



# LEHRIEDER

*begeistert*

## LIEBE KUNDEN!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Cateringangebot entschieden haben und wir Sie auch in kulinarischer Hinsicht begeistern dürfen!

Als ServicePartner der NürnbergMesse bieten wir Ihnen stets gleichbleibend hohe Qualität und Service. Lassen Sie auch Ihre Gäste an unserem ausgewählten und schmackhaften Angebot teilhaben und begeistern Sie durch einen tollen Auftritt, bei dem für alle Geschmäcker etwas dabei ist!

Planen Sie in nächster Zeit eine Veranstaltung? Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für Events aller Art. Ob Firmenfeiern, private Ereignisse oder Jubilareiern – wir übernehmen gerne die Organisation und sorgen für Ihre unvergessliche Veranstaltung.

Gerne können Sie uns für eine persönliche Beratung und bei Fragen rund um unser Serviceangebot unter Tel. **+49 911 8606-6114** oder **+49 911 8606-6489** erreichen. Oder schreiben Sie uns Ihr Anliegen per E-Mail an [konferenz@lehrieder.de](mailto:konferenz@lehrieder.de).

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und wünschen Ihnen eine erfolgreiche Veranstaltung sowie einen schönen Aufenthalt in Nürnberg!

Ihr LEHRIEDER Messteam

### Veranstaltungsdaten:

\_\_-\_\_-2019 – \_\_-\_\_-2019

### Veranstaltungsort

(Nürnberg Convention Center / Raumname)

\_\_\_\_\_

### Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Straße

\_\_\_\_\_

### PLZ

### Ort

\_\_\_\_\_

### Land

\_\_\_\_\_

### Telefon

\_\_\_\_\_

### Fax

\_\_\_\_\_

### E-Mail

\_\_\_\_\_

### Ansprechpartner

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Rechnungsadresse

(falls abweichend)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bestellungen müssen schriftlich bis spätestens 10  
Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen!

Bestellungen, die nach diesem Termin eingehen, werden mit einem  
Express-Zuschlag von 25% des Gesamtbestellbetrags berechnet!



---

## KONFERENZPAUSCHALEN.

3

Lassen Sie sich von unseren Paketen rundum verwöhnen.



---

## CATERING & RAUMBEWIRTUNG.

4

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer reichhaltigen Auswahl an Brötchen, Canapés, Fingerfood, Obst, Salaten, Feinkost, Suppen, Snacks und Knabbereien!



---

## GETRÄNKE.

6

Erfrischende und belebende Getränke, ob warm oder kalt, sind an einem langen Messetag unerlässlich.



---

## EQUIPMENT & ZUSÄTZLICHE OPTIONEN.

7

Wir bieten Ihnen zusätzliche optionale Serviceleistungen und Erweiterungen für das reibungslose Gelingen Ihrer Veranstaltung.



---

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE.

8

Gerne haben wir für Sie unsere Speisen und Getränke mit den entsprechenden Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnet.



---

## LIEFER-/SERVICEBEDINGUNGEN & AGB.

9

Die AGB sowie weitere Konditionen, Lieferzeiten und Servicebedingungen der Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG



Firma

Raum

Ort und Datum

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift

## PAUSCHALEN FÜR KONFERENZEN

· Alle Pauschalen sind ab 10 bis 80 Personen buchbar.

- |                          |   |                   |                |
|--------------------------|---|-------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Getränkepauschale 2 Stunden</b><br>Wasser still & spritzig, Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lift), Säfte (Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten  | <b>Pro Person</b> | <b>€ 10,50</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Getränkepauschale 4 Stunden</b><br>Wasser still & spritzig, Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lift), Säfte (Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten  | <b>Pro Person</b> | <b>€ 16,50</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Getränkepauschale 6 Stunden</b><br>Wasser still & spritzig, Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lift), Säfte (Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten  | <b>Pro Person</b> | <b>€ 22,50</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Getränkepauschale 8 Stunden</b><br>Wasser still & spritzig, Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lift), Säfte (Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten  | <b>Pro Person</b> | <b>€ 28,50</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Raumbestückung „Herzhaft“</b><br>Verschiedene herzhaft Snacks nach Wahl des Hauses   | <b>Pro Person</b> | <b>€ 9,50</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Raumbestückung „Süß“</b><br>Verschiedene süße Snacks nach Wahl des Hauses  | <b>Pro Person</b> | <b>€ 9,50</b>  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Mittagessen „Für den kleinen Hunger“</b><br>Brotzeitplatte mit Spezialitäten aus der Region, verschieden gefüllte Wraps, Pasta mit zweierlei Saucen und einer Auswahl an verschiedenen Toppings, dazu süße Desserts im Glas und 1 Softgetränk pro Person   | <b>Pro Person</b> | <b>€ 25,00</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Mittagessen „Für den großen Hunger“</b><br>Mittagessen in Form eines Lunchbuffets (ab 30 Personen) mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts oder auch als 3-Gang-Menü, dazu 2 Softgetränke pro Person.<br>Sie können jeweils zwischen zwei Vorschlägen wählen.  | <b>Pro Person</b> | <b>€ 38,00</b> |
| <input type="checkbox"/> | <b>Ganztagspauschale „All Inclusive“</b><br>Wasser still & spritzig, Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Lift), Säfte (Orangen- & Apfelsaft), Kaffee in Kannen mit Portionsmilch und -zucker, Tee in verschiedenen Teesorten<br>Kaffeepause am Vor- und am Nachmittag<br>Mittagessen mit 2 Softgetränken pro Person<br>Je nach Saison: Begrüßung mit einem kleinen Erfrischungsgetränk (z. B. Punsch, Smoothie, Detox-Wasser) | <b>Pro Person</b> | <b>€ 79,00</b> |

Weitere Konferenz-Specials finden Sie ab 01.01.2019 in unserem Onlineshop unter [www.lehrieder.de](http://www.lehrieder.de)



<b>Firma</b>	<b>Raum</b>
--------------	-------------

**Ort und Datum****KNUSPRIGE, HALBE BELEGTE BRÖTCHEN**

· garniert mit Ei, Gurke, Tomate und Belag nach Wahl

## Kaiserbrötchen - klassisch

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Gekochter Hinterschinken	10 Stück	€ 28,00	_____
<input type="checkbox"/> Schinken, roh	10 Stück	€ 28,00	_____
<input type="checkbox"/> Salami	10 Stück	€ 28,00	_____
<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse	10 Stück	€ 28,00	_____
<input type="checkbox"/> Ausgesuchte Wurstspezialitäten	10 Stück	€ 28,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 28,00	_____

## Kaiserbrötchen - exklusiv

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Geräucherter Lachs mit Meerrettich	10 Stück	€ 29,00	_____
<input type="checkbox"/> Brie	10 Stück	€ 29,00	_____
<input type="checkbox"/> Roastbeef	10 Stück	€ 29,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 29,00	_____

## Körnerbrötchen - klassisch

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Gekochter Hinterschinken	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Schinken, roh	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Salami	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Ausgesuchte Wurstspezialitäten	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 32,00	_____

## Körnerbrötchen - exklusiv

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Geräucherter Lachs mit Meerrettich	10 Stück	€ 34,00	_____
<input type="checkbox"/> Brie	10 Stück	€ 34,00	_____
<input type="checkbox"/> Roastbeef	10 Stück	€ 34,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 34,00	_____

**SANDWICHES**

## Sandwiches

mit Belag nach Wahl	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Schinken-Käse	10 Stück	€ 45,00	_____
<input type="checkbox"/> Putenbrust	10 Stück	€ 45,00	_____
<input type="checkbox"/> Käse	10 Stück	€ 45,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 45,00	_____

**Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift****CANAPÉS**

## Weißbrot-Schnitten

Schnitten auf Weißbrot	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Frischkäse mit Kräutern	10 Stück	€ 25,00	_____
<input type="checkbox"/> Obatzter mit Radieschen & Schnittlauch	10 Stück	€ 29,00	_____
<input type="checkbox"/> Italienische Salami mit getrockneten Tomaten	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Geräucherter Lachs mit Meerrettich	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Brie-Scheiben mit karamellisierter Walnuss	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Italienischer Landschinken mit Melone	10 Stück	€ 32,00	_____

## Roggen-Schnitten

Schnitten auf Vollkornbrot	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Frischkäse mit Kräutern	10 Stück	€ 26,00	_____
<input type="checkbox"/> Obatzter mit Radieschen & Schnittlauch	10 Stück	€ 30,00	_____
<input type="checkbox"/> Italienische Salami mit getrockneten Tomaten	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Geräucherter Lachs mit Meerrettich	10 Stück	€ 34,00	_____
<input type="checkbox"/> Brie-Scheiben mit karamellisierter Walnuss	10 Stück	€ 34,00	_____
<input type="checkbox"/> Italienischer Landschinken mit Melone	10 Stück	€ 33,00	_____

**MINI-LAUGENSTANGEN**

## Mini-Laugenstangen - klassisch

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Gekochter Hinterschinken	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Salami	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Schinken, roh	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Kräuterfrischkäse	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Paprikaquark	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 32,00	_____

## Mini-Laugenstangen - exklusiv

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Geräucherter Lachs	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Brie	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Roastbeef	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 33,00	_____

Buchungen über das Konferenzformular sind  
bis maximal 200 Personen möglich.



Firma \_\_\_\_\_ Raum \_\_\_\_\_

Ort und Datum \_\_\_\_\_

## FINGERFOOD

· Fingerfood-Spezialitäten, Anlieferung erfolgt kalt

### Fingerfood

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	10 Stück	€ 31,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischter Antipastispeiß mit Pesto	10 Stück	€ 31,00	_____
<input type="checkbox"/> Gegrillte Hühnerbrust im Sesammantel mit Mangostückchen am Speiß	10 Stück	€ 30,00	_____
<input type="checkbox"/> Roastbeef-Würfel mit hausgemachter Remoulade am Speiß	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Ikarimi-Lachs-Spieß	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Chorizo & gefüllte Mandel-Oliven am Speiß	10 Stück	€ 31,00	_____
<input type="checkbox"/> Auberginen gefüllt mit getrockneten Tomaten am Speiß	10 Stück	€ 29,00	_____
<input type="checkbox"/> Chili-Safran-Garnelen-Spieß	10 Stück	€ 33,00	_____
<input type="checkbox"/> Schweinefleischwürfel mit Knoblauch-Mandel-Dip am Speiß	10 Stück	€ 31,00	_____
<input type="checkbox"/> Iberico-Schinken mit Melone am Speiß	10 Stück	€ 35,00	_____
<input type="checkbox"/> Blätterteig-Teilchen-Mix in den Sorten: Ratatouille // Spinat-Lachs // Frischkäse	10 Stück	€ 28,00	_____

### Süße Fingerfood-Auswahl

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Süße petit fours, 5 verschiedene Sorten	10 Stück	€ 32,00	_____
<input type="checkbox"/> Elegante Lollipops	12 Stück	€ 30,00	_____

## LEICHT & GESUND

Hält fit und gesund

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Bunter Obstkorb (Handobst der Saison)	3 kg	€ 41,00	_____
<input type="checkbox"/> Kirschtomaten-Mozzarella-Salat (140 g)	10 Stück	€ 49,00	_____
<input type="checkbox"/> Couscous-Gemüse-Salat (140 g)	10 Stück	€ 49,00	_____
<input type="checkbox"/> Zartweizen-Gemüse-Kräutersalat (140 g)	10 Stück	€ 49,00	_____
<input type="checkbox"/> Obstsalat (170 g)	10 Stück	€ 50,00	_____

Buchungen über das Konferenzformular sind bis maximal 200 Personen möglich.

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift \_\_\_\_\_

## MINI-BAGELS

### Mini-Bagels

mit Belag nach Wahl	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Frischkäse, Rucola, Roastbeef	10 Stück	€ 35,00	_____
<input type="checkbox"/> Frischkäse, Wildkräutersalat, gebeizter Lachs	10 Stück	€ 35,00	_____
<input type="checkbox"/> Frischkäse, Kresse, getrocknete Tomaten	10 Stück	€ 35,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	10 Stück	€ 35,00	_____

## SUPPEN & HEISSE SNACKS

### Suppen

Angeliefert im elektrischen Thermosuppentopf mit Kelle. Pro Portion wird eine Scheibe Brot gereicht.	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum & Croûtons	20 Port.	€ 108,00	_____
<input type="checkbox"/> Deftige Gulaschsuppe	20 Port.	€ 116,00	_____
<input type="checkbox"/> Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe	20 Port.	€ 108,00	_____
<input type="checkbox"/> Chili con Carne	20 Port.	€ 116,00	_____
<input type="checkbox"/> Zitronengrassuppe mit Kokosmilch	20 Port.	€ 108,00	_____

### Heiße Snacks

Angeliefert mit Wärmebehälter und einem Wasserkännchen à 2,5 l sowie Vorlegebesteck.	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Putenwürstchen mit Senf und Semmel	10 Port.	€ 37,00	_____
<input type="checkbox"/> Fleischküchle mit Kartoffelsalat	20 Port.	€ 82,00	_____
<input type="checkbox"/> Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	10 Paar	€ 45,00	_____
<input type="checkbox"/> Ofenfrischer Leberkäse mit Senf	20 Scheiben	€ 64,00	_____
<input type="checkbox"/> Käsespätzle	20 Port.	€ 138,00	_____
<input type="checkbox"/> Gemüselasagne	12 Port.	€ 66,00	_____
<input type="checkbox"/> Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelsalat	10 Port.	€ 100,00	_____

## FRISCH AUS DEM OFEN

### Ofenfrisches Gebäck

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Kaisersemeln	10 Stück	€ 9,00	_____
<input type="checkbox"/> Laugenbrezen mit Hagelsalz	10 Stück	€ 13,00	_____
<input type="checkbox"/> Laugenbrezen gebuttert	10 Stück	€ 22,00	_____
<input type="checkbox"/> Brotkorb gemischt (geschnittenes Brot)	10 Port.	€ 25,50	_____



Firma \_\_\_\_\_ Raum \_\_\_\_\_

Ort und Datum \_\_\_\_\_

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift \_\_\_\_\_

## GEBÄCK UND KNABBEREIEN

Minigebäck und Plunder

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Kleine Blechkuchenteilchen der Saison	10 Stück	€19,00	_____
<input type="checkbox"/> Mini-Muffin gemischt	20 Stück	€ 18,00	_____
<input type="checkbox"/> Mini-Donut gemischt	20 Stück	€ 18,00	_____
<input type="checkbox"/> Mini-Plunder gemischt	15 Stück	€ 22,50	_____
<input type="checkbox"/> Milka-Muffin mit Nuss oder Schokolade	12 Stück	€ 30,00	_____
<input type="checkbox"/> Milka-Donut mit Schokolade	12 Stück	€ 30,00	_____

Kekse, Knabberereien, Süßigkeiten

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Salzgebäck Auswahl	1 kg	€ 10,90	_____
<input type="checkbox"/> Teegebäck	1 kg	€ 28,00	_____
<input type="checkbox"/> CELEBRATIONS® Schokoriegel-Pralinen	Box	€ 18,10	_____
<input type="checkbox"/> Studentenfutter	900 g	€ 24,00	_____

## GETRÄNKE, KAFFEE & TEE

· Es werden ausreichend Softgetränke im Raum bereitgestellt und nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Flaschenöffner werden mitgeliefert.

Softdrinks

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Apollinaris Sprudel	0,25 l	€ 2,60	_____
<input type="checkbox"/> VIO Naturell	0,25 l	€ 2,60	_____
<input type="checkbox"/> KUMPF Orangensaft	0,20 l	€ 3,10	_____
<input type="checkbox"/> KUMPF Apfelsaft	0,20 l	€ 3,10	_____
<input type="checkbox"/> Coca Cola	0,20 l	€ 2,80	_____
<input type="checkbox"/> Coca Cola zero	0,20 l	€ 2,80	_____
<input type="checkbox"/> Coca Cola light	0,20 l	€ 2,80	_____
<input type="checkbox"/> Fanta	0,20 l	€ 2,80	_____
<input type="checkbox"/> Sprite	0,20 l	€ 2,80	_____
<input type="checkbox"/> VIO Apfelschorle	0,33 l	€ 3,10	_____

Kaffee & Tee

Kaffee und Tee werden nach bestellter Menge berechnet.	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Tee	Kanne	€ 10,00	_____
<input type="checkbox"/> Kaffee	Kanne	€ 11,00	_____

## BIER, WEIN & PROSECCO

Bier

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Tucher Pils	0,33 l	€ 3,60	_____
<input type="checkbox"/> Tucher Hefeweizen	0,50 l	€ 4,40	_____
<input type="checkbox"/> Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	€ 3,60	_____
<input type="checkbox"/> Grünerla	0,25 l	€ 3,30	_____

Wein & Prosecco

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> <b>Prosecco Il Colle Spumante</b> Weingut: Il Colle Azienda Vivinicola DOC Region: Venetien, Italien Rebsorte: Glera	0,75 l	€ 18,00	_____
<input type="checkbox"/> <b>Castell Silvaner „Lehrieder Edition“</b> Weingut: Castell Region: Franken, Deutschland Rebsorte: Silvaner	0,75 l	€ 17,00	_____
<input type="checkbox"/> <b>Castell 1224 Cuvée „Lehrieder Edition“</b> Weingut: Castell Region: Franken, Deutschland Rebsorten: Domina, Dornfelder, Acolon, Regeni	0,75 l	€ 18,50	_____
<input type="checkbox"/> <b>Wieser Weißburgunder „Lehrieder Edition“</b> Weingut: Wieser Region: Südsteiermark, Österreich Rebsorte: Weißburgunder	0,75 l	€ 18,50	_____
<input type="checkbox"/> <b>Wieser Rotwein-Cuvée Innovation „Lehrieder Edition“</b> Weingut: Wieser Region: Südsteiermark, Österreich Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	0,75 l	€ 20,50	_____
<input type="checkbox"/> <b>Pinot Grigio Delle Venezie IGT</b> Weingut: Le Parc Region: Venetien, Italien Rebsorte: Pinot Grigio	0,75 l	€ 18,00	_____

Jahrgänge sind freibleibend.

Buchungen über das Konferenzformular sind bis maximal 200 Personen möglich.



Firma \_\_\_\_\_ Raum \_\_\_\_\_

Ort und Datum \_\_\_\_\_

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift \_\_\_\_\_

## CATERING EQUIPMENT

### Buffets & Stehtische

	Einheit	Preis	Menge
<input type="checkbox"/> Buffeteinkleidung und -unterbau	Stück/Tag	€ 157,00	_____
<input type="checkbox"/> Stehtisch mit weißer Stretchhülle	Stück/Tag	€ 21,50	_____
<input type="checkbox"/> Tischtuch, weiß	Stück/Tag	€ 9,90	_____

### Serviceleistungen

Bitte beachten Sie, dass eine Mindestarbeitszeit von jeweils 4 Stunden pro Tag und Mitarbeiter vorausgesetzt und auch berechnet wird. Auf- und Abbauzeiten gelten ebenso als reine Arbeitszeit und werden als solche berechnet.

	Einheit	Preis	Anzahl
<input type="checkbox"/> Servicekraft	pro Stunde	€ 38,00	_____
<input type="checkbox"/> Koch/Köchin *	pro Stunde	€ 44,00	_____
<input type="checkbox"/> Barkeeper/Barchef	pro Stunde	€ 42,00	_____
<input type="checkbox"/> Techniker für Auf-/Abbau	pro Stunde	€ 35,00	_____
<input type="checkbox"/> Serviceleiter/in	pro Stunde	€ 42,00	_____

\* Pro Koch/Köchin fällt eine Mindestarbeitszeit von 6 Stunden an.

Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen!

**PRODUKTÜBERSICHT FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**

Speisen	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Knusprige, halbe belegte Brötchen: Kaiserbrötchen (A), Körnerbrötchen (A/H/K/L)</b>		
Gekochter Hinterschinken	I/J/N	2, 8
Schinken roh	I/J/N	3, 8
Salami	I/J/N	3, 8, 14
Emmentaler-Käse	G/N	8
Ausgesuchte Wurstspezialitäten	I/J/N	3, 8, 14
Geräucherter Lachs	D/I/J/N	3
Brie	G/N	8
Roastbeef	I/J/N	8
Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	I/J/N/D/G	2, 3, 8, 14
<b>Sandwiches (A)</b>		
Schinken-Käse	I/J/N/G	2, 8
Putenbrust	I/J/N/F	2, 3, 11
Käse	G/N	8
Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	I/J/N/F/G	2, 3, 8, 11
<b>Canapés: Weißbrot (A1), Roggen (A2)</b>		
Frischkäse mit Kräutern	G/N/I	8, 11
Obatzter mit Radieschen & Schnittlauch	G/I/N	8
Italienische Salami mit getrockneten Tomaten	I/J/N	2, 3, 11
Geräucherter Lachs mit Meerrettich	D/G	3, 8, 11
Scheiben vom Brie mit karamellisierter Walnuss	G/N/H3	8
Italienischer Landschinken mit Melone	I/J/N	3, 8
<b>Mini-Laugenstangen (A/N)</b>		
Gekochter Hinterschinken	I/J/N	2, 8
Salami	I/J/N	2, 8
Emmentaler-Käse	G/N	8
Schinken roh	I/J/N	3, 8
Kräuterfrischkäse	G/N/I	8, 11
Paprikaquark	G/N/I	8, 11
Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	I/J/N/G/D	2, 3, 8, 11
Geräucherter Lachs	D	
Brie	G/N	8
Roastbeef	I/J/N	8
<b>Fingerfood</b>		
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	G/N	1, 3, 8, 11
Gemischter Antipastispeiß mit Pesto	HI/H2	
Gegrillte Hühnerbrust im Sesamantel mit Mangostückchen am Spieß	K/F/I/N	8
Roastbeef-Würfel mit hausgemachter Remoulade am Spieß	C/G/I/J/N	3, 8, 11
Ikarimi-Lachs-Spieß	D/I/J/N	14
Chorizo & gefüllte Mandel-Oliven am Spieß	I/J/N/F/Hi	1, 2, 3, 4, 8, 11, 14
Aubergine gefüllt mit getrockneten Tomaten am Spieß	I/J/N	2, 3
Chili-Safran-Garnelen-Spieß	B/I/J/N	
Schweinefleischwürfel mit Knoblauch-Mandel-Dip am Spieß	C/G/J/I/Hi	2
Iberico-Schinken mit Melonen am Spieß	I/J/Hi/N	3, 8
Blätterteigteilchen-Mix (Ratatouille // Spinat-Lachs // Frischkäse)	A/C/G/D/N/J/I	2
Süße petit fours	A/C/G/Hi-H8	3, 8
Elegante Lollipopops	A/C/G/Hi-H8	3, 8
<b>Leicht &amp; Gesund</b>		
Bunter Obstkorb		
Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	G/N	3, 8
Couscous-Gemüse-Salat	A/N	
Zartweizen-Gemüse-Kräutersalat	A/N	
Obstsalat		

**Allergene:**

A: Gluten, A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: Khorasan-Weizen (Kamut), B: Krebstiere und Krebserzeugnisse (Krebs, Shrimps, Hummer, Scampi), C: Ei (alle Ei-Sorten), D: Fisch und Fischerezeugnisse (alle Fischarten), E: Erdnüsse, F: Soja (Tofu, Yuba), G: Milch, H: Schalenfrüchte und Nüsse, HI: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Cashew-Nüsse, H5: Pekannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamia (Queenslandnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Lupine, M: Weichtiere (Schnecken, Muscheln), N: Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228 mit Schwefel behandelt: Trockenobst, Pilze, Gemüse).

**Zusatzstoffe:**

1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Schwefeldioxid, 6: Schwarzungsmittel, 7: Phosphat, 8: Milcheiweiß, 9: Koffein, 10: chininhaltig, 11: Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: Nitrit-Pokelsalz, 15: geschwefelt, 16: Säuerungsmittel, 17: Stabilisatoren.

Speisen	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Mini-Bagels</b>		
Frischkäse, Rucola, Roastbeef	A/N	
Frischkäse, Wildkräutersalat, gebeizter Lachs	G/N	8
Frischkäse, Kresse, getrocknete Tomaten	D/G/N	8
Gemischte Sorten nach Wahl des Hauses	I/J/N	
	G/N/D/I/J	8
<b>Suppen</b>		
Tomatensuppe mit Basilikum & Croûtons	A/I/N	1, 11
Gulaschsuppe	I/N	
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe	G/A/I/N	8, 11
Chili con Carne	A/I/N	8, 11
Zitronengrassuppe mit Kokosmilch	A/G/F/K	
<b>Heiße Snacks</b>		
Putenwürstchen mit Senf und Semmel	A/F/I/H/J/L/N	3, 11, 14
Fleischküchle mit Kartoffelsalat	A/C/G/I/J/N	8, 15
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	A/H/I/J/L/N	11
Ofenfrischer Leberkäse mit Senf	J/L/I/N/H3	8, 11, 14
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	A/C/G	8
Gemüselasagne	A/C/G/N/I/J	8
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelsalat	I/J/N	3, 4, 8, 11, 15
<b>Ofenfrisches Gebäck</b>		
Kaisersemmeln	A	
Laugenbreze mit Hagelsalz	A/N	
Laugenbreze gebuttert	A/N/G	8
Brotkorb gemischt	A/H/K/L	
<b>Süßes</b>		
Blechkuchen der Saison	A/G/Hi-H8	8
Mini-Muffin gemischt	A/G/Hi-H8	8
Mini-Donut gemischt	A/G/Hi-H8	8
Mini-Plunder gemischt	A/G/Hi-H8	8
Milka-Muffin mit Nuss oder Schokolade	A/G/Hi-H8	8
Milka-Donut mit Schokolade	A/G/Hi-H8	8
Salzgebäck Auswahl	A/N	
Teegebäck	A/C/Hi-H8	
CELEBRATIONS® Schokoriegel-Pralinen	A/G/E/Hi-H8	8, 11
Studentenfutter	HI-H8/N	15

Getränke	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Softdrinks</b>		
Apollinaris Sprudel		
VIO naturell		
KUMPF Orangensaft		
KUMPF Apfelsaft		
Coca Cola		1, 9, 16
Coca Cola Zero		1, 9, 11, 16
Coca Cola Light		1, 9, 11, 16
Fanta		1, 3, 16, 17
Sprite		16
VIO Apfelschorle		
<b>Kaffee &amp; Tee</b>		
Tee		9
Kaffee		
<b>Bier</b>		
Tucher Pils	A	
Tucher Hefeweizen	A	
Jever Fun alkoholfrei	A	
Grünerla	A	
<b>Wein &amp; Prosecco</b>		
Prosecco Il Colle Spumante	N	
Castell Silvaner "Lehrieder Edition"	N	
Castell I224 Cuvée "Lehrieder Edition"	N	
Wieser Weißburgunder "Lehrieder Edition"	N	
Wieser Rotwein-Cuvée Innovation "Lehrieder Edition"	N	
Pinot Grigio Delle Venezie IGT	N	





Firma \_\_\_\_\_ Raum \_\_\_\_\_

Ort und Datum \_\_\_\_\_

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift \_\_\_\_\_

## IHRE VERANSTALTUNG

Name der Veranstaltung: \_\_\_\_\_ Konferenzraum: \_\_\_\_\_

Bereitstellung	Konferenzdatum	_____	Uhrzeit von _____	Uhr bis _____	Uhr.	Personenanzahl: _____
	Konferenzdatum	_____	Uhrzeit von _____	Uhr bis _____	Uhr.	Personenanzahl: _____
	Konferenzdatum	_____	Uhrzeit von _____	Uhr bis _____	Uhr.	Personenanzahl: _____
	Konferenzdatum	_____	Uhrzeit von _____	Uhr bis _____	Uhr.	Personenanzahl: _____

- Bei Rückfragen, weiteren Bestellungen oder Beanstandungen können Sie uns jederzeit unter **Tel. +49 (0) 911 8606-6114** erreichen. Wir sind bemüht, Ihre Wünsche umgehend zu erfüllen!
- Für Konferenzbewirtungen mit bis zu 60 Personen fällt eine Servicepauschale von € 65,00 (pro Tag/Raum) für das Anliefern, Auf- und Abdecken, Bereitstellen von Geschirr (Gläsern, Tassen, Besteck), Servietten sowie Milch und Zucker an.
- Für das Auffrischen der Räumlichkeiten fällt jeweils ein Pauschalpreis von € 30,00 an.
- Bruch und Schwund wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
- Speisen aus kontrolliert biologischem Anbau benötigen eine Vorlaufzeit von 2 Wochen.
- Die Bereitstellung im Raum erfolgt 30 Minuten vor Konferenzbeginn.
- Für Veranstaltungen ab 61 Personen berechnen wir das Servicematerial pro Person je nach benötigtem Equipment (lt. vorab zugesendetem individuellen Angebot); und die Servicekräfte je nach tatsächlich geleisteten Stunden gemäß folgender Preisliste:

Serviceleiter/in	pro Stunde	€ 42,00
Servicekraft	pro Stunde	€ 38,00
Koch/Köchin	pro Stunde	€ 44,00

- Bei Bestellungen ist eine Kreditkarte zu hinterlegen. Die Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG wird dazu ermächtigt, 150% des Rechnungsbetrages auf der unten angegebenen Kreditkarte zu reservieren. Die zusätzlich auf den Rechnungsbetrag erhobenen 50% werden für eventuelle Nachbestellungen reserviert. Nach Veranstaltungsende wird der Gesamtbetrag Ihrer Bestellung(en) von der angegebenen Kreditkarte abgebucht. Sollte eine Reservierung von 150% des Rechnungsbetrages nicht möglich sein, wird die Bestellung storniert. Bitte beachten Sie, dass bei Nachbestellungen oder bei Bestellungen für den gleichen Tag die angegebene Kreditkarte sofort belastet wird, sofern eine Vorabreservierung von 150% des Rechnungsbetrages nicht möglich war.
- Nach Veranstaltungsende buchen wir den Rechnungsbetrag von Ihrer Kreditkarte ab und senden Ihnen die Rechnungsbelege zur Kontrolle per Post zu. Wir akzeptieren Eurocard, MasterCard, American Express und VISA. Bitte geben Sie uns nachstehend Ihre Kreditkartendaten bekannt:

Herausgeber:  MasterCard  VISA  American Express Kartenummer: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Kartenprüfnummer: (Die letzten 3 Ziffern auf der Rückseite)  Gültigkeitsdauer: \_\_\_\_\_

Karteninhaber: \_\_\_\_\_

- Wir ermächtigen die Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG, den Rechnungsbetrag über die oben angegebenen Kreditkartendaten abzurechnen.
- Mit unserer rechtsverbindlichen Unterschrift erkennen wir die AGB der NürnbergMesse sowie die AGB und gesonderten Servicebedingungen der Firma Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG voll und umfassend an.

Unterschrift: \_\_\_\_\_



---

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND WIDERRUFSBELEHRUNG**

der Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG

### **§ 1 Allgemeines – Geltungsbereich**

Diese Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Angebote, Lieferungen und Leistungen der Firma Lehrieder-Catering-Party-Service GmbH & Co. KG, Messezentrum 1, 90471 Nürnberg auf dem Messegelände der NürnbergMesse.

Kunden im Sinne dieser AGB sind Verbraucher und Unternehmer.

Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt.

Leistungen/Lieferungen der Firma Lehrieder erfolgen nur auf dem Gelände der im Bereich der Nürnberg Messe befindlichen Restaurants, Kongressräume und Messestände.

Von den nachstehenden AGB abweichende Bedingungen oder entgegenstehende Bedingungen des Kunden werden von der Firma Lehrieder nicht anerkannt, es sei denn die Firma Lehrieder hätte ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt.

Die AGB der Firma Lehrieder gelten auch dann, wenn diese in Kenntnis entgegenstehender Bedingungen oder von ihren AGB abweichenden Bedingungen des Kunden Leistungen erbringt.

Die AGB der Firma Lehrieder gelten auch bei allen künftigen Geschäften mit Unternehmern. Einer ausdrücklichen Nennung bedarf es dann nicht.

---

### **§ 2 Vertragsschluss**

Die Bestellung des Kunden über das Internetportal [www.shop.lehrieder.de](http://www.shop.lehrieder.de), den Vordruck Standcatering und den Vordruck Konferenzen/ Tagungen stellt ein rechtlich bindendes Angebot dar. Die Firma Lehrieder kann dieses Angebot bis 14 Tage ab Angebotsdatum annehmen.

Eine verspätete oder von dem Angebot abweichende Bestätigung der Firma Lehrieder gilt als neues Angebot und bedarf der schriftlichen Annahme durch den Kunden.

Änderungen im Lieferungs-/Leistungsumfang hat der Kunde der Firma Lehrieder spätestens vier Tage vor dem vereinbarten Termin schriftlich mitzuteilen.

Mindermengen haben auf den vereinbarten Preis keinen Einfluss.

Bei Mehrungen, insbesondere Veränderung der Personenzahl und/oder der benötigten Speisen und/oder Getränke hat die Firma Lehrieder Anspruch auf Vertragsanpassung dahingehend, dass die Vergütung entsprechend der Mehrung angepasst wird.

Das Schweigen der Firma Lehrieder auf eine Anfrage des Kunden hin stellt auch dann keine Annahme dar, wenn es sich bei dem Kunden um einen Unternehmer handelt, der mit der Firma Lehrieder bereits in Geschäftsverbindung stand oder steht.

### **§ 3 Vergütung, Rücknahme, Zahlungswege sowie Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsrechte**

Die in der Annahme und gegebenenfalls in dem neuen Angebot der Firma Lehrieder enthaltenen Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der Kunde hat die notwendigen Strom- und Wasseranschlusskosten sowie Verbrauchskosten zu tragen. Ferner hat er die Kosten zu übernehmen, die der Firma Lehrieder für die Beschaffung und Organisation der Anschlüsse entstehen. Die Firma Lehrieder wird dem Kunden hierüber eine gesonderte Abrechnung erteilen.

Gelieferte Speisen werden nicht zurückgenommen. Gelieferte Getränke werden nur in vollen Kästen zurückgenommen. Unvollständige Kästen, einzelne Flaschen oder Fässer werden nicht retour geschrieben. Pro Originalkasten wird eine Rücknahmegebühr von € 5,00 berechnet. Nicht zurückgegebenes Leergut wird in Rechnung gestellt.

Der Kunde ist verpflichtet, der Firma Lehrieder schon vor Messebeginn den korrekten Firmensitz und die Rechnungsanschrift mitzuteilen. Die Firma Lehrieder ist berechtigt, bei erforderlich werdender 2. Versendung der Rechnung aufgrund der falsch mitgeteilten Anschrift eine pauschale Bearbeitungsgebühr von € 25,00 abzurechnen. Der Kunde hat das Recht, der Firma Lehrieder geringere anfallende Kosten nachzuweisen.

Die Firma Lehrieder ist berechtigt, mit Angebotsannahme einen Betrag in Höhe von 150 % der Auftragssumme auf der vom Kunden angegebenen Kreditkarte zu reservieren. Eine Buchung wird erst nach erfolgter Rechnungsstellung vorgenommen.

Die Zahlung ist mit Kredit-/EC-Karte oder Überweisung ohne Abzug von Skonto zu leisten.

Die Firma Lehrieder ist zur Lieferung erst nach Eingang der vollständigen Vergütung verpflichtet. Hiervon Abweichendes kann schriftlich zwischen den Parteien vereinbart werden.

Ein Recht zur Aufrechnung des Kunden besteht nur mit von Seiten der Firma Lehrieder anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen.

Ein Verbraucher kann ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, wenn ein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

Unternehmern steht ein Zurückbehaltungsrecht nur wegen unbestrittener oder rechtskräftig festgestellter Gegenansprüche zu.

---

### **§ 4 Lösungsrecht vom Vertrag**

Die Firma Lehrieder ist berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn der Rücktritt durch einen sachlichen Grund im Sinne eines überwiegenden und aner kennenswerten Interesses ihrerseits gerechtfertigt ist.

Dies ist insbesondere der Fall:

- bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, u.a. bei Schädigung des Eigentums der Firma Lehrieder und bei Verzug des Kunden,
- bei Unmöglichkeit der Erbringung der geschuldeten Leistung, etwa durch höhere Gewalt, Streik und Naturkatastrophen und im Falle einer unterbliebenen Selbstbelieferung der Firma Lehrieder. Letzteres gilt nur, wenn die Firma Lehrieder gerade für den Auftrag eine gesonderte Bestellung getätigt hatte und dieses Deckungsgeschäft von



ihren Lieferanten nicht oder nicht rechtzeitig erfüllt wurde und obwohl die Firma Lehrieder alle zumutbaren Anstrengungen unternommen hat, um die Ware zu beschaffen. Die Firma Lehrieder wird den Kunden über die Nichtverfügbarkeit unverzüglich informieren und etwaige Gegenleistungen des Kunden unverzüglich erstatten,

- bei Umständen, die berechtigte Zweifel an der Bonität des Kunden aufkommen lassen, insbesondere bei der Beantragung oder Eröffnung eines Insolvenzverfahrens.

Im Falle des Rücktritts ist der Kunde zur sofortigen Herausgabe der gelieferten Ware verpflichtet.

Die Firma Lehrieder ist nicht zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn das Hindernis von ihr zu vertreten ist. Gleiches gilt bei nur vorübergehenden Leistungshindernissen.

Der Kunde ist berechtigt, bis drei Wochen vor vereinbarter Lieferung/Leistung ohne Angabe von Gründen kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten.

Danach ist er nur in den gesetzlich bestimmten Fällen zum Rücktritt berechtigt. In diesem Fall hat er der Firma Lehrieder einen Aufwendersatz von 100 % der Auftragssumme zu erstatten. Der Kunde kann nachweisen, dass der im konkreten Fall angemessene Betrag niedriger als der pauschalierte Betrag ist.

---

## § 5 Gefahrübergang

Ist der Kunde Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware mit der Übergabe, beim Versandkauf mit der Auslieferung der Sache an den Spediteur, den Frachtführer oder den sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Gesellschaft auf den Kunden über.

Ist der Kunde Verbraucher, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware auch beim Versandkauf erst mit der Übergabe der Sache auf den Kunden über.

In jedem Falle geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware auf den Kunden über, wenn dieser sich mit der Annahme der Lieferung/Leistung in Verzug befindet.

---

## § 6 Gewährleistung – Rügepflichten – Verjährung

Der Kunde hat die gelieferte Ware bei deren Eingang umfassend hinsichtlich Art, Menge und Beschaffenheit unverzüglich zu untersuchen.

Der Kunde hat der Firma Lehrieder offensichtliche Mängel an Waren und Lebensmitteln (Speisen und Getränken) unverzüglich nach Abholung/Lieferung/Leistung und verdeckte Mängel an Waren und Lebensmitteln unverzüglich nach Feststellung anzuzeigen. Andernfalls bestehen ebenso wenig Gewährleistungsansprüche des Kunden, wie bei Mängeln, die nach Gefahrübergang durch unsachgemäße Lagerung oder Behandlung der Waren und Lebensmittel durch den Kunden aufgetreten sind.

Ist der Kunde Unternehmer, leistet die Firma Lehrieder für Mängel der Ware/Lebensmittel zunächst nach ihrer Wahl Gewähr durch Nacherfüllung, d. h. Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Andere Ansprüche des Unternehmers sind ausgeschlossen.

Ist der Kunde Verbraucher, so erfolgt im Falle eines Mangels nach seiner Wahl zunächst Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Die Firma Lehrieder ist jedoch berechtigt, die von dem Kunden gewählte Art der Nacherfüllung zurückzuweisen, wenn diese nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist und die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt.

Schlägt die Nacherfüllung fehl, d. h. scheitern zwei Versuche der Nachbesserung oder Ersatzlieferung, kann der Kunde nach seiner Wahl eine Herabsetzung der Vergütung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Bei nur geringfügigen Mängeln ist der Rücktritt ausgeschlossen.

Ist der Kunde Verbraucher, beträgt die Verjährungsfrist für die vorstehenden Ansprüche zwei Jahre ab Ablieferung/Abholung der Ware/Lebensmittel.

Ist der Kunde Unternehmer, beträgt die Verjährungsfrist ein Jahr ab Ablieferung/Abholung der Ware/Lebensmittel.

Die Firma Lehrieder behält sich vor, soweit dies dem Kunden zumutbar ist, einzelne Teilleistungen und Produkte durch solche vergleichbarer Art und Qualität in gleicher Menge zu ersetzen. Handelsübliche Abweichungen – insbesondere bei Form, Farbe und/oder Gewicht – sind vom Kunden hinzunehmen. Die Gewährleistungsansprüche des Kunden sind in diesem Fall ausgeschlossen.

---

## § 7 Haftung – Haftungsbeschränkung

Ist der Kunde Verbraucher, ist die Haftung der Firma Lehrieder, ihrer Erfüllungsgehilfen und ihrer Vertreter bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen auf den nach der Art der Ware vorhersehbaren, unmittelbaren, vertragstypischen Schaden begrenzt.

Ansprüche wegen nicht rechtzeitiger Leistung durch die Firma Lehrieder sind – wenn diese nicht auf Vorsatz und grober Fahrlässigkeit beruht – auf höchstens 5 % der Angebotssumme beschränkt. Dies gilt nicht, wenn die Leistung der Firma Lehrieder durch die Verzögerung für den Kunden wertlos wurde.

Ist der Kunde Unternehmer, sind Schadensersatzansprüche gegen die Firma Lehrieder ausgeschlossen, es sei denn, der Firma Lehrieder kann vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten nachgewiesen werden. Dies gilt unabhängig von der Art der Pflichtverletzung unter Einschluss unerlaubter Handlungen.

Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet die Firma Lehrieder auch für Fahrlässigkeit. Die Höhe ist beschränkt auf den vorhersehbaren Schaden. Es besteht kein Anspruch des Kunden auf entgangenen Gewinn und Folgeschäden jeder Art. Der vorstehende Haftungsausschluss gilt auch für Erfüllungsgehilfen und Vertreter der Firma Lehrieder. Die Haftungsausschlüsse und Haftungsbeschränkungen gegenüber dem Kunden der Firma Lehrieder gelten nicht für Ansprüche, die aufgrund arglistigen Verhaltens der Firma Lehrieder, nach dem Produkthaftungsgesetz, für besonders vereinbarte garantierte Beschaffenheitsmerkmale sowie für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit entstehen.

Schadensersatzansprüche des Kunden verjähren innerhalb eines Jahres ab Abholung/Lieferung der Ware, es sei denn der Anspruch beruht auf einem arglistigen Verhalten der Firma Lehrieder.

Der Kunde haftet für Beschädigungen aller ihm überlassenen Gegenstände. Bei Beschädigung oder Verlust hat er der Firma Lehrieder die Kosten der Wiederbeschaffung des gleichen oder gleichwertigen Gegenstandes oder die Kosten einer fachgerechten Reparatur zu ersetzen.

Die von der Firma Lehrieder dem Kunden überlassenen Gegenstände hat der Kunde rechtzeitig vor Ende der Messe zurückzugeben. Werden die überlassenen Gegenstände unsortiert zurückgegeben, ist die Firma Lehrieder berechtigt, vom Kunden anfallende Personalkosten für das Sortieren zu verlangen.



---

**§ 8 Eigentumsvorbehalt**

Die Firma Lehrieder behält sich das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur Erfüllung aller ihrer Forderungen, die ihr, gleich aus welchem Rechtsgrund, gegen den Kunden jetzt oder künftig zustehen, vor.

Bei Zugriffen von staatlichen Vollstreckungsorganen oder Dritter auf die gelieferte Ware verpflichtet sich der Kunde, auf das Eigentum der Firma Lehrieder hinzuweisen und diese unverzüglich zu benachrichtigen. Hierdurch anfallende Kosten hat der Kunde der Firma Lehrieder zu erstatten.

---

**§ 9 Datenschutz**

Personenbezogene Daten, die im Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis anfallen, werden zum Zwecke der Datenverarbeitung gespeichert (§ 28 Bundesdatenschutzgesetz).

---

**§ 10 Integrität; Umwelt- und soziale Standards**

Der Kunde verpflichtet sich, die gesetzlichen Vorschriften zur Bekämpfung der Korruption zu beachten. Insbesondere versichert er, dass er Mitarbeitern der Firma Lehrieder oder dieser nahestehenden Personen keine unzulässigen Vorteile anbietet, verspricht oder gewährt. Dieses Verbot gilt auch für Mitarbeiter des Kunden, Erfüllungsgehilfen und sonstige Dritte, die nach Weisung des Kunden handeln.

Die Firma Lehrieder ist ein sozial verantwortlich handelndes Unternehmen und beachtet anerkannte Umweltstandards sowie grundlegende Arbeitsstandards. Dies erwartet die Firma Lehrieder auch von ihren Kunden. Sollte die Firma Lehrieder feststellen, dass der Kunde hiergegen verstößt, behält sie sich vor, den mit dem Kunden geschlossenen Vertrag, gegebenenfalls auch außerordentlich, zu kündigen.

---

**§ 11 Anwendbares Recht – Gerichtsstand – Erfüllungsort**

Für die gesamte Vertragsbeziehung zwischen der Firma Lehrieder und dem Kunden gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Ist der Kunde Unternehmer, ist der Geschäftssitz der Firma Lehrieder Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten. Dies gilt auch für die Zahlungsverpflichtung des Kunden. Die Firma Lehrieder ist jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Sitz zu verklagen.

Sofern sich aus dem Vertrag nichts anderes ergibt, ist der Geschäftssitz der Firma Lehrieder Erfüllungsort.

---

**§ 12 Teilweise Unwirksamkeit**

Die rechtliche Unwirksamkeit eines Teils der vorstehenden Bedingungen (auch dieser Klausel) ist ohne Einfluss auf die Gültigkeit der anderen Bedingungen. Anstelle der nicht zum Vertragsbestandteil gewordenen oder unwirksamen Bestimmungen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

---

**Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG**

Event-, Kulinar- & Messe-Service – Servicepartner der NürnbergMesse  
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg  
Telefon: +49 (0)911 860 661 -14, Telefax: +49 (0)911 860 661 -15  
E-Mail: [konferenz@lehrieder.de](mailto:konferenz@lehrieder.de), Internet: [www.lehrieder.de](http://www.lehrieder.de)