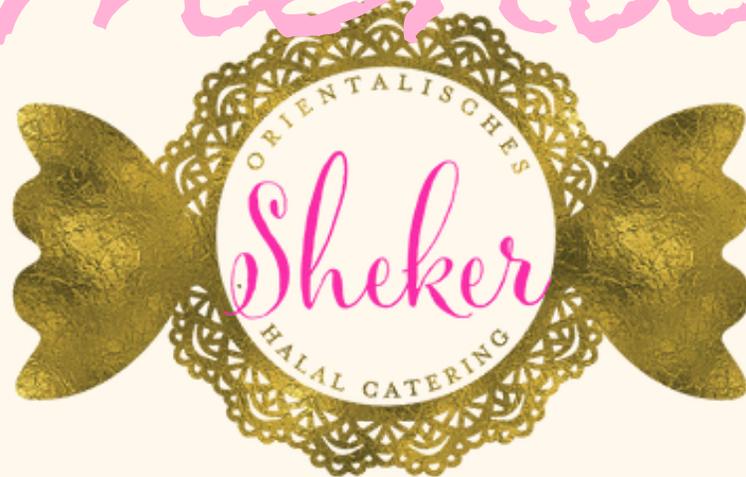




SHEKER CATERING

menu



PORTFOLIO

2020



MENÜVORSCHLÄGE



Mevlana Menü 1



Fingerfood Menü 2



Sultan Menü 3

€14,90

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot Vegetarisch
Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit
Minze Vegetarisch
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip Vegan
Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und
Paprikamark Vegan

Hauptspeisen

Dana Sote, Rindergulasch türkischer Art
Sehriyeli Pilav, Türkischer Reis mit
Nüdelchen Vegetarisch
Peynirli Börek, Teigröllchen mit
Schafskäsefüllung Vegetarisch

Desserts

Baklava, Blätterteig mit gehackten
Nüssen und Sirup Vegetarisch

€ 10,90

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot Vegetarisch
Acılı Ezme, scharfes Tomatendip Vegan
Cacık, Tzatziki Dip Vegetarisch
Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen Vegan
Falafel-Soße, Sesampaste *Tahin* mit
Joghurt Vegetarisch

Hauptspeisen

Ispanaklı Börek, Teigröllchen gefüllt mit
Spinat Vegetarisch
Peynirli Börek, Teigröllchen gefüllt mit
Schafskäse Vegetarisch
Tavuk Sis, Hähnchenspieß
Köfte, Hackbällchen



BESTSELLER

€ 27,90

Vorspeisen

Lavash, Dünnes Fladenbrot Vegetarisch
Haydari, Knoblauch Joghurt Dip mit
Minze Vegetarisch
Yogurtlu Domates
Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt
und getrockneten Tomaten Vegetarisch
Sarma, gefüllte Weinblätter Vegan
Fattoush, Gemischter Salat mit
geröstetem Brot Vegetarisch

Hauptspeisen

Dana- oder Kuzu Sote, Rinder- oder
Lammgulasch
Zereshk Basmatipilavi, Basmatireis mit
Safran und süßen Berberitzen
dekoriert Vegetarisch
Fırında Biberiyeli Patates, Ofenkartoffel
mit Rosmarin Vegan
Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit
arabischer Gewürzmischung und
Schafskäsefüllung Vegetarisch

Desserts

½ *Baklava*, Blätterteig mit gehackten
Nüssen und Sirup Vegetarisch
½ *Lokma*, Frittierte Teigbällchen Vegetarisch

MENÜVORSCHLÄGE



Shehzade Menü 4

€26,90

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot Vegetarisch
Cacık, Tzatziki Dip Vegetarisch
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip Vegan
Saksuka, Gebratenes Gemüse in
 Tomatensoße Vegan
Falafel, frittierte Kichererbsen-
 Bällchen Vegan
Falafel-Soße, Sesampaste *Tahin* mit
 Joghurt Vegetarisch

Hauptspeisen

Karniyarik 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 Vegetarisch

Desserts

Obsttörtchen Vegetarisch



Veganes Yasmin Menü 5

€ 15,90

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

Hauptspeisen

Vegan Pilav, Türkischer Reis ohne
 Butter Vegan
Imam 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
 zubereitet) Vegan

Veganes Helva oder Kadayif als Dessert
 zubuchbar



VEGAN



Saray Menü 6

€ 18,90

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot Vegetarisch
Cacık, Tzatziki Dip Vegetarisch
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip Vegan
Hummus, Kichererbsendip Vegan
Falafel, frittierte Kichererbsen-
 Bällchen Vegan
 & dazu Joghurt- *Tahin* -Dip Vegetarisch
Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und
 Minze Vegan

Hauptspeisen

Tatlı Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes
 in Sahnesoße mit Aprikosen und
 Datteln (orientalisch-süß)
Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit
 Nüdelchen Vegetarisch
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte
 Paprika Vegan
Mini Peynirli Pide, Teigschiffchen mit
 Schafskäsefüllung Vegetarisch
Karışık Salata, gemischter Salat Vegan

MENÜVORSCHLÄGE



Meze Platte Menü 7



1001 Nacht Fingerfood Menü 8



Individuelles Menü

€14,90

Kalte Fingerfood-Platte

Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen 

Lahmacun, Türkische Pizza mit Hackfleisch

Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip 

Sarma, gefüllte Weinblätter 

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen 

Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit Joghurt 

Hellim-Patlican Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse 

Lavash, Dünnes Fladenbrot 

€ 12,90

Speisen

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot 

Kırmızı Hummus, Roter Kichererbsencreme-Dip 

Zeytinli Beyaz Peynir, Schafskäse mit Oliven am Spieß 

Günes Börek, "Sonnen-Börek" - große Teigtasche mit Schafskäse - Zaatar - Füllung als Partyplatte serviert mit Knoblauch-Joghurt 

Adana Kebap Sis, Mini Adana Kebab-Spieße mit Tomaten, roten Zwiebeln und Petersilie serviert

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen 

Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit Joghurt 

Wunschbuffet

Erstellen Sie mit uns Ihr ganz persönliches Wunschbuffet.

Wählen Sie dazu aus unserer **Liste mit allen Speisen & Services** Ihre Lieblings Speisen aus und senden Sie uns diese Auswahl einfach und unkompliziert über unser Kontaktformular zu.

Wir erstellen Ihnen mit Ihrer persönlichen Auswahl innerhalb von 24 Stunden ganz unverbindlich und kostenfrei ein für Sie maßgeschneidertes Angebot.



LIEBLINGSGERICHTE

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

WUNSCHBUFFET



Vorspeisen / Mezeler

- Cacık, Tzatziki Dip **Vegetarisch**
Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit Minze **Vegetarisch**
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip **Vegan**
Hummus, Kichererbsen Dip **Vegan**
Roter Hummus, Roter Kichererbsencreme Dip **Vegan**
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **Vegan** & dazu Joghurt-Tahin-Dip **Vegetarisch**
Patlıcan Ezmesi, Auberginencreme-Dip mit Joghurt und Knoblauch **Vegetarisch**
Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip **Vegan**
Yogurtlu Domates Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt und getrockneten Tomaten **Vegetarisch**
Közlenmis Patlıcan Salatı , Auberginensalat **Vegetarisch**
Yogurtlu Havuç Salatı, Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch **Vegetarisch**
Karışık Salata, gemischter Salat **Vegan**
Yunan Salatı, Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven **Vegetarisch**
Pembe Sultan Salatı, aus roter Bete und Joghurt **Vegetarisch**
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 **Vegetarisch**
Antipasti, Gebratenes Gemüse aus dem Ofen **Vegan**
Saksuka, Gebratenes Gemüse in Tomatensoße **Vegan**
Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-Klößchen **Vegan**
Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen **Vegan**
Fellah Köftesi, Bulgur-Klöße **Vegan**
Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot **Vegetarisch**
Kıymalı Mantar Dolması, mit Hackfleisch gefüllte Champignons mit Käse überbacken
Mantar Dolması, vegetarisch gefüllte Champignons mit Käse überbacken **Vegetarisch**
Karamelize Havuç, karamellisierte Möhren-Sticks **Vegan**
Beyaz Peynir, Schafskäse **Vegetarisch**
Yeşil Biber, gebratene grüne Peperoni **Vegan**
Fasulye, Grüne Bohnen in Olivenöl **Vegan**
Piyaz, Weiße-Bohnen-Salat **Vegan**
Ispanak Mücver, Spinatpuffer **Vegetarisch**
Patates Mücver, Kartoffelpuffer **Vegetarisch**
Kabak Mücver, Zucchini-puffer **Vegetarisch**

WUNSCHBUFFET



Teigwaren / Hamur isleri

- Lahmacun, Türkische Pizza mit Hackfleisch
- Peynirli Börek, Teigröllchen mit Schafskäse-Füllung **Vegetarisch**
- Ispanaklı Börek, Teigröllchen mit Spinat-Füllung **Vegetarisch**
- Patatesli Börek, Teigröllchen mit Kartoffel-Füllung **Vegetarisch**
- Pırasalı Börek, Teigröllchen mit Porree-Füllung **Vegetarisch**
- Kıymalı Börek, Teigröllchen mit Hackfleisch-Füllung
- Günes Börek, "Sonnen-Börek"- große Teigtasche mit Schafskäse- & Zaatar-Füllung als Partyplatte serviert mit Knoblauch-Joghurt **Vegetarisch**
- Sigara Börek, längliches Teigröllchen mit Schafskäsefüllung in „Zigarrenform“ **Vegetarisch**
- Peynirli Pide, Teigschiffchen mit Schafskäse-Füllung **Vegetarisch**
- Ispanaklı Pide, Teigschiffchen mit Spinat-Füllung **Vegetarisch**
- Pırasalı Pide, Teigschiffchen mit Porree-Füllung **Vegetarisch**
- Kıymalı Pide, Teigschiffchen mit Hackfleisch-Füllung
- Zaatar Pita, Pitabrot mit arabischer Gewürzmischung **Vegetarisch**
- Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit arabischer Gewürzmischung **Vegetarisch**
- Pide, Fladenbrot **Vegetarisch**
- Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot **Vegetarisch**

WUNSCHBUFFET



Vegetarische Hauptgerichte / Ana Yemekler

- Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen **Vegetarisch**
Bulgur Pilavı, Bulgur-Reis **Vegetarisch**
Basmati Pilavı, Basmatireis mit Safran **Vegetarisch**
Nohutlu Pilav, türkischer Reis mit Kichererbsen **Vegetarisch**
Zereshk Basmatipilavı, Basmatireis mit Safran und süßen Berberitzen dekoriert **Vegetarisch**
Iç Pilav, türkischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Gewürzen (orientalisch-süß) **Vegetarisch**
Mantı, Türk. Tortellini mit Hackfleischfüllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße
Veggie Mantı, Türk. Tortellini mit Gemüse-Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße **Vegetarisch**
Sosyete Mantısı, mini Tortellini-Börek mit Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße **Vegetarisch**
Makarna, Nudeln mit separater Soße **Vegetarisch**
Kabaklı Fırın Makarna, Nudel-Zucchini-Auflauf **Vegetarisch**
Fırında Patates, Ofenkartoffel **Vegan**
Patates Wedges, knusprige Kartoffelecken **Vegan**
Fırında Patates Graten, Kartoffelaufbau mit Käse überbacken **Vegetarisch**
Fırında Sebze Graten, Gemüseaufbau mit Käse überbacken **Vegetarisch**
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine **Vegan**
Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen **Vegetarisch**
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 Joghurt-Tahin-Dip in Pitataschen serviert **Vegetarisch**
Mini Falafel Burger, mit frittierten Kichererbsen-Bällchen, Salat, Tomate und Hummuscreme **Vegetarisch**

WUNSCHBUFFET



Fleischgerichte / Et Yemekleri

Köfte, Hackbällchen
Domates Sosunda Köfte, Hackbällchen in Tomatensoße
Kasar Peynirli Köfte, Hackbällchen mit Käsefüllung
Tavuk Sis, Hähnchenspieße
Adana Kebap Sis, Kebabspieße (pikant)
Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Saisongemüse
Tatlı Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Aprikosen und Datteln (orientalisch-süß)
Dana Sote, Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika (auf Wunsch in Tomatensoße)
Kuzu Pirzola, Lammkotelette
Kuzu Sote, Lammgeschnetzeltes mit Safran, Datteln und Aprikosen (orientalisch-süß)
Saç Kavurma, Fleischpfanne mit Saisongemüse
Içli Köfte, Mit Hackfleisch gefüllte Bulgurklöße
Etli Patlıcan, Aubergine mit Rindfleisch (oder Lammfleisch) aus dem Ofen
Patlıcan Oturtma, Auberginenauflauf mit Hack
Patlıcan Musakka, Moussaka aus Auberginen, Hack und Soße mit Käse überbacken
Lazanya, Hackfleisch- Gemüse- Lasagne
Schawarma, arabischer Wrap zum selber wickeln mit dünnem Lavash Brot, Kebab, Hummus, Kartoffeln, Mayonnaise & Ketchup
Hamshuka, Kichererbsendip Hummus mit Hackfleisch (und auf Wunsch Joghurt)
Iskender Kebab, Döner Kebab auf Fladenbrotstückchen, wird mit Tomatensoße und Joghurt serviert
Beyti Kebab, Gegrilltes Kebab, in Lavash-Brot gewickelt und mit Tomatensoße und Joghurt überbacken
Hünkâr Begendi, "Sultans Entzücken" - Zartes Lamm- oder Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree
Dolma, mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine
Etli Bezelye, Erbseneintopf mit Kalb- oder Putenfleisch
Etli Bamyâ, Okraeintopf mit Kalb- oder Putenfleisch
Mini Köfte Burger, mit Hackfleischbällchen, Salat, Tomate und Sauce
Mini Sucuk Burger, mit türkischer Knoblauchwurst, Salat, Tomate und Sauce

WUNSCHBUFFET



Desserts / Tatlılar

Baklava, Blätterteig mit Nüssen und Sirup **Vegetarisch**
Sütlü Irmik Tatlısı, Grieß-Joghurt-Schnitte **Vegetarisch**
Sambaba Tatlısı, Grieß-Süßgebäck mit Zuckersirup **Vegetarisch**
Helva, Grießbrei mit Pinienkernen **Vegetarisch**
Revani, Grießkuchen mit Zuckersirup **Vegetarisch**
Anne Sütlaçı, Türkischer Milchreis **Vegetarisch**
Kadayıf Muhallebi, Engelshaar mit Milchcremefüllung **Vegetarisch**
Bülbül Yuvası, "Nachtigallnester" knuspriges Engelshaar-Gebäck **Vegetarisch**
Sekerpare, Mürbeteig-Plätzchen mit Sirup **Vegetarisch**
Lokma, Frittierte Teigbällchen **Vegetarisch**
Supangle, Schokopudding mit Schokokuchenstückchen **Vegetarisch**
Kurabiye, süße und salzige Plätzchen **Vegetarisch**
Kaymak, türkische Sahnecreme **Vegetarisch**
Kremalı küçük Kek, Cupcakes mit Buttercreme-Topping **Vegetarisch**
Schokobrunnen mit Marshmallows und Erdbeeren **Vegetarisch**
Vanillepudding **Vegetarisch**
gemischter Obstsalat **Vegan**
Obsttörtchen **Vegetarisch**
Tiramisu **Vegetarisch**
Mousse au Chocolat **Vegetarisch**

Heißgetränke / Sıcak İçecekler

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

WUNSCHBUFFET



Buchbare Zusatzservices

Lieferung, Aufbau und Abbau des Buffets
Chafing Dishes / Rechauds, Wärmebehälter-Verleih für die Hauptgerichte
Serviergeschirr und Vorlegebesteck für alle Gerichte am Buffet
Schildchen mit Beschriftungen der einzelnen Gerichte (*Hinweis auf Zutaten / vegane/ vegetarische Ernährungsweisen*)
Anschließende Reinigung des Geschirrs
Orientalische Tischdekoration und Requisiten, wie Kerzenständer, Ständer und Plattformen, Vasen, etc. am Buffet
Kunstblumen oder frische Blumensträuße
Tischdecken für das Buffet
Servietten in Wunschfarbe
Umweltfreundliches Einweggeschirr und Einwegbesteck aus Bambus

Bestellung aufgeben

Wählen Sie eines unserer Menüvorschläge oder erstellen Sie eine Auswahl mit Ihren Lieblingsgerichten und schicken Sie uns schnell und einfach eine Anfrage über unser Kontaktformular auf www.Sheker.de .

Wir antworten innerhalb von 24 Stunden mit Ihrem maßgeschneiderten Angebot bequem per Email - komplett kostenfrei und unverbindlich.

Mit Ihrer Anfrage erklären Sie sich mit unseren nachfolgenden AGBs einverstanden.

AGB



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

a. 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.
b. 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

a. 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.
b. 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.
c. 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.
d. 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

a. 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.
b. 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.
c. Planbarkeit schafft Zufriedenheit. Deshalb muss spätestens zehn Werktagen 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.
d. 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.
e. 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.
f. Alle Gerichte werden - falls keine Zusatzservices gebucht - standardmäßig in Einweg-Schälchen geliefert. Diese Plastikschalen 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.

§ 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.

AGB



§ 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 gesetzwidrig 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 Gefahrübergang 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 gereinigt zum Sheker Lokal in 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 05/2019. Änderungen vorbehalten.



Sheker Event Catering

Aachener Straße 412
50933 Köln

www.Sheker.de
info@sheker-catering.de
Facebook: Sheker
Instagram: @shekercatering
Youtube & Google+