

Käfer



BANKETT



KÄFER-SCHÄNKE
BANKETT
MAPPE
MÄRZ BIS MAI

WIR SIND GENUSS-HANDWERKER UND KREIEREN IHREN PERFEKTEN GENUSSMOMENT



Um das zu erreichen, erfinden wir Gerichte neu, denken um die Ecke, arbeiten mit Hand und Herz und lassen unserer Fantasie freien Lauf – so können wir Sie jedes Mal auf ein Neues überraschen!

Zur Frühlingszeit haben wir, die Küchenchefs Michael Emmerz und André Wöhner, Ihnen ganz besondere Menüs zusammengestellt, die Heimat mit Fernweh, regionale Schmankerl mit exotischen Genüssen und Ausgefallenes mit Leibspeisen verbinden.

Wo immer es uns möglich ist, werden Lebensmittel von regionalen Handwerksbetrieben bezogen, die ihre Erzeugnisse nachhaltig und mit Liebe herstellen. Auch global arbeiten wir nur mit ausgesuchten Lieferanten zusammen, die uns mit exklusiven, hochwertigen und teilweise sehr raren Produkten versorgen.

Mit diesen Zutaten und unserem Handwerk setzen wir gemeinsam mit unserem Team neue Impulse und kreieren für Sie ein ganz besonderes Genuss-Erlebnis.

APERITIF - EIN PRICKELNDER AUFTAKT

SCHAUMWEINE

EXTRA BRUT RESERVE Loimer / Niederösterreich / Österreich	0,75 l	55,00 €
VINO SPUMANTE ALMA GRAN CUVÉE BRUT Bellavista / Lombardei / Italien	0,75 l	79,00 €
GUSBOURNE BRUT Kent / UK	0,75 l	110,00 €

CHAMPAGNER

PERRIER JOUET GRAND BRUT	0,75 l	110,00 €
TAITTINGER "LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE"	0,75 l	125,00 €
LAURENT PERRIER BRUT ROSÉ	0,75 l	136,00 €



FRUCHTIG & ALKOHOLFREI

KÄFER VITAMINE frische saisonale Fruchtsäfte / Mineralwasser	0,1 l	8,90 €
HOMEMADE LEMONADE hausgemachte Fruchtlimonade (Mango, Waldhimbeere oder Lychee)	0,1 l	8,90 €

COCKTAILS

GREEN GODESS-MOJITO Kokoswasser / Minze / Zitrone / Gurke / Soda	0,2 l	11,90 €
BLOODY MARY "THE JANE" Vodka / Tomatensaft / Sellerie / BBQ Salz	0,2 l	15,90 €
CRANBERRY SPRIZZ hausgemachter Cranberry-Treacle / Cranberries / Zitronensaft / Prosecco / Soda	0,1 l	14,90 €
BELLINI Pfirsich / Prosecco	0,1 l	14,90 €



FINGERFOOD ZUM APERITIF

TARTELETTE

mit Ziegenkäsecreme und Lavendelhonig

pro Stück 4,90 €

JUNGE AVOCADO

gebraten mit süß-sauren Pepper Drops und Taggiasca Olive 

pro Stück 4,90 €

TATAR VOM BAYERISCHEN WEIDEOCHSEN

mit geröstetem Münchner Malzbrot, Gartenkresse und Trüffelcrème

pro Stück 5,50 €

ENTENLEBERPARFAIT

mit Brioche und Marille

pro Stück 5,50 €

MARINIERTE BÜSUMER KRABBen

auf Roggenbrot mit Kräuterquark



pro Stück 5,50 €

GAUMENSCHMAUS

AM TISCH AUF'M KÄFER BRETTL EINGESTELLT

Feinkostsalate, Trüffelsalami, San Daniele Schinken, Parmesan, Büffel Mozzarella, Focaccia, Grissini, mit Oliven und eingelegtem Mini Kürbis vom "Schwarzen Kameel"

pro Person 19,00 €

KNABBEREI ZUM APERITIF

Rosmarin Grissini, Kalamata Oliven und getrocknete Kirschtomaten

pro Person 2,90 €



MENÜ I « KÄFER GOES VEGAN »

VORSPEISE

SUPERFOOD SALAD

mit Kale, Blattsalaten, Hanfsamen, Blaubeeren,
Piemonteser Haselnüssen und Camu Camu Vinaigrette
23 €



ZWISCHENGANG

SPARGEL PRIMAVERA

weißer und grüner Spargel mit Olivenöl,
Pinienkern-Hefeflocken und Zitrone
24 €



HAUPTGANG

BLUMENKOHL

im Ganzen geröstet, mit Chili, Gelbwurz, Minze, Perlzwiebel,
Petersilie, Dill, Granatapfel, Pistazien, Oliven
und Tahini-Miso-Emulsion
27 €



DESSERT

APRIKOSEN-MACADAMIA-KUCHEN

mit Schokoladen-Reismilch-Sorbet
17 €



KÄFER GOES VEGAN

Vegane Gerichte, ausschließlich
aus pflanzlichen Zutaten, haben
einen festen Platz in unserem
Speisenangebot. Achten Sie auf
dieses Symbol.

4-GANG-MENÜ 89 €

MENÜ II « ENDLICH SPARGEL »

VORSPEISE

MARINIERTER SPARGEL

mit Parsdorfer Erdbeeren, grünem Pfeffer
und gebratenen Black Tiger Garnelen

29 €



ZWISCHENGANG

SPARGELCRÈMESUPPE

mit eigener Einlage, Buttercroûtons
und Büsumer Krabben

17 €

HAUPTGANG

PIEMONTESE KALBSFILET

im Kräutermantel, mit Stangenspargel,
Burgenländer Kartoffeln und Sauce Hollandaise

52 €

DESSERT

ECLAIR

mit Erdnussbutter, Crumble
und Yuzusorbet

17 €

4-GANG-MENÜ 109 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

KÄFER SANCERRE

Sauvignon Blanc

Domaine de la Garenne
Loire / Frankreich

0,75 l 55 €

KIEDRICH GRÄFENBERG GG

Riesling

Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 129 €

LES GRANILITES ST. JOSEPH

Syrah

M. Chapoutier

Rhône / Frankreich

0,75 l 85 €

SAVIGNY-LES-BEAUNE

Pinot Noir

Louis Jadot

Burgund / Frankreich

0,75 l 89 €

MENÜ III « KÄFER KLASSIKER »

VORSPESI E

CARPACCIO CIPRIANI

hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende
mit Zitronenmayonnaise, Parmesan und Rucolasalat

19 €

dazu empfehlen wir

2 g eingelegten schwarzen Périgord Trüffel

35 €

ZWISCHENGANG

HUMMEREINTOPF

ausgelöstes Hummerfleisch, Blumenkohl, Karotte, Champignons,
Kaiserschoten und Schalotten
im Champagnersud

39 €

HAUPTGANG

PIEMONTESE R KALBSRÜCKEN

im Kräutermantel, mit buntem Gemüse, Selleriemousseline
und Trüffeljus

46 €

DESSERT

MEXIKANISCHE VANILLE

Vanillecrème mit Zartbitterschokolade
und Schlagobers

16 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

ARINTO RESERVA

Caso do Pacos
Vinho Verde / Portugal
0,75 l | 55 €

MACON VERZÉ

Chardonnay
Domaine Leflaive
Burgund / Frankreich
0,75 l | 89 €

CONTRADA MONTE SERRA

Nerello Mascalese
Benanti
Sizilien / Italien
0,75 l | 75 €

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO

Sangiovese Grosso
Frescobaldi
Toskana / Italien
0,75 l | 155 €



4-GANG-MENÜ 115 € / MIT TRÜFFEL 129 €

MENÜ IV « AUS DEM MEER »

VORSPESI

KOPFSALATHERZEN A LA ROMANA
mit Jahrgangssardinen, Kumato Tomaten
und gerösteter Focaccia
27 €



SUPPE

BRITISCHE KAMMMUSCHELN
auf drei Arten mit
Rettich - Soja - Yuzu // Curry - grüner Apfel // Tahini - Miso - Edamame
21 €

HAUPTGANG

LOUP DE MER
mit Fregola Sarda, Safranfenchel und Krustentiersauce
49 €



DESSERT

ORELYS SCHOKOLADEN-PARFAIT
mit Rhabarber und Waldmeister
18 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

SCALABRONE ROSATO
Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah
Guado al Tasso
Toskana / Italien
0,75 l 56 €

LANGHE ARNEIS BLANGE
Ceretto
Piemont / Italien
0,75 l 56 €

BLAUFRÄNKISCH MÖRBISCH
Schönberger
Burgenland / Österreich
0,75 l 55 €

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
und Merlot*
Château Sociando-Mallet
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 129 €

4-GANG-MENÜ 110 €

MENÜ V « GLOBAL & REGIONAL »



VORSPESI

THUNFISCH

Tatar mit weißem Tomatenfond, Basilikum,
Kirschtomaten und Artischockensalat
29 €

SUPPE

PERLHUHNESSENZ

mit Crêpe-Roulade, Spitzmorcheln
und Steinpetersilie
19 €

HAUPTGANG

US STRIPLIN

am Stück gebraten,
mit Spargelragout à la Crème, Erbsen,
Roter Minze, Pommes Dauphine
und Portweinjus
49 €

DESSERT

PARSDORFER ERDBEEREN

mit Ingwer, Thai-Basilikum
und Buttermilch-Limetten-Eis
17 €

4-GANG-MENÜ 109 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

VINA ESMERALDA

Muscat d'Alexandria, Gewürztraminer
Miguel Torres
Katalonien / Spanien
0,75 l | 39 €

LA PALANCA

Chardonnay
La Montina
Lobardei / Italien
0,75 l | 45 €

LES GRANILITES ST. JOSEPH

Syrah
M. Chapoutier
Rhône / Frankreich
0,75 l | 85 €

RESERVE DE LA COMTESSE

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot und Cabernet Franc*
Chateau Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
Bordeaux / Frankreich
0,75 l | 169 €

MENÜ VI « DAS BESONDERE »



VORSPEISE

LACHSFORELLE AUS DEM SCHLIERSEE
gebeizt, mit Erbsen und bunten Radieserln
25 €

ZWISCHENGANG

TALEGGIO RAVIOLI
mit eingelegtem Rhabarber, Purple Curry
und Sauerampfersauce
29 €

HAUPTGANG

SALZWIESENLAMM
gebratener Rücken mit Gewürzcouscous,
Tamarinde, grünem Spargel
und Granatapfeljus
52 €

DESSERT

TOPFENKNÖDEL
mit süßen Bröseln, Marillen
und Sauerrahmeis
18 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

GRÜNER VELTLINER "ALTE REBEN"
Dürnberg
Weinviertel / Österreich
0,75 l | 42 €

CHARDONNAY LOS VASCOS
Baron de Rothschild
Valle de Colchagua / Chile
0,75 l | 45 €

CONTRADA MONTE SERRA
Nerello Mascalese
Benanti
Sizilien / Italien
0,75 l | 75 €

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Ornellaia
Toskana / Italien
0,75 l | 79 €

4-GANG-MENÜ 119 €

EXKLUSIV IN DER KÄFER-SCHÄNKE



SÜSSPEISEN-WAGEN

Entdecken Sie unseren einmaligen Süßspeisen-Wagen! Diesen bekommen Sie ganz exklusiv zu Ihrem Event befüllt mit Ihren Herzenswünschen.

Von Mini-Himbeertartes über Crème brûlée und verschiedenen Mousse bis hin zum feinen Beerenteller - hier wird jeder glücklich!

für Gruppen bis 10 Personen

20 € p.P.

ab 10 Personen stellen wir Ihnen eine Dessert-Variation
am Tisch zusammen

25 € p.P.

DIE KÄFER WEIN-WELT

WEINAUSWAHL WEISS

VINA ESMERALDA

Muscat d'Alexandria, Gewürztraminer

Miguel Torres

Katalonien / Spanien

0,75 l 39 €

GRÜNER VELTLINER "ALTE REBEN"

Dürnberg

Weinviertel / Österreich

0,75 l 42 €

LA PALANCA

Chardonnay

La Montina

Lombardei / Italien

0,75 l 45 €

CHARDONNAY LOS VASCOS

Baron de Rothschild

Valle de Colchagua / Chile

0,75 l 45 €

LANGHE ARNEIS BLANGE

Ceretto

Piemont / Italien

0,75 l 56 €

WEINAUSWAHL ROSÉ

MINUTY

Grenache, Cinsault und Syrah

Chateau Minuty

Provence / Frankreich

0,75 l 49 €

SCALABRONE ROSATO

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Guado al Tasso

Toscana / Italien

0,75 l 56 €

Da es bei den Weinen zu Jahrgangswechseln kommen kann, nennen wir Ihnen diese gerne auf Anfrage.

Falls Ihr Lieblingswein, den Sie zu Ihrem Anlass in der Käfer-Schänke trinken möchten nicht dabei ist, lassen Sie es uns bitte wissen.

WEINAUSWAHL WEISS

KÄFER SANCERRE

Sauvignon Blanc

Domaine de la Garenne

Loire / Frankreich

0,75 l 55 €

ARINTO RESERVA

Casa do Pacos

Vinho Verde / Portugal

0,75 l 55 €

MACON VERZÉ

Chardonnay

Domaine Leflaive

Burgund / Frankreich

0,75 l 89 €

KIEDRICH GRÄFENBERG GG

Riesling

Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 129 €

DIE KÄFER WEIN-WELT

WEINAUSWAHL ROT

BARBERA LAVIGNONE

Pico Maccario
Piemont / Italien
0,75 l 49 €

BLAUFRÄNKISCH MÖRBISCH

Schönberger
Burgenland / Österreich
0,75 l 55 €

CONTRADA MONTE SERRA

Nerello Mascalese
Benanti
Sizilien / Italien
0,75 l 75 €

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Ornellaia
Toskana / Italien
0,75 l 79 €

LES GRANILITES ST. JOSEPH

Syrah
M. Chapoutier
Rhône / Frankreich
0,75 l 85 €



Da es bei den Weinen zu Jahrgangswechsels kommen kann, nennen wir Ihnen diese gerne auf Anfrage.

Falls Ihr Lieblingswein, den Sie zu Ihrem Anlass in der Käfer-Schänke trinken möchten nicht dabei ist, lassen Sie es uns bitte wissen.

SAVIGNY-LES-BEAUNE

Pinot Noir
Louis Jadot
Burgund / Frankreich
0,75 l 89 €

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot
Château Sociando-Mallet
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 129 €

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO

Sangiovese Grosso
Frescobaldi
Toskana / Italien
0,75 l 155 €

RESERVE DE LA COMTESSE

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 169 €

IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

VERANSTALTUNGEN SIND UNSERE LEIDENSCHAFT

Ihr perfektes Fest in ein unvergessliches Event voller Genuss zu verwandeln ist unsere größte Herzensangelegenheit. Egal, ob Geburtstagsfeier, Firmenfest, Hochzeit oder Taufe – wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wunderbare Stunden erleben. Wir beraten Sie im Vorfeld ausführlich und zeigen Ihnen, wie wir Ihre Wünsche verwirklichen können, auch wenn sie noch so ausgefallen sind.



I H R E A N S P R E C H P A R T N E R

DÖRTHE BREDENBRÖCKER

d.bredenbroecker@feinkost-kaefer.de

+49 89 41 68 258

ANNA MAIDHOF

a.maidhof@feinkost-kaefer.de

+49 89 41 68 250

Feinkost Käfer GmbH | Restaurant Käfer-Schänke | Prinzregentenstraße 73 | 81675 München

Fax +49 89 41 68 623 | kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?



MENÜKARTEN

Diese erfüllen nicht nur ihren eigentlichen Zweck, sondern werden von den Gästen oft als Erinnerung an zauberhafte Momente in der Käfer-Schänke mit nach Hause genommen. Gerne beschriften wir diese auch individuell mit einem von Ihnen gewünschten Text oder Ihrem Logo. pro Stück ab 4,90 €



TISCHKÄRTCHEN

Sie planen eine bestimmte Sitzordnung?
Passende Tischkärtchen schreiben wir Ihnen gerne von Hand. pro Stück 1,50 €



EQUIPMENT

Sprechen Sie uns an und wir stellen Ihnen die gewünschten Utensilien zur Verfügung.

Beispielsweise:

Leinwand und Beamer

pauschal 180,00 €

Flipchart

pauschal 50,00 €



GASTGESCHENKE

Machen Sie Ihren Gästen eine Freude mit exklusiven Käfer-Gastgeschenken. Unsere schönen Präsentideen lassen sich perfekt in die Dekoration mit einbinden. Selbstverständlich können die Geschenke von den Gästen nach der Veranstaltung mitgenommen werden.



DEKORATION

Gerne können wir Ihre Stube passend zum Anlass dekorieren: ob klassisch, bunt, elegant oder festlich, wir erfüllen jeden Wunsch! Bitte lassen Sie uns wissen, welche Vorstellungen Sie haben und welches Budget wir hierfür einplanen dürfen.



KINDERGEBURTSTAGE

Feiern Sie mit Ihren Kleinen bei uns in einer einmaligen Atmosphäre. Ob Schnitzeljagd, Kochkurs, Limbo-Tanz, bunte Luftballon-Dekoration, Kinderbetreuung, Prinzessinnen- oder Einhorntorte: Wir bringen Kinderaugen zum Leuchten.

IHR EVENT BEI UNS

Name, Vorname _____

Firma _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Anlass der Reservierung _____

Datum der Veranstaltung _____ Uhrzeit _____

Personenzahl (davon Kinder) _____ (_____)

Ihr Ansprechpartner für uns vor Ort _____

Wir möchten verbindlich buchen und akzeptieren hiermit die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Datum

Unterschrift

Um die Reservierung garantieren zu können, senden Sie uns diese Bestätigung bitte innerhalb der nächsten 3 Tage zu:

per Post Käfer-Schänke, Bankett, Prinzregentenstraße 73, 81675 München

per E-Mail kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

per Fax +49 89 4168-623

VERANSTALTUNGSDetails

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu erreichen, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich ab einer **Personenzahl von 6 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden**. Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten und Wünsche eingehen werden.

APERITIF

Alkoholisch _____

Alkoholfrei _____

WEINE

Weißwein _____

Rotwein _____

Rosé _____

WEITERE GETRÄNKE

(Kaffee, Digestif, Cocktails)

FINGERFOOD

MENU

Vorspeise _____

Suppe _____

Zwischengang _____

Hauptgang _____

Dessert _____

BESONDERHEITEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

MENUKARTEN ab 4,90 € pro Stück

Ja Nein

Menge _____

Text _____

TISCHKARTEN 1,50 € pro Stück

Ja Nein

Menge _____

LIVE MUSIK (Klavier, Zither, Geige ..)

Ja Nein

Wünsche _____

DEKORATION

Blumenwünsche _____

Budget _____

GASTGESCHENKE

Ja Nein

Menge _____

Wünsche _____

TECHNIK

(Flipchart, Beamer, Lein- und Pinnwand, Moderationskoffer ..)

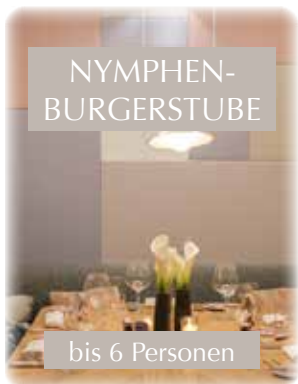
Ja Nein

Bedarf _____

KÄFER-STUBEN



Für jeden Anlass,
für jedes Event: Wir
finden Ihre passende
Stube, Ihr perfektes
Rahmenprogramm
und machen, mit
viel Liebe und
Leidenschaft, Ihre
Feier zu einem Fest!



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN - KÄFER-SCHÄNKE

1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Feinkost Käfer GmbH im Restaurant Käfer-Schänke, Prinzregentenstraße 73, 81675 München.

2. Vertragsschluss

Die Angebote der Feinkost Käfer GmbH sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebotes muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

4. Reservierungen, Nachtpauschale

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Feinkost Käfer GmbH den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der Feinkost Käfer GmbH gesondert in Rechnung gestellt. Das Restaurant Käfer Schänke schließt regulär um 1:00 Uhr nachts. Sollte der Auftraggeber wünschen, dass das Restaurant für ihn noch länger geöffnet bleibt, ist die Feinkost Käfer GmbH berechtigt, dem Auftraggeber für den dadurch bedingten erhöhten Personaleinsatz für jede angefangene Stunde ab 1:00 Uhr eine Nachtpauschale von EUR 250,00/Std. in Rechnung zu stellen. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der Feinkost Käfer GmbH keine oder wesentlich geringere Kosten entstanden sind.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu 24 Stunden vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen:

Per Post: Feinkost Käfer GmbH, Prinzregentenstraße 73, 81675 München

Per Fax: +49 89 4168-623

Per Mail: kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkartenhinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen: Vorweihnachts- und Weihnachtszeit, Messen (Bau, ISPO, Bauma, Transport Logistic, Intersolar, Expo Real, Heim & Handwerk).

7. Änderungsvorbehalt

Die Feinkost Käfer GmbH ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen. Die Feinkost Käfer GmbH behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor Stuben zu tauschen. Die Feinkost Käfer GmbH wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts: Ab Buchungsdatum bis 14 Werktage vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 2 Werktagen vor Veranstaltung 80% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 75,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der Feinkost Käfer GmbH kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

9. Rücktrittsbedingungen / Rücktritt durch die Feinkost Käfer GmbH

Die Feinkost Käfer GmbH ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn: höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der Feinkost Käfer GmbH nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der Feinkost Käfer GmbH die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die Feinkost Käfer GmbH zu vertreten hat. In diesen Fällen wird die Feinkost Käfer GmbH den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritten

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden. Dies ist im Vorfeld der Veranstaltung mit der Feinkost Käfer GmbH zu vereinbaren. Ferner ist der Auftraggeber nicht berechtigt ohne Zustimmung der Feinkost Käfer GmbH dritte Dienstleister auf den Gebieten Dekoration und Unterhaltung jeglicher Art in den Räumen der Feinkost Käfer GmbH zu beschäftigen oder tätig werden zu lassen.

11. Haftung

Die Feinkost Käfer GmbH haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind. Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Feinkost Käfer GmbH für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

12. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

13. Zahlung

Die Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig.

14. Kreditkarten

Die Feinkost Käfer GmbH akzeptiert folgende Kreditkarten: MasterCard / Visa / American Express

15. Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die Feinkost Käfer GmbH fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der Feinkost Käfer GmbH verwendete Secure Server Software (SSL) ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

16. Datenschutz

Für den Umgang mit Kundendaten, insbesondere die Erhebung, Nutzung und Verarbeitung, sind die besonderen „Datenschutzhinweise zur Kundendatenverarbeitung“ gemäß Artikeln 13, 14 und 21 DSGVO hier einsehbar: <https://www.feinkost-kaefer.de/datenschutz>.

17. Veröffentlichungsrecht

17.1 Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber Feinkost Käfer GmbH ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werben und diese in allen Medien (z. B. Presse, Internet, Käfer-Newsletter) einschließlich der Veröffentlichung von Fotos unentgeltlich und uneingeschränkt verwenden darf.

17.2 Die Feinkost Käfer GmbH hat hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten.

18. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

19. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der Feinkost Käfer GmbH und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist München ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Stand: 17. Mai 2018



RESTAURANT KÄFER-SCHÄNKE
im Käfer Stammhaus
Prinzregentenstraße 73
81675 München