



Veranstaltungsservice

Professionalität zum Wohlfühlen...

STAND JANUAR 2009

Verehrte Kunden

Mit unseren ausgearbeiteten Menü- und Buffetvorschlägen, möchten wir Ihre Feierlichkeit zu einem Erlebnis werden lassen.

Für Ihr leibliches Wohl hat der Leiter unseres Küchen-Kreativ-Teams, Herr Holger Kriegs, die beigefügten Menüs und Buffets aus regionaler und internationaler Küche erarbeitet.

Unser Serviceteam, unter Leitung von Frau Niebuhr, steht Ihnen beratend zur Seite. Natürlich nehmen wir gerne auch Ihre persönlichen Wünsche und Anregungen entgegen.

Zur Ihrer Orientierung haben wir als letzten Punkt dieser Mappe unsere *Allgemeinen Geschäftsbedingungen* beigefügt. Bitte beachten Sie diese bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

Selbstverständlich können Sie unsere Vorschläge nach Absprache ändern oder wir stellen Ihnen mit Hilfe unserer Einzelvorschläge ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung.

Veranstaltungsservice





5 INHALTSVERZEICHNIS

6 KLEINE GAUMENFREUDEN

Brötchen und Schnittchen
Canapés
Extras

9 LEICHT UND LECKER: SALATE

10 AUS DEM SUPPENTOPF

11 KNUSPRIGES AUS DEM OFEN

12 NUR VOM FEINSTEN: DESSERT

13 FINGERFOOD

Spieße
Tapas
Fisch
Spezial
Röllchen
Fleisch
Gourmetsalate
Asiatisch
Süßes Fingerfood

17 BUFFETS

41 BUFFET-VARIATIONEN

45 GETRÄNKE

Warme Getränke
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Getränkeauswahl

49 LEIHGESCHIRR UND MOBILIAR

51 KONTAKT

52 ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Brötchen und Schnittchen

1/2 belegte Brötchen oder Graubrot mit	pro Stück
Gouda	1,50 €
Edamer	1,50 €
Maasdamer	1,50 €
Kräuterfrischkäse	1,50 €
Brie	1,50 €
Salami	1,50 €
Landschinken	1,50 €
gekochtem Schinken	1,50 €
Räucherlachs	1,75 €
Forelle	1,75 €



Canapés

mit	pro Stück
geräucherter Entenbrust und Feigensenf	2,00 €
Thunfischcreme und Paprikawürfeln	1,75 €
geräucherter Forelle und Meerrettichcreme	2,00 €
Kräuterfrischkäse und Radieschen	1,75 €
Blauschimmelkäse und Trauben	2,00 €
Garnelensalat	2,50 €
Landschinken, Gurke und Cocktailtomate	1,75 €
Parmaschinken, Melone und Rucola	2,00 €
gekochtem Schinken	1,75 €
Roastbeef mit Waldorfsalat	2,20 €
Gouda oder Brie	1,75 €
Räucherlachstatar und Dill	2,00 €
Räucherlachs	2,00 €

Extras

kalt

pro Stück

kleine Frikadellen

0,60 €

gefülltes 1/2 Ei

0,60 €

kleine gebratene Hähnchenkeule

1,80 €

kleines Hähnchenbrustfilet

2,00 €

kleines Schnitzel vom Schwein

2,00 €

gefüllte Tomate mit Mozzarella

1,00 €

Salate

		pro Portion
Kartoffelsalat	(300 g)	2,00 €
Nudelsalat	(300 g)	2,00 €
Geflügelsalat	(300 g)	3,00 €
Rindfleischsalat	(300 g)	3,00 €
Thunfischsalat	(300 g)	2,80 €
Bauernsalat mit Feta	(300 g)	2,20 €
Käsesalat	(250 g)	2,00 €
Krautsalat	(250 g)	1,80 €
Tomatensalat	(250 g)	1,80 €
Gurkensalat	(250 g)	1,80 €



Suppen

0,3 Liter	pro Portion
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch	2,50 €
Deftige Käse-Lauchsuppe mit Mett (Schwein)	2,50 €
Westfälische Linsensuppe mit Mettwurstscheiben	2,50 €
Rinderbrühe mit Eierstich	2,00 €
Hühnerbrühe mit Reis und Eierstich	2,00 €
Ochsenschwanzsuppe mit Rindfleischwürfeln	2,50 €
Chili con Carne mit Rindfleisch	2,80 €
Rahmsuppe vom Räucherlachs	3,50 €
Ungarische Fischnuppe mit Paprika	3,50 €
Hummersuppe mit Garnelen	4,50 €
Französische Fischnuppe mit mediterranem Gemüse	4,50 €
Asiatische Fischnuppe mit Garnelen und Glasnudeln	4,50 €

Vegetarische Suppen

0,3 Liter	pro Portion
Italienische Tomatensuppe mit Reis	2,00 €
Pikante Tomatencreme mit Sahne	2,00 €
Feine Kartoffelcreme mit Sahne	2,00 €
Käse-Lauchsuppe mit Lauchstreifen und Croûtons	2,00 €
Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln	2,00 €
Brokkolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln	2,80 €
Linsensuppe mit Crème fraîche	2,80 €
Exotische Currysuppe mit Pfirsichstücken	2,30 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	2,30 €

Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein Kaiserbrötchen!

Mindestbestellung 15 Portionen

Aufläufe

400 g

pro Portion

Kartoffel-Gemüseauflauf

3,60 €

Gemüselasagne

3,60 €

Lachslasagne mit Spinat

4,70 €

Lasagne mit Rindfleisch

4,20 €



Dessert

	pro Portion
Obstsalat	2,50 €
Mousse au chocolat (hell oder dunkel)	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 €
Rotweincreme	2,00 €
Bayrische Creme mit Himbeermus	2,00 €
Zitronencreme mit Erdbeersauce	2,00 €
Herrencreme (mit Rum)	2,20 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	2,00 €
Obstkorb, ab 10 Personen (1 Stück Obst pro Person)	1,00 €



Fingerfood

Die große Auswahl

Fingerfood - Die große Auswahl

Spieße

	pro Stück
Tomaten-Mozzarella	1,50 €
Garnelen	3,00 €
Geflügel	2,00 €
Kebab mit Joghurt-Dip (Schwein oder Geflügel)	1,50 €
Schafskäse mit Zucchini	1,50 €
Käsewürfel mit Oliven oder Obst	1,00 €

Tapas

		pro Portion
Olivenvariation	(75 g)	1,50 €
Eingelegte Champignons	(75 g)	2,00 €
Mariniertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, usw.)	(75 g)	2,00 €

Spezial

	pro Stück
Blauschimmelcreme-Pastete	2,10 €
Pastete mit Gourmetsalat	2,10 €
Grissini mit Parmaschinken	1,80 €
Honigmelone mit Serrano-Schinken	2,00 €
Datteln mit Frischkäse	1,00 €

Mindestbestellung ab 10 Personen.

Mini-Röllchen mit Frischkäse	2,10 €
Mini-Törtchen mit versch. Fischvariationen	2,10 €
Marinierte Champignons mit Pesto	2,00 €
Rucola mit Parmesan	2,00 €
Waldorfsalat mit Poulardenbrust	2,00 €

Röllchen

	pro Stück
1/2 Schinkenröllchen mit Spargel	1,30 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Gurke	2,50 €
Crêpe mit Lachs und Schnittlauchrahm	1,80 €

Fleisch

	pro Stück
Medaillon vom Schwein garniert	2,25 €
Huhn im Knuspermantel mit Salsa	2,15 €
Medaillon von der Pute garniert	2,00 €

Mindestbestellung ab 10 Personen.

Fingerfood - Die große Auswahl

Asiatisch

Mindestabnahme: 10 Stück pro Sorte

pro Stück

Nigiri – Sushi mit scharfer Wasabisauce	3,00 €
Temaki – Sushi mit scharfer Wasabisauce	3,00 €
Maki – Sushi mit scharfer Wasabisauce	3,00 €
Tandoori vom Huhn mit scharfer Chilisauc	3,00 €
Sushi-Crêpe mit Soja-Honigsauce	2,50 €

Süßes Fingerfood

Mindestabnahme: 10 Stück pro Sorte

pro Stück

Mini-Windbeutel	1,00 €
Mini-Plunder	1,20 €
Petits fours	2,00 €

Mindestbestellung ab 10 Personen.

Buffets

Der gute Geschmack

Italienisches Buffet

Mozzarella-Tomaten-Caprese

Rucola
mit gehobeltem Parmesan

Parmaschinken,
hauchdünn geschnitten
mit Grissini

Mariniertes Gemüse

Minestrone

Piccata à la milanese
auf Tomatenspaghetti

Romanesco
mit Mandelbutter

Italienische Käseauswahl

Gemischter Brotkorb
und Butter

Tiramisu

Frische Früchte
mit Marsalawein mariniert,
dazu Ricotta

pro Person 22,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Mediterranes Buffet

Kalte Gerichte

Antipasti:

Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven, Champignons
Honigmelone mit Parmaschinken
Eingelegter Spargel mit Orangen
Schweinerücken mit Thunfisch-Kapernsauce
Rucolasalat mit Parmesan
Variation von Blattsalaten
Dips und Dressings

Suppe

Minestra

mit Gemüsestreifen und Basilikumpesto

Warme Gerichte

Piccata Milanese von der Pute
mit Tomatensugo

Geschmorte Lammhaxe
mit Rosmarin und Tomaten

Beilagen

Pasta
Rosmarinkartoffeln
Auberginen-ZucchiniGemüse

Dessert

Panna Cotta vom Joghurt
Frische Früchte mit Vanillesauce

Brot und Butter

pro Person 21,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Paderborner Landbuffet

Paderborner Gemüserahmsuppe

Westfälische Schinkenplatte

Rohkostsalate
mit verschiedenen Salatdressings

Schweinekrustenbraten
mit Zwiebel-Senfsauce

Feine Kartoffelchen
Speckbohnen

Käseauswahl

Brot und Butter
Schmalz

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

pro Person 18,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Pader-Buffet

Fischplatte:

Räucherlachs, Forellenfilet, Aal,
dazu Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen
mit Spargel gefüllt

Jungschweinrücken
mit Malzbiersauce

Geschnetzeltes von der Pute
mit Tomaten, Broccoliröschen
und grünem Pfeffer in Käsesauce

Kartoffelplätzchen
Butterreis

Gartenfrische Salate
mit verschiedenen Dressings

Panna Cotta vom Joghurt

Brot und Butter

pro Person 21,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Toskanisches Buffet

Kalte Gerichte

Verschiedenes mariniertes Gemüse
Pollo Tonnato
Parmaschinken mit Honigmelone
Strudel vom Schafskäse mit Thymianhonig
Roh marinierter Fenchel mit glacierten Muscheln
Meeresfrüchtesalat

Suppe

Minestrone
mit Parmesan und Basilikumpesto

Warme Gerichte

Saltimbocca von der Pute
Im Barolo geschmorte Kaninchenkeule
mit Oliven und Paprika

Beilagen

Pasta
Geschmorte Mini-Kartoffeln mit Parmesan gratiniert
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

Tiramisu
Birnen in Karamell mit süßem Risotto

Brot und Butter

pro Person 26,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Französisches Buffet

Mesclun aux chapos

Gemischte Blattsalate
mit Knoblauch-Croûtons und feiner Vinaigrette

Petiets Quiches

Auswahl von kleinen Quiches

Terrine et Pâtés

Variationen von Terrinen und Pasteten

Soupe aux moules

Muschelsuppe mit Pernod

Gigot roti à la provence

Gebratene Lammkeule mit Knoblauch

Roti de porc à la toulonnaise

Schweinebraten
mit Oliven und Sardellen

Ratatouille

Provenzalisches Gemüse

Pommes de terre en gratin

Überbackene Kartoffeln
in Sahnesauce

Crème au thé

Tee-Creme

La macedoine de fruits frais et sabayon

Frischer Obstsalat
mit Weinschaum

Pain et beurre

Brot und Butter

pro Person 22,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Hong Kong-Buffet

Kalte Gerichte

Sushi mit Wasabi und eingelegtem Ingwer
Asiatischer Glasnudel-Gemüsesalat
Kaiserschoten-Karotten-Salat mit Sesam
Salat von Calamaretti mit Chili, Koriander und Früchten
Chinesischer Geflügelsalat
Angebratenes Rindercarpaccio mit geröstetem Sesam

Suppe

Kokos-Curry-Suppe
mit Geflügel und Garnelen

Warme Gerichte

Dim Sum-Variation
Mini-Frühlingsrollen mit Dip
Satè-Spieße vom Huhn
Lamm-Curry mit Kokos
Schweinefleisch süßsauer
Über Tee geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney

Beilagen

Blütenreis
Gebratene Mie-Nudeln
Wok-Gemüse asiatisch gewürzt

Dessert

Mangomousse mit Ananas, Kiwi und Lychees
Obstsalat mit Thaibasilikum, Chili und kandiertem Ingwer
Zitronengrascreme

Brot und Butter

pro Person 26,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Internationales Buffet

Tapas

Kalter Braten
Schinken mit Melone
Lauch-Garnelensalat
Eingelegtes Gemüse
Peperoni
Oliven

Gartensalate
mit Dressings

Tomaten-Mozzarellacaprese

Rucola
mit Paprika-Vinaigrette

Putenbrust
auf Curry-Früchtesauce,
dazu Butterreis

Zitronencreme
mit frischem Obstsalat

Brot und Butter

pro Person 18,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Westfälisches Buffet

Wurst- und Schinkenspezialitäten
Zwiebelmett

Mettbällchen und Essiggemüse
Kleine Schnitzel

Westfälische Zwiebelsuppe
mit Schinkenstreifen

Schweinefiletspitzen
im Sauerrahm

Kartöffelchen

Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Blattsalate
mit verschiedenen Dressings

Käse
Brot und Butter

Rotweincreme
mit Sahne

pro Person 18,50 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Buffet-Variationen

Vorschläge zur Buffet-Zusammenstellung

Auf den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Speisenvariationen, aus denen Sie Ihr eigenes Traumbuffet zusammenstellen können.

Hier ist alles möglich. Gerne beraten wir Sie auch bei den themenbezogenen Anlässen. Außergewöhnliche Arrangements, feine Kompositionen und internationale Feste: Bei uns treffen Sie auf überraschende Lösungen, die Ihrem Fest den individuellen Charakter geben.

Vorschläge zur eigenen Buffet-Zusammenstellung

Kalt:

Fischvariation Forellenfilet, Räucherlachs, Makrele und Sahnemeerrettich	4,50 €
Garnelencocktail 1 pikant	4,50 €
Garnelencocktail 2 mit Obst	4,50 €
Tomaten-Mozzarella-Caprese	2,50 €
Antipasti Auberginen, Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni, Paprika, Feta, Austernpilze und Champignons	3,50 €
Salatauswahl mit zwei Dressings Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika und Blattsalate	1,50 €
Rucolasalat mit Paprikawürfeln, Parmesan und Balsamicodressing	1,80 €

Suppen:

Klare Suppe vom Rind oder Huhn	1,50 €
Klare Tomatensuppe	2,00 €
Tomatensuppe mit Basilikum	1,50 €
Lauchsuppe mit Croûtons	1,50 €
Waldpilzsuppe	1,50 €
Minestrone mit Parmesan	2,00 €

Mindestbestellung ab 20 Personen.

Warm:

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Lauch	5,00 €
Schweinerückenbraten in Zwiebelsauce	4,80 €
Schweinekrustenbraten mit Jus	4,80 €
Rinderbraten mit Rotweinsauce	6,00 €
Sauerbraten vom Rind mit Rosinen und Rübenkrautsauce	6,00 €
Gulasch vom Rind mit Paprika und Champignons	6,00 €
Piccata von der Pute mit Tomatensugo	5,50 €
Poulardenbrustfilet in Curry-Früchte-Sauce	5,50 €
Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronensauce	6,50 €

Beilagen:

Reis	1,00 €
Penne	1,00 €
Spaghetti	1,00 €
Salzkartoffeln	1,00 €
Rosmarinkartoffeln	1,00 €
Kartoffelrösti	1,00 €
Kartoffelgratin	1,50 €

Gemüsebeilage:

Rotkohl	1,00 €
Rahmzucchini mit Thymian	1,00 €
Ratatouille	1,00 €
Wirsinggemüse	1,00 €

Buffet-Variationen

Gemüseauswahl:

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen und Champignons	1,00 €
Tomaten-Lauchgemüse	1,00 €

Dessert:

Käseauswahl vom Brett	4,50 €
Obstsalat von frischen Früchten	2,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 €
Mousse au chocolat	2,00 €
Panna Cotta vom Joghurt mit Erdbeersauce	2,00 €
Zitronencreme	2,00 €
Herrencreme mit Rum oder Weinbrand	2,00 €

Brot und Butter	1,50 €
------------------------	--------

Getränke

Für jeden Anlass

Warme Getränke

Außer Haus

Kaffee mit Milch und Zucker	1 Liter	5,50 €
Tee verschiedene Sorten	pro Beutel	0,50 €

Extras für Ihre Tagungen oder Seminare

Laugenbrezel oder Laugenstange mit Butter	pro Stück pro Stück	1,00 € 1,10 €
Laugencroissant	pro Stück	0,85 €
Kleines Plundergebäck	pro Stück	0,80 €
Tee-Gebäck	200 g	1,50 €
Erdnüsse gesalzen	200 g	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Außer Haus

Coca-Cola	0,33 l Flasche	1,00 €
Coca-Cola light	0,33 l Flasche	1,00 €
Fanta	0,33 l Flasche	1,00 €
Sprite	0,33 l Flasche	1,00 €
Bad Driburger Mineralwasser	0,25 l Flasche	1,00 €
Orangensaft	0,2 l Flasche	1,50 €
Apfelsaft	0,2 l Flasche	1,50 €
Tomatensaft	0,2 l Flasche	1,50 €
Traubensaft rot	0,2 l Flasche	1,50 €
Kirschsaft	0,2 l Flasche	1,50 €
Krombacher – alkoholfrei	0,33 l Flasche	1,50 €

Getränke

Orangensaft	1 l	3,00 €
Apfelsaft	1 l	3,00 €
Kirschsafte	1 l	3,50 €
Coca-Cola	1 l	2,10 €
Coca-Cola light	1 l	2,10 €
Fanta	1 l	2,10 €
Sprite	1 l	2,10 €
Mineralwasser	1 l	1,90 €

Alkoholische Getränke

Außer Haus

Krombacher Pils	0,33 l Flasche	1,50 €
Krombacher - Radler	0,33 l Flasche	1,50 €
Oppmann Sekt „Hausmarke“	0,75 l Flasche	8,50 €
Chianti Renzo Masi	0,75 l Flasche	13,00 €
Bianco Vergine Valdichiana	0,75 l Flasche	13,00 €
Prosecco	0,75 l Flasche	10,50 €

Getränkeauswahl

Diese Preise beinhalten Service-Personalkosten und gelten ausschließlich für Veranstaltungen in unseren eigenen Räumen, davon ausgeschlossen sind: Restaurant „Mensula“ und „Gownsmen´s Pub“!

Diese Preise verstehen sich bei Veranstaltungen ab einer Personenzahl von 20 Personen!

Coca-Cola	0,2 l Glas	1,60 €
Coca-Cola light	0,2 l Glas	1,60 €
Fanta	0,2 l Glas	1,60 €
Sprite	0,2 l Glas	1,60 €
Appolinaris Selection	0,5 l Flasche	2,80 €
Orangensaft	0,2 l Glas	1,30 €
Kirschsaft	0,2 l Glas	1,80 €
Apfelsaft	0,2 l Glas	1,80 €
Krombacher - alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,00 €
Krombacher - Radler	0,33 l Flasche	2,00 €
Oppmann Sekt „Hausmarke“	0,75 l Flasche	14,50 €
Chianti Renzo Masi	0,75 l Flasche	15,50 €
Bianco Vergine Valdichiana	0,75 l Flasche	15,50 €
Prosecco	0,75 l Flasche	14,00 €

Selbstverständlich können Sie auch andere Weine oder Sekt bei uns, nach Absprache, bestellen!

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne!

Haben Sie Fragen zu deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen?
Fragen Sie bitte unser Personal.

Unser Serviceangebot für Ihre Veranstaltung

Leihgeschirr:

Preise gelten für drei Tage

pro Stück

Besteckteil (Messer, Gabel, Löffel)	0,30 €
Teller (groß, mittel)	0,30 €
Kaffeegeschirr (Tasse, Untertasse, Löffel)	0,70 €
Suppengeschirr (Tasse, Untertasse, Löffel)	0,70 €
Gläser (Abgabemenge ab 12 Stück)	0,30 €
Tischdecke weiß	3,50 €

Mobiliar:

Bierhausgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	10,00 €
Stehtisch	7,00 €

Mobiliar inkl. Anlieferung und Abholung. Auf- und Abbau werden stundenweise berechnet. Bei Auftragserteilung werden Geschirr und Besteck nicht gesondert berechnet. Alle Preise enthalten die gesetzliche MwSt.!

Sehr geehrter Kunde

Wir bitten Sie darauf zu achten, dass wir eine gewisse Vorlaufzeit benötigen, um Ihre Wünsche zu erfüllen. Daher bitten wir Sie um eine frühzeitige Bestellung!

Für alle Veranstaltungen gilt die goldene Regel:

Je früher Sie bestellen, desto sicherer können wir Ihre Veranstaltung ausrichten!

Wir werden jedoch auch bei kurzfristiger Bestellung versuchen, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Bei der Ausrichtung Ihrer Tagungen, Seminare und Festlichkeiten, profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.

Wir beraten Sie gerne!

Ihr Veranstaltungs-Team!

Leitung Veranstaltungsservice:

Claudia Niebuhr

Telefon:	05251 60-3784
Mobil:	0162 2354361
E-Mail:	niebuhr@stwpb.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1

Allgemeines

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Studentenwerks haben ausschließlich die folgenden *Allgemeinen Geschäftsbedingungen* zur Grundlage. Dies gilt auch, wenn sie im Einzelfall nicht ausgehändigt worden sind, nicht zur Kenntnis genommen worden sind oder wenn sie bei sich wiederholenden Geschäftsbeziehungen nicht neu ausdrücklich vereinbart worden sind.

Alle, diese Geschäftsbedingungen im Einzelfall verändernden oder ergänzenden Vereinbarungen sind schriftlich vorzunehmen.

§ 2

Angebot

Unsere Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch frei bleibend. Die detaillierten Lieferzusagen werden bei der Auftragserteilung und dem hieraus resultierenden Leistungsvertrag vereinbart.

Bei Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch und weiteren Eigenschaften unvermeidlich.

Eventuelle Abweichungen von den vom Auftraggeber geäußerten Vorstellungen müssen daher im Rahmen der branchen- und produktüblichen Bandbreiten toleriert werden.

§ 3

Vertragsabschluss

Der Leistungsvertrag bedarf zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung / Unterschrift beider Vertragspartner.

Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot. Die Auftragsbestätigung muss dem Studentenwerk grundsätzlich acht Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein. Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4

Preise

1. Die Preise unserer Angebotsmappe beinhalten die Waren- und Produktionskosten. In den Preisen ist die geltende Mehrwertsteuer enthalten.

Abhängig von der Steuerrechtssituation im Einzelfall ist die Mehrwertsteuer ausweisbar.

Bei der Anlieferung an Veranstaltungsorte außerhalb der Räumlichkeiten des Studentenwerks Paderborn wird eine Kilometerpauschale in Rechnung gestellt.

im Stadtkern	20,00 €
im Umkreis von 10 Km	30,00 €
im Umland	nach Einzelvereinbarung.

Unabhängig von den Entfernungspauschalen können bei besonders aufwendigen Gegebenheiten am Lieferort Mehraufwendungen vereinbart und berechnet werden.

2. Bei Veranstaltungen in den Räumen des Studentenwerks Paderborn beinhaltet der Preis nach § 4.1 den die Speisen betreffenden Personalservice.
3. Bei Veranstaltungen außerhalb der Räume des Studentenwerks Paderborn beinhaltet der Preis nach § 4.1 den Auf- und Abbau der bestellten Speisen.
4. Einzelvertragliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

§ 5 Besondere Bedingungen bei Veranstaltungen außerhalb der Räumlichkeiten des Studentenwerks Paderborn

Das Studentenwerk liefert die beauftragten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Studentenwerk selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, können keine Haftungsgründe entstehen.

§ 6 Servicepersonal

Auftraggeber und Studentenwerk können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen.

§ 7 Stornierung

Der Auftraggeber hat grundsätzlich die Möglichkeit, Veranstaltungen zu stornieren.

Bis zu acht Werktagen vor dem Veranstaltungstermin ist die Stornierung kostenfrei.

Bei Stornierung von sieben Tagen an bis zum Veranstaltungstag sind die dem Studentenwerk zur Vorbereitung der beauftragten Veranstaltung entstandenen Kosten, insbesondere die Warenkosten, zu erstatten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 8 Personenzahl

Der Auftraggeber benennt dem Studentenwerk vier Werkstage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die konkrete Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung.

§ 9 Schadensersatz

Das Studentenwerk ist nur dann zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Abrede verpflichtet, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann.

Der Schadensersatz ist auf den vertraglich vereinbarten Leistungswert begrenzt.

§ 10 Haftung

Entleiht sich der Auftraggeber vom Studentenwerk Materialien (Geschirr, Besteck etc.) so müssen im Falle von Verlust, Fehlmeldungen oder Beschädigungen Wiederbeschaffungsbeiträge in Rechnung gestellt werden.

Der Auftraggeber haftet auch für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht worden sind. In diesem Fall ist das Studentenwerk auch von Haftungen Dritten gegenüber ausgeschlossen.

§ 11 Eigentum

Die vom Studentenwerk bei den Vertragsverhandlungen oder Vertragsabschlüssen zur Kenntnis gegebenen Angebote oder Konzepte verbleiben im Eigentum und Urheberrecht des Studentenwerks. Der Auftraggeber ist deshalb nicht berechtigt, diese ohne Zustimmung des Studentenwerks anders als für den Vertragszweck zu benutzen.

§ 12 Zahlung

Die Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang in der niedergelegten Form zu bezahlen.

§ 13 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Paderborn.



Studentenwerk Paderborn
Warburger Straße 100

33098 Paderborn

www.studentenwerk-pb.de

