

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Angebot!

Gern möchten wir Ihre Feier oder Ihr Geschäftstreffen durch ein schmackhaftes und professionell hergerichtetes Buffet zu einem unvergesslichen und erfolgreichen Erlebnis werden lassen.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie Speisen und Getränke zusammengestellt. Gern lassen wir uns auch von Ihren eigenen Ideen inspirieren und gehen auf individuelle Wünsche ein.

Ihr kompetenter Ansprechpartner für alle Fragen und Anregungen ist unser Küchenleiter Herr Vehn, der sich Zeit nimmt, Sie ausführlich zu beraten.

Es grüßt Sie herzlich das KOCHKUNST-Team

KOCHKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg


Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40


E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de
Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007


VOM CANAPÉ BIS ZUM BUFFET

Canapés bunt belegte und reich garnierte Kaviarbrotchen
Wir empfehlen drei bis fünf Canapés pro Person.
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück.


 mit Grieben-Schmalz, Geflügelsalami, Schnittkäse, Ei, Zwiebelmett, Frischkäse, Kochschinken, Rührei oder Brie **pro Stück 1,30 €**


 mit geräucherter Putenbrust, Schweinefiletmedaillons, Lachsschinken, geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs oder hausgebeiztem Graved Lachs **pro Stück 1,90 €**


 mit Rinderfiletmedaillons, Räucheraal, Parmaschinken, Gorgonzolacreme oder rosa gebratener Entenbrust **pro Stück 2,40 €**

 Canapés gemischt belegt; wir stellen für Sie Fleisch, Fisch und Käse bunt zusammen (Mindestbestellmenge hier 30 Stück) **pro Stück 1,50 €**


Brote oder halbe belegte Brötchen

 mit Geflügelsalami, Schnittkäse, Ei, Zwiebelmett, Frischkäse, Kochschinken, Rührei, Brie oder Fleischsalat **pro Stück 1,35 €**

 mit geräucherter Putenbrust, Lachsschinken oder Makrelenfilet **pro Stück 1,70 €**


 mit Krabbensalat, Räucherlachs oder hausgebeiztem Graved Lachs **pro Stück 1,90 €**


Gefüllte Köstlichkeiten ab 15 Personen


 Blätterteigpastetchen mit Brokkoli-Putenbrustsalat gefüllt oder Brandteigkrapfen gefüllt mit Lachs-Frischkäsecreme oder Champignons gefüllt mit Gorgonzolacreme **pro Stück 2,10 €**

 Tomaten gefüllt mit Schafskäsesalat **pro Stück 1,05 €**

Gesunde Kleinigkeiten zum Knabbern ab 15 Personen

 Gemüsesticks nach Saison mit zwei verschiedenen Dips **pro Person 1,30 €**

 Käsespieße mit Obst und Gemüse **pro Stück 1,35 €**

 Mini Pizzen mit Geflügelsalami und Rosmarin **pro Stück 0,95 €**

KOCHKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 1

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

SALATBUFFETS UND KALTE PLATTEN ab 10 Personen

Zu den Salaten und Anti Pasti reichen wir verschiedene Brotsorten und Butter.

Kleines Salatbuffet



mit fünf verschiedenen Salaten der Saison und zwei
verschiedenen Dressings **pro Person 7,60 €**

Großes Salatbuffet



mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, je zwei verschiedenen
Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings **pro Person 10,00 €**

Verschiedene vegetarische Anti Pasti



Auberginen, Paprika, Karotten, Zucchini, Champignons
gebraten und in Olivenöl und Knoblauch eingelegt

Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Zwiebelringe in Marsalla
pro Person 10,30 €

KALTE BUFFETS

Landjäger Schmaus ab 10 Personen



Rustikale Wurstplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Zwiebelmett,
Geflügelsalami, Schinken, Brühwurst und Kabanossi
reich garniert mit verschiedenem Gemüse und Tomaten

Deftige Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse garniert mit Trauben

Brotkorb mit Buttertraube



Eine Flasche Korn oder Saurer
pro Person 8,50 €

KOCHKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007
Seite 2

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

KALTE / WARMER BUFFETS ab 20 Personen

Vorschlag 1



Gekochter und geräucherter Schinken auf Melone

Warme Speisen

Geflügelbrüstchen mit Kräuterreis und Kurkumasauce

Makkaroni in Brokkolisauce und Käse überbacken

Kleines Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und Dressing

Käseauswahl mit Trauben garniert

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Waldbeerenquark mit Honig

pro Person 14,50 €

Vorschlag 2



Partyfrikadellen mit Currydip

Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce und Spätzle

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Tomatenkräutersauce

Kleines Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und Dressing

Käseauswahl mit Trauben garniert

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Bananen-Mandeljoghurt

pro Person 13,70 €

KOCHKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 3

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

FINGERFOOD BUFFET Euro/Asia ab 10 Personen



Pakora: Gemüse in Kichererbsenteig gebacken mit Currydip

Chickenfingers: Panierte Geflügelbrustteilchen mit Salsasauce

Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit Asiasauce

Shrimp-Rolls

Gemüsesticks mit Dip

Meterbrot mit Aijoli

pro Person 10,00 €

FINGERFOOD BUFFET Euro/Mexico ab 15 Personen



Hähnchenspießchen mit Erdnussdip

Hackbällchen mit Salsasauce

Shrimp-Rolls

Blätterteigtaschen mit Hackfleisch-Paprika-Füllung

Mini Pizzen mit Geflügelsalami und Rosmarin

Nachos: knusprige Mais-Tortilla-Chips mit Guacamole-Dip

pro Person 10,50 €

FINGERFOOD BUFFET Euro/Japan ab 15 Personen



Bitte fragen Sie uns auch nach unseren Sushi Kreationen

Tagespreise

KOCHKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 4

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

KochKUNST BUFFET ab 25 Personen



Bunte Knabber-Rohkost mit zwei verschiedenen Dips

Pochierter Fjordlachs auf Meeresspiegel

Schweinerücken am Knochen mit Brandy-Pflaumensauce

Gefüllte Tomaten mit Schafskäse und Fleischsalat

Bukett aus Blumenkohl, Romanesco und Brokkoli mit Sherry-Vinaigrette

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Blätterteigpastetchen mit Brokkoli-Salat

Geräucherte Pute mit Früchten und Waldorfsalat

Potato Wedges mit Dip

Lauch-Karottenbonbons mit Meerrettichdip

Verschiedene Salate mit zwei verschiedenen Dressings

Partysonne und Brotspezialitäten mit Buttertraube

Obstkorb mit hiesigen und exotischen Früchten

Obstsalat mit Cognac parfümiert

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 17,10 €

KochKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 12.12.2007

Seite 5

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

TAGUNGSBUFFET ab 15 Personen



Vegetarische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen

Bunte Auswahl an Fingerfood mit Dip

Mini Berliner

Kaffee, Tee und Kekse

Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft (Tagungsflaschen à 0,2 l)

je nach Tagungsdauer pro Person ab 16,10 €

RICHTFESTBUFFET ab 15 Personen



Erbsensuppe mit Wursteinlage und Baguettebrot
(auch andere Suppe möglich)

Bunt belegte Brötchen (zwei halbe pro Person)

Kaffee und Tee

Cola, Fanta, Mineralwasser und Fruchtsäfte

pro Person 9,60 €

Dazu auf Kommission:

Bier

Sekt

Korn

pro Flasche 1,80 €

pro Flasche 8,30 €

pro Flasche 11,70 €

KOCHKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 6

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

ÖSTERREICHISCHES BUFFET ab 25 Personen



Kräuter-Schweinsbraten kalt vom Rücken

Back-Henderl Keulen

Kleine Schnitzelchen „Wiener Art“

Selchkarree mit Kren

Speckröllchen und Kabanossi mit Radi und Radieschen

Topfenkäse mit Zwiebeln, Sahne und Paprika

Blunze mit Zwiebeln und Kirschtomaten

Käseplatte mit Trauben

Salatbuffet mit Erdäpfelsalat, Paprika, Radisalat, Essiggurken, Bohnensalat und Blattsalat

Verschiedene Brotsorten mit Buttertraube

Buchteln mit Konfitüre

pro Person 16,30 €

ITALIENISCHES BUFFET ab 25 Personen

Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika und Karotten, in Olivenöl und Knoblauch eingelegt

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, mariniert mit Balsamikoessig

Parmaschinken mit Melonenspalten

Vittello Tonnato aus Kalbs- oder Schweinerücken mit Thunfischsauce

Nach italienischer Art hausgebeizter Lachs

Mini Pizzen mit Schinken und Gemüse

Grüne und schwarze Oliven

Meeresfrüchtesalat

Verschiedene Brotsorten mit Buttertraube

In Haselnuss gerollte Gorgonzola-Schafskäsekugeln

Amarettocrema mit Mandeln

pro Person 21,60 €

KOCHKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 7

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

VEGETARISCHES BUFFET ab 25 Personen



Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken

Pilz-Paprikaspieße mit Knoblauchdip

Fünf verschiedene vegetarische Anti Pasti

Zucchini-Karottenpuffer mit Kräuter-Joghurtsauce

Blätterteigpastetchen mit Brokkolisalat

Kisir: Vegetarische Getreide-Salatbällchen

Gefüllte Tomaten mit Schafskäsesalat

Gemüseplatte mit zwei verschiedenen Dips

Kleines Salatbuffet mit Dressing

Obstkorb mit hiesigen und exotischen Früchten

Käseauswahl mit Trauben

Verschiedene Brotsorten mit Buttertraube

Waldbeeren-Joghurtcreme

pro Person 16,30 €

KochKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007
Seite 8

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

KLASSISCHES BUFFET ab 25 Personen



Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherter Katenschinken aus der Blume und gekochter Hinterschinken

Räucherfischplatte: Lachs, Forellenfilet, Aal und Makrele, garniert mit Meerrettichsahne

Matjeshappen mit Hausfrauensauce

Shrimpscocktail

Salatbuffet mit fünf verschiedenen Salaten und Dressing

Warme Speisen

Spargelcremesuppe

Puten- und Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Spätzle und Mandelbrokkoli

Verschiedene Brotsorten mit Buttertraube

Käseauswahl mit Trauben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

pro Person 27,40 €

KochKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 9

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

FRANZÖSISCHES BUFFET ab 30 Personen



Zwiebelcremesuppe

Scampischwänze auf Steinbeißermedaillons mit Noilly Prat überglänzt

Gefüllte Blätterteigpastetchen mit Käsecreme und Brokkolisalat

Barbarie Entenbrustscheiben mit marinierten Cointreau-Orangenfilets

Edle Fischauswahl mit Räucherlachsrollchen, hausgebeiztem Graved Lachs, geräuchertem Heilbutt und Forellenfilets mit Ketakaviar und Sahnemeerrettich garniert

Luftgetrockneter Schinken mit grünem und weißem Spargel

Canapés mit Ei und geräucherter Pute

Rinderfiletmedaillons und Schweinefiletmedaillons mit Papaya und Pflaumen im Speckmantel

Käseauswahl mit Trauben

Verschiedene Brotsorten mit Buttertraube

Burgunder Rotweinbirne

Mousse au chocolat

pro Person 34,80 €

KochKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007


Seite 10

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.







EINTÖPFE UND SUPPEN

Zum Beispiel Erbsen-, Linsen- oder Kartoffeleintopf


Wir empfehlen 0,5 bis 0,75 Liter pro Person.

	vegetarisch	pro Liter	4,35 €
	mit Fleischeinlage	pro Liter	4,70 €
	mit Fleischeinlage und Würstchenscheiben	pro Liter	5,30 €
Minestrone	Italienische Gemüsesuppe - vegetarisch	pro Liter	5,40 €
Gulaschsuppe		pro Liter	7,60 €
Chili con Carne		pro Liter	6,50 €

WARME GERICHTE ab 20 Personen

	Schweinefilet in Blätterteig mit Thymiansauce, Bechamelkartoffeln und Blattsalat mit Sherry Vinaigrette	pro Person	14,20 €
	Putenbrustmedaillons mit Champignons und Käse gratiniert, Kartoffelrösti und gemischter Salat	pro Person	12,80 €
	Schweinenackenbraten mit Senfsauce, Krautsalat und Baguettebrot	pro Person	8,10 €
	Prager Schinken oder Kassler Nacken mit Weinsauerkraut und Baguettebrot	pro Person	9,40 €
	Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen dazu Brandy-Pflaumensauce, Johannisbeerrotkraut und Petersilienkartoffeln	pro Person	12,90 €
	Auch erlesene Menüangebote vom Seezungenröllchen mit Lachsmousse bis zum Steinbuttfilet auf Safranschaum machen wir Ihnen auf Anfrage. Wir beraten Sie gerne		

Desserts

	Rote Grütze mit Vanillesauce oder Waldbeeren-Joghurtcreme oder Birnen-Nuss-Quarkcreme	pro Person	2,15 €
---	---	-------------------	---------------

KochKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 11

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

GETRÄNKE	auf Kommission Angebrochene Flaschen gelten als verbraucht.		
Fruchtsäfte	ohne Zuckerzusatz		
Orangensaft	Mehrweg 1,0 Liter	pro Flasche	4,30 €
Apfelsaft	Mehrweg 0,2 Liter	pro Flasche	1,55 €
Traubensaft			
Multivitaminsaft			
Tomatensaft			
Mineralwasser	mit Kohlensäure und medium		
	Mehrweg 0,7 Liter	pro Flasche	1,65 €
	Mehrweg 0,25 Liter	pro Flasche	0,95 €
Softdrinks	Coca-Cola, Fanta, Sprite		
	Mehrweg 1,0 Liter	pro Flasche	3,20 €
Bier	Warsteiner		
	Mehrweg 0,33 Liter	pro Flasche	1,90 €
	Andere Biersorten auf Anfrage.		
Spirituosen	0,75 Liter		
Asbach Uralt Weinbrand		pro Flasche	24,90 €
Cognac Hennessy VS	pro Flasche	38,70 €	
Ballantine's Scotch	pro Flasche	25,10 €	
Jack Daniel's Tennessee	pro Flasche	35,80 €	
Calvados Papidoux Fine	pro Flasche	22,70 €	
Grappa Alex. Uve Prosecco	pro Flasche	44,90 €	
Absolut Vodka	pro Flasche	26,00 €	
Sekt	0,75 Liter		
Schloss Rheinach - halbtrocken	pro Flasche	8,70 €	
Schloss Rheinach - trocken	pro Flasche	8,70 €	
Festival Riesling - extra trocken	pro Flasche	11,80 €	
Prosecco	0,75 Liter		
Prosecco del Veneto I.G.T. di Paolo	pro Flasche	11,90 €	

KOCHKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 12

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

WEINE

Angebrochene Flaschen gelten als verbraucht.

Weißweine 0,75 Liter

Baden Ihringer Vulkanfels QbA
Qualitätswein - Weißer Burgunder
trocken, elegant, dezente Blume
pro Flasche 13,50 €

Mosel-Saar-Ruwer Zeltinger Himmelreich
Qualitätswein - Riesling
halbtrocken, saftig, lebendige Säure
pro Flasche 9,10 €

Rheinessen Weinheimer Sybillenstein
Spätlese - Kerner
lieblich, gehaltvoll, süffig, anregend
pro Flasche 10,50 €

Frankreich Chardonnay „Vanel“
Vin de pays d'Oc
trocken, sortentypisches Fruchtbouquet,
saftig und im Gaumen sehr gehaltvoll
pro Flasche 10,70 €

Italien Pinot Grigio
Linea I.G.T.
trocken, fruchtig, frisch, süffig
pro Flasche 12,20 €

Roséweine /
Weißherbst 0,75 Liter

Baden Ihringer Fohrenberg
QbA Spätburgunder Weißherbst
trocken, jugendlich frisch, elegant
pro Flasche 14,50 €

Frankreich Domaine Les Cabassiers
Côtes de Provence A.C.
trocken, fruchtiges Bouquet, ausgewogen
pro Flasche 11,90 €

KOCHKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 13/12/2007
Seite 13

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

WEINE

Angebrochene Flaschen gelten als verbraucht.

Rotweine

0,75 Liter

Pfalz

Ellerstadter Kirchenstück
Qualitätswein - Dornfelder
trocken, delikate Frucht, ausgewogen

pro Flasche 11,20 €

Baden

Ihringer Vulkanfelsen
Qualitätswein - Spätburgunder
halbtrocken, kräftig, feinsamig

pro Flasche 12,90 €

Frankreich

Merlot Vanel
Vin de Pays d' Oc
Aimery Cave du Sieur d' Arques
trocken, weich, vollmundig, elegant

pro Flasche 12,30 €

Château Tour de Mirambeau
Bordeaux A.C.
Schlossabzug
trocken, bestechend fruchtig, kräftige Struktur

pro Flasche 17,80 €

Italien

Barbera D.O.C.
Piemonte Cantine Sansilvestro
trocken, frisch, angenehmes Bouquet

pro Flasche 10,10 €

KochKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 14

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

SONSTIGE PREISE

Miete für Geschirr und Mobiliar

Geschirr, Gläser und Besteck	pauschal pro Mieteinheit inklusive Reinigung	0,35 €
Duni-Tischdecke	pro laufendem Meter	2,60 €
Bierzeltgarnitur	pro Mieteinheit	16,50 €
Stehtisch	pro Mieteinheit	10,60 €

Anlieferung und Service

Anlieferung und Abholung **pro gefahrenem Kilometer 0,60 €**

Selbstabholung und -rückgabe möglich.

Servicekraft	pro Arbeitsstunde	16,00 €
Fachkraft	pro Arbeitsstunde	21,00 €

Anfahrtswege einer Service-/Fachkraft werden je nach Aufwand mit dem gleichen Stundensatz berechnet.

KOCHKUNST
Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44
Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007
Seite 15

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.

LIEFER- UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Lieferbedingungen

Geben Sie Ihre Bestellung bitte 14 Tage im Voraus bei uns auf.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Stornierungen erheben wir die folgenden Prozentsätze des Gesamtauftrages:

Stornierung bis 4 Tage vor dem Liefertermin:	20%
Stornierung bis 3 Tage vor dem Liefertermin:	50%
Stornierung bis 2 Tage vor dem Liefertermin:	70%
Stornierung bis 1 Tag vor dem Liefertermin:	100%

Wenn ein neuer verbindlicher Termin vereinbart werden kann, entfallen die Stornierungskosten. In diesem Fall berechnen wir nur den Arbeitsaufwand und die entstandenen Warenkosten.

Auftragsänderungen können nur bis zu einer Woche vor der Lieferung berücksichtigt werden. Für fehlendes Geschirr und Bruch werden 2,50 € pro Teil fällig.

Die gelieferte Ware ist bei Empfang zu prüfen und zu bestätigen.
Nachträgliche Reklamationen sind ausgeschlossen.

Pünktliche Lieferung ist für uns selbstverständlich. Sollte durch unvorhersehbare Ereignisse eine Lieferverzögerung eintreten, berechtigt dies nicht zur Minderung o. Ä. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung oder Entschädigung.

Wir behalten uns vor, bei Lieferengpässen das Angebot bei gleicher Qualität zu variieren.

Mit Auftragserteilung erkennen Sie die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich an.

KOCHKUNST

Herr Achim Vehn
Kirchdorfer Damm 6
21109 Hamburg

Tel.: 040 - 30 38 98 - 44

Fax: 040 - 30 38 98 - 40

E-Mail: kochkunst@passage-hamburg.de

Web: www.KochKunst-passage.de

Stand: 17.12.2007

Seite 16

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen MwSt.