



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

SHEKER CATERING MENÜS

PREIS

14,90 € p.P.

MEVLANA MENÜ 1

Vorspeisen –

Pide, Fladenbrot ✓

Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit Minze ✓

Acılı Ezme, scharfes Tomatendip **vegan**

Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark **vegan**

Hauptgerichte –

Dana Sote, Rindergulasch türkischer Art

Şehriyeli Pilav, Türkischer Reis mit Nüdelchen ✓

Peynirli Börek, Teigröllchen mit Schafskäsefüllung ✓

Desserts –

Baklava, Blätterteig mit gehackten Nüssen und Sirup ✓

FINGERFOOD / ORDÖVR MENÜ 2

10,90 € p.P.

Vorspeisen –

Pide, Fladenbrot ✓

Acılı Ezme, scharfes Tomatendip **vegan**

Cacık, Tzatziki Dip ✓

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **vegan**

& dazu *Falafel-Soße*, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt ✓

Hauptgerichte –

İspanaklı Börek, Teigröllchen gefüllt mit Spinat ✓

Peynirli Börek, Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse ✓

Tavuk Şiş, Hähnchenspieß

Köfte, Hackbällchen

SULTAN MENÜ 3

27,90 € p.P.

Vorspeisen –

Lavash, Dünnes Fladenbrot ✓

Haydari, Knoblauch Joghurt Dip mit Minze ✓

Yoğurtlu Domates Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt und getrockneten Tomaten ✓

Sarma, gefüllte Weinblätter **vegan**

Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot ✓

Hauptgerichte –

Dana- oder Kuzu Sote, Rinder- oder Lammgulasch

Zereshk Basmatipilavı, Basmatireis mit Safran und süßen Berberitzen dekoriert ✓

Fırında Biberiyeli Patates, Ofenkartoffel mit Rosmarin **vegan**

Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit arabischer Gewürzmischung und Schafskäsefüllung ✓

Desserts –

½ *Baklava*, Blätterteig mit gehackten Nüssen und Sirup ✓

½ *Lokma*, frittierte Teigbällchen ✓

V= VEGETARISCH

V= VEGAN



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

SHEHZADE MENÜ 4

26,90 € p.P.

Vorspeisen –

Pide, Fladenbrot ✓

Cacık, Tzatziki Dip ✓

Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip *vegan*

Şakşuka, Gebratenes Gemüse in Tomatensoße *vegan*

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*

& dazu *Falafel-Soße*, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt ✓

Hauptgerichte –

Karnıyarık Oturtma, Mit Hack gefüllte Auberginen, dekoriert mit gebratener Paprika und Tomaten

Manti, Türkische Tortellini mit Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße

Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika *vegan*

Ispanaklı ve Peynirli Börek, Teigröllchen mit Spinat- und Schafskäse-Füllung ✓

Desserts –

Obsttörtchen ✓

VEGANES YASMIN MENÜ 5

15,90 € p.P.

Vorspeisen –

Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip *vegan*

Hummus, Kichererbsendip *vegan*

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*

Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark *vegan*

Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*

Hauptgerichte –

Vegan Pilav, Türkischer Reis ohne Butter *vegan*

İmam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen *vegan*

Vegane Börek, Teigröllchen mit Spinatfüllung (ohne Milch und Ei) *vegan*

Veganes Helva oder Kadayif als Dessert gegen Aufpreis zubuchbar

SARAY MENÜ 6

18,90 € p.P.

Vorspeisen –

Pide, Fladenbrot ✓

Cacık, Tzatziki Dip ✓

Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip *vegan*

Hummus, Kichererbsendip *vegan*

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*

& dazu *Falafel-Soße*, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt ✓

Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze *vegan*

Hauptgerichte –

Tatlı Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Aprikosen und Datteln (orientalisch-süß)

Şehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen ✓

Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika *vegan*

Mini Peynirli Pide, Teigschiffchen mit Schafskäsefüllung ✓

Karışık Salata, gemischter Salat *vegan*



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

KOMBI MEZE-PLATTE MENÜ 7

14,90 € p.P.

Kalte Fingerfood-Platte –

Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen **vegan**
Lahmacun, Türkische Pizza mit Hackfleisch
Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste *Tahin-Dip* **vegan**
Sarma, gefüllte Weinblätter **vegan**
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **vegan**
Falafel-Soße, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt **v**
Hellim-Patlıcan Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse **v**
Lavash, Dünnes Fladenbrot **v**

1001 NACHT FINGERFOOD MENÜ 8

12,90 € p.P.

Speisen –

Lavaş, dünnes Lavash-Fladenbrot **v**
Kırmızı Hummus, Roter Kichererbsencreme-Dip **vegan**
Zeytinli Beyaz Peynir, Schafskäse mit Oliven am Spieß **v**
Güneş Börek, "Sonnen-Börek"- große Teigtasche mit Schafskäse - *Zaatar* - Füllung als Partyplatte serviert mit Knoblauch-Joghurt **v**
Adana Şiş, Mini Adana Spieße mit Tomaten, roten Zwiebeln und Petersilie serviert
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **vegan**
& dazu *Falafel-Soße*, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt **v**

V= VEGETARISCH

V= VEGAN



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

EIGENES MENÜ ZUSAMMENSTELLEN (min 7 Gerichte)

VORSPEISEN | MEZELER

- Cacık* | Tzatziki Dip ✓
Haydari | Knoblauch-Joghurt Dip mit Minze ✓
Acılı Ezme | Scharfes Tomatendip *vegan*
Hummus | Kichererbsen Dip *vegan*
Roter Hummus | Roter Kichererbsen-Dip *vegan*
Falafel | frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*
Falafel-Soße | Sesampaste *Tahin* mit Joghurt ✓
Patlıcan Ezmesi | Auberginencreme-Dip mit Joghurt und Knoblauch ✓
Baba Ghanoush | Auberginenpüree mit Sesampaste *Tahin*-Dip *vegan*
Yoğurtlu Domates Ezmesi | Mildes Tomatendip mit Joghurt und getrockneten Tomaten ✓
Közlenmiş Patlıcan Salatası | Auberginensalat mit Joghurt und Tomaten ✓
Yoğurtlu Havuç Salatası | Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch ✓
Karışık Salata | gemischter Salat *vegan*
Yunan Salatası | Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven ✓
Pembe Sultan Salatası | aus roter Bete und Joghurt ✓
Kısır | Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark *vegan*
Tabouleh | Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze *vegan*
Sarma | gefüllte Weinblätter *vegan*
Hellim-Patlıcan Sarma | Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse ✓
Antipasti | Gebratenes Gemüse aus dem Ofen *vegan*
Şakşuka | Gebratenes Gemüse in Tomatensoße *vegan*
Çiğ Köfte | kräftig gewürzte Bulgur-Klößchen *vegan*
Mercimek Köftesi | Linsenfrikadellen *vegan*
Fellah Köftesi | Bulgur-Klöße *vegan*
Fattoush | Gemischter Salat mit geröstetem Brot ✓
Kıymalı Mantar | mit Hackfleisch gefüllte Champignons mit Käse überbacken
Mantar Dolması | vegetarisch gefüllte Champignons mit Käse überbacken ✓
Karamelize Havuç | karamellisierte Möhren-Sticks *vegan*
Beyaz Peynir | Schafskäse ✓
Yeşil Biber | gebratene grüne Peperoni *vegan*
Fasulye | Grüne Bohnen in Olivenöl *vegan*
Piyaz | Weiße-Bohnen-Salat *vegan*
Ispanaklı Mücver | Spinatpuffer ✓
Patatesli Mücver | Kartoffelpuffer ✓



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

TEIGWAREN | HAMUR İŞLERİ

Lahmacun | Türkische Pizza mit Hackfleisch
Peynirli Börek | Teigröllchen mit Schafskäse-Füllung ✓
Ispanaklı Börek | Teigröllchen mit Spinat-Füllung ✓
Patatesli Börek | Teigröllchen mit Kartoffel-Füllung ✓
Pırasalı Börek | Teigröllchen mit Porree-Füllung ✓
Kıymalı Börek | Teigröllchen mit Hackfleisch-Füllung
Güneş Börek | "Sonnen-Börek"- große Teigtasche mit Schafskäse - *Zaatar* - Füllung als Partyplatte serviert mit Knoblauch-Joghurt (für 10-12 Personen)
Sigara Börek | längliches Teigröllchen mit Schafskäsefüllung in „Zigarrenform“ ✓
Peynirli Pide | Teigschiffchen mit Schafskäse-Füllung ✓
Ispanaklı Pide | Teigschiffchen mit Spinat-Füllung ✓
Pırasalı Pide | Teigschiffchen mit Porree-Füllung ✓
Kıymalı Pide | Teigschiffchen mit Hackfleisch-Füllung
Zaatar Pita | Pitabrot mit arabischer Gewürzmischung ✓
Zaatar Schnecken | Teigschnecken mit arabischer Gewürzmischung ✓
Pide | Fladenbrot ✓
Lavaş | dünnes Lavash-Fladenbrot ✓

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE | ANA YEMEKLER

Şehriyeli Pilav | türkischer Reis mit Nüdelchen ✓
Bulgur Pilavı | Bulgur-Reis ✓
Basmati Pilavı | Basmatireis mit Safran ✓
Nohutlu Pilav | türkischer Reis mit Kichererbsen ✓
Zereshk Basmatipilavı | Basmatireis mit Safran und süßen Berberitzen dekoriert ✓
İç Pilav | türkischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Gewürzen (orientalisch-süß) ✓
Mantı | Türk. Tortellini mit Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße
Veggie Mantı | Türk. Tortellini mit Gemüse-Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße ✓
Sosyete Mantısı | mini Tortellini-Börek mit Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße ✓
Makarna | Nudeln mit separater Soße ✓
Kabaklı Fırın Makarna | Nudel-Zucchini-Auflauf ✓
Fırında Patates | Ofenkartoffel vegan
Fırında Sebze Graten | Gemüseauflauf mit Käse überbacken ✓
Veggie Dolma | mit Bulgur gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine vegan
İmam Bayıldı | "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine ✓
Sebze Tava | Gemüsepfanne mit gebratenem Gemüse und Bulgur vegan
Nohut | Kichererbsen-Gericht vegan
Bakla | Gekochte Ackerbohnen vegan
Enginar Dolması | Gefüllte Artischocken mit Erbsen, Möhren und Kartoffel vegan
Bezelye | Erbseneintopf vegan
Bamya | Okraeintopf vegan
Falafel Pitataschen | frittierte Kichererbsen-Bällchen vegan, dazu gemischter Salat und *Tahin*-Joghurt-Dip in Pitataschen serviert ✓
Mini Falafel Burger | mit frittierten Kichererbsen-Bällchen, Salat, Tomate und Hummuscreme ✓



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.SHEKER.de)

FLEISCHGERICHTE | ET YEMEKLERİ

Köfte | Hackbällchen

Domates Sosunda Köfte | Hackbällchen in Tomatensoße

Kaşar Peynirli Köfte | Hackbällchen mit Käsefüllung

Tavuk Şiş | Hähnchenspieße

Adana Kebap Şiş | Kebabspieße (pikant)

Tavuk Sote | Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Saisongemüse

Tatlı Tavuk Sote | Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Aprikosen und Datteln (*orientalisch-süß*)

Dana Sote | Rindergulasch türkischer Art

Kuzu Pirzola | Lammkotelette

Kuzu Sote | Lammgeschnetzeltes mit Safran, Datteln und Aprikosen (*orientalisch-süß*)

Saç Kavurma | Fleischpfanne mit Saisongemüse

İçli Köfte | Mit Hackfleisch gefüllte Bulgurklöße

Etlı Patlıcan | Aubergine mit Rindfleisch (*oder Lammfleisch*) aus dem Ofen

Patlıcan Oturtma | Auberginenaufbau mit Hack

Patlıcan Musakka | Moussaka aus Auberginen, Hack und Soße mit Käse überbacken

Lazanya | Hackfleisch- Gemüse- Lasagne

Schawarma | Kebab mit dünnem Dürüm Brot serviert, zum selber wickeln

Hamshuka | Kichererbsen Dip *Hummus* mit Hackfleisch (auf Wunsch dazu Joghurt)

İskender Kebap | Döner Kebab auf Fladenbrotstückchen, wird mit Tomatensoße und Joghurt serviert

Hünkâr Beğendi | "Sultans Entzücken" - Zartes Lamm- oder Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree

Dolma | mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine

Etlı Bezelye | Erbseneintopf mit Kalb- oder Putenfleisch

Etlı Bamya | Okraeintopf mit Kalb- oder Putenfleisch

Mini Köfte Burger | mit Hackfleischbällchen, Salat, Tomate und Sauce

Mini Sucuk Burger | mit türkischer Knoblauchwurst, Salat, Tomate und Sauce

TÜRKISCHE DESSERTS | TÜRK TATLILARI

Baklava | Blätterteig mit Nüssen und Sirup ✓

Sütlü İrmik Tatlısı | Grieß-Joghurt-Schnitte ✓

Şambaba Tatlısı | Grieß-Süßgebäck mit Zuckersirup ✓

Helva | Grießbrei mit Pinienkernen ✓

Revani | Grießkuchen mit Zuckersirup ✓

Anne Sütlacı | Türkischer Milchreis ✓

Kadayıf Muhallebi | Engelshaar mit Milchcremefüllung ✓

Bülbül Yuvası | "Nachtigallnester" knuspriges Engelshaar-Gebäck ✓

Şekerpare | Mürbeteig-Plätzchen mit Sirup ✓

Lokma | Frittierte Teigbällchen ✓

Supangle | Schokopudding mit Schokokuchenstückchen ✓

Kurabiye | süße und salzige Plätzchen ✓

Kaymak | türkische Sahnecreme ✓



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

DESSERTS | TATLILAR

Mini Cupcakes mit Buttercreme-Topping ✓
Schokobrunnen mit Marshmallows und Erdbeeren ✓
Vanillepudding ✓
Gemischter Obstsalat *vegan*
Obsttörtchen ✓
Tiramisu ✓
Mousse au Chocolat ✓

HEISSGETRÄNKE | SICAK İÇECEKLER

Schwarzer Tee Çay im traditionellen Semaver
Kahve | Kaffee mit Milch und Zucker
Türk Kahvesi | Türkischer Kaffee Mocha mit Zucker



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.sheker.de)

BUCHBARE ZUSATZSERVICES

LIEFERUNG INNERHALB KÖLNS	25,00 €
LIEFERUNG BIS 100 KM UMKREIS	1,50 € pro km
LIEFERUNG AN SONN- UND FEIERTAGEN	50,00 €

ABHOLUNG DES VERLEIHES	ab 50,00 €
Am selben Tag oder Folgetag möglich	

CHAFING DISHES WÄRMEBEHÄLTER-VERLEIH	ab 50,00 €
---	------------

SERVIERGESCHIRR & VORLEGEBESTECK	ab 50,00 €
Mix aus Glas, Porzellan und Holz, inklusive Beschriftung der einzelnen Speisen	

REINIGUNG DES VERLIEHENEN GESCHIRRS	ab 50,00 €
Bei Rückgabe von ungewaschenem Geschirr erheben wir eine Reinigungsgebühr	

BIO-EINWEGGESCHIRR AUS BAMBUS	1,50 € p.P.
Bambusteller und Bambusbesteck	

ORIENTALISCHE TISCHDEKORATION	ab 50,00 €
Kerzenständer, Kerzen, Ständer/ Plattformen, Kunstblumen, orientalische Vasen und Figuren, etc. Wahl zwischen Silber oder Gold, sowie Auswahl von Dekor in Ihrem Farbkonzept möglich	

TISCHDECKEN	ab 50,00 €
In weiß, creme oder rosa	

FRISCHE BLUMENSTRÄUSSE FÜR DAS BUFFET	ab 80,00 €
Wir bestellen zauberhafte, frische Blumen in Ihrem Farbkonzept bei unserem Partnerfloristen und sorgen für deren Gestaltung am Buffet	

Bedingungen:

*** Alle angegebenen Preise sind Netto Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. 19% bzw. 7% ***

Die Mindestbestellmenge liegt bei 350,00 Euro und Sieben verschiedenen Gerichten. Bei Speisen ist eine Mindestbestellmenge von 30 Portionen je Anlieferung und Gericht zu beachten.

Unser Fleisch ist stets HELAL & kosher. Wir bieten kein Schweinefleisch an.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten (laktosefrei / glutenfrei / nussfrei), sowie speziellen Ernährungsweisen (vegan / vegetarisch) können wir die Gerichte dementsprechend anpassen, sofern dies frühzeitig mit uns abgesprochen wurde.

Alle Gerichte werden - falls keine Zusatzservices gebucht - standardmäßig in Einweg-Schälchen geliefert. Diese Plastikschrallen sind sofort servierfertig und können im Anschluss einfach entsorgt werden.

Bei der Buchung von Serviceleistungen werden alle Gerichte und das komplette Buffet von uns angerichtet und dekoriert.

Bitte stellen Sie uns pünktlich zur Lieferuhrzeit ausreichend Tisch zur Verfügung. Falls keine Tischdecken hinzu gebucht worden sind, sollte das Buffet bereits von Ihnen gedeckt sein.

Falls keine Abholung gebucht wurde, müssen alle verliehenen Gegenstände innerhalb von 2 Werktagen während der Öffnungszeiten vollzählig und gereinigt zum *Sheker* Lokal in Köln retourniert werden. Bei nicht gewaschenen und gereinigten Chafing Dishes / Serviergeschirr berechnen wir einen Aufpreis. Bei Beschädigung oder Verlust trägt der Kunde die Kosten der Neuanschaffung.

Wenn Sie eine Cateringlieferung fest buchen möchten, bitten wir innerhalb von 3 Tagen um eine Auftragsbestätigung per Email und eine Anzahlung von 100,- Euro auf unser Bankkonto um das Datum fest für Sie zu reservieren. Anzahlungen werden nicht zurückerstattet. Nicht reservierte Termine werden anderen Kunden freigegeben und können eventuell zwischenzeitlich ausgebucht werden.

Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis maximal 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit; Danach ist eine Reduzierung nicht mehr möglich. Eine Erhöhung der Personenzahl ist darüber hinaus bis 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung möglich. Veränderungen sind stets per Email mitzuteilen.

Alle Bestellungen, Änderungen und Stornierungen sind stets per Email an info@sheker-catering.de mitzuteilen.



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.SHEKER.de)

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) Sheker Catering

Das Sheker Catering wünscht Ihnen für all Ihre Veranstaltungen viel Freude. Deshalb geben wir stets unser Bestes. Unser Team ist immer mit vollem Einsatz und viel Energie dabei um aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches, kulinarisches Erlebnis zu machen.

Auch der schönste feierliche Rahmen kommt nicht ganz ohne rechtliche Rahmenbedingungen aus, diese Rahmenbedingungen haben wir in den nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) zusammengefasst. Sollten Sie Fragen zu den AGBs haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden und wir geben uns Mühe, diese zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu beantworten.

§ 1 Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von uns angebotenen Leistungen. Sie gelten auch für alle zukünftigen Lieferungen, Leistungen oder Angebote an den Auftraggeber, selbst wenn sie nicht nochmals gesondert vereinbart werden. Geschäftsbedingungen des Auftraggebers finden keine Anwendung, auch wenn das Sheker Catering ihrer Geltung im Einzelfall nicht gesondert widerspricht. Selbst wenn das Sheker Catering auf ein Schreiben Bezug nimmt, das Geschäftsbedingungen des Auftraggebers oder eines Dritten enthält oder auf solche verweist, liegt darin kein Einverständnis mit der Geltung jener Geschäftsbedingungen.

§ 2 Angebot und Vertragsabschluss

- Alle Preise des Sheker Catering sind freibleibend und verstehen sich, wenn nicht anders angegeben exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise des Angebotes bezugnehmend auf die Preisliste neuesten Datums.
- Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen. Angaben des Sheker Catering zum Gegenstand der Lieferung oder Leistung (z.B. Gewichte, Maße, Gebrauchswerte, Belastbarkeit, Toleranzen und technische Daten) sowie unsere Darstellungen desselben (z.B. Zeichnungen und Abbildungen) sind keine garantierten Beschaffenheitsmerkmale, sondern Beschreibungen oder Kennzeichnungen der Lieferung oder Leistung.

§ 3 Preise und Zahlung

- Die Preise gelten für den in den Auftragsbestätigungen aufgeführten Leistungs- und Lieferungsumfang. Mehr- oder Sonderleistungen werden gesondert berechnet. Bestellungen von Speisen, Getränken, Personal und Equipment, die während den Veranstaltungen vom Kunden geordert werden, werden nach den Vertragspreisen des Sheker Catering berechnet. Die Preise verstehen sich in EURO zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Wenn Sie eine Cateringlieferung fest buchen möchten, bitten wir innerhalb von 7 Tagen um eine Auftragsbestätigung per Email und eine Anzahlung von 100,00 Euro auf unser Bankkonto um das Datum fest für Sie zu reservieren. Anzahlungen werden nicht zurückerstattet. Nicht reservierte Termine werden anderen Kunden freigegeben und können eventuell zwischenzeitlich ausgebucht werden.
- Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis maximal 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit; Danach ist eine Reduzierung nicht mehr möglich. Eine Erhöhung der Personenzahl ist darüber hinaus bis 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung möglich. Veränderungen sind stets per Email mitzuteilen. Alle Bestellungen, Änderungen und Stornierungen sind stets per Email an info@sheker-catering.de mitzuteilen. Bei Zahlungsverzug können Verzugszinsen und Mahngebühren verlangt werden.
- Bei Nichtzahlung / nicht fristgerechter Zahlung der Vorkasse behält sich der Auftragnehmer vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund weiterhin zur Zahlung verpflichtet. Grundsätzlich gelten die Vereinbarungen des Angebots durch den Caterer. Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nach Absprache und Bestätigung durch den Caterer möglich.

§ 4 Lieferung und Lieferzeit

- Selbstverständlich bemüht sich der Caterer, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Das Sheker Catering haftet nicht für Unmöglichkeit der Lieferung oder für Lieferverzögerungen, soweit diese durch höhere Gewalt oder sonstige, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbare Ereignisse verursacht worden sind, die Sheker Catering nicht zu vertreten hat. Sofern solche Ereignisse des Sheker Catering die Lieferung oder Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen und die Behinderung nicht nur von vorübergehender Dauer ist, ist Sheker Catering zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit.
- Bei Speisen ist eine Mindestbestellmenge von 30 Portionen je Anlieferung und Speise zu beachten. Andernfalls wird ein Mindermengenzuschlag erhoben. Ausnahmen sind mit Sheker Catering im Vorfeld abzusprechen. Bei Getränken werden jeweils die angebrochenen bzw. verbrauchten gelieferten Gebinde in Rechnung gestellt.
- Planbarkeit schafft Zufriedenheit. Deshalb muss spätestens zehn Werktage vor der gebuchten Veranstaltung die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie die abschließende Speisen- und Getränkeauswahl schriftlich mitgeteilt werden. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.
- Der Kunde wird bei der Durchführung von Veranstaltungen, wie auch bei der Übernahme von Lieferungen und Leistungen, rechtzeitig auf Besonderheiten am oder im Veranstaltungsort hinweisen. Insbesondere wird der Kunde Erschwernisse rechtzeitig mitteilen, wie z.B. Treppen über mehrere Etagen, lange Wege, enge Gänge, sonstige Behinderungen. Derartige Erschwernisse sind bei der Bestellung anzugeben und rechtfertigen ggf. die Berechnung von Zusatzkosten.
- Unser Fleisch ist stets HELAL. Wir bieten kein Schweinefleisch an. Bei Allergien und Unverträglichkeiten (laktosefrei / glutenfrei / nussfrei), sowie speziellen Ernährungsweisen (vegan / vegetarisch) können wir die Gerichte dementsprechend anpassen, sofern dies frühzeitig mit uns abgesprochen wurde.
- Alle Gerichte werden - falls keine Zusatzservices gebucht - standardmäßig in Einweg-Schälchen geliefert. Diese Plastischalen sind sofort servierfertig und können im Anschluss einfach entsorgt werden. Bei der Buchung von Serviceleistungen werden alle Gerichte und das komplette Buffet von uns angerichtet und dekoriert. Bitte stellen Sie uns pünktlich zur Lieferuhrzeit ausreichend Tisch zur Verfügung. Falls keine Tischdecken hinzu gebucht worden sind, sollte das Buffet bereits von Ihnen gedeckt sein.



ORIENTALISCHES EVENT CATERING • in Köln und Umgebung
Stets hausgemacht, frisch & helal • [www. SHEKER .de](http://www.SHEKER.de)

§ 5 Gewährleistung

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Der Auftraggeber hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Sheker Catering ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch oder per Email zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

§ 6 Stornierung

a. Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir:

in allen Fällen die Anzahlung,

ab 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25 %,

ab 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %.

Bei Stornierung 1 Tag vor Liefertermin behalten wir uns vor, bis zu 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

b. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht geleistet, so ist der Caterer zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist der Caterer berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls Höhere Gewalt oder andere vom Caterer nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; der Caterer den begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen vom Caterer in der Öffentlichkeit gefährden kann; der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzswidrig ist. Insofern der Caterer nicht Eigentümer einer Veranstaltungsräumlichkeit oder des eingebrachten Equipments ist, haftet der Caterer nicht für die Nichterfüllung des Vertrages, soweit diese in den Umständen der Person oder Firma des Veranstaltungsraum- oder Equipmenteigentümers begründet ist. Der Caterer behält sich vor, in diesem Fall ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

§ 7 Haftung

Durch den Veranstalter dürfen nur dann Speisen und Getränke mitgebracht werden, wenn Sheker Catering dem vorher zugestimmt hat. Es wird keine Haftung für die Qualität der mitgebrachten Speisen und Getränke übernommen. Es wird weiterhin keine Haftung für die Qualität der Waren übernommen, wenn durch den Kunden die Bereitstellung von Nachtstrom (insbesondere zur Kühlung) zu erfolgen hat und dieser dann nicht oder nicht ununterbrochen gegeben war. Bei reinen Anlieferungskunden, die die Weiterverarbeitung selbst durchführen, findet der Gefährübergang bereits mit der Anlieferung bei diesen Kunden statt. Für den Zustand der Ware nach Anlieferung und insbesondere nach der Verarbeitung, wird keine Gewährleistung übernommen.

§ 8 Verleih von Equipment

a. Wenn Sheker Catering auf Veranlassung des Veranstalters Equipment verleiht, haftet der Veranstalter für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor. Weiterhin obliegt dem Veranstalter von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht für das angemietete Equipment. Die Kosten für die Wiederbeschaffung bzw. Reparatur nach Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Veranstalters, seiner Gäste, Angestellten oder Erfüllungsgehilfen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden.

b. Bei den Chafing Dishes muss der Veranstalter eine Person beaufsichtigen, um alle paar Stunden nach den Brennpasten und dem Wasserbad zu schauen. Der Veranstalter muss beachten, dass dieses Wasser innerhalb von ca. 2 Stunden verdampft und nachgefüllt werden muss, da die Behälter sonst von unten anbrennen. Der Veranstalter ist dafür zuständig, jemanden mit der Aufsicht und Befüllung ebendieser zu beauftragen. Die Wärmebehälter und Brennpasten niemals unbeaufsichtigt lassen! Falls die Speisen verzehrt sind, können Sie die Brennpaste einfach wieder zuklappen, damit diese abkühlen. Das Wasserbad kann danach ausgeschüttet und die entleerten Chafing Dishes gestapelt werden.

c. Falls keine Abholung gebucht wurde, müssen alle verliehenen Gegenstände innerhalb von 2 Werktagen während der Öffnungszeiten vollständig und vollständig gereinigt zum Sheker Lokal auf der Aachener Straße 412, 50933 Köln retourniert werden. Bei nicht gewaschenen und gereinigten Chafing Dishes / Serviergeschirr berechnen wir einen Aufpreis in Höhe der Abholgebühr. Bei Beschädigung oder Verlust trägt der Kunde die Kosten der Neuanschaffung.

§ 9 Müllentsorgung

Für die Müllentsorgung ist der Veranstalter verantwortlich. Wird der Müll durch Sheker Catering entsorgt, berechnen wir 10,00 EUR zzgl. 19 % MwSt pro 60 l Müllbeutel.

§ 10 Sonstiges

a. Die Erteilung von behördlichen Genehmigungen zur Durchführung von Veranstaltungen sind rechtzeitig und auf Kosten des Veranstalters einzuholen. Dem Veranstalter obliegt die Einhaltung aller Auflagen und Vorschriften. Für das Vorliegen der jeweils für die Veranstaltung erforderlichen Genehmigungen trägt der Veranstalter die Verantwortung.

b. Musiker- und Künstlergagen sind direkt vom Kunden zu bezahlen. Auch GEMA-Gebühren sind vom Kunden direkt zu übernehmen.

c. Für die Auftragsabwicklung werden die erforderlichen persönlichen Daten des Kunden gespeichert, der Kunde erklärt hierzu ausdrücklich sein Einverständnis. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass wir die Daten vertraulich behandeln.

d. Die Verkehrssicherungspflicht für die Veranstaltung liegt beim Kunden, der Kunde stellt Sheker Catering insofern von Ansprüchen Dritter auf erstes Anfordern frei.

§ 11 Schlussbestimmungen

(1) Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus der Geschäftsbeziehung zwischen den Parteien ist das Gericht am Sitz des Caterers. Zwingende gesetzliche Bestimmungen über ausschließliche Gerichtsstände bleiben von dieser Regelung unberührt.

(2) Die Beziehungen zwischen Sheker Catering und dem Auftraggeber unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

(3) Soweit der Vertrag oder diese Allgemeinen Lieferbedingungen Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen als vereinbart, welche die Vertragspartner nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser Allgemeinen Lieferbedingungen vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Stand 04/2019. Änderungen vorbehalten.