

AL DENTE

PASTA.
EINFACH. GUT.

— Catering-Konzept —

Mit Leidenschaft für dein Event

Wir freuen uns, dass du dich für unser Catering-Konzept interessierst.

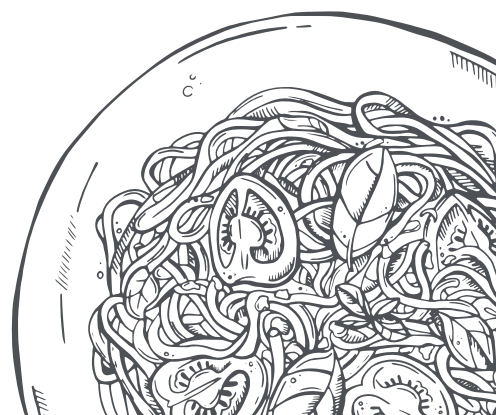
Auf dieser Karte erwarten dich mediterran inspirierte Spezialitäten ebenso wie klassische Gerichte, die auf keiner gelungenen Feier fehlen dürfen.

Mit viel Leidenschaft und einem klaren Fokus auf Qualität und guten Geschmack begleiten wir Hochzeiten, Firmenfeiern und private Festlichkeiten. Unkompliziert und stets mit Liebe zum Detail.

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit Sorgfalt zubereitet. Dabei legen wir besonderen Wert auf hochwertige Zutaten und ausgewählte Produkte und greifen möglichst auf regionale Erzeugnisse zurück.

Mit unserem Catering-Konzept stellst du dir dein persönliches Wunsch-Menü ganz einfach zusammenstellen – individuell und passend zu deinem Event.

Solltest du auf unserer Karte etwas vermissen oder besondere Wünsche haben, sprich uns gerne an. Mit Freude entwickeln wir eine individuelle Lösung und erstellen dir ein passendes Konzept für dein Event.



So stellst du dein Menü zusammen

Wähle nach Belieben aus 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Nachspeisen.

Mediterrane Klassiker oder moderne Highlights – ganz nach deinem Geschmack.

Vorspeisen (wähle 3)

- **Marinierte Garnele** mit sonnengereiften Kirschtomaten, Knoblauch & feiner Chillinote 
- **Raviolo mit Ricottafüllung** auf süßen Schmortomaten mit Basilikumöl 
- **Linsensalat** mit Wurzelgemüse & gepickelten roten Zwiebeln 
- **Rote-Beete-Salat** mit gratiniertem Ziegenfrischkäse auf Rucola
- **Rosa gebratenes Roastbeef** mit Merretichschaum & Physalis + 1 € p.P.
- **César Salad** mit saftigen Hähnchenbruststreifen & knusprigen Croutons
- **Saftige Hackbällchen** auf leichtem Knoblauch-Joghurt-Dip oder pikantem Tomatensud
- **Bruschetta im Glas** mit Kirschtomaten, cremigen Burrata & geröstetem Ciabatta 
- **Steak Tatar** in knuspriger Kartoffelwaffel + 1 € p.P.
- **Vitello Tonnato** aus zart gegarter Kalbsnuss mit Thunfisch-Creme und Kapern + 1 € p.P.
- **Gebeizter Lachs** auf knackigem Gin-Gurken-Salat
- **Mini-Aranicini** – Frittierte Reiskugeln mit Mozzarella und Parmesan  + 1 € p.P.
- **Genießer-Platte** – Eine feine Auswahl an hochwertigen Wurst- und Käsespezialitäten + 1,50 € p.P.

Hauptspeisen (wähle 2)

- **Bolognese** – Hausgemachtes Rinderragù mit reichlich Parmesan + 1 € p.P.
- **Pomodoro** – Tomatensugo mit Knoblauch, Basilikum & Parmesan 
- **Alla Panna** – Saftiger Kochschinken, Sahne & Parmesan
- **Vesuviana** – Tomatensugo, Oliven, Rote Zwiebeln, Kapern und Mozzarella 
- **Amatriciana** – Tomatensugo mit feinem Guanciale, ein Schuss Pinot Grigio & Chili
- **Pistaccio** – Ricottacreme mit Pistazien & Straciatella di bufala 

Nachspeisen (wähle 2)

- **Mousse au chocolat** aus bester dunkler oder heller Schokolade
- **Käsekuchen-Häppchen** mit frischen Beeren 
- **Schwarzwälder-Kirsch-Kugeln** 
- **Crème Brûlée** mit knackigen Blaubeeren garniert 
- **Nelumbo** – Eine Hommage an den Lotuskeks 
- **Panacotta** auf süß-saurem Fruchtcoulis
- **Tiramisu** – klassisch mit hausgemachten Löffelbiskuit, Mokka-Kaffee & Mascarpone 
- **Himbeer-Tiramisu** – mit frischen Himbeeren und hausgemachtem Löffelbiskuit 

Für den späten Hunger

- **Gulaschsuppe** mit geschmortem Rindfleisch, Paprika & ofenfrischem Baguette + 5,50 € p.P.
- **Currywurst** in pikanter Paprika-Currysauce & ofenfrischem Baguette + 5,50 € p.P.



Alle Gerichte passen wir gerne individuell an dein Event und deine Wünsche an – auch vegetarische und vegane Varianten sind möglich. Sprich uns hierzu gerne an.

Unsere Preise

Transparent, fair kalkuliert und ohne versteckte Kosten

Menüpreis

3 Vorspeisen • 2 Hauptspeisen • 2 Nachspeisen

37 € pro Person

inkl. Geschirr, Besteck, Buffet-Equipment & nachhaltigen Servietten

Kinderpreise: 0–6 Jahre: kostenfrei, 7–12 Jahre: 50%, ab 13 Jahren: regulär

Premium-Optionen sowie Mitternachtssack sind gegen Aufpreis, wie gekennzeichnet möglich.

Die Kalkulation der Hauptspeise basiert auf einer durchschnittlichen Portionsmenge pro Gast. Ein Nachschlag ist selbstverständlich möglich, solange die kalkulierte Menge ausreicht.

Service & Logistik

Anlieferung, Aufbau & Abbau, Reinigung

Wir berechnen hierfür eine Pauschale in Höhe von 449,- €.

Hierin enthalten ist auch das Personal für 4 Stunden.

Für jede Mehrstunde berechnen wir 49,- €, abgerechnet pro halbe Stunde.

Mindestpersonenzahl

30 Personen

Hinweis zur Rückgabe

Bitte geben Sie geliehenes Equipment sortiert in den gelieferten Kisten und von Speiseresten entfernt zurück.

Fehlmengen bei Equipment, Geschirr, Besteck und Gläsern können mit dem jeweiligen Einkaufspreis berechnet werden.

Selbstverständlich gehen wir kulant mit kleineren Schäden um.

Alle angegebenen Preise enthalten bereits die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer i.H.v. 7 % oder 19 %.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge über Catering- und Veranstaltungsleistungen sowie die Vermietung von Equipment, Geschirr, Mobiliar und sonstigen Gegenständen von AL DENTE - Inhaber Andreas Ulrich (im Folgenden Auftragnehmer genannt), der vom Kunden (im Folgenden Auftraggeber genannt) beauftragt wird.

Abweichende Bedingungen des Auftraggebers finden keine Anwendung, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt.

2. Angebot und Vertragsschluss

Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Ein Vertrag kommt erst durch schriftliche Auftragsbestätigung zustande.

Mündliche Nebenabreden, Ergänzungen oder Änderungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der schriftlichen Bestätigung.

Mit Erteilung des Auftrags erkennt der Auftraggeber diese AGB an.

3. Leistungen und Lieferung

3.1 Leistungsumfang

Der Umfang der vertraglichen Leistungen ergibt sich ausschließlich aus der Auftragsbestätigung.

3.2 Lieferort und Bedingungen

Die Lieferung erfolgt an die vom Auftraggeber angegebene Adresse.

Besondere örtliche Gegebenheiten (z. B. lange Wege, fehlende Aufzüge, eingeschränkte Zufahrten, Treppen, Baustellen) sind bei Auftragserteilung mitzuteilen. Zusätzlicher Zeit- oder Personalaufwand durch fehlende Informationen und besonders aufwendige Gegebenheiten am Lieferort wird gesondert berechnet. Erforderliche behördliche Genehmigungen (z. B. Sondernutzung, Parkgenehmigungen) sind vom Auftraggeber einzuholen.

3.3 Lieferzeiten

Vereinbarte Lieferzeiten werden nach Möglichkeit eingehalten. Verzögerungen, insbesondere aufgrund höherer Gewalt oder unvorhersehbarer Umstände (z. B. Verkehrsbehinderungen, Witterung, behördliche Anordnungen) berechnen sich nicht zu Schadensersatz oder Minderung.

3.4 Gefahrübergang

Mit Übergabe der Lieferung an den Auftraggeber geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf diesen über.

4. Hygiene und Standzeiten

Alle Speisen werden nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften hergestellt.

Buffets und offene Speisen sind aus hygienischen Gründen nur für einen begrenzten Zeitraum geeignet. Die Standzeit sollte 3 Stunden nicht überschreiten. Nach Übergabe übernimmt der Auftragnehmer keine Haftung für unsachgemäße Lagerung oder Unterbrechung der Kühltette.

5. Saisonale und marktbedingte Änderungen

Bei saisonalen oder marktbedingten Lieferengpässen behalten wir uns vor, einzelne Bestandteile durch gleichwertige oder höherwertige Produkte ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen, sofern dies dem Auftraggeber zumutbar ist. Hierbei werden Qualität und Geschmack der ursprünglichen Zufut so weit wie möglich gewährleistet.

6. Mietgegenstände und Equipment

6.1 Allgemeine Regelungen

Lieferte Mietgegenstände (z. B. Geschirr, Gläser, Besteck, Möbel, Dekoration, Technik) bleiben Eigentum des Auftragnehmers oder eines beauftragten Dienstleisters.

Diese sind vollständig, sortiert und grob gereinigt (von Essensresten befreit) zurückzugeben.

Fehlmenngen, Bruch oder Beschädigungen werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet. Hierzu kann der Auftragnehmer vom Auftraggeber den Nachweis einer angemessenen Haftpflichtversicherung verlangen.

Auf- und Abbau sowie Verleihen und Einsammeln von Mietgegenständen erfolgen nur, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde.

6.2 Schadensersatzpflicht

Sämtliches Equipment ist bei eigenständiger Abholung oder Rückgabe durch den Auftraggeber nicht versichert. Der Auftraggeber haftet für Verlust und Schaden jeglicher Art.

6.3 Preise

Die Mietgebühr ist im Preis des Angebotes mit einbegriffen und gilt in der Regel für 3 Tage (Anlieferung, Veranstaltung, Abholung). Wird das gemietete Equipment nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur vollständigen Rückgabe des Equipments. Für jeden Tag wird eine pauschale Gebühr in Höhe von 2,- € pro Person berechnet. Der Preis versteht sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

7. Preise und Zahlungsbedingungen

7.1 Preise

Angebote sind bis zu 21 Tage ab Angebotsdatum bindend. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angegeben.

7.2 Anzahlungen

Der Auftragnehmer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss eine angemessene Anzahlung zu verlangen. Weitere Abschlagszahlungen können vor Veranstaltungsbeginn fällig werden. Die Bedingungen hierzu sind dem Angebot, bzw. der Auftragsbestätigung zu entnehmen.

7.3 Fälligkeit

Rechnungen sind innerhalb der angegebenen Zahlungsfrist ohne Abzug zahlbar.

Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe berechnet. Die Geltendmachung weiterer Schäden bleibt vorbehalten.

8. Änderungen der Personenzahl oder Leistung

Änderungen der Personenzahl oder des Leistungsumfanges müssen rechtzeitig schriftlich mitgeteilt werden und können nur bis zu dem im Angebot genannten Termin berücksichtigt werden. Danach gilt die zuletzt bestätigte Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

Kurzfristige Änderungen können aufgrund bereits erfolgter Warenbeschaffung gesondert berechnet werden. Spätere Änderungswünsche bedürfen einer schriftlichen Anfrage des Auftraggebers, die nach Prüfung ebenso schriftlich vom Auftragnehmer bestätigt wird. Der Auftragnehmer wird sich bemühen, Änderungen zu berücksichtigen, behält sich jedoch das Recht vor, Abweichungen abzulehnen, insbesondere wenn sie den Umfang der ursprünglichen Vereinbarung wesentlich verändern.

9. Rücktritt / Stornierung

Der Auftraggeber kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Maßgeblich ist der Zugang einer schriftlichen Rücktrittserklärung.

Ein bestätigter Auftrag kann bis 30 Tage kostenfrei storniert werden. Erfolgt die Buchung innerhalb von 30 Tagen vor Veranstaltungsbeginn, wird im Falle eines Rücktritts die vereinbarte Anzahlung als pauschalierter Schadensersatz einbehalten. Ansonsten gelten die folgenden Stornierungsbedingungen.

Im Falle der Stornierung werden folgende pauschale Ausfallentschädigungen berechnet:

bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Bearbeitungspauschale in Höhe von 100 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

29 - 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % der vereinbarten Vergütung

13 - 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75 % der vereinbarten Vergütung

danach: 100 % der vereinbarten Vergütung

Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Seiten unberührt. Voraussetzung ist, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch den Auftragnehmer oder des Rücktritts vom Auftraggeber aus zu vertretenden Gründen, gilt der Vertrag als wirksam gekündigt. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens wird nicht ausgeschlossen.

10. Mängelrüge

Der Auftraggeber hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei jeglichen Abweichungen oder Unstimmigkeiten sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Ufierschein zu machen. Bei nachweisbaren Mängeln kann der Auftragnehmer nach Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Schadensersatz und Rücktritt entfällt bei späterer Beanstandung.

11. Haftung

11.1 Der Auftragnehmer haftet im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften für Schäden, die auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zurückzuführen sind. Der Kunde ist verantwortlich für die reibungslose Strom- und Wasserversorgung, die für die Durchführung des Auftrags notwendig ist. Der Auftragnehmer haftet nicht für Verzögerungen, die durch fehlende oder unterbrochene Strom- oder Wasserversorgung entstehen. Der Auftragnehmer ist im Besitz einer gültigen Betriebshaftpflichtversicherung.

11.2 Unfall

Sollte der Foodtruck oder das Lieferfahrzeug auf dem Weg zur Veranstaltung aufgrund eines Verkehrsunfalls, einer technischen Panne oder eines sonstigen unvorhersehbaren Ereignisses ausfallen, das der Auftragnehmer nicht zu vertreten hat, so haftet der Auftragnehmer nicht für daraus resultierende Verzögerungen oder die Unmöglichkeit der Leistungserbringung.

Der Auftragnehmer wird sich in einem solchen Fall nach besten Kräften bemühen, eine zumutbare Ersatzlösung zu organisieren. Bereits geleistete Zahlungen für nicht erbrachte Leistungen werden selbstverständlich erstattet. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen.

11.3 Erkrankung

Im Falle einer unvorhersehbaren und nicht vom Auftragnehmer zu vertretenden Erkrankung, die eine Durchführung der Veranstaltung unmöglich macht, haftet der Auftragnehmer nicht für daraus resultierende Schäden.

Der Auftragnehmer wird sich bemühen, sofern zeitlich und organisatorisch möglich, eine geeignete Ersatzlösung anzubieten. Ist dies nicht möglich, werden bereits geleistete Zahlungen für nicht erbrachte Leistungen zurückerstattet. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen.

11.4 Schäden

Für Schäden, die durch höhere Gewalt (z.B. extreme Wetterbedingungen oder behördliche Anordnungen) verursacht werden, übernimmt der Auftragnehmer keine Haftung.

12. Datenschutz

Personenbezogene Daten werden ausschließlich im Rahmen der gesetzlichen Datenschutzbestimmungen verarbeitet. Die Daten werden ausschließlich zur Abwicklung des Vertrages und für eventuelle Folgebestellungen verwendet.

13. Abbildungen und Fotos

Sämtliche Abbildungen und Fotos auf der Webseite und in Katalogen des Auftragnehmers können vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen.

14. Foto- und Videoaufnahmen

Sofern nicht anders vereinbart, hat der Auftragnehmer das Recht, auf der jeweiligen Veranstaltung Foto- und Videoaufnahmen zur eigenen Verwendung, insbesondere für Internetpräsentation und Werbezwecke, anfertigen zu dürfen. Hiervon ausgeschlossen sind private Veranstaltungen, auf denen lediglich vom Cateringangebot Foto- und Videoaufnahmen ohne vorherige Absprache gemacht werden dürfen.

15. Preisauszeichnung

Mit Veröffentlichung dieser AGB gelten die kommunizierten, aktuellen Preise. Alle vorherigen Angebote und Preislisen verlieren ihre Gültigkeit. Alle bereits erteilten Angebotsbestätigungen behalten ihre Gültigkeit.

16. Schlussbestimmungen / Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Regelungen unberührt.

17. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort ist der Ort der Veranstaltung. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist der Geschäftssitz des Auftragnehmers.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Stand: 24.02.2026