



Partyservice
& Catering

freihardt

seit 1973

Partyservice & Catering

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine feine Auswahl verschiedenster Speisen, sowie Buffet- und Menüvorschläge zusammengestellt.

Kreativität und Einfallsreichtum sind Teil unseres täglichen Geschäfts, so dass wir Ihnen auch gerne bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Feier behilflich sind.

Lassen Sie sich von uns begeistern!

Ein perfekt eingespieltes Team und Leidenschaft für das Handwerk liefern die Basis, umfassender Service, jahrzehntelange Erfahrung und persönliches Engagement erleichtern Ihnen die Planung und unterstützen Ihren Erfolg.

Wir sind mit unserem Team gerne für Sie da.

Hans-Jürgen Freihardt.



Inhalt

	Seite
Checkliste	4
Locations	5 - 8
Rund-um-Service	9
Equipment und Personal	10
Schnittchen	11 - 12
Quiche	13
Snacks für Ihre Tagung oder kleine Feier	13
Fingerfood	14
Süßspeisen	14 - 15
Metzgerei-Spezialitäten	16 - 17
Kalte Teller	17 - 18
Kalte Buffets	18 - 19
Warme Buffets	20 . 27
Private Dining	27
Warme Gerichte	28 - 30
Suppen und Eintöpfe	31
Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB	32 - 35

Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Checkliste

Damit Sie an alles denken und Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird, haben wir Ihnen als kleine Empfehlung von unserem Verkaufsteam einige Punkte zusammengestellt, bei denen wir Ihnen gerne behilflich sind.

Kurz gesagt, wir kümmern uns auf Wunsch um den reibungslosen Ablauf Ihrer ganzen Veranstaltung. So haben Sie mehr Freude an Ihrem Fest und Ihre Gäste haben mehr Freude an Ihnen.

	mache ich	macht Freihardt
1. Räumlichkeiten z.B. Privat, Büro, Zelt, Locations, Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Raumausstattung z.B. Stoffe, Blumen/ Pflanzen, Tischgestecke, Tischtücher, Servietten, Kerzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Geschirr/ Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Speisen z.B. kalte Teller, Buffet, Menü, Käse, Dessert, Gebäck, Mitternachtsimbiss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Getränke z.B. Aperitifs, Cocktails, Weine, Softdrinks, Bier, Wasser Kaffee, Digistif	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Personal z.B. Bedienung, Köche, Barmixer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Unterhaltung z.B. Musik, Fotografen, DJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Sonstiges z.B. Speisekarten, Gästebuch, Einladungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Bezahlung Besonders bequem bestellen und bezahlen Sie mit Ihrer EC- oder Kreditkarte.	<input checked="" type="checkbox"/>	



Locations

Kreativität und Einfallsreichtum sind Teil unseres täglichen Geschäfts, so dass wir Ihnen auch gerne bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Feier behilflich sind. Einschließlich Equipment und Serviceleistung bedienen wir Sie auch in Ihren privaten Räumlichkeiten oder finden die passende Location für Sie. Egal, wo Sie feiern möchten, wir integrieren Ihr Event in den passenden Rahmen, vom Schloss bis zum Zelt oder auf der grünen Wiese. Seien Sie Gastgeber in einer Örtlichkeit, die Ihre Feier unvergesslich macht. Auch ausgefallene Wünsche und Ansprüche erfüllen wir gerne und zuverlässig, damit Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



In unserem Restaurant

Hauptstraße 81, 90562 Heroldsberg

Kapazität bis 70 Personen



Hof 19

Hauptstraße 19, 90562 Heroldsberg

Kapazität bis 80 Personen



Alte Tagesstätte

Untere Bergstraße 14, 90562 Heroldsberg

Kapazität bis 100 Personen



Historischer Hirsvogelsaal
Treibberg 6, 90403 Nürnberg

Kapazität bis 70 Personen mit Tischen und Stühlen, bei Stehempfangen bis 100 Personen



Schlossfoyer und Schlosshof im Tucherschloss

Kapazität bis 60 Personen mit Tischen und Stühlen, bei Stehempfangen bis 80 Personen



Centus
Bayreuther Straße 9, 91338 Igensdorf

Kapazität bis 110 Personen mit Tischen und Stühlen



Veranstaltungsraum 2 im Centus

Ideal für Tagungen bis 30 Personen



Indabahn

Bahnhofplatz 5, 90443 Nürnberg

Kapazität von 120 - 850 Personen



Arche Noah Saal

Stadenstraße 90, 90491 Nürnberg

Kapazität bis 100 Personen
+ 2 Terrassen



Poolhouse

Rollnerstraße 107, 90408 Nürnberg

Kapazität mit Stühlen und Tischen
bis 150 Personen
als Partylocation bis 600 Personen.



Gewächshaus

Schleswigerstraße 100, 90427 Nürnberg

Kapazität bis 150 Personen



Dance Maxx

Kornmarkt 8, 90402 Nürnberg

Kapazität bis 120 Personen
+ große Terrasse



Bei Ihnen zuhause

Sie setzen die Rahmenbedingungen.
Machbar ist fast alles!

Zelt

Preise auf Anfrage



Ein professionelles Team von Zeltbauern steht Ihnen zur Verfügung wenn es um die Veranstaltung im eigenen Garten oder in Ihrer Firma geht. Auf Wunsch kommen wir zu Ihnen und nach einer kurzen Ortsbesichtigung werden wir Ihnen konkrete Vorschläge für Ihr Partyzelt unterbreiten.



Rundum-Service

Getränke

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung auch eine Auswahl an Getränken bereit. Ihr Vorteil: Alle Getränke werden auf Kommissionsbasis abgerechnet und werden entsprechend temperiert angeliefert.

Konferenzen

Bei Konferenzen bieten wir Ihnen spezielle Tagungspauschalen an.

Dienstleistungen

Servicepersonal	pro Std., Preis auf Anfrage
Köche	pro Std., Preis auf Anfrage
Veranstaltungsleitung	pro Std., Preis auf Anfrage
Thresenkraft	pro Std., Preis auf Anfrage

Anlieferungspauschalen mit unserem Kleintransporter

Zone 1 (bis 5 km im Umkreis von Heroldsberg)	€ a. A.
Zone 2 (bis 10 km)	€ a. A.
Zone 3 (bis 15 km)	€ a. A.
Zone 4 (bis 25 km)	€ a. A.
Weitere Anfahrten auf Anfrage.	



Preise Personal/Equipment

(Preise gelten jeweils pro angefangene Stunde)

Personal

Küchenmeister
 Metzgermeister
 Servicechef
 Aushilfen
 Kellner/ Servicekräfte
 Köche

Preise auf Anfrage

Equipment

Preise auf Anfrage

Tischtücher in verschiedenen Farben
 Platzteller versilbert, aus Glas, transparent, aus Porzellan
 Servietten aus Stoff, aus Papier (diverse Ausführungen und Farben)
 Hussen für Bisto-Tische, Hussen für Stühle
 Kerzenleuchter, Aschenbecher,
 Windlichter Tischbänder,
 Blumendekoration,

Spezielles Equipment

Preise auf Anfrage

Kühlschränke Sektkühler
 Grills Küchentheke
 Kaffeemaschine etc...

Mobiliar

Preise auf Anfrage

Stühle Bierzeltgarnituren
 Tische Barelemente
 Barhocker Lounge Möbel
 Stehtische etc.

Geschirr

Preise auf Anfrage

Kaffeegedeck Espressotassen
 Suppenteller Teller (Porzellan versch. Ausführungen)
 Besteck Gläser (Wasser / Bier / Wein / Cocktail etc.)

Schnittchen

Fisch

- Geräuchertes Heilbuttfilet mit Gurke
- Matjesfilet mit Zwiebelringen und saueren Gurken
- Geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich
- Lachs geräuchert mit Sahnemeerrettich
- Garnele mit Tomatenfilet
- Krabben mit Cocktailsauce
- Geräucherter Aal mit Paprika und Rührei
- Frischer Hummer (ab sechs Schnittchen),
mit grünem Spargel und Trüffelscheibe

Fleisch

- Thüringer Rotwurst mit Maiskölbchen
- Pfeffermettwurst mit Maiskölbchen
- Bauernspeck, hausgeräuchert mit Cornichons
- Salami mit Cornichons
- Gekochter Schinken mit Perlzwiebeln
- Schweinerücken mit Karotte
- Parmaschinken mit Olive
- Roastbeef, rosa, mit Remoulade und Olive
- Tatar vom Rind mit gehackten Zwiebeln
- Gemischter Aufschnitt aus unserer Metzgerei
- Kleines Schweineschnitzel mit Zitrone
- Mini Frikadelle mit eingelegtem Gemüse
- Leberpastete mit blauen Trauben
- Entenbrust mit Orangenfilet und Pistazien
- Pulardenbrust mit Mandarinenfilet



Käse

Angemachter Frischkäse mit Paprika
Käseaufschnitt mit Traube und Walnuss
Obatzter mit Zwiebelringen und Paprika
Gorgonzola mit Birne

Belegte Brote & Brötchen

Schnittlauchbrot
Griebenschmalzbrot mit Röstzwiebeln
Gehäckbrot mit roten Zwiebeln & Schnittlauch
Gekochter / roher Schinken, Mixed Pickels
Unser gesamtes Aufschnitt- Sortiment
Käseaufschnitt mit Traube & Walnuss

Brotspezialitäten*

Holzofen- und Nussbrot
Verschiedenes Ciabatta
Foccacia mit Tomate & Zwiebeln
Französisches Baguette/Körnerbaguette
Auswahl an Brot und Partybrötchen

**Unsere Brote werden nach Stück oder Gewicht verrechnet*

Unsere Schnittchen sind mundgerecht angerichtet und werden auf entsprechenden Platten geliefert. Sie eignen sich optimal für Stehempfänge, Konferenzen und viele andere Anlässe.

Wir beraten Sie gerne.

Quiche ca. 24 cm. Durchmesser

- Quiche Lorraine 12 Stck.
- Gemüse Quiche 12 Stck.
- Garnelen Quiche 12 Stck.

Mundgerechte Blätterteiglinge, gefüllt

- mit Schinken
- mit Garnelen
- Mini Pizza verschieden belegt

Snacks für Ihre Tagung oder kleine Feier

- Belegte Brezel
 - mit Frischkäse
 - mit Butter
 - mit Emmentaler

- Gefüllte Wraps à 6 Stck.
 - mit Schinken & Käse
 - mit Pute & Salat
 - mit versch. Gemüse

Snacks

- Datteln im Speckmantel 3 Stck.
- Saté-Spieße mit Erdnußdip (Pute / Rind / Schwein)
- Mini Fleischbällchen mit Chili Dip
- Knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip im Glas

Mini Tarteletts

- mit Frischkäse & getrockenen Tomaten Stck.
- mit Frischkäse & Räucherlachs Stck.
- mit luftgetrocknetem Schinken Stck.



Fingerfood

Salzig:

- 4 Mini Frühlingsröllchen
- 3 Garnelen im Kokosmantel
- 3 Samosa-Dreiecke
- 3 Sate- Spießchen Huhn, Kalb & Rind
- 3 Datteln im Speckmantel
- Tartelett mit Frischkäse & getrockneten Tomaten
- Cornettos mit Rindertatar, Crème Fraîche, Kresse
- Cornettos mit Lachstatar, Dill Mayonnaise
- Cornettos mit Gemüse-Sesamtatar, Guakamole
- Spieß mit Seewassergarnele & Cocktailtomate
- Spieß mit röschem Bündla & saurer Gurke

Süßspeisen

- Petit Four, klassisch
- Mini Plunder in verschiedenen Varianten
- Mini Windbeutel mit Sahne
- Mini Krapfen mit Hagebuttenmarmelade

Glasdeserts

- | | |
|---|---------|
| Mousse von dunkler oder weißer Schokolade | Portion |
| Bayrisch Creme, Himbeermark | Portion |
| Rote Grütze
<i>mit Vanillesauce</i> | Portion |
| Zitronengras Panna-Cotta
<i>mit Mangosauce</i> | Portion |
| Salat von frischen Früchten | Portion |
| Melonenkugeln mit Minztee | Portion |



Exotischer Fruchtsalat <i>mit Mango, Papaya, Grapefruits, Passions- frucht in Marashino eingelegt</i>	Portion
Tiramisu „klassisch“	Portion
„Bayerisches“ Tiramisu	Portion
Mandelkuchen mit Schokokern	Portion



Unsere hausgemachten Metzgerei-Spezialitäten

bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.

Vesperplatten

Aufschnittplatte, Portion

*mit ausgewählten Braten-, Schinken- und
Aufschnittspezialitäten nach Art des Hauses*

Fränkisches Vesperbrett Portion

*mit aufgeschn. Kalten Braten, gefülltem Schweine-
filet, Roastbeef und Grillbauch*

Räucher-Vesperbrett Portion

*mit hausgemachten Wurstsorten und
feinstem Schwarzwälder Schinken*

Gourmet Platte Portion

*mit versch. Delikatess Schinken, Geflügel-
variationen und geräuchertem Lachs und Forelle*

Käseplatte „Rustikal“ Portion

mit versch. Weich- und Schnittkäsen

Käseplatte „Rohmilch“ Portion

mit versch. Weich- und Schnittkäse

„Herrenplatte“ Portion

*mit Roastbeef, gegrilltem Schweinebauch,
geräuchertem Schweinefilet, Schmalz, Herolds-
berger Bratwürste, Senf, Gurken, Zwiebelringe,
Eier und Tomaten*

„Fitness-Platte“ Portion

*mit Puten Lyoner, Putenbrust, Frischkäse
und eingelegtem Gemüse*

Dazu liefern wir Ihnen unsere Hausbutter und Brotspezialitäten



Kalte Dips

Knoblauch

Portion

Pesto, saisonal

Portion

Meerrettich

Portion

Sour Cream

Portion

Tzatziki

Portion

BBQ „Suchtmacher“

Portion



Kalte Teller

Diese Teller werden von uns fix und fertig zu Ihrer Tagung oder Veranstaltung kurz vor dem Essen angeliefert. Fragen Sie uns gerne nach weiteren Varianten, wenn Sie Ihr Lieblingsgericht unter diesen Vorschlägen nicht gefunden haben.

Nr. 1

Praline vom Räucherlachs
Gebackene Knuspergarnele, Cocktailsauce
Marinierte Poulardenbrust mit eingelegten asiatischen Senfrüchten
Chinesischer Rindfleischsalat
Brotauswahl und Butter

Nr. 2

Matjestatar mit Senfsauce
½ gefülltes Ei mit Keta Kaviar
Champignon - Kräutersalat
Schweinefilet gefüllt mit Dörripflaume, Pfeffer- Orangensauce
Marinierter Eisbergsalat
Brotauswahl und Butter

Nr. 3

Filet Wellington vom Schweinefilet, Sauce Tatar
Angemachtes Rinder Tatar
Gebratene Ente mit Lycheesauce
Schinkenröllchen mit Spargel
Dreierlei angemachte Saisonsalate
Brotauswahl und Butter

Kalte Buffets

Die zur Auswahl zusammengestellten Buffets bieten wir Ihnen ab **20 Personen** an. Sollten Sie die Buffets jedoch für eine geringere Personenzahl benötigen, beraten wir Sie gerne individuell.

Johannistal

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Hausgemachter Wacholderschinken mit eingelegten Pflaumen
Butterschnitzel mit Zitrone, Fleischküchle, Bratensülze mit Zwiebeln
Fränkischer Kartoffelsalat, Krautsalat mit Speck, Gurkensalat mit Dill
Gemischte Brotauswahl und Butter

Hausbuffet

Knackiger Blattsalat mit Vinaigrette
Hausgemachter Kartoffelsalat, Karottensalat,
Landbrot
Fränkischer Grillbauch mit Meerrettich,
Leberkäse mit Senf

Fränkisches Buffet

Hähnchenbrüste gebraten,
Schweinefilet mit Schnittlauch Crème fraîche
Hausgeräucherter Schinken mit Melone,
Saftiger Heißbrauchschinken
Platte mit kl. Fleischbällchen und Schnitzel
Platte mit Stadtwurst, Preßack, Pfefferbeißer, Gurken und Zwiebeln
Kartoffel und Krautsalat
Bratwurstgehäck-Igel mit Zwiebeln
Obatzter mit Rettich
Käseauswahl mit Trauben
Gemischter Brotkorb

Warme Buffets

Internationales Buffet

Asiatischer Geflügelsalat, Salat aus Atlantik Garnelen,
Vitello Maiole mit Grapefruit,
Tortellinisalat mit Rucola, Pinienkernen & getrockneten Tomaten,
Aubereginentörtchen mit Currybrotchips,
Marinierte Zucchini mit gehobeltem Parmesan,
Falsches Sushi aus Rettich

Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Tomatenwürfel, Croutons, Schnittlauch,
verschiedene Blattsalate, Joghurtdressing & Kräutervinaigrette

Gemischter Brotkorb

Gefüllte Putenkeulen mit Cassissauce
Mailänder Braten vpm Schweinenacken
Yellow Fisch Curry mit Gemüse

Beilagen:

Spätzle , Rosmarin - Polenta, Duftreis, frisches Saisongemüse

Bayerische Crème mit Himbeermark, Mandelkuchen mit Schokokern,
weißes Schokomousse mit Karamell Brösel & Blaubeeren

Französisches Buffet

Marinierter Meerbarsch mit Nussöl und Himbeerdressing

Quiche Lorraine

Eingelegte Champignons & Austernpilze,

Frisée Salat mit Tomatenvinaigrette und eingelegten Crevetten

Bouillabaisse mit Rouille

Kalbsrücken im Blätterteigmantel

Coq au Vin

Beilagen:

Vichy Karotten, glasierter grüner Spargel

Kartoffelgratin, Camargue Reis

Französische Käseauswahl, Mousse au Chocolat mit Calvadosäpfeln,

Mandelfinancier

Brotauswahl mit französischer Land- und Kräuterbutter

Thai- Buffet

Yam-Wunsen asiatischer Glasnudelsalat

Tom-Yam-Gum-Suppe mit Garnelen, Champignons & Thaiwurzeln,
Sashimi vom Thunfisch mit eingelegtem Ingwer & Wasabimayonnaise,

Sate-Spiesse von Huhn & Rind

Samosa-Dreiecke,

Frühlingsröllchen,

Dazu servieren wir Thai - Dipsaucen

Rinderfiletspitzen in Red- Curry,

Yellow- Fischcurry,

Gebratene Entenbrust mit Tomaten - Kefir - Lemmonsauce

Jasminduftreis, Gebratene Asianudeln, Wokgemüse,

Frischer Exotischer Fruchtsalat

Zitronengras Panna Cotta, Schwarzer Kokosreis mit Mango

Italienisches Buffet

Vitello Tonnato vom Kalb mit Grapefruit und Kapern

Rindercarpaccio mit Rucicola & Parmesan

Gebratene Garnelen in Knoblauch und Chili,

„Caprese“, Tomate- Mozzarella mit Basilikum

„Anti- Pasti“ eingelegtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)

Mediterrane Schinkenplatte mit Bresaula, Parmaschinken, Coppa

Mediterraner Brotkorb

Minestra Toskana

Tomatisierte Gemüsesuppe

Osso-Bucco, Beinscheibe vom Kalb in Chianti geschmort, Cremolata

Saltim- Bocca vom Schweinefilet,

Gnocchi in Tomatensugo

Bunte Farfalle, mediterranes Kartoffelpüree, Polentaschnitte

Weißes Mandellmousse mit Amarettinis & frischen Beeren

Panna- Cotta mit Amarenakirschen, bunter Melonen- Minzsalat

Freihardt`s Gourmet Spezialitäten

Paprika Schaumterriner mit weißem Heilbutt
Getrüffeltes Gänselebermousse mit Madeiragelee
Hausgebeizter Lachs mit Roter Beete & kandiertem Meerrettich
Flusskrebse mit Chiccorée, Orange & Basilikum

Doppelte Kalbskraftbrühe mit Kalbsleberstrudel

Seeteufelmedaillons unter der Olivenkruste auf Tomatenragout
Geschmorte Ochsenbäckle Rotweinjus
Gebratene Maispolarde mit Salbei und Pesto

Kartoffelpüree, Beluga - Linsen, glaciertes Gemüse,
geschmorter Spitzkohl

Weichselmousse mit Krokantsauce, dunkles und weißes Schokomousse
mit Mango Coulis, Charlotte Russe

Freihardt Hausbuffet

Fränkische Kartoffelsuppe

Sülzchen von Pökelfleisch mit Radieschen- Schnittlauchvinaigrette

Heroldsberger Babyschäufele mit Krautsalat, Bierjus, Kl. Klößen

Bayrisch-Creme mit Fruchtmark

Grill Buffet

Bulgursalat mit Paprika, Oliven & Petersilie
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Karottensalat, Gurkensalat, Tomatenwürfel, Croutons, Schnittlauch,
verschiedene Blattsalate, Joghurtdressing & Kräutervinaigrette

Vom Grill:

Lammspieße mit Zwiebeln & Chorizzo
Hähnchenbrust Asia mit Ananas
Oktopus-Cocktail Tomate
Heroldsberger Bratwürste
Gemüsespieß
Roastbeefscheiben
Marinierte Schweinenackensteaks
Chillidip, Ajoli, Sour Cream, BBQ, Kräuterpesto

Beilagen:

Focaccia mit Tomaten & Zwiebeln, Ofenkartoffel

Dessert

Snickers Banane in der Alufolie vom Grill,
gegrillte Ananas mit Lakritzzucker
Melonenkugeln in Minztee

**Gerne stellen wir Ihnen Grillpersonal und Equipment.
Sprechen Sie uns an!**

Jägerbuffet

Wildsülzchen mit Cumberlandsauce
Gebratene Wachtelkeulchen mit Portweinglace
Mit Backpflaumen gefüllter Hirschrücken, Hagebutten- Pfeffermarmelade
Wildpastete, Kerbelcreme
Heroldsberger Wildbratwürste mit Wirsingsalat
Wildconsommé, Rehlösschen, JulienneGemüse
Geschmorte Wildschweinkeule nach Toskanischer Art, Verdure al Forno
Selleriepüree, glacierte Maronen, Preiselbeer Birnen
Wildhasenpfeffer mit Waldpilzen
Nougat - Grießflammerie
Waldbeergrütze mit Vanilleschaum, Wildpreiselbeertarte

Spanisches Tapas Buffet

Hausgemachte Tortilla mit Kräutern
Spanischer Manchego mit Traube, Nüssen & Feigensenf
Seebarsch à la escabeche
Eingelegte Oliven und Peperoni
Mit Thunfischpüree gefüllte Tomaten

Datteln mit Schinken
Chorizzo mit Champignons
Andalusische Paprika
Würziges Kartoffelpüree



Gambas Aij
Pulpo in Pikanter Tomatensauce
Patatas Bravas con Mojo, Ajoli
Seranoschinken mit Galia- Melone
Creme Catalan,
spanischer Mandelkuchen mit Aprikosen Rosmarinkompott
Mediterraner Brotkorb, Nacchos

Private Dining

Ein kulinarisches Verwöhnprogramm für Sie zuhause ab 10 Personen.

Wir verwirklichen in Ihren eigenen 4 Wänden Ihre ganz persönlichen kulinarischen Wünsche. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, bei Ihrem Event ganz stressfrei Gastgeber zu sein und die Arbeit und Organisation in professionelle Hände zu legen.

Sprechen Sie mit uns!



Die folgenden Gerichte bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.

Geschnetzeltes

Putengeschnetzeltes, Portion
In feiner Ananas- Currysauce mit Reis

Wokpfanne Portion
mit Gemüse, Geflügel und Duftreis

Rindergulasch Portion
Szedediner Art mit Kräuterkartoffeln

Kalbsragout Portion
mit Tomaten, Paprika und grünen Nudeln

Wildragout Portion
Wacholderrahmsauce, hausgemachte Spätzle

Schweinegeschnetzeltes Portion
pikante Zwiebel- Specksauce, hausgemachte Spätzle

Dazu empfehlen wir Wahlweise

Kl. Saisonsalat Portion

Gr. Saisonsalat Portion

Fleischgerichte

Schweinebraten aus dem Nacken, Portion
Biersoße, Kloß

Fränkisches Schäufole, Portion
Biersoße, Kloß

Party Schäufole, Portion
Biersoße, Kloß

Ganzes Spanferkel, Biersauce, Portion
Kloß & Krautsalat (ab 20 Personen)

Rinderrouladen mit Blaukraut & Semmelkloß	Portion
Rinderfiletspitzen in Calvadosrahmsauce, glasierte Äpfel & Pomme Williams	Portion
Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzrahmsauce & Spätzle	Portion
Schweineschnitzel mit Zitrone & hausgemachtem Kartoffelsalat	Portion
Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Portion
Ganze Schweinshaxe aus dem Rohr Bierjus, Kloß	Portion
Leberkäse frisch gebacken Scharfer und süßer Senf, Kartoffelsalat	Portion
Kassler im Brotteig mit Krautsalat	Portion
Kassler im Blätterteig mit Ananasscheiben	Portion
Lasange Bolognese	Portion
Freihardt`s Schaschlik mit pikante Würzsauce, Baguette	Portion
6 Heroldsberger Bratwürste	Portion
3 Fränkische Bratwürste	Portion
Gebraten: Wahlweise mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut & Schwarzbrot	
Blau: mit Schwarzbrot	
Anti- Pasti, verschieden eingelegtes Gemüse	Portion

Fischgerichte

Zanderfilet Pommerysenfsauce, Broccoli, grüne Bandnudeln	Portion
Backfisch vom Rotbarsch mit Kartoffel-Gurkensalat, Remoulade	Portion
Seeteufelmedaillons in gelber Paprikasauce mit roter Pepperonata & Schwenkkartoffeln	Portion

Vegetarisch

Gemüselasange	Portion
Waldpilze à la Crème mit Semmelkloß	Portion
Bandnudeln mit Karotte & Zucchini, Gorgonzolasauce & Nüsse	Portion

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat mit Essig & Öl	Portion
Krautsalat mit Speck	Portion
Gurkensalat mit Dill	Portion
Karottensalat mit Orange	Portion
Tomatensalat mit Zwiebeln	Portion
Nudelsalat mit Lyoner & Käse	Portion
Waldorfsalat mit Walnüssen	Portion
Schweizer Wurstsalat	Portion
Blattsalat mit Vinaigrette	Portion
Anti Pasti (eingelegtes Gemüse)	Portion

Suppen und Eintöpfe

ab 10 Personen

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe mit Stücken, Speck und Majoran	Portion
Rinderbouillon mit Maultaschen und Schnittlauch	Portion
Gulaschsuppe mit Rindfleisch, pikant	Portion

Eintopf

Chili con Carne mit Sour - Cream und Baguette	Portion
Pichelsteiner mit Rindfleisch und Schweinefleisch	Portion
Linseneintopf mit Debrecziner	Portion

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auf Wunsch auch Vegetarische Gerichte an.
Bitte fragen Sie uns.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Catering und Veranstaltungen

der Firma Metzgerei, Restaurant, Partyservice Freihardt,
Inhaber H-J. Freihardt Hauptstrasse 81 90562 Heroldsberg
(nachfolgend: Fa. Freihardt)

1. VORRANG

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

2. PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich als Abholpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise unserer Liste neuesten Datums. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die der Kalkulation des vereinbarten Preises zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsschluss und Lieferung an den Kunden mehr als 4 Monate verstrichen sind. Rechnungen sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Maßgeblich für die Fristwahrung ist der Zahlungseingang. Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8%, bei Verbrauchern 5% Verzugszinsen über dem Basiszinssatz (EZB) p.a. verlangt werden. Wurde die vereinbarte Vorkasse nicht geleistet, so kann diese nach Vereinbarung in Form eines Barschecks vor Veranstaltungsbeginn überreicht werden. Bei Nichtzahlung der Vorkasse behält sich Fa. Freihardt vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von der Zahlungspflicht entbunden. Der Kunde teilt Fa. Freihardt 14 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage für die Rechnungsstellung ist. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist Fa. Freihardt berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen. Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nach Absprache und Bestätigung durch Fa. Freihardt möglich. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

3. TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein. Weiterhin hat der Kunde Fa. Freihardt bereits vor Vertragsschluss auf zeitlich einzuplanende besondere Umstände hinzuweisen, wie z.B. Anlieferung über mehrere Stockwerke ohne Aufzug, Anfahrt nicht unmittelbar bis ans Objekt, unebenes Gelände, etc..

4. STORNIERUNG

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

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

des Auftrages. Bei Stornierungen am Liefertermin behalten wir uns vor, bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Dem Kunden bleibt der Nachweis vorbehalten, dass Fa. Freihardt kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Gleiches gilt umgekehrt für Fa. Freihardt hinsichtlich des Nachweises eines etwa höheren Schadens. Steht die Leistung im Zusammenhang mit der Anmietung einer hauseigenen Veranstaltungsräumlichkeit, so behält sich Fa. Freihardt vor, bei Stornierung nach Vertragsabschluss (laut Kostenvoranschlag) in jedem Fall die Raummiete laut Listenpreis in Rechnung zu stellen, wenn eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

5. RÜCKTRITT

Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist Fa. Freihardt ihrerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage von Fa. Freihardt auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht fristgerecht geleistet, so ist Fa. Freihardt zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist Fa. Freihardt berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

- Höhere Gewalt oder andere von Fa. Freihardt nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden;
- Fa. Freihardt den begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen Fa. Freihardt in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies ihrem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist;
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist. Insoweit Fa. Freihardt nicht Eigentümer einer Veranstaltungsräumlichkeit oder des eingebrachten Equipments ist, haftet sie nicht für die Nichterfüllung des Vertrages, soweit diese ihre Ursache in der Person oder der Firma des Veranstaltungsraum- oder Equipmenteigentümers hat.

Fa. Freihardt behält sich vor, in diesem Fall ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

6. ÄNDERUNGEN

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

7. TRANSPORTKOSTEN UND GEFÄHRÜBERGANG

Der Mindesttransportpreis für Lieferungen von Food, Beverage und Geschirr/Mobiliar beträgt € 50,- netto innerhalb von Heroldsberg und im Umkreis von 10 Km. Dieser beinhaltet 1 Fahrer zzgl. max. 30 Minuten Aufbauzeit vor Ort. Weiterer Personal- oder Zeitaufwand wird gesondert berechnet; hierfür gelten jeweils die Preise unserer Liste neuesten Datums. Ist der Kunde Unternehmer und versenden wir die Ware oder sonstigen Mietgegenstand nach außerhalb unseres Firmensitzes, Hauptstrasse 81 90562 Heroldsberg, geht die Gefahr einer Verschlechterung oder des Untergangs auf den Kunden über, sobald wir die Ware zur Auslieferung unserem Personal, dem Kurier, dem Frachtführer oder Dritten übergeben haben.

8.MÄNGEL

Die Ware ist bei Ankunft unverzüglich auf eventuelle Mängel zu untersuchen. Mängel sind Fa. Freihardt unverzüglich anzuzeigen. Sollte eine solche Beanstandung nicht stattfinden, ist die Geltendmachung von Gewährleistungsrechten hinsichtlich offenkundiger Mängel ausgeschlossen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, etwaige Mängelrügen, die aus der Erfüllung des Cateringvertrages resultieren, unverzüglich und noch während der Veranstaltung Fa. Freihardt mitzuteilen, damit diese die Möglichkeit hat, den Mangel noch während der Veranstaltung zu beheben. Gewährleistungsansprüche richten sich zunächst nur auf die Nacherfüllung. Erst wenn Fa. Freihardt eine solche ablehnt oder zwei Versuche der Nacherfüllung fehlgeschlagen sind, können weitergehende Ansprüche des Kunden entstehen.

9.SCHADENSERSATZPFLICHT

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Fa. Freihardt übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Sie ist dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn ihr oder ihren Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung eines Schadens nachgewiesen werden können. Vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für die Haftung bei schuldhaft zu vertretender Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit von Personen sowie bei der Verletzung wesentlichen Vertragspflichten. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Schadenersatzpflicht Fa. Freihardt für Fälle einfacher Fahrlässigkeit auf den typischerweise, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Für Schäden, die durch Dritte verursacht werden, übernimmt Fa. Freihardt in keinem Fall die Haftung. Aufrechnungsrechte stehen dem Kunden gegenüber Fa. Freihardt nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder von dieser anerkannt sind. Gleiches gilt für Zurückbehaltungsrechte. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit Fa. Freihardt abzustimmen. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter (z.B. Gäste). Vor diesem Hintergrund weisen wir darauf hin, dass bei Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Kunden oder vom Kunden angemieteten Veranstaltungsräumlichkeiten allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorge

maßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie zur Vermeidung von Schäden an Eigentum und Besitz zu treffen (z.B. durch Abdeckplanen u.ä.). Bei besonders empfindlichem Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.

10. MIETPREIS - MIETEINHEIT - ÜBERGABE / RÜCKGABE

Alle aufgeführten Mietpreise (bzgl. Geschirr, Mobiliar u.ä.) beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertage, sofern die Veranstaltung nicht kürzer dauert. Die Abhol- und Rückgabe (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine weitere volle Mieteinheit zu berechnen. Der Ersatz eines darüber hinausgehenden Schadens wegen verspäteter Rückgabe kann zusätzlich verlangt werden.

11. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

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

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
- uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu ihrer Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

12. EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren, Transportmitteln und Leergut bis zur vollständigen Bezahlung vor.

13. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Auftragsbestätigung oder dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen müssen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und internationaler Kollisionsnormen ist ausgeschlossen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Es gelten dann insoweit die gesetzlichen Vorschriften. Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist Heroldsberg. Gegenüber Unternehmern ist ausschließlicher Gerichtsstand Nürnberg. Mit Auftragserteilung gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen als anerkannt.

Freihardt

Restaurant - Metzgerei - Partyservice

Hauptstrasse 81
Heroldsberg

Fon: 0911 / 518 08 05

Fax: 0911 / 518 15 90

www.freihardt.com
freihardt@t-online.de

Küchenzeiten:
Mi. - So. 12 - 14 Uhr
18 - 22 Uhr