ZUSPANN

CATERING BROSCHÜRE

UNSER SERVICE – IHR GENUSS

Für Ihre Party Zuhause, das Candle-Light-Dinner am Wochenende oder das Business-Meeting in Ihrem Office: Zuspann Catering bietet Ihnen zu jedem Anlass den passenden Service – mit Leidenschaft und dem Blick für das Besondere. Ein ausgesuchtes Sortiment an Speisen aus besten Zutaten, geschmackvoll arrangiert auf Porzellangeschirr und gekonnt in Szene gesetzt, verleiht es Ihrem Anlass das gewisse Extra. **Unser Service ist Ihr Genuss.**

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und von unseren erfahrenen Ansprechpartnern individuell beraten. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen – wir liefern nach Wunsch und holen am nächsten Tag alles wieder ab.

Wir sind für Sie da.

Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Mitarbeitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.

Erreichbar: **Dienstag bis Freitag von 9–17 Uhr** per E-Mail, telefonisch **Mittwoch bis Sonntag von 12-21 Uhr.**

Gerne können Sie auch Ihre Anfrage per Mail schreiben.

ZUSPANN

Zuspann à la carte
Dr.-Detlev-Rudelsdorff-Allee 2-4
36088 Hünfeld

0 66 52 911 380
catering@zuspann.de
www.zuspann.de

INHALT

Fingerfood 3

Canapés 4

Micro Canapés 5

Burger und Blätterteiggebäck 6

Pausenbrot Stulle 7

Salat im Einmachglas 8

Kalte Buffets 9

Süßes im Glas 10

Antica Eisstation Anno 1955 11

Wein, Sekt, Champagner u. Getränke als Handelsware 12-15

Lillet Bar, Drinks und Cocktail 16

Kaffee Barista 17

Buffet Empfehlung 18-23

Menü Vorschläge 24-26

Sommer BBQ 27

Trauer mit Genuss 28–29

Lieferung | Abholung 30

Eventcatering | Locations 31

Allgemeine Geschäftsbedingungen 32–33

Unsere Empfehlung
zum Aperitif
4–5 Stück pro Person

FINGERFOOD

Der feine Auftakt

FISCH | PRO SORTE AM SPIESSCHEN	AB 12 STÜCK
Crêpe | Räucherlachs | Zitronencreme *	4,50 €
Garnele | Chili | Ananas *	4,50 €
Thunfisch | Sesam | Korian Sauce *	5,00 €
Scallop | Gin Gurke | Ingwer *	6,00 €

FLEISCH | PRO SORTE AM SPIESSCHEN	AB 12 STÜCK
Roastbeef | Zuckerschote *	5,00 €
Gebratene Entenbrust | Rosmarin | Aprikose *	5,00 €
Geflügel Satéspieß | Ananas | Koriander *	5,00 €
Parmaschinken | Cantaloupe Melone | Parmesan *	5,00 €
Mini-Fikadelle mit Sauergemüse *	3,50 €
Mini-Frikadelle vom Landschwein mit Gürkchen	3,50 €

VEGETARISCH/VEGAN | PRO SORTE AM SPIESSCHEN	AB 12 STÜCK
Mozzarellaspieß | Zwergtomate | Basilikum *	5,00 €
Avocado Rosmarinkartoffel | Soja | Limette *	5,00 €
Antipastispieß | Gremolata | VEGAN *	5,00 €
Zucchiniröllchen | Hummus | Paprika | Olive | VEGAN *	5,00 €

IN MINI-DESIGN-PORZELLAN SERVIERT

FLEISCH

Roastbeef | Tatar vom Weiderind | Hauchdünnes Carpaccio | Tranchen von rosa Bauern-entenbrust | Pastrami vom Bio-Ochsen

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

CANAPÉS

auf französischem Baguette

Der Klassiker – zu jedem Anlass

Unsere Empfehlung
als Snack
3–4 Stück pro Person

FISCH | PRO SORTE	AB 12 STÜCK
Canapé | Garnele | Kimchi | Edamame *	4,50 €
Canapé | Thunfisch | Wakame | Soja	4,50 €
Canapé | Lachsfilet | Wasabi | Forellenkaviar *	4,50 €
Canapé | Rauchmatjes | Dip | Gurken-Zwiebel Düxel *	4,50 €
Canapé | Rauchforelle | Apfelmeerrettich | Zitrone *	4,50 €
Canapé | Lachstatar | Wasabi | Wachtelei *	5,50 €
Canapé | Scampi | Aioli | Sakura *	5,50 €
Canapé | Scallop | Süßkartoffel | Koriander *	5,50 €

FLEISCH | PRO SORTE	AB 12 STÜCK
Canapé | Trüffelsalami | Antipasti | Pinienkerne *	4,50 €
Canapé | Seranoschinken | Melone | Rucola *	4,00 €
Canapé | Roastbeef | Sauce Tartare | Cornichon *	5,00 €
Canapé | Mariniertes Rinder Tatar | Wachtelei | Cornichon *	5,00 €
Canapé | Rosa Ente | Walnuss | Cumberland *	5,00 €
Canapé | Rehrücken | Waldorf | Cumberland *	6,00 €
Canapé | Pastrami | Cole Slow | Dijondip *	5,00 €
Canapé | Vitello Tonato | Thunfischcreme | Kapern *	5,00 €
Canapé | Rosa Ente | Walnuss | Cumberland *	5,00 €

VEGETARISCH UND VEGAN | PRO SORTE	AB 12 STÜCK
Canapé | Rote Bete Carpaccio mit Trüffelcreme *	4,50 €
Canapé | Linsen Curry | Rucola *	4,00 €
Canapé | Avokadocreme | AVOKADO | Limette *	4,00 €
Canapé | Kürbis Mango | Humus | Chutney *	5,00 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

MICRO CANAPÉS

auf Mürbeteigkäse Bits

Der neue Klassiker

Unsere Empfehlung
als Snack
5–6 Stück pro Person

AB 12 STÜCK

Micro Canapé | Frischkäse | Garnele | Shiso *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Lachs | Wakame *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Rinder Tatar | Trüffelmayo *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Frischlachstatar | Wachtelei *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Carpaccio | Parmesan | Trüffel *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Coppa di Parma | Parmesan *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Roastbeef | Trüffelcreme *	4,50 €
Micro Canapé | Frischkäse | Bergkäse | Affilla *	4,00 €
Micro Canapé | Frischkäse | Desietra Caviar | Wachtelei *	9,50 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

BURGER UND BLÄTTERTEIGGEBÄCK

MINI-BURGER	AB 12 STÜCK
Mini-Hamburger	3,50 €
Mini-Cheesburger	3,50 €

MINI-BLÄTTERTEIGTEIGGEBÄCK 25 G	
Spinat Ricotta	1,50 €
Schinken Käse	1,50 €
Tomate Mozzarella	1,50 €
Wiener im Schlafrock	1,50 €
Olivenpaste	1,50 €
Thunfisch	1,50 €

MINI-QUICHE	
Lorraine	2,40 €
Käse	2,40 €
Spinat	2,40 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

PAUSENBROT STULLE

mit Sylter Krustenbrot

KLAPPSTULLE	AB 12 STÜCK
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Räucherlachs	8,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Thunfischcreme	7,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Pastrami I Meerrettich	7,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Metzgerschinken	7,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Seranoschinken I Parmesan	7,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Camembert	7,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Anti Pasti	7,50 €
Krustenbrot I Frischkäse I Schnittlauch I Radieschen	6,50 €
Krustenbrot I Humus I Schnittlauch I Rote Bete I Kren	7,50 €
Krustenbrot I Mango Curry Aufstrich I Bunte Sakura Kresse	7,50 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

SALATE IM EINMACHGLAS

Tomate Mini-Mozzarella	4,50 €
Asiatischer Gemüsesalat	5,00 €
Zuspann's Eismeergarnelen Salat	7,50 €
Rauchlachs I Mandarine I Sellerie	7,50 €
Shrimpcocktail	8,50 €
Bowl Salate	3,50 €
Wildreis	3,50 €
Roter Quinoa	3,50 €
Bulgur	3,50 €
Curry Rettich Spaghetti	3,50 €
Rote Bete Spaghetti	3,50 €
Süßkartoffel	3,50 €
Kichererbse	3,50 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

KALTE BUFFETS

ab 15 Personen

RHÖNER SCHMANKERL BUFFET

» Krustenbrot, Rhöner Bauern Baguette, Kartoffelbrötchen
» Saibling aus mildem Rauch mit Apfelmeerrettich
» Rhöner Pastrami mit Senfdip
» Tranchen von Bauernentenbrust an Waldorfsalat
» Höhenschinken an Grillgemüse
» kleine Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade
» Kalbs-Frikadelle mit Kraut-Möhrensalat
» Tomate mit Mozzarella
» Obazda, Feigenaufstrich
» Zuspann's Schmandcreme mit Kirschkompott

Preis pro Portion ..... **38,50 € inkl.**

ITALIENISCHES BUFFET

» Gaues Ciabatta, Krustenbrot, Focaccia
» Oliven-Aufstrich, Feigen-Curry-Aufstrich
» Gamba Aglio e Olio, Meeresfrüchtesalat, Zitrone, Rucola
» Parmaschinken, Olivensalami
» Vitello Tonato, Antipasti, Büffelmozzarella auf Ochsenherz Tomaten Scheiben
» Carpaccio mit Balsamicodressing, Rucola und Parmesan
» Tiramisu im Glas

Preis pro Portion ..... **44,50 inkl.**

SEAFOOD BUFFET

» Sylter Krustenbrot, Ciabatta, Steinofenbaguette
» Salzbutter
» Zuspann's Eismeergarnelen Cocktail, mit Ananas und Champignonköpfchen in Cocktaildip
» zweierlei Lachs: Räucher und Graved mit Dip, Wachtelei
» Garnelen Mediterran auf Grillgemüse
» Frischlachstatar, Meeresfrüchte Salat
» Matjes in Currysahne, marinierter Pulpo
» Brombeer-Joghurt-Mousse im Glas

Preis pro Portion ..... **49,50 inkl.**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

SÜSSES IM GLAS

Die Süßen Glücklich-Macher

Rhöner Schmandcreme mit Kirschkompott	3,80 €
Mousse au Chocolat	3,80 €
Mango-Limette-Joghurt-Mousse	3,80 €
Zuspann's Himbeertraum	3,80 €
Frühlingstraum aus der Erdbeere	3,80 €
Panna Cotta mit Erdbeermark	3,80 €
Bayrisch Creme mit Blaubeer-Kompott	3,80 €
Frischer Fruchtsalat mit Beeren	3,80 €
Crème Brûlée	3,80 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

KÖSTLICHER ITALIENISCHER EISGENUSS

aus der Eismanufaktur *Antica Gelateria del Corso*
Liebevoll aufbereitet im italienischen Eiswagen
Anno 1950

DIE CREMIGEN

Nocciola – Haselnuss
Pistacchio – Pistazie
Cioccolato – Schokolade
Cocco – Kokos
Caffè – Kaffee
Stracciatella – Stracciatella
Cioccolato Bianco – Weiße Schokolade
Vaniglia – Vanille
Biscotti – Keks
Caramello – Karamell
Tiramisù – Tiramisu
Panna Cotta Mirtillo – Panna Cotta Heidelbeer
Yogurt ai frutti di bosco – Waldfrucht-Joghurt
Yogurt – Joghurt
Malaga – Malaga
Bambini – Smarties
Spagnola – Kirsche

DIE FRUCHTIGEN & SORBETS

Limone – Zitrone
Fragola – Erdbeere
Albicocca – Aprikose/Marille
Ananas – Ananas
Mango – Mango

Preis ..... **3,10 € je 100 ml**

in der Eiswaffel, gerne auch Papier Eisbecher
(optional Porzellan und Besteck)

TOPPINGS

Saucen: Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Himbeere, Karamell, Maracuja, Praline

Preis ..... **2,50 € je 100 ml**

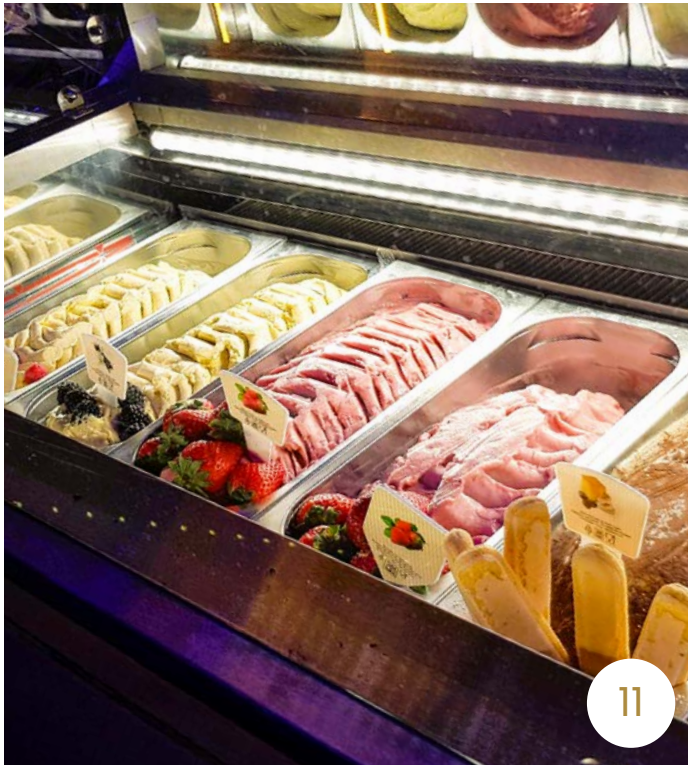
Extras: Schokostreusel, Bunte Streusel, Schokolinsen, Amarettini, Mini-Marshmallows

Preis ..... **3,80 € je 100 g**

Schlagsahne aus dem iSi-Syphon

Preis ..... **2,90 € je 100 ml**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



GETRÄNKE

als Handelsware für Catering

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhönsprudel Gourmet naturell/medium/original 0,5 l	1,31 €
Rhönsprudel Gourmet naturell/medium/original 0,75 l	1,95 €
Coca Cola 1,0 l	2,58 €
Apfel Schorle Apfelglück 0,75 l	2,99 €
Rhönsprudel Johannesbeerschorle 0,5 l	2,49 €
Saftschorlen (Johannesbeer, Maracuja, Rhabarber) 0,5 l	4,90 €
Hausgemachte Limonade 0,5 l	4,60 €
Pepsi und Co 0,33 l	1,59 €
Pils vom Fass 1 l	ab 5,40 €
Alkoholfreies Pils/Radler Naturtrüb Alkoholfrei 1 l	ab 5,40 €
Weißbier/Alkoholfreies Weizen 1 l	ab 5,40 €

APERITIF

Aperol Spritz 0,25 l	6,90 €
Lillet Wild Berry 0,25 l	6,90 €
Pink Flamingo 0,25 l	6,90 €
Louis White Peach 0,25 l	6,90 €
Lillet Spritz 0,25 l	6,90 €
Martini Fiero Spritz 0,25 l	6,90 €
Campari Tonic mit Rosmarin 0,25 l	6,90 €
Saison Aperitif 0,25 l	6,90 €
Frozen Aperitif 0,25 l	ab 7,50 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

San Bitter Special 0,25 l ..... 6,90 €
Alkoholfreier Lillet Spritz 0,25 l ..... 6,90 €
Alkoholfreier Ramazzotti Spritz 0,25 l ..... 6,90 €
Sparkling Tea Alkoholfrei Sektkellerei Kloss Mosel 0,75 l ..... 15,90 €
Weingut Metzger Rosé Sekt alkoholfrei 0,75 l ..... 13,90 €
Frozen Aperitif 0,25 l ..... ab 7,50 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

Sekt · Prosecco · Champagner

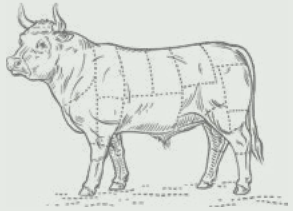
Fraenzi Castell Frizzante (Prosecco) 0,75 l ..... 11,90 €
Schloss Trier Sekt (trocken / halbtrocken / Rosé) 0,75 l ..... 9,90 €
Schloss Vaux Petit Vaux 0,75 l ..... 16,99 €
Crémant de Bourgogne Brut Rosé 0,75 l ..... 34,50 €
Chandon Garden Spritz 0,75 l ..... 29,90 €
Champagner Mumm Brut 0,75 l ..... 45,90 €
Champagner Mumm Rosé 0,75 l ..... 46,00 €
Perrier Jouët Brut 0,75 l ..... 48,90 €
Perrier Jouët Brut 0,375 l ..... 33,90 €
Perrier Jouët Rosé 0,75 l ..... 69,80 €
Perrier Jouët Blanc de Blancs 0,75 l ..... 69,80 €
Perrier Jouët Belle Époque 0,75 l ..... 189,00 €
Perrier Jouët Belle Époque Rosé 0,75 l ..... 249,00 €
Moët & Chandon Brut 0,75 l ..... 55,00 €

SCHNEIDER

WEINGUT SCHNEIDER

Saigner Rosé 0,75 l ..... 14,80 €
Gray 0,75 l ..... 14,80 €
Grauburgunder 0,75 l ..... 14,80 €
Weißburgunder 0,75 l ..... 14,80 €
Riesling 0,75 l ..... 14,80 €
Chardonnay 0,75 l ..... 14,80 €
Hullabaloo 0,75 l ..... 14,80 €
Kaitui 0,75 l ..... 14,80 €
Sauvignon Blanc 0,75 l ..... 14,80 €
Alte Rebe Riesling 0,75 l ..... 14,80 €
Sauvignon Blanc Fumé 0,75 l ..... 16,90 €
Chardonnay Johanneskreuz 0,75 l ..... 16,90 €
De Cutter Chenin Blanc 0,75 l ..... 17,80 €
Chardonnay Crue 0,75 l ..... 32,00 €
Ursprung 0,75 l ..... 14,80 €
Black Print 0,75 l ..... 17,80 €
Pinot Noir 0,75 l ..... 19,80 €
Tohuwabohu 0,75 l ..... 19,80 €
Mele Kalikimaka 0,75 l ..... 19,90 €
Merlot 0,75 l ..... 19,50 €
Pinotage 0,75 l ..... 21,90 €
Rooi Olifant 0,75 l ..... 17,90 €
Holly Moly 0,75 l ..... 25,00 €
Franchelina 0,75 l ..... 41,90 €
Sekt 0,75 l ..... 27,00 €

METZGER



WEINGUT METZGER ASSELHEIM PFALZ

Pastorenstück Gelber Muskateller 0,75 l	13,80 €
Pastorenstück Weißburgunder 0,75 l	13,80 €
Pastorenstück Petit Blanc 0,75 l	13,80 €
Wechselspiel Restsüß 0,75 l	13,80 €
Vom Kalkstein Chardonnay 0,75 l	14,90 €
Filet Blanc trocken 0,75 l	14,90 €
Filet St. Stephan Chardonnay R. 0,75 l	19,80 €
Filet Riesling Special Cut 0,75 l	24,90 €
Filet Noir 0,75 l	14,90 €
Pastorenstück Petit Noir 0,75 l	14,90 €
Filet Pinot Noir 0,75 l	19,90 €

WEINGUT METZGER ALKOHOLFREI

Vinovol Gelber Muskateller Alkoholfrei 0,75 l	12,90 €
Vinovol Riesling Alkoholfrei 0,75 l	12,90 €
Vinovol Sauvignon Blanc Alkoholfrei 0,75 l	12,90 €
Filet Pinot Noir 0,75	19,90 €
Sekt Rose Zero Alkoholfrei 0,75 l	13,90 €

ROSÉWEINE

Manz Rosé feinherb 0,75 l	9,90 €
Studio Miraval 0,75 l	14,90 €
Miraval Rosé 0,75 l	17,90 €

ROTWEINE

Sistinina Montepulciano 0,75 l	11,90 €
Elegant Frog Cabernet Sauvignon 0,75 l	10,90 €
Fabelhaft Tinto 0,75 l	13,90 €
The Chocolate Block Cuvée 0,75 l	32,90 €
Marrenon Les Grains Merlot 0,75 l	11,90 €
DOP Vento Primitivo 0,75 l	12,90 €

ICE

Solid Cubes kg	2,50 €
Crushed Ice kg	2,50 €
Solid Ball Ice kg	6,90 €

Alle Getränke Preise netto zzgl. MwSt.
zzgl. Equipment (Gläser, Barequipment, Barpersonal, Kühlschränke, Kühlhänger etc.)

DIE KLEINE LILLET COCKTAIL BAR

LILLET COCKTAILS

Zuspann's Lillet Sommer Spritz
Lillet Wildberry
Lillet Alpin Spritz
Lillet Rosé White Peach
Lillet Tonic
Lillet Pink Grapefruit Spritz
Lillet Basil Smash
Lillet D'Amour
Frozen Lillet Strawberry

Preis ..... **ab 7,50 €**

COCKTAILS

Havana Cuba Libre
Mojito
Daiquiri
Pina Colada
El Presidente (Havana, Lillet, Triple Sec, Grenadin, Orangenzeste)
Espresso Rumtini (Havana, Kahlúa, Zuckersirup, Gebrühter Espresso, 3 Bohnen)

Preis ..... **ab 8,50 €**

WODKA

Absolut Espresso Martini
Absolut Moscow Mule
Absolut Cosmo Politan
Absolut Passion Pornstar Martini
Absolut Skinny Bitch
White Russia

Preis ..... **ab 8,50 €**

GIN

Malfy Rosa Gin und Tonic
La Dolce Vita
Malfy Gin Negroni

Preis ..... **ab 8,50 €**

***Alle Drinks** inkl. Glas, Eiswürfel, Trinkröhrchen und Deko und noch viel mehr Möglichkeiten für großartige Drinks und Cocktails.*

Lillet Bar mit Arbeitstisch ..... *195,00 €*

***Alle Getränke Preise** netto zzgl. MwSt.*
zzgl. Personal, Bar, Bar Equipment, Anlieferung und Abholung

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso Tasse	1,59 €
Espresso Macchiato Tasse	1,69 €
Caffè Crème Tasse	1,59 €
Cappuccino Tasse	1,59 €
Hand Crafted French Press Portion	2,90 €
Filterkaffee Kanne	10,90 €

zzgl. Siebträgermaschine oder WMF-Vollautomat und Barista

Pralinen aus der Confiserie 100 g	4,90 €

Alle Heißgetränke Preise netto zzgl. MwSt.
zzgl. Equipment (Barista Maschine, Vollautomat, Porzellan, Besteck, etc.)

BUFFETVORSCHLÄGE

WIRTSHAUS SCHMANKERL

Vorspeisen

» Rosa Seibling aus mildem Rauch mit Apfel-Meerrettich-Sahne
» Bauernentenbrust mild geräuchert mit Orangen-Johannisbeer-Soße
» Hauchdünn geschnittenes Ochsenfleisch mit lauwarmer Senfsoße
» Flusskrebssalat mit Ananas und Champignons in feinem Dip
» Bunte Blattsalate mit Balsamico- und Kräuterdressing

Preis pro Person ..... **17,50 €**

Hauptgerichte

» Geschmorte Kalbshaxe mit kräftiger Soße und Semmelknödel
» Rhöner Bachforellenfilet auf Graupenrisotto mit Bauerngemüse
» Scheiben vom Ochsenrücken mit geschwenkten Waldpilzen und Kartoffellauch-Auflauf

Preis pro Person ..... **37,90 €**

Dessert

» Apfelküchlein mit Staubzucker, Kaiserschmarrn, Kompott und Eiscreme

Preis pro Person ..... **11,90 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

GENUSSBUFFET

Vorspeisen vom Buffet

» Schottischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne
» Kaltes Roastbeef mit Remouladensoße
» Zarte Maishähnchenbrust mit Currydip
» Rhöner Bachforelle aus dem Wacholderrauch
» Sylter Krustenbrot und Steinofenbaguette

Preis pro Person ..... **15,90 €**

Vitaminreiches Salatbuffet

» Blattsalate mit zweierlei Dressing, Tomate-Mozzarella, mediterraner Bauernsalat, Brokkoli Salat mit Mandeln

Preis pro Person ..... **6,90 €**

Hauptgerichte

» Filet vom Wolfsbarsch mit Rieslingsoße und Nudeln
» Saftige Rumpsteaks mit Röstzwiebeln, Champignons, Kräuterbutter und Sahnekartoffel
» Zarte Schweinelendenmedaillons in Champignonrahm mit Kroketten und marktfrischem Gemüse

Preis pro Person ..... **37,90 €**

Dessert

» Potpourri an Köstlichkeiten aus der Patisserie
» In Mini-Gläschen angerichtet: Schokoladenmousse, Fruchtcreme, Zuspann's Himbeer-traum bis hin zu Crème brûlée und Rhöner Schmandmousse mit Crème Kirschen

Preis pro Person ..... **12,50 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

RHÖNER HEIMAT VOM BUFFET

Suppe

» Rhöner Hochzeitssuppe mit Markklöschen, Eierstich, Maultaschen, feinen Gemüsewürfeln und Suppengrün

Preis pro Person ..... **5,50 €**

Vorspeisen

» Geräucherte Forellenfilets vom Fuße der Wasserkuppe
» Sülze vom Rhöner Weiderind mit Remouladensoße
» Lachsforelle aus mildem Rauch mit Sahne-Meerrettich und Zitrone
» Bauernententerrine mit Cumberlandsoße, knuspriges Krustenbrot und Bauernbaguette

Preis pro Person ..... **17,50 €**

Hauptspeise

» Rumpsteak am Stück tranchiert mit herzhafter Pfeffersoße und cremigem Kartoffelauflauf und Champignons aus der Butterpfanne mit Zwiebelchen
» Medaillons vom Landschwein mit Ragout von Steinpilzen und Kräuterseidlingen mit Hausmacher Butterspätzle
» Flusszander Filet mit feiner Weißweinsoße und Butterkartoffel

Preis pro Person ..... **36,50 €**

Beilagen

» Buntes Saisongemüse mit Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Möhren u. v. m.

Preis pro Person ..... **4,50 €**

Dessert

» Zuspann's berühmter Himbeertraum, Crème brûlée und Rhöner Schmandmousse mit Marillenröster

Preis pro Person ..... **12,50 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

BUFFET BAYRISCH BAROCK

Suppe
» Leberknödelfrittatensuppe

Preis pro Person ..... **7,50 €**

Vorspeisen
» Obazda mit Kümmel und Camembert
» Hausmacher Wurstsalat von der Regensburger
» Radi und Radieschen
» Pfefferbeißer und luftgetrockneter Höhenschinken
» Milder Bergblütenkäse
» Kleine Kalbsleberl mit Senf
» Ochsenmaulsülze mit grüner Soße
» Geräucherte Renke

Preis pro Person ..... **15,50 €**

Hauptspeise
» Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Schwammerln und Klößen
» Bergbachforelle auf Porreegemüse mit Dampfkartoffeln
» Gekochte Ochsenbrust mit Kren, Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing

Preis pro Person ..... **33,00 €**

Dessert
» Gezupfter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Eis

Preis pro Person ..... **12,00 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

ZUSPANN GOURMET-SCHLEMMERBUFFET

Vorspeisenbuffet
» Mild geräucherter Lachs mit herzhaftem Meerrettich-Dip
» Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
» Antipasti und Grillgemüse mit hauchdünnem Höhenschinken
» Frisch angemachtes Rindertatar
» Gambas Aglio e Olio – Zuspann's Eismeergarnelen Cocktail

Preis pro Person ..... **18,50 €**

Salatvariation
» Bunte Blattsalate mit Tomaten und Bio-Kresse
» Kräuter-Alrahman-Dressing
» Balsamico-Dressing

Preis pro Person ..... **3,50 €**

Hauptgänge vom Schlemmerbuffet
» Geschmorte Kalbsbäckchen in Masala-Jus mit Salbei-Gnocchi
» Schnitzel vom Weidekalb in knuspriger Panade
» Filet vom fangfrischen Loup de Mer auf Schmorgemüse mit Rosmarin-kartoffeln
» Pasta „Alonzo" mit cremiger Trüffelsauce, Rucola und Parmesan

Preis Hauptgangbuffet pro Person ..... **38,90 €**

Dessert – Mini Designer-Gläschen
» Zuspann's Himbeertraum mit Rhön-Schmand
» Mousse mit Kirschkompott
» Macaron-Duo: Erdbeer-Macaron und Mousse mit frischen Beeren

Preis Dessertbuffet pro Person ..... **11,50 €**

VEGANES & VEGETARISCHES SCHLEMMERBUFFET

Vorspeisenbuffet

» Carpaccio von bunten Rote-Bete-Variationen mit Orangenfilets, Rucola und gerösteten Nüssen (vegan)
» Tomaten-Tatar mit Avocado, Limette und Basilikum (vegan)
» Hausgemachter Hummus und Rote-Bete-Hummus mit ofenwarmem Fladenbrot (vegan)
» Antipasti und Grillgemüse mit Kräutern der Saison (vegan)
» Burrata mit Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl (vegetarisch)
» Quinoa-Salat „Persische Art" mit Feta, Oliven und Minze, dazu veganes Focaccia und Brotaufstriche

Preis pro Person ..... **18,90 €**

Salat- & Bowl-Station

» Bunte Blattsalate mit Gurke, Tomaten und Sprossen (vegan)
» Quinoa-Salat mit Granatapfel, Petersilie und Zitronenöl (vegan)
» Linsensalat mit Senf-Vinaigrette und frischen Kräutern (vegan)
» Kichererbsen Bulgur Salat (vegan)
» Pilzsalat mit Champignonköpfchen, Kichererbsen, Sellerie und Paprika (vegan)
» **Dressings:**
Kräuter-Alrahman-Dressing (vegan); Balsamico-Dressing (vegan)

Preis pro Person ..... **9,50 €**

Hauptgänge vom Schlemmerbuffet

» Geschmorte Gemüse-Bällchen in aromatischer Tomaten-Basilikum-Sauce (vegan)
» Veganes Kichererbsen-Kokos-Curry mit frischem Gemüse und Koriander (vegan)
» Cremiges Pilz-Risotto mit Thymian und veganem Parmesan (vegan)
» Spinat-Ricotta-Lasagne mit feiner Muskatnote (vegetarisch)
» Hausgemachte Gnocchi in Salbei-Butter mit Parmesan (vegetarisch)
» Spinatknödel auf Waldpilzgulasch (vegetarisch)
» **Beilagen:** Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, mediterranes Ofengemüse

Preis Hauptgangbuffet pro Person ..... **36,90 €**

Dessert – Mini Designer-Gläschen

» Veganes Schoko-Mousse mit Himbeer-Ragout (vegan)
» Kokos-Chia-Pudding mit Mango und Limette (vegan)
» Panna Cotta mit Tahiti Vanille und Beerenkompott (vegetarisch)
» Frisches Obst und Beeren der Saison (vegan)

Preis Dessertbuffet pro Person ..... **12,90 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

PARISER HAUTE CUISINE GOURMET BUFFET

Vorspeisen

» Tatar vom Elsässer Ochsen mit Kapern und Sardellen, fertig angemacht und mariniert, serviert mit Pumpernickel, Bauernbrot und Crème fraîche
» Gänseleberterrine mit Portweingelee und Foie-gras-Macarons
» Kaisergranat-Cocktail mit altem Cognac
» Salat Niçoise
» Austern Fin de Clair auf Eisbett mit Zitrone und Vinaigrette

Preis pro Person ..... **26,90 €**

Suppen

» Bouillabaisse à la Marseille
» Fischconsommé mit Edelfisch und Muscheleinlage und einem Hauch Safran

Preis pro Person ..... **17,00 €**

Hauptgericht

» Brust und Keule vom französischen Perlhuhn auf Champagnerkraut mit Café-de-Paris-Schaum
» Tranche von der Miéral-Entenbrust an Pastinakencreme und in Butter sautiertem Feldsalat
» Côte de Boeuf vom Charolais-Rind
» Steinbuttkotelett in Beurre Noisette mit bretonischem Minigemüse und Lila La-Ratte-Kartoffeln
» Hummer Thermidor mit ofenfrischem Baguette

Preis pro Person ..... **57,00 €**

Optional:

» Wagyu vom Biru-Tijima-Ochsen, 4 Wochen Shio-Mizu-Aged alternativ für Côte de Boeuf vom Charolais-Rind

Preis pro Person ..... **Aufpreis 17,50 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Dessert

» Trilogie aus Crème Caramel, Crêpes Suzette und Entremet „Très Chocolat" mit frischen Waldbeeren

Preis pro Person ..... **12,50 €**

Bei den aufgeführten Buffetvorschlägen handelt es sich um Empfehlungen, die selbstverständlich individuell auf Ihren Wunsch angepasst und verändert werden können.

Alle Buffets werden ansprechend in modernen Warmhaltebehältern, auf Porzellan sowie dekorativen Platten angerichtet.

Zuzüglich berechnen wir – sofern gewünscht – stundenweise Personal für das Buffet sowie die Kosten für Anlieferung und Abholung. Porzellan und Besteck können ebenfalls optional hinzugebucht werden.

MENÜ AUSWAHL

RHÖNER HEIMAT

» Hünfelder Kräuterrahmsuppe mit Buttercroutons
» Grüner Kopfsalat
» Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße
» Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln
» Schmandmousse mit Kirschragout

Preis pro Person ..... **41,50 €**

FEINSCHMECKER MENÜ

» Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultaschen und Eierstich
» Schweinefilet-Medaillons auf Champignonragout und Butterspätzle oder Bachforellenfilet Müllerin Art
» Schmand-Joghurt-Mousse mit Waldbeerengrütze und frischen Waldbeeren

Preis pro Person ..... **42,50 €**

TRADITIONS MENÜ HOHE RHÖN

» Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich, feinem Gemüsewürfel und gehackter Petersilie
» Knackiger grüner Kopfsalat mit Gurkenscheiben im Sauerrahmdressing
» Saftige Landschweinfilet-Medaillons mit Steinpilzchampignons in Sahnesoße, Marktgemüse und Kroketten
» Reis Trauttmansdorff mit Fruchtcocktail und Vanilleschaum

Preis pro Person ..... **43,50 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

AUFGETISCHT WIE SONNTAGS FRÜHER ZU HAUSE

» Terrine von Tomatencremesuppe mit Rahm und Mandelblättchen
» Geschmorter Kalbshaxenbraten mit sortierten Waldpilzen, Rahmwirsing und Rhöner Kartoffelstampf
» dazu Blattsalat mit Dressing nach Wahl
» Bayrische Creme mit Himbeersoße und Waldbeeren

Preis pro Person ..... **44,50 €**

SPRING TIME

» Spargelcremesüppchen mit Spargelstückchen und Flusskrebsschwänzen
» Knackiger Frühlingssalat mit Dressing nach Wahl
» Frischer Weiterstädter Stangenspargel aus dem Sud mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise
» dazu Medaillons vom Weiderind
» Thieles Crème Giovanni im Weckglas mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person ..... **58,50 €***

*Preis 2025 inkl. 7 % MwSt. für Spargel

SUMMER TIME

» Büffelmozzarella mit Pesto auf Rucola und sonnengereiften Tomatencarpaccio oder
» mediterraner Vorspeisenteller *(+3,50 € Aufpreis)*
» bernsteinfarbene Tomaten-Consommé mit Basilikumklößchen
» Doradenfilet auf toskanischem Gemüse mit Rosmarinkartoffel oder
» Chianina-Rinderstriploin mit Kartoffeltarte und sautierten Pfifferlingen
» oder Lammrücken Toskana mit Schmorgemüse und Beilagen
» Panna Cotta mit gebratenen Elba-Nektarinen

Preis pro Person ..... **58,50 €**

FALL TIME

» Geschmortes Kürbisrisotto mit Tranchen von der Perlhuhnbrust und Garnele
» Waldpilz-Kraftbrühe mit feiner Einlage
» Jagdfrisches Rehmedaillon mit Steinpilzragout, sortierten Schupfnudeln und Marktgemüse
» Weißwein-Sabayon mit Zwetschgenröster und Vanilleeiscreme

Preis pro Person ..... **59,50 €**

WINTER TIME

» Winterlicher Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speckstippchen und Granatapfelkernen
» Tatar vom Weiderind auf knusprigem Rösti und sortierten Waldpilzen
» Gänsekeule klassisch mit feiner Sauce, Klößen, Rotkohl, Apfelring und Preiselbeercroutons oder
» Müritz-Zander auf Wirsinggemüse mit Dampfkartoffeln und Riesling-sauce
» Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf Himbeerkompott und Eiscreme

Preis pro Person ..... **59,50 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

MASTER & COMMANDER

» **Zuspann's Tradition**: Bouillabaisse des Nordens mit einer köstlichen Auswahl an Edelfischen und Shrimps, mit Safran verfeinert und Wurzelgemüse in klarer Fischconsommé
» Tranchen von Pulpo und Jakobsmuscheln im Duett auf Linguini-Nest mit Zitronengras-Champagnersauce
» **Kapitänsplatte**: Medaillon vom Seeteufel, Garnelen und Loup de Mer an Bergkräuter-Pesto-Risotto, Hummer-Ochsenjus und tournierendem Gemüse
» Sorbet-Kollektion mit Waldbeeren

Preis pro Person ..... **69,50 €**

MASTER CLASS MENÜ

» In Butter sortierte Linguini-Nudelnest mit Zitronengras-Schaum
» Jakobsmuscheln und Adria-Garnelen
» Consommé vom Kalbsschwanz mit Madeira und Thymian-Meersalzstange
» Milchkalbsbries in Butter gebraten auf Krabben-Algensalat und Kalbsreduktion
» Rosa gebratener Rehrücken auf Kartoffelstampf, gelben und grünen Pattinsons
» Geschmorte Nektarine mit Minze im Honigsud und Joghurteis

Preis pro Person ..... **69,90 €**

MASTERCLASS DELUXE

» Kaviar Imperial Malossol auf Kartoffelblini mit Büffelmilch-Crème-fraîche und Afilia
» Wagyu-Tatar mit gehacktem Wachtelei auf lauwarmem gelbem Curry-Linsensalat, Bergluftgetrockneter Lachs-Sashimi auf Avocado und gerösteter Malzkruste
» Seeteufel Medaillons und Gamba auf Ochsenragout und Pommes Dauphin
» Mille-Feuille à la Framboise mit frischen Himbeeren und Crème Patissière

Preis pro Person ..... **79,50 €**

Je Gramm Kaviar 3,95 €

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Für die Menüs werden für die frische Zubereitung immer Köche und das notwendige Küchenequipment benötigt, ebenso Anlieferung und Abholung.

SOMMER BBQ

BBQing nach Herzenslust

Die Vitaminbar

» Bunte Blatt- und Pflücksalate mit Zuspann's Kräuterrahmdressing und weißem Traubenkernöl-Balsamico Dressing
» Grüner Brokkoli Salat mit Mandeln
» Kichererbsen-Hirsesalat mit frischer Minze
» Trilogie von Paprika mit Feta
» Tomate-Mozzarella in Pesto

Preis pro Person ..... **7,50 €**

Ein absoluter Gaumen- und Augenschmaus

» Frische, al dente gekochte Spaghetti und zartschmelzender Grana Padano werden in einem ausgehöhlten Laib direkt vor den Augen der Gäste mit frisch gehobeltem Trüffel und feinem Trüffelöl vermengt.

Grana Padano – mindestens 15 Monate gereift.
Ein Qualitätsmerkmal sind die typischen Salzkristalle sowie die brüchig-körnige Struktur. Original Grana Padano erkennen Sie an dem rauten-förmigen Zeichen auf der Rinde.

Best of Beef

» Saftiges Roastbeef, Ribeye und Hüftsteaks auf Holzbrettern arrangiert, unter Wärmelampen ruhend, direkt vor den Augen der Gäste gegrillt. Verfeinert mit frisch gestoßenem buntem Pfeffer.
» **Dazu:** Gehaltvolle Jus, Kräuterbutter, in der Pfanne geschwenkte Rosmarinkartoffeln, sortiertes toskanisches Gemüse

Heimatküche

» Gebratenes Rhöner Bachforellenfilet mit heimischen Erdäpfeln
Preis pro Person ..... **39,50 €**
Trüffel nach Tagespreis

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Pimp it up – Optional zu buchbar

» Sautierte, handverlesene Pfifferlinge (Saisonartikel)
Preis pro Person ..... **ab 5,50 €**

» Sortierte Waldpilze mit Speck und Zwiebeln:
Preis pro Person ..... **2,50 €**

» Dry Aged Weide-Ribeye und Filet vom Allgäuer Grauvieh:
Preis pro Person ..... **5,50 €**

» Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (Saisonartikel)
Preis pro Person ..... **ab 6,50 €**

Süße Schlemmereien

Erlesene süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie in Mini-Design-gläschen, mit frischen Beeren und Fruchtsoßen
Preis pro Person ..... **11,90 €**

Pimp it up

Frisch flambierte Crème brûlée
Preis pro Person ..... **+1,00 €**

TRAUER MIT GENUSS

WÜRDEVOLL BEGLEITET - AUCH BEIM ABSCHIED NEHMEN

PAKET 1 – VOR ODER NACH DER TRAUERFEIER

» Zuspann's Aperitif
» Kleines gemischtes Sortiment an Fingerfood und Canapés
» 4 abwechslungsreiche Canapés, bunt gemischt, inklusive vegetarischer Variation
» 4 Zuspann's bunte Genussschiffchen

Preis pro Person ..... **27,90 €**

PAKET 2

» Klare, gehaltvolle Rinderkraftbrühe mit üppiger Einlage und feinen Gemüsewürfeln
» 4 abwechslungsreiche Canapés, bunt gemischt, inklusive vegetarischer Variation
» 3 Zuspann's bunte Genussschiffchen
» Zuspann's Krustenbrot

Preis pro Person ..... **29,50 €**

PAKET 3

» Klare, gehaltvolle Oxtail mit üppiger Einlage
» 4 abwechslungsreiche Canapés, bunt gemischt, inklusive vegetarischer Variation
» 3 Zuspann's bunte Genussschiffchen
» Zum Kaffee bieten wir eine feine Auswahl an Trösterkuchen

Preis pro Person ..... **34,00 €**

PAKET 4

» Klare, gehaltvolle Rinderkraftbrühe mit üppiger Einlage und feinen Gemüsewürfeln
» Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Gurken-Salat in Essig und Öl
» Zum Kaffee bieten wir eine feine Auswahl an Trösterkuchen

Preis pro Person ..... **37,50 €**

PAKET 5 – RHÖNER TRADITION

» Filterkaffee oder Tee aus der Thermoskanne
» Rhönsprudel Wasser Spritzig | Medium | Still
» 1 Bauernwürstchen mit Senf
» 2 halbe Brötchen, vielfältig belegt
» Feine Auswahl an Rhöner Trösterkuchen

Preis pro Person ..... **19,80 €**

GETRÄNKEPAKET

» Rhönsprudel Wasser Spritzig | Medium | Still
» Verschiedene Limonaden und Schorlen
» Filterkaffee und/oder Tee aus der Thermoskanne ..... **12,50 €**
… mit Wein (Weiß, Rosé oder Rotwein)
oder Flaschenbier ..... **+ 8,50 €**

HOME DELIVERY - KAFFEEGEDECK MIT FEINER KUCHENAUSWAHL

» Filterkaffee und/oder Tee aus der Thermoskanne, dazu Milch und Zucker
» Zum Kaffee bieten wir eine feine Auswahl an saisonalem Trösterkuchen
» Rhönsprudel Wasser Spritzig | Medium | Still

Preis pro Person ..... **16,50 €**

Alle Pakete stehen Ihnen ab einer Mindestanzahl von 15 Personen zur Verfügung.

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.
zuzüglich Fahrtkosten für die Anlieferung und Abholung

TRAUERFEIER IN DER PRAFORST

LUNCH MENÜ

» Kleiner, bunter Blatt- und Pflücksalat mit Balsamico-, Kräuterrahm-, Mangodressing
» Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen in Madeira, mit sautierten Pilzen an Kartoffelrisotto
» Eine vegetarische Alternative ist auf Wunsch auch erhältlich
» Filterkaffee und/oder Tee aus der Thermoskanne, dazu eine feine Auswahl an saisonalem Trösterkuchen

Preis pro Person ..... **39,90 €**

FLYING LUNCH/DINNER

» Mild geräucherter Wildlachs an Bauernrösti und Salatgarnitur
» Tranchen vom Jungkalb auf cremigem Kartoffelrisotto
» Rosa gebratenes Weiderind an knuspriger Tarteschnitte und Jus
» Medaillon vom Edelfisch auf cremigen Trüffellinguini
» Ravioli mit cremiger vegetarischer Füllung auf fruchtigem Tomatenragout

Preis pro Person **38,50**

» Zuspann's berühmte Dessertcollection aus unserer Patisserie in Mini-Designgläschen

Preis pro Person ..... **8,90 €**

Das Paket steht Ihnen ab einer Mindestanzahl von 20 Personen zur Verfügung.

Frische Zubereitung durch unsere Köche sowie professioneller Service direkt am Gast

je Stunde ..... **52,80 €**

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch Porzellangeschirr und Besteck für das Trauerhaus zur Verfügung.

LIEFERUNG | ABHOLUNG

Ganz bequem und so wie Sie es wünschen

ABHOLEN

Alle Speisen werden auf Porzellan angerichtet und in Thermoboxen zur Abholung bereitgestellt. Geschirr und Thermoboxen sind nach Rücksprache am nächsten Werktag zurückzugeben.

LIEFERUNG

Alle Speisen werden auf Porzellan angerichtet und in Thermoboxen an die von Ihnen gewünschte Adresse geliefert. Das zur Verfügung gestellte Geschirr holen wir gerne am nächsten Tag oder nach Vereinbarung ab.

Ab 19,50 EUR netto » Die Lieferkosten richten sich an die PLZ und variieren je nach Fahrzeit und Entfernung der Lieferadresse von Zuspann à la carte zu Ihnen. Leihen und reinigen sind im Preis enthalten.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE VERANSTALTUNG

Zuspann à la carte
06652 911380
catering@zuspann.de

oder über das Kontaktformular auf der Homepage
www.zuspann.de

EVENTCATERING

Getränke | Equipment | Personal

Alles aus einer Hand für Ihr perfektes Fest.

Gerne vermieten wir Ihnen Besteck, Gläser, Porzellan, Tischwäsche, Mobiliar, Dekoration und sonstiges wie beispielsweise auch Kühlschränke oder Zelte. Getränke liefern wir Ihnen in ausreichenden Mengen und berechnen diese anschließend ausschließlich nach Verbrauch. Darüber hinaus freuen wir uns auch Sie tatkräftig vor Ort mit unserem ausgebildetem Fachpersonal zu unterstützen, sodass Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Unsere erfahrenen Projektleiter stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und beraten Sie jederzeit persönlich für Ihr individuelles Angebot.

LOCATION GESUCHT?

Unsere Location Empfehlungen für Ihre individuelle Veranstaltung.

Wenn es bei Ihnen zu Hause oder auch im Büro für die gewünschte, bzw. geplante Personenanzahl zu eng wird, unterstützen wir Sie gerne dabei eine passende Eventlocation für Sie zu finden.

So ist beispielsweise der **Alte Lockschuppen in Hünfeld** nicht nur Regional erste Wahl für die schönen und nützlichen Dinge des täglichen Gebrauchs, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Eventlocation für Firmenveranstaltungen und private Feste.

ZUSPANN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

DER ZUSPANN À LA CARTE GMBH & CO. KG

§ 1 Allgemeines

(1) Für alle Lieferungen und sonstigen Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

(2) Die Vertragspartner der Zuspann à la carte GmbH & Co. KG werden nachfolgend als „Auftraggeber", die Zuspann à la carte GmbH & Co. KG als „ Zuspann à la carte" bezeichnet.

(3) Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers gelten nur insoweit, als Zuspann à la carte ihnen schriftlich ausdrücklich zustimmt.

(4) Alle Vereinbarungen, die zwischen den Vertragsparteien im Zusammenhang mit der Lieferung oder sonstigen Leistungen geschlossen werden, sind in den schriftlich geschlossenen Verträgen zwischen den Vertragsparteien, in der Auftragsbestätigung, in dem Angebot und diesen Bedingungen schriftlich niedergelegt.

§ 2 Angebot/Leistungsumfang/Vertragsabschluss/Selbstbelieferungsvorbehalt/Teillieferungen

(1) Vertragsangebote der Zuspann à la carte sind freibleibend.

(2) Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebots des Auftraggebers durch Zuspann à la carte zu Stande.

(3) Für den Umfang der vertraglich geschuldeten Leistung ist grundsätzlich die Auftragsbestätigung der Zuspann à la carte bzw. der zwischen den Vertragsparteien geschlossene, schriftliche Vertrag oder, sofern ein/eine solche/solcher nicht vorhanden ist, das Angebot von Zuspann à la carte maßgebend.

(4) Änderungen der Beschaffenheit, der Herstellungsweise oder der Zusammensetzung der Lebensmittel behält sich Zuspann à la carte auch nach Absendung einer Auftragsbestätigung vor, sofern diese Änderungen weder der Auftragsbestätigung noch der Festlegung des Auftragsgebers widersprechen. Der Auftraggeber wird sich außerdem mit darüber hinausgehenden Änderungsvorschlägen bei saisonalen Abweichungen von Lebensmitteln, insbesondere witterungs- oder durch höhere Gewalt bedingten Abweichungen von Fleisch, Fisch, Wild, Gemüse und Obst, von Zuspann à la carte einverstanden erklären, sofern diese durch gleichwertige Lebensmittel ersetzt werden und soweit die Änderungen für den Auftraggeber zumutbar sind.

(5) Zuspann à la carte übernimmt kein Beschaffungsrisiko. Zuspann à la carte ist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, soweit sie trotz vorherigen Abschlusses eines entsprechenden Einkaufsvertrages ihrerseits Bestandteile oder Zutaten der Lieferung oder sonstigen Leistungen nicht erhält; die Verantwortlichkeit von Zuspann à la carte für Vorsatz und Fahrlässigkeit bleibt unberührt. Zuspann à la carte wird den Auftraggeber unverzüglich über die nicht rechtzeitige Verfügbarkeit der Lieferung oder sonstigen Leistungen informieren und dem Auftraggeber im Falle des Rücktritts die entsprechende Gegenleistung unverzüglich erstatten.

(6) Die dem Angebot oder der Auftragsbestätigung zugrunde liegenden Unterlagen wie Abbildungen, Zeichnungen, Maß- und Gewichtsangaben, Produktbeschreibungen oder Muster sind in der Regel nur als Annäherungswerte zu verstehen, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet oder schriftlich vereinbart werden.

(7) Teillieferungen und Teilleistungen sind zulässig, soweit dies für den Auftraggeber zumutbar ist.

(8) Werden Angebote nach Angaben des Auftraggebers und dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt Zuspann à la carte keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen, es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetkeit wird vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.

(9) Angebote, Planungen, Beschreibungen oder Präsentationen von Konzepten oder Ähnlichem bleiben, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart ist, Eigentum von Zuspann à la carte. Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in jeglicher Form zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung und die Weitergabe an Dritte sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von Zuspann à la carte. Kommt ein Vertrag zwischen den Vertragsparteien nicht zu Stande, sind sie zurückzugeben; eine Nutzung bedarf der ausdrücklichen Zustimmung von Zuspann à la carte

§ 3 Preise und Zahlungsbedingungen

(1) Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro und zuzüglich der zum Zeitpunkt der Rechnungsstellung geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer.

(2) Wird für die Speisenbereitstellung ein Einzelpreis pro Veranstaltungsteilnehmer vereinbart, so ist dieser unter Berücksichtigung der Gesamtteilnehmerzahl kalkuliert.

(3) Wird die Lieferung von Getränken vereinbart, erfolgt die Abrechnung nach der jeweiligen Gebindegröße, Kiste oder Flasche zu Einzelpreisen. Angebrochene Flaschen, Kisten oder Gebinde werden zum vollen Gebindepreis berechnet und können dem Auftraggeber auf Verlangen belassen werden.

(4) Die Preise sind für Zuspann à la carte bis vier Monate nach Angebotsabgabe bzw. 30 Tage bei individuellen Angeboten bindend. Nach Ablauf dieser Zeitspanne ist Zuspann à la carte berechtigt, die Preiserhöhungen der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiter zu geben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 Prozent über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt. Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von Zuspann à la carte zu vertreten sind, so ist sie berechtigt, den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert in Rechnung zu stellen.

(5) Zuspann à la carte ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

(6) Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechter Vorleistung des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen der Zuspann à la carte sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt..

§ 4 Zahlung und Verzug

(1) Rechnungen ohne Fälligkeitsdatum sind sofort und ohne Abzug fällig. Der Auftraggeber kommt ohne weitere Erklärungen von Zuspann à la carte 14 Tage nach dem Fälligkeitstag in Verzug, soweit er nicht bezahlt hat.

(2) Zahlungen werden ausschließlich in Euro akzeptiert. Es sind nur Bezahlungen per Überweisung, bar oder Kreditkarte möglich. Zuspann à la carte erkennt keine Zahlung per Scheck an.

(3) Berücksichtigt Zuspann à la carte Änderungswünsche des Auftraggebers, so werden die hierdurch entstehenden Mehrkosten dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

(4) Bei Zahlungsverzug werden Zinsen in Höhe von 5 % über den jeweiligen Basiszinssatz gemäß § 247 Abs. 1 BGB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt

§ 5 Änderung der bestellten Personenzahl und der Veranstaltungszeit

(1) Eine Änderung der bestellten Personenzahl muss spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Zuspann à la carte mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Bestätigung durch Zuspann à la carte.

(2) Wird die Änderung der bestellten Personenzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt oder durch Zuspann à la carte aus wichtigem Grund nicht bestätigt, wird die ursprünglich bestellte Personenzahl bei der Abrechnung zu Grunde gelegt. Ein wichtiger Grund für Zuspann à la carte liegt insbesondere vor, wenn bei Dritten bestellte Leistungen nicht mehr rechtzeitig abbestellt werden können.

(3) Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.

(4) Reduzieren sich die Personenzahlen um mehr als 10 Prozent, ist Zuspann à la carte berechtigt, die vereinbarten Einzelpreise neu zu kalkulieren und angemessen zu erhöhen, wenn sich hierbei für den Auftraggeber eine günstigere Preisberechnung ergibt als die ursprünglich vereinbarte Gegenleistung.

(5) Dem Auftraggeber steht in allen Fällen das Recht zu, die vereinbarte Gegenleistung um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Personenzahl ersparten Aufwendungen für Zuspann à la carte zu mindern.

(6) Verschieben sich, sofern vereinbart, die Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt Zuspann à la carte dem zu, so kann Zuspann à la carte diese zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen. Dies gilt nicht, wenn Zuspann à la carte hieran ein Verschulden trifft.

§ 6 Aufrechnung und Zurückbehaltung

(1) Aufrechnung ist ausgeschlossen, es sei denn, die Aufrechnungsforderung ist unbestritten oder rechtskräftig festgestellt worden.

(2) Im Falle des Vorhandenseins von Mängeln steht dem Auftraggeber ein Zurückbehaltungsrecht nicht zu, es sei denn, die Lieferung ist offensichtlich mangelhaft bzw. dem Auftraggeber steht offensichtlich ein Recht zur Verweigerung der Abnahme zu; in einem solchen Fall ist der Auftraggeber nur zur Zurückbehaltung berechtigt, soweit der einbehaltene Betrag im angemessenen Verhältnis zu den Mängeln und den voraussichtlichen Kosten der Nacherfüllung steht. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Ansprüche und Rechte wegen Mängeln geltend zu machen, wenn der Auftraggeber fällige Zahlungen nicht geleistet hat und der fällige Betrag (einschließlich etwaig geleisteter Zahlungen) in einem angemessenen Verhältnis zu dem Wert der - mit Mängeln behafteten - Lieferung steht.

§ 7 Lieferung und Leistungen

(1) Vereinbarte Termine für die Erbringung der Lieferung und der sonstigen Leistungen gelten grundsätzlich nur annähernd, es sei denn, es werden schriftlich feste Termine vereinbart.

(2) Mit vom Auftraggeber nach Vertragsschluss vorgebrachten Änderungen oder Umstellungen der Ausführungen verlieren auch fest vereinbarte Ausführungs- und Lieferungstermine von Zuspann à la carte ihre Verbindlichkeit, soweit diese von den Änderungen oder Umstellung mittelbar oder unmittelbar betroffen sind. Gleiches gilt für von Zuspann à la carte nicht zu vertretenden Änderungen, insbesondere bei nicht rechtzeitig zur Verfügung gestellten Unterlagen, Informationen zu speziellen Diätanforderungen oder Behinderungen von Veranstaltungsteilnehmern, erforderlichen behördlichen Genehmigungen und Materialen des Auftraggebers.

(3) Treten bei Zuspann à la carte oder den Vorlieferanten nicht von diesen zu vertretende Störungen im Geschäftsbetrieb auf, insbesondere Arbeitsausstände, Streiks und Aussperrungen sowie Fälle höherer Gewalt, die auf einem unvorhergesehenen und unverschuldeten Ereignis beruhen und zu schweren Betriebsstörungen führen, so verschieben sich Lieferungsfristen um die Dauer der Behinderung entsprechend.

§ 8 Abnahme/ Leistungsort/ Gefahrübergang

(1) Die Abnahme erfolgt regelmäßig unverzüglich nach Leistungserbringung bzw. Anlieferung. Der Auftraggeber verpflichtet sich, am Abnahmetermin selbst teilzunehmen oder sich von einer entsprechenden Bevollmächtigten Person vertreten zu lassen. Nutzt der Auftraggeber die Leistungen, gelten sie als abgenommen. Unwesentliche Mängel berechtigen nicht zu Verweigerung der Abnahme.

(2) Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Lieferung und sonstige Leistungen von Zuspann à la carte bei Abnahme bzw. nach Lieferung zu überprüfen und etwa festgestellte Mängel unverzüglich, entweder mündlich am Erfüllungsort oder fernmündlich gegenüber Zuspann à la carte mitzuteilen und Zuspann à la carte Gelegenheit zu geben, die entsprechenden Feststellungen zu treffen. Die Mängel sind vom Auftraggeber so detailliert wie möglich zu beschreiben. Die rügelose Inanspruchnahme der Lieferung oder sonstigen Leistungen gilt als Abnahme.

(3) Mit Abnahme der Lieferung oder sonstigen Leistung durch den Auftraggeber geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung sowie von Folgeschäden auf den Auftraggeber über.

(4) Im Falle eines von Zuspann à la carte geschuldeten Konzepts, kann Zuspann à la carte die gesonderte Abnahme des Konzepts verlangen.

(5) Leistungsort ist der Veranstaltungsort.

(6) Die Gefahr geht ab der Ladekante des Transportfahrzeugs auf den Auftraggeber über.

§ 9 Gewährleistung

(1) Der Auftraggeber kann zunächst Nacherfüllung verlangen. Die Art und Weise der Nacherfüllung steht im Ermessen von Zuspann à la carte. Will der Auftraggeber Schadensersatz statt der Leistung verlangen, so ist insoweit ein Fehlschlagen der Nacherfüllung erst nach dem erfolglosen zweiten Versuch gegeben. Die Anwendung des § 478 Abs. 1 BGB (Rückgriffsanspruch des Unternehmers) bleibt unberührt.

(2) Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung, unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack oder sonstige Beschaffenheit der Lieferungen, insbesondere der Lebensmittel.

(3) Erfolgt die Mängelrüge verspätet oder werden bei Abnahme Vorbehalte wegen offensichtlicher Mängel nicht gemacht, erlöschen etwaige Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers, es sei denn, den Auftraggeber trifft an der Verspätung oder Nichtvornahme der Mängelrüge kein Verschulden. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt oder Zuspann à la carte die Feststellung oder Nachbesserung der Mängel erschwert bzw. unmöglich macht. Dies ist in der Regel der Fall bei Mängelrügen bezüglich offensichtlicher Mängel erst nach Beendigung der Veranstaltung.

§ 10 Rücktritt

(1) Ein kostenfreier Rücktritt (Stornierung) des Auftraggebers von dem mit Zuspann à la carte geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung von Zuspann à la carte. Erfolgt diese nicht, so ist in jedem Fall die vereinbarte Gegenleistung zu zahlen, wenn der Auftraggeber vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht, wenn Zuspann à la carte die Verpflichtung zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Auftraggebers verletzt und dem Auftraggeber dadurch ein Festhalten an dem Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ihm ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

(2) Tritt der Auftraggeber vor der 8. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist Zuspann à la carte berechtigt, 25 Prozent der vereinbarten Gegenleistung zu verlangen, zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 50 Prozent der vereinbarten Gegenleistung, bei einem Rücktritt zwischen der 3. und der 2. Woche 80 Prozent der vereinbarten Gegenleistung.

(3) Der Abzug ersparter Aufwendungen ist nach Abs. 2 entsprechend berücksichtigt. Dem Auftraggeber steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Aufwand nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

(4) Zuspann à la carte ist zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn ein sachlich gerechtfertiger Grund vorliegt; dies ist insbesondere der Fall, wenn der Auftraggeber die verlangte Vorauszahlung nach § 3 Abs. 5 auch nach Verstreichen einer angemessenen Nachfrist durch Zuspann à la carte nicht leistet; höhere Gewalt oder andere von Zuspann à la carte nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden.

Bei berechtigtem Rücktritt durch Zuspann à la carte entsteht kein Schadenersatzanspruch des Auftraggebers.

(5) Verbindlichkeit der vereinbarten Personenzahl Die Grundlage der Leistungserbringung und Abrechnung ist die zuletzt bestätigte Personenzahl gemäß § 5 dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

(6) Minderung der Gästezahl Eine Reduzierung der vereinbarten Personenzahl muss spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und bedarf der schriftlichen Bestätigung durch Zuspann à la carte. erfolgt keine fristgerechte Mitteilung oder Bestätigung, gilt die ursprünglich vereinbarte Personenzahl als Abrechnungsgrundlage (§ 5 Abs. 2).

(7) Kurzfristige Reduzierung / Nichterscheinen einzelner Gäste (No-Show) Erscheinen angemeldete Gäste ganz oder teilweise nicht oder reduziert sich die Gästezahl kurzfristig, besteht kein Anspruch auf Preisminderung, soweit Zuspann à la carte bereits Dispositionen getroffen hat, insbesondere für Einkauf frischer Waren, Personalplanung oder Fremdleistungen.

(8) Vollständiger No-Show des Auftraggebers nimmt der Auftraggeber die vertraglich vereinbarten Leistungen ganz oder teilweise nicht in Anspruch, ohne fristgerechten Rücktritt gemäß § 10, bleibt der Anspruch von Zuspann à la carte auf die vereinbarte Gegenleistung bestehen.

(9) Nachweis geringeren Schadens Dem Auftraggeber bleibt in allen Fällen ausdrücklich der Nachweis vorbehalten, dass Zuspann à la carte kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist (§ 5 Abs. 5, § 10 Abs. 3).

§ 11 Haftung

(1) Zuspann à la carte haftet in Fällen des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit von Zuspann à la carte oder eines Vertreters oder Erfüllungsgehilfen nach den gesetzlichen Bestimmungen. Im Übrigen haftet Zuspann à la carte nur nach dem Produkthaftungsgesetz, wegen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder wegen der schuldhaften Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Der Schadenersatzanspruch für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist jedoch auf den vertragstypischen vorhersehbaren Schaden begrenzt, wenn nicht zugleich ein anderer der in Satz 1 oder 2 dieses Abs. 1 aufgeführten Ausnahmefälle vorliegt. Die Haftung von Zuspann à la carte ist auch in den Fällen grober Fahrlässigkeit auf den vertragstypischen vorhersehbaren Schaden begrenzt, wenn nicht zugleich ein anderer der in Satz 2 dieses Abs. 1 aufgeführten Ausnahmefälle vorliegt.

(2) Die Regelungen des vorstehenden Abs. 1 gelten für alle Schadenersatzansprüche (insbesondere für Schadenersatz neben der Leistung und Schadenersatz statt der Leistung), und zwar gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Mängeln, der Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis oder aus unerlaubter Handlung. Sie gelten auch für den Ersatz vergeblicher Aufwendungen.

(3) Eine Änderung der Beweislast ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

§ 12 Lebensmittelkontrollen

Die bei einer Lebensmittelkontrolle hinterlassenen amtlich versiegelten Gegenproben sind Zuspann à la carte zur Verfügung zu stellen.

§ 13 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist der für den Firmensitz von Zuspann à la carte zuständige Gerichtsort, soweit der Auftraggeber Kaufmann ist. Zuspann à la carte ist auch berechtigt, vor einem Gericht zu klagen, welches für den Sitz oder eine Niederlassung des Auftraggebers zuständig ist.

§ 14 Nebenabreden

Etwaig getroffene mündliche Nebenabreden sind unwirksam. Zuspann à la carte weist daraufhin, dass es ihren Mitarbeitern untersagt ist, mündliche Nebenabreden zu Verträgen mit Auftraggebern oder zu Angeboten oder Auftragsbestätigungen zu vereinbaren.

Zuspann à la carte GmbH & Co.KG
GF Carolin Zuspann, Marc Zuspann
Dr. Detlev-Rudelsdorff-Allee 2-4
36088 Hünfeld.