



# KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

EVENTS | CATERING | CANAPE-SERVICE | GESCHIRRVORLEIH

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

Kunzmann Events  
Gebrüder Kunzmann GmbH  
Ostmarkstr. 33  
76227 Karlsruhe

Tel. 0721 / 20132-0  
Fax 0721 / 20132-13  
info@kunzmann-events.de  
www.kunzmann-events.de



Sehr geehrte Damen und Herren,

Nachfolgend bieten wir Ihnen eine Auswahl unseres Angebotes.

Selbstverständlich sind alle unsere Angebote zu kombinieren.

Sollten Sie eine Individuelle Beratung wünschen sind wir gerne für Sie da.

Unsere Bürozeiten sind wie folgt:

**Montag bis Freitag von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr  
Gesprächstermine nach Vereinbarung**

Gerne sind wir Ihnen bei der Suche nach Räumlichkeiten,  
Künstlern oder anderen Dingen für Ihre Feier behilflich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Ihr Team von Kunzmann-Events

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

Kunzmann Events  
Gebrüder Kunzmann GmbH  
Ostmarkstr. 33  
76227 Karlsruhe

Tel. 0721 / 20132-0  
Fax 0721 / 20132-13  
info@kunzmann-events.de  
www.kunzmann-events.de



## Übersicht

Diverses aus der Hand	Seite 4 + 5
Brunch und Frühstücksbüfett	Seite 6
Büfett "España"	Seite 7
Büfett „Alsace“	Seite 8
Büfett "Maranello"	Seite 9
Büfett "American Classics"	Seite 10
Büfett "Sommertraum"	Seite 11
Büfett "Klassik am Turm"	Seite 12
Büfett "Baden-Baden"	Seite 13
Büfett "Heidelberg"	Seite 14
Büfett "Freiburg"	Seite 15
Büfett "Albtal"	Seite 16
Büfett "Weinlese"	Seite 17
Grillbüfetts	Seite 18+19
Spezialitätenplatten „Schauinsland“, „Edenkoben“, „Rheinterrasse“	Seite 20
Spezialitätenplatten „Eiskristall“, „Abendrot“	Seite 21
Suppen	Seite 22
Hauptgerichte	Seite 23
Serviermenü	Seite 24
Desserts	Seite 25
Fachpersonal u. Sonntagszuschlag	Seite 26
Equipment ab	Seite 27



**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

### Canapées

Nr. 1	Mailänder Salami mit Cornichons	1,50 €
Nr. 2	Schweizer Emmentaler und Salzgebäck	1,50 €
Nr. 3	Schwarzwälder Rohschinken sauer garniert	1,60 €
Nr. 4	Mortadella mit Pistazien und Tomate	1,60 €
Nr. 5	Mozzarella mit Tomate und Basilikumblatt	1,60 €
Nr. 6	Gervaiscreme mit Ananas	1,60 €
Nr. 7	Rahmbrie mit Preiselbeeren	1,70 €
Nr. 8	geräucherte Putenbrust mit Früchten garniert	1,80 €
Nr. 9	Saftiger Schweinerücken mit Sc. Remoulade	1,80 €
Nr. 10	Kalbsbraten mit Radieschen	1,80 €
Nr. 11	Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce	2,10 €
Nr. 12	Filetmedaillon vom Schwein mit Kiwi	2,10 €
Nr. 13	Poulardenbrust mit Orangen	2,00 €
Nr. 14	Parmaschinken mit Melone	2,20 €
Nr. 15	Putenmedaillon mit Curry mariniert	2,20 €
Nr. 16	Seranoschinken mit Wachtelei	2,20 €
Nr. 17	Forellenfilet mit Preiselbeersahne	2,20 €
Nr. 18	Räucherlachs mit Dillcreme	2,20 €
Nr. 19	Graved Lachs mit Senfsauce	2,20 €
Nr. 20	Grönland Krevetten mit gehacktem Dill	2,50 €

### Mindestbestellmenge 5 Stück einer Sorte

Partylaugenstangen belegt mit Wacholderschinken	1,80 €
Partylaugenstangen belegt mit Italienischer Salami	1,80 €
Partylaugenstangen belegt mit Kräuterfrischkäse	1,80 €
Partylaugenstangen belegt mit Serranoschinken	2,00 €
Partylaugenstangen belegt mit Camembert	1,80 €
1/2 belegte Partybrötchen	1,70 €
Lachsschaum auf Pumpernickel (ab 15 Stk.)	1,20 €
Forellenschaum auf Pumpernickel (ab 15 Stk.)	1,20 €
Käsecreme auf Pumpernickel (ab 15 Stk.)	1,10 €

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.

## Fingerfood zum Cocktailempfang

### Fingerfood kalt...

- Scampi-Cocktailspeiß mit Tomate und Melone	2,20 €
- Hackspeiß mit Mozzarella, Hackbällchen und Kirschtomate	1,80 €
- Speiß mit getrockneten Tomaten, Fetakäse und Oliven	1,80 €
- kleine Tomaten mit Frischkäse gefüllt (2 St.)	1,80 €
- Zucchini-Rucolarolle mit Mozzarella gefüllt	1,90 €
- Pfannkuchen Lachsrollchen	2,20 €
- Pfannkuchen Spinatrollchen	2,00 €
- Pfannkuchenrollchen mit Frischkäse	2,00 €
- Melone im Serranoschinkenmantel	2,00 €

### Fingerfood warm...

- Speißchen mit gebratenen Putenstreifen und Ananas (St.)	2,10 €
- Garnelenspeißchen (St.)	2,50 €
- Hackbällchen an Chilisauce (2 St.)	2,00 €
- Satehspeiß mit Erdnuss-Sauce ( St.)	2,20 €
- Mini Pizza verschieden belegt	1,80 €
- Mini Quiche verschieden belegt	1,80 €
- Blätterteighörnchen mit Schinken und Käse gefüllt	1,80 €

### Fingerfood Dessert...

- Früchtespeiß (St.)	2,00 €
- Feigen mit Ricotta und Johannisbeersauce (St.)	2,00 €
- Miniwindbeutel mit Sahne gefüllt (St.)	1,80 €
- Muffin (St.)	1,80 €
- Tartelette mit frischen Beeren (St.)	2,60 €

**Mindestbestellmenge 5 Portionen einer Sorte**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## **Brunchbüfett**

(ab 30 Personen)

### **Kalt...**

Cornflakes und Müsli mit Milch  
Angemachter Quark  
Fruchtsalat aus frischen Früchten  
Himbeerquark

Fischplatte mit Räucherfischen  
und Sahnemeerrettich

Roher und gekochter Schinken  
bunt garniert

Käsebrett mit würzigen Käsesorten  
und Trauben

### **Brotkorb mit...**

gemischten Brötchen, Laugenteilchen  
Brot und Butter

### **Salate...**

Krautsalat, bunter Gemüsesalat,  
eingelegtes Gemüse,

### **Warm...**

#### **aus der Pfanne...**

kleine Nürnberger Rostbratwürstchen  
mit Senf

Rührei und  
Spiegelei mit Schinkenstreifen

#### **am Büfett**

Rahmgeschnetztes von der Pute  
mit hausmacher Spätzle  
Tomaten-Zucchinilasagne

**Für dieses Büfett benötigen Sie einen Koch!**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## **Büfett „Espana“**

(ab 30 Personen)

p.Pers. 27,50 €

### **Kalt...**

Räucherlachs und Heilbutt  
Knoblauchgarnelen, Minipastetchen  
mit Fischragout, Meeresfrüchtepastete

Luftgetrockneter Serranoschinken  
und Spanische Salami

Boquerones (marinierte Sardellenfilets)

Perlzwiebeln in Sherryessig  
Tortillas de patata (Kartoffel-Eieromelette)  
Thunfischcocktail mit Fleischtomaten

Pikante Fleischbällchen und Hähnchenkeulen

Mariniertes Gemüse  
Schafskäse, Oliven, Peperoni  
und gefüllte Kirschtomaten

Käsebüfett mit spanischem Weichund  
Hartkäse

Aioli und Olivenpaste

### **Brotkorb mit...**

Olivenbrot, Baguette, Ciabatta

### **Salate...**

Tomaten-Avocadosalat,  
Salat von Meeresfrüchten, Paprikasalat,  
Spanischer Sommersalat mit Gurken  
und Tomaten, Tomatensalat mit  
Frühlingszwiebeln,  
Grüne gemischte Salate  
mit verschiedenen Dressings

### **Warme Speisen...**

Paella mit Meeresfrüchten  
und Geflügelstücken

Geschmorte Lammkeule  
mit Rosmarin-Perlwiebelsauce

Spanisches Hähnchen in Mandelsoße,  
Naturreis und Ofenkartoffeln

### **Dessert...**

Creme Catalan,  
Honigjoghurt mit Mandeln  
Fruchtsalat

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „Alsace“**  
**(ab 40 Personen)**

p.Pers. 28,50 €

**Kalt...**

**Fischspiegel mit...**

Lachs „Bellevue“ mit Roter Beete  
und gehacktem Ei  
Riesengarnelen auf Fenchel,  
Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Hausgebeizter Lachs an Senfmeerrettich

Verschiedene Terrinen und Pasteten  
mit Sc. Cumberland

Geflügelplatte mit Maispoulardenkeulchen,  
geräucherte Gänsebrust  
und gefüllten Hähnchenbrustfilets

Griebenschmalz

**Brotkorb mit ...**

Baguettes und Bauernbrot

**Salate...**

Lauch-Pfifferlingsalat,  
Avocado mit mariniertem Rindfleisch,  
Meeresfrüchte a la francaise  
in Senfmayonaise,  
feiner Linsensalat mit Olivenöl und Essig,  
Feldsalat mit Speck und Croutons (Saison),  
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

**Warme Speisen...**

Schneckenrahmsuppe  
Perlhuhnbrust in Trüffelrahm  
und Butternudeln  
Auswahl von Marktgemüse  
mit Sc. Hollandaise  
Schweinebäckchen mit Frühlingslauch  
und Kartoffeln

**Dessert...**

Creme Caramel, Mousse au chocolate  
Crepes Suzettes mit Grand Marnier flambiert  
und Vanilleeis  
Käsedessert mit Baguette

**Für dieses Büfett benötigen Sie einen Koch!**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## **Büfett „Maranello“**

(ab 30 Personen)

p.Pers. 28,50 €

### **Kalt...**

#### **Fischspiegel mit...**

Mariniertem Lachs auf Rucola, Fischterrine  
Riesengarnelen auf Fenchel  
Auswahl an Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich

Vitello tonnato

(Kalbfleisch an Thunfischsauce)

Carpaccio vom zarten Rinderfilet  
an Kräuteröl und Parmesanspäne

Mediterranes Gemüse an Olivenöl  
und Pinienkernen  
(Auberginen, Zucchini, Paprika, getrocknete  
Tomaten und Champignons)

Parmaschinken und Italienische Salami

Eingelegte Sardinen

Italienische Weich- und Hartkäsesorten

#### **Brotkorb mit ...**

Olivenbrot, Ciabatta und Baguettes

#### **Salate...**

Tomaten - Büffelmozzarella mit Basilikum,  
Salat von weißen Bohnen  
und luftgetrocknetem Schinken,  
Pilzsalat mit Kräutern, Meeresfrüchtesalat,  
Broccolisalat mit Schinken,  
Artischockensalat mit Parmaschinken,  
Rucolasalat mit gereiftem Parmesan  
Blattsalate mit Joghurt- und Frenchdressing

### **Warme Speisen...**

Spanferkelkeulen gefüllt,  
Balsamicosauce und Rosmarinkartoffeln

Picata Milanese an Tomatensauce  
und feine Nudeln

Italienisches Kerbelrisotto  
mit Lachsstreifen

#### **Dessert...**

Panna Cotta mit Waldbeerensauce,  
Bisquitcreme mit Ricotta,  
Tiramisu

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „American Classics“**

(ab 30 Personen)

p.Pers. 20,50 €

Fleischbällchen mit Texassauce,

Chicken wings an Chili-Honigmarinade

Mais-Garnelenplätzchen an Limonendip

Tortilla chips mit Salsa und Guacamole

**Salate...**

Hollywoodsalat mit Hähnchenbrust  
und Ziegenkäse

Feuriger Krautsalat mit Karottenstreifen  
Maissalat mit Schinken, Tomatensalat,  
Thunfischsalat

grüne gemischte Salate mit  
verschiedenen Dressings

**Brotkorb mit...**

Verschiedenen Brote und Baguette

**Warme Speisen...**

Chili con carne -oder- Kürbiscremesuppe

Gegrillte Putenoberkeulen  
pikant mariniert

Roastbeef am Stück gegrillt

Spare Ribs

**dazu reichen wir...**

Backed Potatoes, Wildreismischung  
Chilisauce und Sauerrahmdip

**Dessert...**

Rum Pancakes,  
Schokoladenbrownies, Muffins

**Für dieses Büfett empfehlen wir Ihnen einen  
Koch!**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## **Büfett „Sommertraum“**

(ab 70 Personen)

p.Pers. 34,00 €

### **Kalt...**

#### **Exklusiver Fischspiegel**

Ganzer gedämpfter Lachs an Kräutersauce,  
Hummergarnitur  
Räucherlachs, Forellenfilet an  
Sahnemeerrettich  
Meeresfrüchteterrine und Lachspastete  
Hausgebeizter Lachs an Dillsenfsauce  
Parmaschinken mit Cantaloupemelone  
Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat  
mit rotem Pfeffer

#### **Salate...**

Krabben in Knoblauch,

Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Champignonsalat mit Schinkenstreifen,

Geflügelsalat „Parisienne“

Chicorée-Orangensalat, Krabbencocktail

Selleriesalat mit Nüssen, Nudelsalat mit Pesto

Grüne Salate der Saison dazu zwei Dressings

#### **Brotkorb...**

Baguette, Partyrosette und Brot

### **Warme Speisen...**

Kalbsrücken am Stück gegrillt  
mit Morchelrahm

Roastbeef mit Sauce Bèarnaise  
Truthahnkeule an Balsamicosauce  
handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin

### **Dessert...**

Mousse au chocolat hell und dunkel  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mövenpick Vanilleeis mit  
heißen Brombeeren und Sahne  
Schokobrunnen mit Früchtespieße  
und Hippen

Verschiedene ganze Käse aus Italien  
und Frankreich

**Für dieses Büfett empfehlen wir Ihnen einen  
Koch!**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „Klassik am Turm“**  
(ab 40 Personen)

kaltes Buffet p. Pers 27,50 €  
inkl. warme Speisen p. Pers. 30,00 €

**Kalt...**

**Variationen vom Fisch...**

Ganzer gedämpfter Lachs an Dillcreme,  
Gravedlachs an Senfsauce,  
Hummergarnitur, Räucherlachs,  
Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Lachsterrine und Königskrabben

Serrano und Parmaschinken  
mit Cantaloupemelone

Roastbeefröllchen, Kalbsbraten,  
Schweinerücken an Sauce Remoulade  
Schweinelendchen mit Backpflaumen  
-oder- Kräutern gefüllt

Rehrücken mit Preiselbeerbirne  
und Sauce Cumberland  
Wildpasteten delikat garniert

Verschiedene Weichkäsesorten sowie  
Rohmilchkäse mit Trauben garniert

**Salate...**

Geflügelsalat „Hawaii“,  
Linsensalat mit Speck und Frühlingszwiebeln  
Spaghettisalat mit Meeresfrüchten,  
Krabbencocktail, grüne Salate der Saison

**Brotkorb...**

Baguette, Partyrosette und Brot

**Warme Speisen...**

Kalbskeule mit Pfifferlingen  
und hausmacher Spätzle

Lammkeule mit Sauce Bèarnaise  
und Kartoffelgratin

Broccoli, Blumenkohlröschen,  
glacierte Karotten und Keniaböhnchen

**Dessert...**

Panna cotta,

Mousse au chocolat,

Fruchtsalat

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „Baden-Baden“**  
(ab 40 Personen)

kaltes Buffet p. Pers 25,00 €  
inkl. warme Speisen p. Pers. 27,50 €

**Kalt...**

**Fischspiegel**

Lachsschnitten gedämpft an Dillcreme  
Räucherlachs und Schwarzwälder Forellenfilet  
an Sahnemeerrettich  
Knoblauchgarnelen und Lachsterrine

Serranoschinken mit Honigmelone

Roastbeefröllchen, Kalbsbraten,  
Schweinerücken an Sauce Remoulade  
Schweinelendchen mit Backpflaumen  
**-oder-** Kräutern gefüllt

Garnierte Poularde mit  
Hühnerkeulen und Putenbrust  
gefüllte Poulardenbrüstchen  
mit Früchten umlegt  
Geräucherte Gänsebrust

Verschiedene Weichkäsesorten sowie  
Rohmilchkäse mit Trauben garniert

**Salate...**

Curry-Reissalat mit Pesto,  
Geflügelsalat mit Spargel,  
Spaghettisalat mit Meeresfrüchten,  
Rindfleischsalat „Teufel Art“  
Bunter Gemüsesalat, Krabbencocktail  
Grüne Salate der Saison mit zwei Dressings

**Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brot

**Warme Speisen...**

Schweinefilet mit Pfifferlingen  
und Butternudeln

Perlhuhnbrüstchen an Calvadosauce  
und gratinierte Kartoffeln

**Dessert...**

Panna cotta,  
Mousse au chocolat

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „Heidelberg“**  
(ab 30 Personen)

kaltes Buffet p. Pers 22,50 €  
inkl. warme Speisen p. Pers. 25,00 €

**Kalt...**

**Variationen vom Fisch**

Ganzer pochierter Lachs an Dillcreme  
Räucherlachs, Forellenfilet und Heilbutt  
an Sahnemeerrettich  
Meeresfrüchteterrine und Krabbengarnitur

Parmaschinken mit Galiamelone

Argentinisches Roastbeef, Kalbsbraten,  
Schweinerücken an Sauce Remoulade  
Schweinemedallions bunt garniert

Exotisch garnierte Poularde  
Hühnerkeulen und Putenbrust  
gefüllte Poulardenbrüstchen  
mit Früchten umlegt

Würzige Hart- und Weichkäsesorten  
mit Trauben und Nüssen garniert

**Salate...**

Geflügelsalat „Hawaii“, Tomaten-Zucchini-salat,  
Bohnensalat mit Thunfisch  
Nudelsalat mit Pesto, Krabbencocktail,  
Sellerie-Ananassalat, Waldorfsalat,  
2 Salate der Saison

**Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brot

**Warme Speisen...**

Lachs in Riesling mit Duftreis  
Gefüllte Schweinelendchen  
mit Sc. Bèarnaise und Risoletkartoffeln

**Dessert...**

Fruchtsalat mit Marascino

Mousse au chocolat

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „Freiburg“**  
(ab 30 Personen)

kaltes Buffet p. Pers 19,00 €  
inkl. warme Speisen p. Pers. 21,50 €

**Kalt...**

**Fischplatte**

Lachstranchen an Limonenjoghurt,  
Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet,  
sowie Heilbutt  
an Sahnemeerrettich, Fischterrine

Schwarzwälder Knochenschinken mit Honigmelone  
Medaillons vom Kalb und von der Pute  
Schweinelende mit Backpflaumen  
**-oder-** Kräutern gefüllt

Exotisch garnierte Poularde  
Hühnerkeulen und Putenbrust  
Ananasschiffchen

Würzige Käsesorten mit Trauben garniert  
Gervais angemacht

**Salate...**

Geflügelsalat „Florida“, Krabbencocktail,  
Apfel-Fenchelsalat  
Bauernsalat mit Zwiebeln und Schafskäse, Waldorfsalat  
Grüne gemischte Salate mit zwei Dressings

**Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brot

**Warme Speisen...**

Truthahngeschnetzeltes  
mit hausmacher Spätzle

Roastbeef mit Kräutersauce  
und Kartoffelgratin

**Dessert...**

Fruchtsalat

Mousse au chocolat

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Büfett „Albtal“**  
(ab 20 Personen)

kaltes Buffet p. Pers 17,00 €  
inkl. warme Speisen p. Pers. 19,50 €

**Kalt...**

**Variationen vom Fisch**

Lachsrollchen, geräucherte Forellenfilets,  
Heilbutt, Meeresfrüchteterrine  
und Sahnemeerrettich

Schweinerücken am Knochen gebraten  
saftiger Kalbsbraten mit Sauce Remoulade  
Pastete im Teigmantel

gegrillte Chicken legs an Chilisauce  
Putenbrustaufschnitt mit Ananas garniert

Schwarzwälder Roh- und Kochschinken  
garniert mit Essiggurken und Mixed Pickles

verschiedene Weich- sowie Hartkäsesorten  
mit Trauben garniert

**Salate...**

Geflügelsalat „Florida“, bunter Nudelsalat,  
Rindfleischsalat „Teufel Art“  
Gurkensalat mit Krabben,  
Schinken-Käsesalat „Schweizer Art“  
Pfälzer Kartoffelsalat mit Speck

**Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brot

**Warme Speisen...**

Schweinekrustenbraten  
an Schwarzbiersauce  
und hausmacher Spätzle

Truthahnbraten mit Orangensauce  
und Kartoffelgratin

**Dessert...**

Fruchtsalat

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## **Büfett „Weinlese“**

(ab 35 Personen)

p.Pers. 25,00 €

### **Kalt...**

Tiroler Bauernschinken  
mit schwarzen und grünen Oliven

Verschiedene Salamispezialitäten

Eingelegte Champignons und Tomaten

Badische Wurstspezialitäten  
mit saurem Gemüse

Herzhafte Bergkäse

### **Salate...**

Kartoffelsalat, gemischter Bohnensalat,

Feldsalat mit Speck u. Croutons

Herzhafte Bergkäse

### **Brotkorb mit...**

Bauernbrot und Salzgebäck

### **Warme Speisen...**

Herzhafte Kartoffelrahmsuppe

Pfälzer Wildschweingulasch in Barolosauce

Speckrosenkohl und hausmacher Spätzle

Schweinenackenbraten in Dunkelbierjus  
Weinkraut und Semmelknödel

### **Dessert...**

Kaiserschmarrn, dazu Apfel-Zimtkompott

Apfelstrudel auf Vanilleschaum

**Für dieses Büfett benötigen Sie einen Koch!**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

**Grillbüfett**  
**„aus deutschem Lande“**  
(ab 25 Personen)

p. Pers. 26,50 EUR

Filets vom Rind  
Lachssteaks  
Filetspieße vom Schwein  
Garnelenspieße

**Beilagen...**

Kartoffelsäckchen  
eingelegtes Gemüse  
Duftreis  
Dips, Kräuterbutter, Limonensauce

**Salate mit...**

Avocadosalat mit Tomaten,  
grüne Salate der Saison mit 2 Saucen,  
Meeresfrüchtesalat  
Rucolasalat mit gereiftem Parmesan,  
Balsamicoessig und Olivenöl

**Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brötchen  
Dessert...  
Bayrisch Creme, Kräuterquark

**Zum Grillen des Fleisches  
empfehlen wir Fachpersonal**

**Grillbüfett**  
**„Italia“**  
(ab 25 Personen)

p.Pers. 28,50 €

Kalbsschnitzel  
Spieß vom Schwein und der Pute  
Lammrücken mit frischem Rosmarin  
Gemüsespieße mit Zucchini und Auberginen

**Beilagen...**

Rosmarinkartoffeln  
Tomatenspaghetti aus der Pfanne  
Kräuterbutter

**Salate mit...**

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum,  
Italienischer Salat mit Joghurtdressing  
Rucolasalat mit gereiftem Parmesan,  
Balsamicoessig und Olivenöl  
Nudelsalat, eingelegtes Gemüse,  
Avocadosalat

**Brotkorb mit...**

Baguette, Ciabatta, Olivenbrot und  
Partyrosette  
Dessert...  
Panna cotta, Fruchtsalat  
aus der Wassermelone  
Käse und Baguette

**Zum Grillen des Fleisches  
empfehlen wir Fachpersonal**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

### **Grillbüfett „Africa“**

(ab 20 Personen)

p.Pers. 25,00 €

Straußensteaks  
Rumpsteaks  
Putensteaks  
Lammkotelettes

#### **Beilagen...**

Süße Kartoffeln  
Folienkartoffeln  
Reis  
Kapstachelbeersauce, Ralish, Scharfe Dips,  
Kräuterbutter

#### **Salate...**

Tomaten mit Büffelmozzarella,  
grüne Salate der Saison mit 2 Saucen  
Gurkenstreifensalat mit Joghurt,  
Roter Linsensalat, eingelegtes Gemüse

#### **Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brötchen

**Zum Grillen des Fleisches  
empfehlen wir Fachpersonal**

### **Grillbüfett „America“**

(ab 20 Personen)

p.Pers. 19,50 €

Hamburger  
Chicken Wings/Legs  
Steaks von der Pute und vom Schwein  
Maiskolben

#### **Beilagen...**

Wedges  
Folienkartoffeln  
Barbecuesauce, Knoblauchsauce  
Verschiedene Dips, Sauerrahm  
und Kräuterbutter

#### **Salate...**

Kartoffelsalat, Gurkensalat,  
grüner gemischter Salat,  
Krautsalat, Tomatensalat

#### **Brotkorb mit...**

Baguette, Partyrosette und Brötchen

**Zum Grillen des Fleisches  
empfehlen wir Fachpersonal**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Kalte Büfets ab 10 Personen

### **Büfett „Schauinsland“**

p. Pers 16,50 €

Forellenfilet und Pfeffermakrelen mit Meerrettich  
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone  
Roastbeef rosa gebraten und gegrillter Schweinerücken an pikanter Sauce Remoulade  
Verschiedenen Käsesorten und Portionsbutter

#### **Salate...**

Geflügelsalat, Bauernsalat mit Zwiebel und Schafkäse, Badischer Kartoffelsalat  
Baguette, verschiedene Partybrötchen

#### **Dessert...**

Fruchtsalat

### **Büfett „Edenkoben“**

p. Pers 18,50 €

Forellenfilet und Pfeffermakrelen mit Meerrettich  
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone  
Roastbeef rosa gebraten und gegrillter Schweinerücken an pikanter Sauce Remoulade  
Verschiedenen Käsesorten und Portionsbutter

#### **Salate...**

Geflügelsalat, Bauernsalat mit Zwiebel und Schafkäse, Badischer Kartoffelsalat  
Baguette, verschiedene Partybrötchen

#### **Dessert...**

Fruchtsalat

### **Büfett „Rheinterrasse“**

p. Pers 23,00 €

Forellenfilet, Räucher- und Gravedlachs mit Sahnemeerrettich und Senfsauce  
Lachsschnitte und Lachsterrine an Dillcreme, Knoblauchgarnelen  
Kalbsbraten, Roastbeef, Schweinemedallions an Sc. Remoulade  
Gegrillte Hähnchenkeulchen und geräucherte Gänsebrust  
Verschiedenen Hart- sowie Weichkäsesorten und Portionsbutter

#### **Salate...**

Krabbcocktail, Tomatensalat mit Basilikum, Lauchsalat mit gegrillten Putenbrustwürfeln  
Baguette, verschiedene Partybrötchen

#### **Dessert...**

Mousse au chocolat, Panna cotta

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Kalte Büfets ab 10 Personen

### **Büfett „Eiskristall“**

p. Pers 25,50 EUR

Räucherlachs, Gravedlachs an Senfsauce, Forellenfilet an Sahnemeerrettich,  
Lachstranchen pochiert an Dillcreme, Heilbutt  
Hummergarnitur und Knoblauchgarnelen, Meeresfrüchteterrine

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
Kalbsbraten und Filetmedaillons vom Schwein

Gegrillte Hähnchenkeulen und gefüllte Hähnchenbrustfilets,  
Hausgemachte Minifrikadellen mit Barbequesauce,

Käseauswahl aus feinem Rohmilchkäse, Butter  
Baguette und Brot

#### **Salate...**

Krabbcocktail, Geflügelcocktail, Curryreissalat mit Rindfleischstreifen

#### **Dessert...**

Mousse au chocolat, frischer Fruchtsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce

### **Büfett „Abendrot“**

p. Pers 27,00 EUR

Pochierte Lachstranchen an Limonensauce, Terrine von Krustentieren  
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce, Steinofenforellen mit Sahnemeerrettich  
Pfannkuchenröllchen mit Lachs und Frischkäse, Hummergarnitur

Carpacchio vom Rinderfilet  
Parmaschinken mit Charanteemelone  
Filetmedaillons vom Schwein und der Pute pikant mariniert  
Marinierte Sardinen mit Blattpetersilie und Olivenöl  
In Olivenöl eingelegtes Gemüse

Brotkorb mit Baquette und verschiedenen Partybrötchen

#### **Salate...**

Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicosauce  
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum  
Spaghettisalat mit Meeresfrüchten

#### **Dessert...**

Panna cotta, Tiramisu, Fruchtsalat aus frischen Früchten  
Käsedessert mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Butter

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Suppen

### **Gebundene Suppen**

Tomatencreme mit Basilikum	p. Pers. 3,00 €
Karottencreme mit Ingwer	p. Pers. 3,00 €
Königinsuppe	p. Pers. 3,00 €
Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons	p. Pers. 3,00 €
Champignoncreme	p. Pers. 3,00 €
Gulaschsuppe	p. Pers. 3,50 €
Forellensüppchen mit Gin	p. Pers. 3,50 €
Rahmsuppe von Zuckerschoten mit frischer Minze	p. Pers. 3,80 €
Lauchcreme mit Streifen vom Lachs	p. Pers. 3,80 €
Steinpilzcreme	p. Pers. 4,00 €

### **Klare Suppen**

Geröstete Grießsuppe	p. Pers. 3,00 €
Hühnerbrühe mit Suppenudeln	p. Pers. 3,00 €
Minestrone	p. Pers. 3,00 €
Flädlesuppe	p. Pers. 3,00 €
Grießnockerlsuppe	p. Pers. 3,00 €
Fleischklößchensuppe	p. Pers. 3,00 €
Markklößchensuppe	p. Pers. 3,00 €
Maultäschlesuppe	p. Pers. 3,00 €

### **Suppen ab 30 Personen**

Badische Schneckenrahmsuppe	p. Pers. 4,00 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	p. Pers. 4,00 €
Tomatenessenz mit Basilikum-Griesnocken	p. Pers. 4,00 €
Safranessenz von Edelfischen mit Hechtklößchen	p. Pers. 5,00 €
Hummerrahmsuppe mit Irischem Whiskey	p. Pers. 6,00 €

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Hauptgerichte ab 20 Personen

### Fleisch

Gegrillte Truthahnkeule mit Orangensauce Gratinierte Kartoffeln und Romanescogemüse	p. Pers. 14,50 €
Filetmedaillons vom Schwein an Champignonrahm Hausmacher Spätzle und Marktgemüse	p. Pers. 15,00 €
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen an Calvadosrahm Butternudeln und Zucchini-gemüse	p. Pers. 16,00 €
Argentinisches Roastbeef mit Crème Café de Paris Kartoffelgratin, handgeschabte Spätzle und Keniaböhnchen im Speckmantel	p. Pers. 18,00 €
Lammlachse in der Kräuterkruste Spätburgundersauce, Keniabohnen und Rosmarinkartoffel	p. Pers. 19,50 €
Kalbsrückenmedaillons an Pfifferlingrahm handgeschabte Spätzle und Gemüse vom Markt	p. Pers. 19,50 €

### Fisch

Lachsfilet auf Blattspinat, Safransauce und Butterreis	p. Pers. 16,00 €
Gebratenes Schwertfischsteak mit Basilikum-Proseccosauce mit feinen Nudeln	p. Pers. 18,00 €
Roulade vom Wildlachs an Safranschaum dazu reichen wir Risotto oder Duftreis	p. Pers. 18,00 €

### Vegetarische Gerichte auf Anfrage

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.

### Serviermenü ab 30 Personen

Weißer Kartoffelrahmsuppe mit hausgebeiztem Lachs  
\* \* \*

Lachssteak an Safransauce  
Spaghettini und Zuckerschoten  
\* \* \*

Timbal von Panna cotta auf Beerenspiegel

p. Pers. 34,00 €

Tomatenessenz mit Basilikum-Grieß-Nocken  
\* \* \*

Feldsalat mit sautierten Pfifferlingen  
\* \* \*

Lammrücken im Kräuterflädle an Rosmarinjus  
Gratinierte Kartoffeln und Bohnenbouquet  
\* \* \*

Lauwarmes Zwetschgensüppchen mit Vanilleeis

p. Pers. 37,00 €

Kerbelrahmsuppe mit Lachscarpaccio  
\* \* \*

Wachtelbrüstchen auf  
mariniertem Salatbouquet  
\* \* \*

Hirschrückensteak auf Barolosauce  
Serviettenknödel und Apfelrotkohl  
\* \* \*

Minzmousse mit Orangenkompott und Moussevariationen

p. Pers. 44,50 €

**Für diese Menüs ist Fachpersonal notwendig!**

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Dessert

Fruchtsalat aus frischen Früchten	p. Pers. 3,00 €
Mousse au chocolat hell oder dunkel	p. Pers. 3,00 €
Tiramisu	p. Pers. 3,00 €
Panna cotta	p. Pers. 3,00 €
Creme caramel	p. Pers. 3,00 €
Bayrisch Creme	p. Pers. 3,00 €
Schwarzwälder Kirschcreme	p. Pers. 3,00 €
Espressocreme mit Amarenakirschen	p. Pers. 3,00 €
Mango-Joghurtcreme mit Himbeermark	p. Pers. 3,00 €

## **Für folgende Desserts ist Fachpersonal erforderlich**

lauwarmes Zwetschgensüppchen	p. Pers. 4,00 €
Kirschwasserparfait auf Fruchtspiegel	p. Pers. 4,50 €
Timbal von Panna cotta an Beerensauce	p. Pers. 4,50 €
3 Sorbets auf Amaretto-Joghurtspiegel	p. Pers. 4,50 €
Walnußeis auf Moccasauce mit gefüllten Datteln	p. Pers. 5,00 €
Mohn-Zimparfait mit eingelegten Rum-Datteln	p. Pers. 5,00 €

## **Dessertteller**

Zimparfait an Vanillesauce	p. Pers. 6,00 €
Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit Früchten garniert	

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Personal

Für unser Fachpersonal berechnen wir pro Stunde

Serviceleiter	30,00 €
Servicekraft	25,50 €
Küchenleiter	30,00 €
Köchin/Koch	25,50 €
Zapfer	23,50 €
Auf- und Abbaukräfte	20,00 €

**An- und Heimfahrt von Fachpersonal wird als Arbeitszeit gerechnet**

**An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen  
Aufschlag von 10% der Rechnungssumme**

EVENTS | CATERING | CANAPE-SERVICE | GESCHIRRVORLEIH



**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

Kunzmann Events  
Gebrüder Kunzmann GmbH  
Ostmarkstr. 33  
76227 Karlsruhe

Tel. 0721 / 20132-0  
Fax 0721 / 20132-13  
info@kunzmann-events.de  
www.kunzmann-events.de



## **Besteck**

Zu Ihrer Speisenauswahl errechnen wir Ihnen gerne eine Geschirrpauschale.  
In den Preisen für Geschirr und Gläser sind die Kosten für die Reinigung enthalten.

### **Ausführung Kempton**

Vorspeisenmesser	0,30 €
Vorspeisengabel	0,30 €
Hauptspeisenmesser	0,30 €
Hauptspeisengabel	0,30 €
Menüöffel	0,30 €
Kaffeelöffel	0,30 €
Kuchengabel	0,30 €

### **Ausführung Verlaine, Chromnickel Hochglanz**

Vorspeisenmesser	0,40 €
Vorspeisengabel	0,40 €
Hauptspeisenmesser	0,40 €
Hauptspeisengabel	0,40 €
Suppenlöffel	0,40 €
Fischmesser	0,40 €
Dessertmesser	0,40 €
Dessertgabel	0,40 €
Dessertlöffel	0,40 €
Kaffeelöffel	0,40 €
Kuchengabel	0,40 €

### **Ausführung Vitalis Chromnickel Hochglanz**

Hauptspeisenmesser	0,30 €
Hauptspeisengabel	0,30 €
Kaffeelöffel	0,30 €
Kuchengabel	0,30 €

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Gläser

Zu Ihrer Speisenauswahl errechnen wir Ihnen gerne eine Geschirrpauschale.  
In den Preisen für Geschirr und Gläser sind die Kosten für Reinigung enthalten.

### **Ausführung Standard**

Sektglas 0,1L	0,30 €
Wasserglas	0,30 €
Wasserglas (Magnum)	0,30 €
Henkelglas 0,25L	0,30 €
Longdrinkglas	0,30 €
Schnapsglas	0,20 €
Sherryglas	0,30 €
Cognacschwenker	0,30 €
Ramazzottiglas	0,20 €
Caipirinha Glas.	0,30 €
Whiskyglas.	0,30 €
Pilsglas 0,3L	0,30 €
Bierkrug 0,3L	0,30 €
Weizenbierglas 0,3L	0,30 €
Weizenbierglas 0,5L	0,30 €

### **Ausführung Brigitta**

Rotweinglas	0,40 €
Weißweinglas	0,40 €

### **Ausführung Mondial**

Rotweinglas	0,40 €
Weißweinglas	0,40 €

### **Ausführung Diva**

Champagnerglas	0,50 €
Rotweinglas (Bordeaux)	0,50 €
Weißweinglas	0,50 €
Wasserglas	0,50 €

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Porzellangeschirr

Zu Ihrer Speisenauswahl errechnen wir Ihnen gerne eine Geschirrpauschale.  
In den Preisen für Geschirr und Gläser sind die Kosten für Reinigung enthalten.

### **Ausführung Octime**

Mittelteller Ø 24,5cm	0,30 €
Dessertteller Ø 19cm	0,30 €

### **Ausführung Riviera**

Gourmet Teller Ø 30cm	0,50 €
Speiseteller Ø 27cm	0,50 €
Mittelteller Ø 24,5cm	0,40 €
Suppentasse mit Untertasse	0,60 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,60 €
Espressotasse mit Untertasse und Espressolöffel	0,60 €
Brotteller Ø 17cm	0,40 €
Kuchenteller Ø 19cm	0,40 €
Dessertteller Ø 19cm	0,40 €
Pastateller Ø 29cm	0,50 €

### **Tischwäsche**

Tischtuch weiß, 1,30 x 1,30m	4,00 €
Tischtuch weiß, 1,30 x 1,80m	5,00 €
Tischtuch weiß, 1,30 x 2,20m	5,00 €
Tischtuch weiß, 1,30 x 2,80m	5,00 €
Tischtuch weiß, 2,10 x 2,10m	7,50 €
Tischtuch weiß, rund, Ø 1,60m	7,50 €
Stoffserviette weiß 40 x 40cm	1,20 €
Duniserviette versch. Farben möglich	0,30 €
Lackfolie versch. Farben möglich lfm	2,50 €
Bierbank-Husse weiß, inkl. Sitzauflage	10,00 €
Brauereitisch-Husse (2,20m x 0,50)	20,00 €

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

## Sonstiges

Tisch rund Ø 1,65 m für 8-10 Personen	20,00 €
Tisch rund Ø 1,20 m für 6 Personen	15,00 €
Tisch eckig 1,60 x 1,60 m für max. 12 Personen	20,00 €
Brauereitisch 2,20 m x 0,50m	4,50 €
Brauereitisch 2,20m x 0,70m	5,00 €
Brauereibank 2,20m x 0,50m	3,00 €
Stehtisch, rund, weiß, Ø 0,80m, Höhe 1,10 m	11,50 €
Stehtisch, rund, Metall, Ø 0,80m, Höhe 1,10 m	11,50 €
Stuhl Arne, Gestell Chrom, Sitzschale schwarz	4,00 €
Stapelsessel „Elegance, weiß, mit Armlehne	3,00 €
Sitzauflage für Stapelsessel, gelb-weiß, Hochlehner	2,00 €
Sitzauflage für Brauereibank, braun-weiß, blau-weiß	2,00 €
Polsterstuhl blau	5,50 €
Sonnenschirm weiß Ø 3,00 m inkl. Schirmständer	22,00 €
Gusspfanne mit Untergestell	35,00 €
Gläserpülmaschine inkl. Spülmittel	150,00 €
Keggykühler	20,00 €
Keggy-Zapfanlage	5,00 €
Biertheke Aluminium	30,00 €
Zapfanlage einfach	20,00 €
Zapfanlage doppelt	25,00 €
Kühlschrank ca. 400 L	24,00 €
Kaffeemaschine inkl. Glaskanne und Filterpapier	14,00 €
Espressomaschine „Saeco“ für Milchkaffee und Latte Macchiato	35,00 €
Thermoskanne Chrom 1,5 L	3,50 €
Thermospumpkanne 3 L	4,00 €
Teekanne 1 L	1,50 €
Sektkühler, Metall, bis 8 Flaschen	10,00 €
Weinkühler, Metall	2,00 €
Weinhalter, Metall	2,00 €
Serviertablett, rund, rutschfest	2,50 €
Windlicht Glas	2,50 €
Kerzenhalter Glas	1,00 €

EVENTS | CATERING | CANAPE-SERVICE | GESCHIRRVORLEIH



**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

Kunzmann Events  
Gebrüder Kunzmann GmbH  
Ostmarktstr. 33  
76227 Karlsruhe

Tel. 0721 / 20132-0  
Fax 0721 / 20132-13  
info@kunzmann-events.de  
www.kunzmann-events.de



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. Allgemeines

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen von Gebrüder Kunzmann GmbH. Abweichenden Bedingungen des Vertragspartners wird hiermit widersprochen. Nebenabreden bedürfen der Schriftform; dies gilt auch für die Aufhebung des Schriftformerfordernisses.

### 2. Angebot

Unsere Angebote in Preislisten, Prospekten, Katalogen u.ä. sind unverbindlich. Geringfügige Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Abbildungen oder Beschreibungen sind zulässig. Dies gilt insbesondere bei Einsatz von Produkten mit saisonal stark schwankenden Preisen. Kataloge, Preislisten und diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen verlieren Ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer Neuauflage. Gebrüder Kunzmann GmbH ist berechtigt, Produkte und Zutaten durch solche zu ersetzen, die dem ausgewählten Produkt am nächsten kommen.

### 3. Lieferung / Zahlung

Alle Preise in Katalogen, Listen und Angeboten verstehen sich, soweit nicht gesondert ausgewiesen, als Nettopreise. Die gültige gesetzliche MwSt. wird gesondert berechnet. Bei einem Auftragswert unter € 200,00 (Netto) wird eine Lieferpauschale von mindestens € 20,00 (Netto) berechnet. Bei Anlieferung im Umkreis von weniger als 5 km entfällt die Lieferpauschale.

An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 10% auf die Nettorechnungssumme.

Bei Auftragswerten ab € 1.000,00 kann mit der Auftragsbestätigung; spätestens aber 2 Wochen vor Anliefertermin eine Anzahlung von 50% des Auftragswertes zahlbar und fällig sein. Im Übrigen sind alle Rechnungen innerhalb 8 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

### 4. Equipmentverleih/ Geschirr / Mobiliar / Dekoration / Müll

Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Gebrüder Kunzmann GmbH.

Der Mietpreis für Geschirr und Equipment versteht sich ab Lager.

Die Transportkosten gehen zu Lasten des Kunden. Die Berechnung richtet sich nach Entfernung und Ladevolumen. Transportiert wird bis Bordsteinkante. Die Transportkosten beinhalten nicht den Auf- und Abbau sowie das Verfrachten und Einsammeln der gemieteten Gegenstände. Sämtliches Geschirr, Platten, Warmhaltegeräte und Besteck müssen gesammelt und zur Abholung bereit gestellt sein. Gläser sind geleert in mitgelieferte

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

Kartons oder Transportbehälter einzuräumen. Dekorationsmaterial, Decken, Tische und Stühle sind zur Abholung ebenfalls gesammelt zum Transport bereit zu stellen. Gerne übernehmen wir diese Leistungen zum üblichem Stundenverrechnungssatz pro Mitarbeiter.  
Speisenreste und Müll ist vom Auftraggeber zu entsorgen.

### **5. Lieferung**

Bei Lieferverzug muss der Auftraggeber eine angemessene Nachfrist mit Ablehnungsandrohung setzen. Nach fruchtlosem Ablauf kann er vom Verträge zurück treten.  
Lieferverzug tritt nicht ein im Falle von höherer Gewalt (insbesondere bei verspäteter Anlieferung infolge von Verkehrsstaus, Unfall, Betriebsstörung, Streik, Stromausfall u.ä.). Die Haftung auf Schadensersatz ist ausgeschlossen, es sei denn, sie beruht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Im Übrigen ist die Haftung begrenzt auf den Netto – Auftragswert. Der Transport erfolgt auf Gefahr des Auftraggebers. Die Gefahr geht über mit der Auslieferung ab Firmensitz Gebrüder Kunzmann GmbH.

### **6. Gewährleistung / Haftung**

Gebrüder Kunzmann GmbH gewährleistet, dass die verkaufte Ware zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat. Offensichtliche Mängel sind bei Übergabe sofort zu rügen. Die Mängelrüge muss schriftlich erfolgen. Spätere Reklamationen können wegen fehlender Überprüfbarkeit nicht mehr akzeptiert werden. Versteckte Mängel sind innerhalb von 24 Stunden schriftlich ab Kenntnis und/oder Kennen müssen zu rügen. Das Gewährleistungsrecht erlischt, wenn der Kunde die Ware verändert. Gebrüder Kunzmann GmbH hat das Recht auf kostenlose Nachbesserung oder Austausch der Ware. Eine Haftung für eingebrachte Gegenstände wird nicht übernommen.

### **7. Stornierungen/Vertragsänderungen**

Änderungen des Vertragsgegenstandes und /oder der Personenanzahl sind lediglich bis 3 Tage vor dem Ausliefertermin möglich.  
Stornierung des Vertrages ist grundsätzlich möglich.  
Bei Stornierungen bis zehn Tage vor Auftragserfüllung werden 20% des Auftragswertes in Rechnung gestellt. Bei Stornierungen bis drei Tage vor Auftragserfüllung werden 75% des Auftragswertes in Rechnung gestellt.

### **8. Obhutspflichten**

Der Auftraggeber verpflichtet sich die überlassenen Gegenstände wie Platten, Gläser, Geschirr usw. pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurück zu geben. Fehlmengen, Beschädigungen und Bruch gehen zu Lasten des Auftraggebers. Bei Verlust und/oder Beschädigung haftet der Auftraggeber auf Schadensersatz in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.  
Der Kunde erhält bei Auslieferung eine Liste der mitgelieferten Gegenstände. Wird diese bei Übergabe nicht reklamiert, gilt die Lieferung als fehler- und mangelfrei übergeben. Die Rückgabe muss spätestens 2 Tage nach Abholung oder Anlieferung erfolgen; andernfalls ist eine Verzugspauschale von € 50,00 zu zahlen.

**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

### 9. Personal

Gebrüder Kunzmann GmbH haftet nur für Eigenes Personal. Für Servicekräfte des Auftraggebers wird keinerlei Haftung übernommen.

### 10. Datenspeicherung

Gemäß § 28 des Bundesdatenschutzgesetzes machen wir darauf aufmerksam, dass die im Rahmen der Geschäftabwicklung notwendigen Daten mittels EDV gem. §33 BWSG verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

### 11. Gerichtsstand und Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist, soweit zulässig, der Sitz von Gebrüder Kunzmann GmbH. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.



**Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, die gesetzliche MwSt wird gesondert berechnet.**

Kunzmann Events  
Gebrüder Kunzmann GmbH  
Ostmarkstr. 33  
76227 Karlsruhe

Tel. 0721 / 20132-0  
Fax 0721 / 20132-13  
info@kunzmann-events.de  
www.kunzmann-events.de

