hackbällchen,
Chicken Wings und Nuggets
Penne mit Tomatensoße

Kalte Speisen

Bunte Gemüseplatte
Nudelsalat im Paprikakrokodil mit Würstchen
Kleine Brötchenauswahl

Nachspeisen

Kinderobstplatte Schnatterinchen
Verschieden gefüllte Schokoladenbecher

Preis pro Person: 15,95 €

Mediterranes Buffet (ab 40 Personen)

Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch)

Hauptspeisen

Lammkoteletts unter einer Knoblauch- & Kräuterkruste
Schweinefilet mit Pilzen und Gorgonzola überbacken
Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel
Mediterranes Gemüse mit Potatoes
Wachteln mit Backobst gefüllt
Bohnen und Thymiankartoffeln

Kalte Speisen

Ziegen- und Schafskäse auf Schiefer angerichtet
Parma und Serrano Schinken an Rucola
Zarte Putenbrust an einer Orangenvinaigrette
Anti-Pasti-Spezialitäten
Kleines Fischkonfekt auf Wakame
Italienischer Brotsalat
Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico-Glace
Butterrosen, Brot und Brötchen-Konfekt

Nachspeisen

Panna Cotta
Erdbeere-Kiwi-Salat
Granatapfelcremè an einer Grand-Marnier-Zabaione

Preis pro Person: 22,00 €

Sommerliches Grillbuffet (ab 50 Personen)

Kalte Speisen

Sommerliche Salate zum selbst zusammenstellen

Frisches vom Holzkohle- und Lavasteingrill

Verschiedene Bratwürste aus eigener Herstellung
Herzhafte Fleischspieße
Unterschiedlich marinierte Hähnchen- und Schweinesteaks
Maiskolben
Folienkartoffeln

Beilagen

Bautz`ner Senf und Ketchup
Zaziki und Kräuterquark
Hausgemachter Nudelsalat
Butter, Brot und Mini-Brötchen

Nachspeisen

Festliches Tafelobst
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person inkl. 2h Personal: 23,00 €

Barbecue-Buffet (ab 50 Personen)

Frisches vom Holzkohle- und Lavasteingrill

Dresdner Roster aus eigener Herstellung
Marinierte Hähnchen- und Schweinesteaks
Lammkoteletts
Maiskolben & Haloumi-Käse
Garnelenspieße
Folienkartoffeln

Beilagen

Bautz`ner Senf und Ketchup
Zaziki und Kräuterquark
Hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat
Griechischer Salat
Sächsischer Krautsalat
Butter, Brot und Mini-Brötchen

Nachspeisen

Tafelobst in einer Eismuschel
Mousse au Chocolatè & Crème Brulèe

Preis pro Person inkl. 2h Personal: 26,00 €

Hochzeitsbuffet „Liebe geht durch den Magen“

(ab 50 Personen)

Vorspeise

Hochzeitssuppe mit Potageklößchen, Eierstich, Fadennudeln und Gemüse

Hauptspeisen

Altböhmischer Lendenbraten mit Preiselbeerbirnen
Filets vom Zwergwels an Weißwein-Senf-Soße
Wachteln, gefüllt mit Backobst
Geschmorte Gänsebrust an Orangenjus
Mediterrane Gemüsepfanne und Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln und Risotto

Kalte Speisen

Fischvariationen mit Gurken- und Zitronenspiegel
Internationale Käsespezialitäten auf Schiefer
Kasseler-Carpaccio an einem Himbeerdressing
Verschiedene Anti-Pasti-Spezialitäten
Ein Herz aus Schinken- und Salamivariationen
Frische Salate zum selbst zusammenstellen
Festlich verzierte Butterrosen
Brotauswahl und Brötchen-Konfekt

Nachspeisen

Opulent angerichtetes Obst in einer Eismuschel
Weißes und dunkles Schokoladenmousse
Himbeertiramisu

Preis pro Person: 19,20 €

Bayerisch und deftig zum Oktoberfest

(ab 30 Personen)

Vorspeise

Niederbayerische Brotsuppe mit Zwiebeln

Hauptspeisen

Gegrillte Schweinehaxen
Spanferkelrollbraten mit Rosenkohlrößchen
Hähnchenteile auf Bayerisch Kraut
Münchener Weißwurst
Frikadellen

Kalte Speisen

Hausgemachter Wurstsalat mit Radieschen
Zünftiges Spezialitätenbrett mit Griebenschmalz
Bayerischer Käse und Obaz`da
Kraut- und Kartoffelsalat
Festlich verzierte Butterrosen
Brotvariationen und Brezeln

Nachspeisen

Wackelpudding mit Vanillesoße

Preis pro Person: 18,95 €

Hochzeitsbuffet „Ja, ich will...“ (ab 50 Personen)

Vorspeise

Böhmische Hochzeitssuppe mit Eierpfannkuchen, Gemüse und Backerbsen

Hauptspeisen

Argentinischer Rinderbraten an einer Barolo-Jus
Schlesisch geschmorter Schweinebraten
Rotbarschtournedos auf Rahmlauch
Geschmorte Poulardenbrüstchen auf Speckbohnen
Kleine Hirschrouladen auf Waldpilzen
Apfelrotkohl und Leipziger Allerlei
Petersilienkartoffeln und Risotto

Kalte Speisen

Französisches Käsearrangement
Arrangement aus eigen hergestellten Schinken- und Salamispezialitäten
Geräucherte Fischraffinessen auf Blue-Curacao
Frische Salate zum selbst zusammenstellen
Tomate und Mozzarella an Olivenöl und Balsamico
Festlich verzierte Buttertulpen
Brotvariationen und Brötchen

Nachspeisen

Obstarrangement in Weinkisten
Panna Cotta
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 21,00 €

Fingerfood-Buffer (ab 30 Personen)

Warme Raffinessen

Verschiedene Tapas
Chicken-Wings
Kleine Schälchen mit Ragout-fin
Schnitzelteilchen mit Physalis

Kalte Speisen

Festlich belegte Baguettehappen
Gefüllte Eierhälften mit Kaviar
Verschiedene Canapées
Käsefruchtspieße
Spieße mit Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln
Obstspieße
Dänisches Blätterteiggebäck

Preis pro Person: 23,00 €



Verschiedene Anlässe – dementsprechende Ausstattungen. Egal ob Hochzeit, Privat- oder Business-Event, Outdoor oder Indoor, Messe oder alte Industriehalle, wir haben die dafür entsprechenden Ideen und das Equipment!

Gläser

Biergläser, Wassergläser, Weingläser, Sektgläser, Spirituosengläser, Whiskygläser, Cocktailgläser, Wasserkaraffen

Geschirr

Platzteller, Menüteller, Kuchenteller, Suppentassen, Kaffeetassen, Espresso-Tassen, Unterteller, Menagen

Besteck

Menügabel, Menümesser, Menüöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel, Vorlegebesteck, Kuchenheber

Dekorations-Equipment

Kerzenleuchter, Spitzkerzen, Teelichter, Buffet-Dekoration, Servietten, Tischläufer, Standtraversen, Pflanzen, Stoffe, Flammensäulen

Textiles

Tischdecken, Stehtisch-Hussen, Stretch-Hussen, Stuhlhussen, Hussen für Klappgarnituren, Sitzauflagen, Buffeteinhüllung, Stoffservietten, Teppiche

Licht und Effekte

Illuminierungen, Spots, LED-Technik, Laser, Buffetbeleuchtung, Flammgeschalen und -säulen

Bestuhlungen

Stehtische, Bankettische rund und eckig, Buffettische, Klappgarnituren, Bankettstühle gepolstert, Barhocker, Gartenstühle mit Auflagen, Lounge-Möbel

Kühl- & Ausschanktechnik

Ausschanktresen mit Untertheckenkühler, Durchlaufkühler, CO₂-Flaschen, Klapptresen, Bartresen mit Strohdach, LED-Tresen, Traversen-Tresen, Ausschankwagen, Rio-Mobil, Flaschenkühlschränke, Tiefkühltruhen, Kühlanhänger, Glühweinkocher, Kaffeeautomaten, Pumpkannen, Wasserkocher, Kaffeekannen

Buffet- & Küchentechnik

Chafing-Dish, Suppenstationen, Tranchier-Stationen, Würstchenwärmer, Gasgrill, Holzkohlegrill, Lavasteingrill, Schweinegrill, Hockerkocher, Riesenpfanne, Cerankochfeld, Fritteuse, Bain-Marie, Tellerwärmer, Kombidämpfer, Spültechnik

Sanitäranlagen

WC-Container, DIXI-Toiletten

Bühnen & sonstige Mobiliars

Bühnenelemente, Rednerpult, Garderobenständer, Sonnenschirme, Messewände, Bildschirme

Heizung

Heizpilze, Flammensäulen, Ölheizungen

Kinderbelustigungen

Hüpfburgen, Pony-Reiten, Kinderschminken, Unterhaltung

Show- und Unterhaltung

DJ's, Solokünstler (Klavier, Harfe, etc.), Live-Band, Feuer- und Laser-Show, Moderation, Comedy

Veranstaltungsservice

Komplettbetreuungen: Planung, Logistik, Ablauf, ...

Servicepersonal

Buffetbetreuung, Servicepersonal, Barkeeper, Ausschankpersonal, Auf- und Abbaupersonal



Wir bieten Ihnen für jede Art, Größe und Veranstaltung die passende Zeltlösung. Egal ob einfach, VIP oder ausgefallen. Denn Zelt ist nicht gleich Zelt.

Party-Zelte

Einfache Schnellbauzelte für 10 bis 30 Personen in der Größe: 4 x 6m

Festzelte

Weißer Festzelte mit Sprossenfenstern in den Breiten 6m, 8m, 10m, 15m, 20m, 25m und 30m sowie in der Länge in den Rastern 3m und 5m erweiterbar.

VIP-Zelte

Weißer Festzelte mit Poly-Fenstern und Lichtundurchlässigen Dachplanen, in den Breiten 10m, 15m, 20m, 25m und 30m sowie in der Länge im 5m Raster erweiterbar.

Pagoden-Zelte

Elegante Pagodenzelte als Anbau, Empfangszelt oder als Partyzelt individuell einsetzbar.

Erhältlich in den Größen: 3 x 3m, 4 x 4m, 5 x 5m und als Secks-Eck in 8 x 8m.



Sternen-Zelte & Walkways

Sternenzelte in weiß, bekannt durch Red-Bull und Walkways für Übergänge

Beleuchtung

Kronleuchter „Sixtett“, Leuchtkugeln, Illuminierung

Fußboden

Kieferholzboden in Aluschienen, Schwerlastboden, verankerungsfreier Boden, Teppich in verschiedenen Ausführungen

Sonstige Ausstattungselemente

Dekorbänder, Nesselhimmel, Türen, durchsichtige Giebelplanen, Windfang, Regenrinnen, Eingangsrampen

Serviceleistungen

Auf- & Abbaupersonal, Richtmeister, Transport- und Krantechnik



Haben Sie Fragen, wünschen Sie eine individuelle Beratung und ein auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Angebot? Wir stehen Ihnen jederzeit sehr gern zur Verfügung.

Ihre Servicevorteile:

- Angebote für große Buffets mit bis zu 1.500 Personen
- umfassende Beratung
- individuelle Kundenberatung
- Full-Service-Agentur - „Alles aus einer Hand“

Vereinbaren Sie einfach einen Termin unter: **03586 / 386296**

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag von 8.00 bis 12.00 Uhr

Beratung nach Vereinbarung! Wir stehen Ihnen jederzeit sehr gern zur Verfügung:



Karl Herzog - Fleischmeister

Tel.: 03586 / 386296

E-Mail: karl.herzog@fürstlich-tafeln.de



Sebastian Herzog - Beratung & Verkauf

Tel.: 03586 / 386296

E-Mail: sebastian.herzog@fürstlich-tafeln.de



Landfleischerei & Catering Karl Herzog

Leutersdorfer Str. 6

D-02794 Spitzkunnersdorf

Tel.: 03586 / 386296

Web: www.fürstlich-tafeln.de

Hinweis:

Preise im Katalog sind inkl. 7% Mehrwertsteuer. Kommen erweiterte Serviceleistungen hinzu, erhöht sich die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer des Gesamtauftrages auf 19%. In diesen Fällen ist zwingend ein gesondertes Angebot anzufordern. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei voller Auslastung ggf. keine Bestellungen mehr annehmen können, auch wenn Sie die Vorbestellzeiten einhalten. Wir möchten damit die höchstmögliche Qualität für alle Bestellungen sichern!

Allgemeine Geschäftsbedingungen



Allgemeine Hinweise zur Vermietung von Zelten und weiteren Mietgegenständen

Da unsere Zelthalen für keine oder nur begrenzte Schneelast ausgelegt sind, sind diese darüber hinaus entweder zu beheizen (Innen Temperatur 12°C) oder die Dachflächen regelmäßig vom Schnee zu befreien. Zur Vermeidung von Schmutzwasser sollte die Zelthalle vom Herbst bis Frühling gleichmäßig beheizt werden. Die Bauanzeige beim Bauordnungsamt hat der Mieter rechtzeitig vorzunehmen. Die Gebühren für die Gebrauchsabnahme sind, soweit zutreffend, vom Mieter zu tragen. Die Bauvorschriften der örtlichen Bauaufsichtsbehörde sind vom Mieter zu beachten und einzuhalten. Bei unserer Kalkulation sind wir von ebenem Gelände ausgegangen. Ist ein zusätzlicher Gefälleausgleich oder Ausgleich von Unebenheiten (größer 10 cm) erforderlich, werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt. Ist als Untergrund Beton, Asphalt, Verbundsteinpflaster oder ähnliches vorhanden, müssen für die Befestigung des Zeltes Bohrungen vorgenommen bzw. Steine entfernt werden. Das Ersetzen/Wiederherstellen beschädigter Oberflächen hat der Mieter auf seine Kosten zu veranlassen. Die Länge der Erdnägel beträgt ca. 120 cm. Sollten im Bereich des Zeltplatzes Stark-, Schwachstrom, Wasser, Abwasser oder Telefonleitungen vorhanden sein, muss der Mieter dem Vermieter vor Aufbaubeginn einen Plan übergeben, aus dem die genaue Lage und Tiefe der Leitungen zu ersehen ist. Unterlässt der Mieter dies, so gehen alle Kosten aus eventuellen Beschädigungen durch die Erdnägel zu seinen Lasten.

Der Mieter hat zu beachten, dass in Zelten keine offene Flamme betrieben werden darf, Feuerlöscher und, bei Abend- oder Nachtveranstaltungen, mindestens Taschenlampen als Notbeleuchtung im Zelt vorhanden sind. Die Notausgänge sind durch den Mieter vorschriftsmäßig zu kennzeichnen. Für die Versorgung der Elektroenergie hat der Mieter zu sorgen, soweit nicht anders vertraglich geregelt. Der Mieter hat darauf zu achten, dass der Elektroanschluss aus Gründen des Arbeits- und Brandschutzes den geltenden Vorschriften entsprechen muss (FI-Schutzschalter mit 130mA). Werden Hilfskräfte zu den Zeltauf- und Abbauarbeiten durch den Mieter gestellt, übernimmt er für sie den vollständigen Versicherungsschutz (evtl. Tagesversicherung bei der Gemeindefallversicherung abschließen). Hilfskräfte müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Der Mieter hat dafür zu sorgen, dass die von ihm gestellten Hilfskräfte mit Arbeitsschutzkleidung ausgestattet sind (Helm, AS-Handschuhe und AS-Schuhe mit Stahlkappe). Arbeitsschutzbelehrung erfolgt vom Richtermeister vor Ort. Der Mieter hat dafür zu sorgen, dass seine Hilfskräfte zur vereinbarten Auf- und Abbauzeit vor Ort zur Verfügung stehen und dass so lange gearbeitet wird, wie es der Richtermeister für erforderlich hält. Überstunden sind in der Regel vorzusehen. Die Hilfskräfte bauen das Zelt nach den Anweisungen des Richtermeisters auf (und ab). Den Anweisungen des Richtermeisters ist unbedingt Folge zu leisten. Der Mieter hat dafür zu sorgen, dass eine bevollmächtigte Ansprechperson für den Richtermeister beim Auf- und Abbau ständig zur Verfügung steht. Der genaue Standort des Zeltes muss vor dem Aufbau geklärt sein. Wir möchten vorsorglich darauf hinweisen, dass wir im Falle von kundenseitig zu verantwortenden Bauverzögerungen alle zusätzlichen Kosten (Wartezeit der Monteure, eventuell notwendige Übernachtungskosten und zusätzlichen Spesenaufwand) berechnen müssen. Für Großzelte (ab 15 m Spannweite / Breite) wird vereinbarungsgemäß ein Radlader durch den Mieter bereitgestellt. Der Radlader muss eine Hubkraft von mindestens 3,5 t besitzen, für das Gelände geeignet sein und für die gesamte Zeit des Auf- und Abbaus zur Verfügung stehen. Des Weiteren werden für den Auf- und Abbau von Festzelten ab 10 m Spannweite (Breite) 2 Stehleitern (6 – 8-sprossig) vom Mieter bereitgestellt. Anstrich und Kleben von Gerüstteilen, Planen, Türen usw. ist nicht gestattet. Die Kosten einer erforderlichen Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes trägt der Mieter. Der Mieter steht nach der Übergabe der Mietsache für alle Verschlechterungen und Beschädigungen der Mietsache, gleich welcher Art, ein. Die Mietsache ist in der gleichen, unversehrten Beschaffenheit zurückzugeben, wie sie übergeben wurde.

Allgemeine Miet- und Geschäftsbedingungen, Stand: 28.02.2016

1. Geltungsbereich, Allgemeines

Die Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäftsbeziehungen. Unsere Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Bedingungen des Bestellers werden hiermit ausdrücklich widersprochen; sie verpflichten uns nicht, auch wenn wir im Einzelfall nicht widersprechen. Von unseren Geschäfts- und Lieferbedingungen abweichende Geschäftsbedingungen gelten nur dann, wenn sie von uns ausdrücklich schriftlich bestätigt werden.

2. Angebot

Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Abschlüsse und Vereinbarungen werden für uns erst durch unsere schriftliche oder fernschriftliche Bestätigung verbindlich. Der Vermieter ist bis zur Auftragsbestätigung berechtigt, über das Objekt anderweitig zu verfügen. Die in Prospekten, Katalogen, Rundschreiben, Anzeigen, Preislisten und in dem zum Angebot gehörenden Unterlagen enthaltenen Angaben, Zeichnungen, Abbildungen, technischen Daten, Gewicht, Maß-, und Leistungsbeschreibungen sind unverbindlich, soweit etwaige Abweichungen gegenüber der gelieferten Sache für den Besteller zumutbar sind und die Angaben in der Auftragsbestätigung nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet sind. An den überlassenen Unterlagen behalten wir uns das Eigentum und Urheberrecht vor. Zeichnungen und insbesondere statische Unterlagen müssen auf Verlangen zurückgegeben werden. Vervielfältigungen jeder Art für eigene oder Zwecke Dritter sind untersagt. Mit der aktuellsten Preisliste (gekennzeichnet durch Ablauf- und Erstellungsdatum) werden unsere früheren Preise, Angebote und Bedingungen ungültig. Bei Räumung eines Artikels behalten wir uns, nach eventueller Absprache, den Austausch gegen mindestens gleichwertige Ware vor. Preisänderungen sind stets vorbehalten.

3. Vertragsabschluss

Der Abschluss aller uns erteilten Aufträge liegt stets unsere schriftliche Auftragsbestätigung zugrunde, soweit nicht im Einzelfall anderes schriftlich vereinbart ist. Nebenabreden und Änderungen verpflichten uns nur, soweit sie von uns schriftlich bestätigt sind. Unsere Mitarbeiter sind nicht befugt, mündliche Nebenabreden zu treffen oder mündliche Zusagen zu geben, die über den schriftlichen Vertrag hinausgehen.

4. Mietaufbau / Mietbedingungen

Der Anspruch auf Mietpreis beginnt mit dem vereinbarten Tag der Anlieferung und endet mit dem Tag des Abbaus, falls im Vertrag nicht anders vereinbart. Bei verspäteter Rückgabe wird als Entschädigung jeweils für angefallene drei Tage ein weiterer Miet-Zeitraum von drei Kalendertagen berechnet. Ein vom Vermieter vereinbarter Transporttermin ist annehmbar, für Verzögerungen durch Verkehrsstörungen oder Elementarereignisse ist der Vermieter nicht haftbar. Der Auf- und Abbau der Zelte erfolgt in Verantwortung des Vermieters. Für Verzögerungen beim Auf- und Abbau durch unvorhersehbare Witterungseinflüsse (z.B. Sturm, starker Regen, Schnee, Hagel, Frosteinbruch) haftet der Vermieter nicht. Die Vor- und Nachbereitung des für die Aufstellung vorgesehenen Geländes und die Einholung sämtlicher behördlicher Genehmigungen obliegen dem Mieter. Insbesondere hat er folgende Verpflichtungen zu erfüllen: Bereitstellung einer waagerechten, ebenen und für den Aufbau von Zählhaken geeigneten Fläche, Sicherung der Befahrbarkeit der Zu- und Abfahrtswege und des Baustellenfeldes für Lastzüge bis 25 t Nutzlast. Gewährleistung einer gemeinsamen Besichtigung des Geländes mit dem Vermieter vor Aufbau, Sicherung, Beleuchtung und Absicherung der Baustelle, Feststellung der Lage von Erd- und Freileitungen, rechtzeitige Bauanzeige beim örtlichen Bauamt, Wiederherstellung des ursprünglichen Gelände Zustandes nach Abbau. Der Vermieter haftet nicht für Schäden, die durch Verletzungen der genannten Obliegenheiten seitens des Kunden eintreten. Die Feststellung von Erd- und Freileitungen jeglicher Art im Baubereich ist Sache des Mieters auf dessen Kosten und ist dem Vermieter vor Aufbaubeginn durch Lagepläne anzuzeigen. Bei fehlenden Plänen ist der Vermieter zwar zur Verweigerung des Aufbaus nicht berechtigt, jedoch haftet der Mieter in einem solchen Fall allein für alle entstehenden Schäden. Die durch notwendige Verankerung der Zelte entstehenden Oberflächenbeschädigungen auf Verbundpflaster oder anderen befestigten Flächen sind vom Mieter auf dessen Kosten wieder zu beseitigen. Erforderliche Sicherheitsmaßnahmen, wie Feuerlöscher, Notfallbeleuchtung und Hinweisschilder werden vom Mieter gestellt und sind von ihm betriebsbereit zu halten.

5. Auf- und Abbau, Wartungsarbeiten

Erfolgt der Auf- und Abbau durch Arbeitskräfte des Mieters, stellt der Vermieter einen oder mehrere Richtermeister zur Anleitung auf Kosten des Mieters. Der Mieter stellt eine vorher vereinbarte Anzahl von kräftigen, arbeitsfähigen und -willigen Personen zu Verfügung. Für jeden fehlenden Helfer sind wir berechnigt 2,00 Euro pro Helfer in der Stunde zu berechnen. Der Richtermeister ist verpflichtet, die Auf- und Abbauarbeiten erst dann zu beginnen, wenn die Hilfskräfte vollzählig und arbeitsfähig zu Verfügung stehen. Diese Erfüllungsgelohn des Mieters müssen mindestens 18 Jahre alt sein und sind vom Mieter bei der zuständigen Berufsgenossenschaft zu melden. Sie sind nicht Beschäftigte des Vermieters. Der Mieter übernimmt für sie den vollständigen Versicherungsschutz. Eine Arbeitsschutzbelehrung erfolgt vom Richtermeister vor Ort. Der Mieter hat dafür zu sorgen, dass die von ihm gestellten Hilfskräfte mit Arbeitsschutzkleidung ausgestattet sind (Helm, AS-Handschuhe und AS-Schuhe mit Stahlkappe), und dass seine Hilfskräfte zur vereinbarten Auf- und Abbauzeit vor Ort zur Verfügung stehen und dass so lange gearbeitet wird, wie es der Richtermeister für erforderlich hält. Überstunden sind in der Regel vorzusehen. Die Hilfskräfte bauen das Zelt nach den Anweisungen des Richtermeisters auf (und ab). Den Anweisungen des Richtermeisters ist unbedingt Folge zu leisten. Der Mieter hat dafür zu sorgen, dass eine bevollmächtigte Ansprechperson für den Richtermeister beim Auf- und Abbau ständig zur Verfügung steht. Der genaue Standort des Zeltes muss vor dem Aufbau geklärt sein. Regenerinnen werden vom Vermieter nur geliefert. Diese werden vom Mieter selbst angebracht. Der Auf- und Abbau der Zelte darf nur im Beisein eines vom Vermieter gestellten Helfers erfolgen. Ein Auf- und Abbauzeitpunkt ist annehmbar. Für Festzelte ab einer Giebelbreite von 10 m werden vom Mieter 2 Stehleitern (ca. 6 – 8-sprossig) kostenlos zur Verfügung gestellt. Für Großzelte (ab 15m Spannweite / Breite) wird durch den Mieter ein Gabelstapler bereitgestellt. Dieser muss eine Hubhöhe von mind. 3,20 m und eine Hubkraft von mind. 2,5 t besitzen und für das Gelände geeignet sein. Der Gabelstapler muss für die gesamte Zeit des Auf- und Abbaus zur Verfügung stehen. Die laut Landbauordnung vorgeschriebene Gebrauchsabnahme hat der Mieter bei der zuständigen Behörde so frühzeitig zu beantragen, dass sie vor Übergabe der Anlage an den Mieter im Beisein des Richtermeisters stattfindet, der auch das erforderliche Formular vorlegt. Es darf nur zur Vorlage bei der Abnahmebehörde Verwendung finden und ist urheberrechtlich geschützt. Es enthält eine originalgeprüfte statische Berechnung mit dem Prüfricht eines Prüfrates für Baukunst, eine Ausföhrungs- und Übertragungs-genehmigung sowie Formulare für die Gebrauchsabnahme. Der Mieter bestätigt dem Richtermeister des Vermieters die ordnungsgemäße Übergabe der fertigen Anlage schriftlich. Anfallende Gebühren für die Gebrauchs- Abnahme trägt der Mieter. Nach Beendigung der vereinbarten Mietzeit hat der Mieter das Mietobjekt dem Vermieter oder dessen Beauftragten gegen unterschriebene Bestätigung zu übergeben.

6. Übergabe und Rückgabe

Die Anlieferung der Mietgegenstände versteht sich jeweils nur bis hinter die erste Tür und zu ebener Erde. Bei der Übernahme ist der Mieter verpflichtet, die Mietgegenstände auf Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit zu überprüfen. Spätere Beanstandungen finden keine Berücksichtigung. Die Mietgegenstände sind in sauberem Zustand bzw. gespült zurückzugeben, wenn nicht anders vereinbart. Werden die Mietgegenstände in ungeräumtem Zustand zurückgegeben, so wird ein Aufpreis auf den vereinbarten Mietpreis berechnet. Für ungeräumt zurückgelieferte Mietgegenstände berechnet der Vermieter einen Aufpreis von 40€ auf den Mietpreis. Dem Mieter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Vermieter kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Vermieter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm tatsächlich ein höherer Schaden entstanden ist. Bei Rücklieferung oder Abholung der Mietgegenstände durch den Vermieter bzw. dessen Beauftragte Person müssen die Mietgegenstände vollständig und zu ebener Erde transportfähig verpackt bereitstellen. Für die Vollständigkeit ist der Mieter verantwortlich. Kosten für möglicherweise notwendige spätere Abholfahrten gehen zu seinen Lasten. Bei Rücklieferung oder Abholung übernimmt der Kraftfahrer die Rückware unter Vorbehalt. Die Zahlung auf Vollständigkeit und die Prüfung auf Beschädigungen sind im Lager des Vermieters durchzuführen. Alle Sach- und Dienstleistungen liefern wir auf Auftragsstellung und -bestätigung, ab Betrieb oder Lager (auch Fremdlager möglich). Gewichtsabweichungen bleiben auf das branchenübliche Minimum beschränkt. Gläser, Geschirre, Besteck, etc. bleiben Eigentum der Firma Landfleischerei & Catering Karl Herzog Spitzkunnerrsdorf. Fehlenden Vermieter Gegenstände belasten wir zum Wiederbeschaffungspreis, falls diese nicht innerhalb von 3 Werktagen zurückgegeben werden, falls nicht anders vereinbart. Bis zu 5 m erfolgt die Anlieferung (ab einem Auftragswert von € 30,-) kostenfrei. Ab 5 km berechnen wir eine km-Pauschale in Höhe von € 0,50 / km, falls nicht anders vereinbart. LKW-Transportkosten berechnen wir mit € 1,20 / km. Die Anlieferung bzw. Abholung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen oder Fremdfirmen vor. Bei allen Liefer- & Anlieferfahrten behalten wir uns eine **Ankunft von +/- 30 Minuten** zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen und verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

7. Speisereste und deren Entsorgung

Speisereste und übrige Speisen von Buffets oder Menüs werden von uns ohne Nachfragen beim Kunden, grundsätzlich ordnungsgemäß nach hygienischen Vorschriften entsorgt. Dazu sind wir verpflichtet. Sollte sich der Kunde entscheiden, eventuelle Speisen zu behalten oder selbst zu entsorgen, so muss er dies selbst bei uns anfordern und die Beseitigung und Verpackung der Speisen selbst vornehmen. Alle daraus resultierenden Kosten oder eventuelle Schäden weisen wir hiermit von uns. Der Kunde übernimmt diese Speisen auf eigene Gefahr!

8. Kündigung, Störung und Unterbrechung

Nach der Auftragserteilung kann der Mieter seine Bestellung bis zu Beginn der vereinbarten Mietperiode kündigen. Je nach Zeitpunkt der Kündigung ist der Vermieter berechtigt eine Stornogebühr gemäß folgender Staffeln zu berechnen: bis 90 Tage vor Beginn der Mietperiode 40%, bis 60 Tage vor Beginn der Mietperiode 50%, bis 30 Tage vor Beginn der Mietperiode 60%, bei späterer Kündigung 60%. Dem Mieter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Vermieter kein oder nur ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Vermieter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm tatsächlich ein höherer Schaden entstanden ist. Solche Waren und / oder Dienstleistungen, die vom Vermieter für den Mieter bearbeitet und / oder beschafft wurden, werden dem Mieter zur freien Verfügung und in Rechnung gestellt.

9. Haftung des Vermieters und des Mieters

Der Vermieter trägt die Gefahr der gewöhnlichen Abnutzung der Mietgegenstände. Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die dem Vermieter die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hat der Vermieter auch bei verbindlich vereinbarten Fristen und Terminen nicht zu vertreten. Entsteht ein Mangel der Mietsache nach Vertragsschluss, so haftet der Vermieter für daraus resultierende Schäden, soweit diese auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgelohn beruhen. Bei leichter Fahrlässigkeit haftet der Vermieter beschränkt auf den nach der Art des Mietobjekts vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Durchschnittsschaden, maximal bis zur Höhe des Zehnfachen der Rechnungs- bzw. Angebotssumme. Gegenüber Unternehmern haftet der Vermieter bei leichter Fahrlässigkeit Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten nicht. Die vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Haftung des Mieters tritt ein für alle Verschlechterungen und Beschädigungen, die nach Übergabe an der Mietsache, deren Ausstattung und Zubehör eintreten; Diebstähle der Mietsache, Ausstattung oder Zubehör; Untergang der Mietsache sowie das Unvermögen zur Herausgabe, auch wenn er dies nicht zu vertreten hat; die Kosten für Reparaturen, Instandsetzungen und Wiederherstellungen des alten Zustandes; für alle entstehenden Schadenersatzansprüche des Vermieters, durch die nicht mögliche Weitergabe des Mietgegenstandes; Schäden an eingetragenen Sachen, die vom Versicherungsschutz für den Vermieter nicht umfasst sind; die Haftung des Mieters beginnt mit der Übergabe der Mietsache und endet mit dem Abbauabgang. Das Zeitgeleit darf nicht als Ablagevorrichtung, insbesondere nicht für schwere Lasten, benutzt werden. Anstrich von Gerüstteilen sowie Aufkleben von Plakaten an den Planen und Fußböden ist nicht gestattet. Die Kosten einer erforderlichen Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes trägt der Mieter. Baurechtlich strafbar macht sich, wer Konstruktionsfelder, insbesondere Streben oder Verspannungen versetzt oder entfernt sowie Notausgänge verlegt oder unbenutzbar macht. Sollten sich Konstruktionsstellen, Bedachungen oder Besspannungen lockern oder lösen, so ist der Mieter verpflichtet den Vermieter sofort zu benachrichtigen und die notwendigen Sicherungsmaßnahmen selbst einzuleiten. Dem Mieter ist untersagt, ohne Zustimmung des Vermieters Veränderungen oder Instandsetzungsmaßnahmen an der Mietsache vorzunehmen, vornehmen zu lassen oder zu dulden. Bei Sturm- oder Unwetter-Gefahr hat der Mieter oder der von ihm dazu verpflichtete Benutzer der Mietsache, unverzüglich sämtliche Aus- und Eingänge dicht zu schließen und die Zelthalle notfalls von Personen räumen zu lassen. Zeigt sich im Laufe der Mietzeit ein Mangel der Mietsache oder wird eine Maßnahme zum Schutz der Mietsache gegen eine nicht vorhergesehene Gefahr erforderlich, so hat der Mieter dies dem Vermieter unverzüglich schriftlich anzuzeigen. Das Gleiche gilt, wenn ein Dritter ein Recht an der Mietsache geltend macht. Unterlässt der Mieter die Anzeige, so ist der Vermieter zum Ersatz des daraus entstehenden Schadens verpflichtet. Soweit der Vermieter infolge der Unterlassung der Anzeige nicht Abhilfe schaffen konnte ist der Mieter nicht berechtigt, Minderminderung bei Sach- und Rechtsmängeln zu verlangen oder mangelbedingte Schadens- und Aufwendungsersatzansprüche geltend zu machen. Ferner ist der Mieter nicht berechtigt, ohne die Bestimmung einer angemessenen Frist zur Abhilfe auf Beroderentlich fristlos kündigen. Der Mieter hat zu beachten, dass in Zelten keine offenen Flammen betrieben werden dürfen, Feuerlöscher und, bei Abend- oder Nachtveranstaltungen, mindestens Taschenlampen als Notbeleuchtung im Zelt vorhanden sind. Die Notausgänge sind durch den Mieter vorschriftsmäßig zu kennzeichnen. Für die Versorgung der Elektroenergie hat der Mieter zu sorgen, soweit nicht anders vertraglich geregelt. Der Mieter hat darauf zu achten, dass der Elektroanschluss aus Gründen des Arbeits- und Brandschutzes den geltenden Vorschriften entsprechen muss (FI-Schutzschalter mit 130mA). Bei Schneefall hat der Mieter für die sofortige Beseitigung der Dächer von Schneelast zu sorgen, ggf. durch Beheizung (Innen Temperatur 12 Grad Celsius). Zur Vermeidung von Schmutzwasser sollte die Zelthalle vom Herbst bis Frühling gleichmäßig beheizt werden. Eine Garantie für absolute Wasserdichtheit der Dach- und Seitenverkleidung des Zeltematerials wird von uns nicht übernommen. Auch eine Haftung für Wasserschäden an Ausstellungsgegenständen wird von uns nicht übernommen. Für alle kaputten oder verwendeten Mietgegenstände haftet voll und ganz der Mieter. Der Vermieter ist berechtigt diese zum Wiederbeschaffungspreis zzgl. 30% Aufwandsentschädigung dem Mieter in Rechnung zu stellen.

10. Zahlungen

Bei Materialkauf bleibt die Ware bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers. Die Mietpreise basieren auf einer Kalkulation für den Auf- und Abbau auf ebenem Gelände. Anfallende Kosten für gegebenenfalls notwendige Unterbauten müssen daher gesondert in Rechnung gestellt werden. Der Kunde ist verpflichtet, dem Vermieter Besonderheiten des Geländes bei Vertragsabschluss bekannt zu geben. Die Vedeutung dieser Mitteilungspflicht kann Schadenersatzansprüche des Vermieters auslösen (insbesondere Kosten für Wartezeit), Transportkosten gehen zu Lasten des Mieters. Bei kurzfristigen Vermietungen (bis 1 Tage) sind 50 % des Rechnungsbetrages bei Aufbaubeginn fällig, 50 % bei Abbaubeginn. Bei langfristigen Vermietungen erfolgt eine Vereinbarung der Zahlungen oder dadrin im Vertrag. Alle Rechnungsbeträge sind innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum netto Kasse beim Vermieter eingehandt. Einwendungen gegen erteilte Rechnungen sind innerhalb der Zahlungsfrist schriftlich geltend zu machen, andernfalls gilt die Rechnung als anerkannt. Im Zurückbehaltungsrecht an der Mietsache steht dem Mieter in keinem Falle zu. Aufrechnung ist nicht zulässig. Bei Zahlungsverzug des Mieters wird die gesamte Mietforderung sofort fällig. Zusätzlich sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe der von uns zu entrichtenden Bankzinsen, mindestens aber 4 Prozent, aus der Gesamtforderung für jeden angefangenen Monat zu berechnen. Behandelt der Mieter die Mietsache nicht sachgemäß oder vertragswidrig, kann der Vermieter den Mietvertrag unbeschadet seines Rechtes auf Schadenersatz mit sofortiger Wirkung kündigen. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten ist Zittau.



HERZOG

Fürstlich tafeln

FEIERN SIE MAL SCHÖN.

Alles andere übernehmen wir.



Landfleischerei & Catering Karl Herzog
Leutersdorfer Str. 6 • D-02794 Spitzkunnersdorf
fürstlich-tafeln.de

