

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Hendricks Catering und Heimatküche ist ein junges Unternehmen, das sich am 01. April 2016 im schönen Vorgebirge niedergelassen hat. Den gebürtigen Düsseldorfer, Daniel Hendricks, hat es Mitte 2010 ins Vorgebirge gezogen. Hier lernte er und weiß es sehr zu schätzen, welche Vielzahl an Kostbarkeiten in hervorragender Qualität vor der Haustür wachsen. Von Obst- über diverse Gemüsesorten, von Salaten über den berühmten Bornheimer Spargel ist hier alles zu finden, was das Herz eines jeden Kochs höher schlagen lässt. Die nahe Anbindung an die Eifel, die mit großer Auswahl an heimischen Wild- und Geflügelarten in hervorragender Qualität und kurzen Lieferwegen keine kulinarischen Grenzen offen lässt und sich in den kreativen Zusammenstellungen der Speisen widerspiegelt. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Welt und entdecken Sie die Geschmacksvielfalt Ihrer Heimat neu. Erstklassige Speisen aus Ihrer Region: Ob kleine Gerichte wie Fingerfood, Canapées oder komplette Erlebnis- Buffets mit oder ohne Live Cooking und Menus. Hendricks Catering und Heimatküche steht für guten Geschmack und höchste Qualitätsansprüche. Es werden alle Speisen frisch und in Handarbeit zubereitet mit Verzicht auf jegliche Geschmacksverstärker oder ähnliches.

Echt. Besonders. Gut.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen.

Ihr Daniel Hendricks

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

BBQ – Buffet I

Vorspeisen/ Beilagen

- Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterbutter, Tomatenfrischkäse und Avocado Salsa
 - Erdbeergaspacho mit Basilikum Pesto (im Glas)
 - Bunter Linsensalat
 - Gerösteter Blumenkohlsalat mit Kernen (im Glas)
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
 - Salat von weißen Bohnen und Pulpo (kleinem Teller)
 - Tomaten-Brot-Salat mit Minimozzarella und Pesto

Hauptgang vom Grill

- Bacon-Bombs in Whisky-Hoisin-Marinade
 - Lachs von der Holzplanke
 - Rinderentrecote
 - Lammchops
- Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch (im Glas)
 - Zitronenhähnchen im Ganzen aus dem Smoker
 - Rosmarinbratlinge mit Kräuterquark
 - Grillgemüse

und verschiedene Grill-Dips

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Käseauswahl vom Affineur Waltmann mit versch. Chutneys und Baguettes

- Schokoladentarte mit Mango-Beerensalat

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

BBQ – Buffet II

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterbutter, Tomatenbutter und Avocado Salsa
 - Erdbeergaspacho mit Basilikum Pesto (im Glas)
 - Quinoa-Brot Salat mit Gurken und gegrillten Tomaten (im Glas)
- Auswahl an Antipasti in Zitronen- Tomaten- Lauchvinaigrette und verschiedene Oliven
 - Gerösteter Blumenkohlsalat mit Kernen (im Glas)
 - Bananen-Koriander-Salat
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

Hauptgang vom Grill

- Gegrillte Melonen-Käse-Spieße
- Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch (im Glas)
 - Gegrilltes Lachsfilet im Bananenblatt
 - Kleine Spießbraten
 - Rinderrückensteaks
 - Salsiccia-Würstchen
 - Zitronenhähnchen

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost
www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Rosmarin Creme Bruleé
- Erdbeer-Minz-Salat

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

BBQ - Buffet III

Beilagen

- Ofenfrische Brotauswahl mit Olivenfrischkäse und Tzatziki
 - Bayrischer Kartoffelsalat
 - Mediterraner Nudelsalat
 - Bunter Linsensalat
 - Couscous Salat
 - Tomatensalat (klassisch)
- Auswahl an Antipasti in Zitronen- Tomaten- Lauchvinagrette

BBQ

- Zitronen-Thymian Hähnchenbrust und Oberschenkel
 - Paprika Nackensteaks
 - Bratwürstchen
 - Rinderbratwürstchen
 - Whiskey Bacon Bombs
 - Rosmarin Bratlinge
 - Pfannengemüse
 - verschiedene Grilldips

-

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost
www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Schokoladentarte mit Beerenragout

- frischer Obstsalat

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

BBQ - Buffet IV

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dips
 - Hummus
 - Oliven-Frischkäse-Creme
- Auswahl an Antipasti in Zitronen- Tomaten- Lauchvinagrette
- Bananen-Koriander-Salat mit roten Zwiebeln und Tomaten
 - bunter Linsensalat
 - Melanzane

Vom Grill

- Lamm-Zimt-Kebabs
- Bacon-Bombs in Whisky-Hoisin-Marinade
- Ganzer Lachs aus dem Smoker
 - Zitronenhähnchen
 - Melonen-Haloumi-Spieße
- Roastbeef im Ganzen gegrillt und Rosmarin Jus
- gefüllte Champignons mit Frischkäsen und Parmesan
 - Rosmarinkartoffeln
 - Grillgemüse

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost
www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Mandel- Feigenküchlein

- Creme Catalane

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Burger- BBQ

Vorspeisen

- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressing und verschiedenen Toppings
 - Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterbutter und Tomatenfrischkäse
 - Reisnudelsalat mit Grillgemüse
 - Couscous Salat
 - Tomatenbrotsalat

Grillstation1

Frisch zubereitet für Sie vom Grill

- Lachs in der Papillote auf Gemüsebett
 - Zitronen-Thymian Hähnchen
 - Halloumi Grillkäse

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost
www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Grillstation 2

Frisch zubereitet für Sie vom Grill

Burger zum selber bauen

- Selbstgemachte Rinderpatties wahlweise auch Hähnchen Burger in verschiedenen Buns

(Lauge, Brioche, Ciabatta)

- verschiedene Käse

- Speck

- Serrano Schinken

- Selbstgemachte Röstzwiebeln

- Rucola

- Eisbergsalat

-Tomaten

- Gewürzgurken

- eingelegte Chilischoten

- Farmersalat

- verschiedene Dips

- marinierte Rinderrückensteaks

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Live Cooking Station

- frisch Zubereitetes Pfannengemüse der Saison
 - Rosmarinbratlinge mit Kräuterquark
 - Süßkartoffelpommes mit Trüffelaioli

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison
- Schokoladentarte mit Mango- Beerensalat

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Vital Buffet

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterquark und Limonen Frischkäse
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
 - Auswahl an Antipasti in Zitronen- Tomaten- Lauchvinaigrette
 - Tomaten- Brotsalat mit Minimozzarella und Pesto

Hauptgang

- Maishähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse
 - Wolfsbarschfilet an Limonen Sauce
- Auswahl an frischem saisonalen Gemüse
 - Rosmarinbratlinge
 - Pesto Linguine

Dessert

- Schokomousse mit marinierten Beeren
- Saisonaler Obstsalat mit Vanille und Amaretto

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Mediterranes Buffet I

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dips
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
- Auswahl an Antipasti in Zitronen- Tomaten- Lauchvinaigrette
- Salat von weißen Bohnen und Pulpo
- Dreierlei Bruschetta (klassisch, roter Zwiebelmarmelade und Ziegenfrischkäse, Balsamico-Champignons und Parmesan)

Suppe

- Pikante Paprikasuppe mit krossen Chorizowürfeln

Hauptgang

- Gefüllter knuspriger Porchetta
- Wolfsbarschfilet auf Orangen- Fenchelgemüse
- Mediterranes Pfannengemüse
 - Rosmarin- Zitronen Kartoffel

-

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Orangen- Rosmarin Creme Brulee

- Mandel- Feigen Kuchlein an Beerenragout

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Mediterranes Buffet II

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl mit zweierlei Dips
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
 - Datteln im Speckmantel
- Erdbeergaspacho mit Basilikumpesto (Gläschen)
- Spinat- Schafskäse Quiche Häppchen

Hauptgang

- Zitronen- Thymian Hähnchenbrust
- Geschmorte Rinderbäckchen in Jus
- Fenchel- Stangensellerie Gemüse
- Linguine mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan

Dessert

- Vanille Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtpürees
- Mandelmousse mit eigenem Krokant

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Weitere Vorschläge zur Ergänzung oder Austausch für die mediterranen Buffetvorschläge. Beim Ergänzen oder austauschen von Komponenten können sich die angegebenen Preise ändern. Auch mit jedem anderen Buffet kombinierbar

Vorspeisen

- Tomaten Brotsalat mit Minimozzarella und Pesto

- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicocreme
 - Gerösteter Blumenkohlsalat mit Kernen
 - Crostini mit Thunfischcreme
 - Vitello Tonato vom Kalbsrücken
 - Pollo Tonato von der Putenbrust
- Marinierte Garnelen auf Avocado- Ziegenkäsecreme und Sprossen
- Mediterrane Gemüse Quiche Häppchen mit und ohne Schafskäse
- Nudelsalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan und gegrilltem Gemüse
 - pikanter mediterraner Kartoffelsalat mit oder ohne Chorizo
 - gebackene Samosataschen mit Chorizo
 - Gebackene gefüllte Sardinen auf Rucolabett
 - verschieden gefüllte Pizza Calzonetaschen
 - Albondigas in Tomatensauce

-

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Hauptgänge

- Iberische Schweinerücken Medaillons (auch mit verschiedenen Krusten)
 - Iberisches Schweinefilet Medaillons
- Iberisches Schweinefilet im Schinken Salbeimantel im Ganzen gegart
 - Gebratene Perlhuhnbrust
 - Geschmortes Kaninchen
- Saltimbocca von der Landhähnchenbrust, vom Kalb oder vom Seeteufel
 - Wolfsbarschfilet (auch mit verschiedenen Krusten)
 - In Kräutern gebratene Doradenfilets
 - Beouf Bourignon
 - Geschmorte Kalbsbäckchen
 - verschiedene Risotto
 - verschiedene Pastabeilagen

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Spanischer Mandelkuchen
 - Creme Catalane
 - Tiramisu mit 43er
- Arroz con Leche (süße Paella) mit karamellisierten Kernen und Obst
 - Auswahl an Schinken- und Salamispezialitäten
- Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann mit verschiedenen Chutneys und ofenfrischem Baguette

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Rheinisches Buffet

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl und Laugenkonfekt mit zweierlei Dips
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
- Kleine Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs und Limonen Dill Schmand
 - Kaltes Gurken- Sauerrahmsüppchen
 - Crostini mit Hämchensalat
 - Himmel und Äd neu interpretiert

Hauptgang

- Zander mit Blutwurstkruste auf Senfkraut
- Gebratene Landhähnchenbrust mit Kräuterfülle auf Ofengemüse
 - Rosmarinbratlinge

Dessert

- Rheinisches Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Weitere Vorschläge zur Ergänzung oder Austausch für die rheinischen Buffetvorschläge.
Beim Ergänzen oder austauschen von Komponenten können sich die angegebenen Preise ändern. Auch mit jedem anderen Buffet kombinierbar

Vorspeisen

- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroutons (saisonabhängig)
- Hausgebeitzte Lachsforelle an Sellerie- Fenchelsalat und Limonenöl
 - Matjestatar mit Apfelzwiebelragout auf Pumpernickeltaler
- Geräucherte Forellenfilets mit Rote Beete Meerrettich auf Pumpernickeltaler
- Eisbeinflfleisch mit Weißkohlsalat auf gebratenem Semmelknödeltaler
 - Laugenkonfekt mit Kräutermett und Zwiebeln
- Laugenkonfekt mit Gouda, Senf, Lauchzwiebeln und Gweürzgurke

Suppen

- Rheinische Bohnensuppe
- Düsseldorfer Senfsuppe mit gebratenen Mettenden
- Süß- Saure Linsensuppe

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Hauptgang

- Lachstranche in Weißweinsauce

- Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen
 - Haxenfleisch (portioniert) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
 - Apfelmulasch
 - Petersilienwurzelpüree
 - Pastinakenpüree
 - Steckrübenpüree
 - Schwarzwurzelgemüse in Rahm

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Vegetarisch- Veganes Buffet

- Ofenfrische Brotauswahl und Laugenkonfekt mit zweierlei Dips

-Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

- Blumenkohl- Brokkolisalat mit Tomaten Oliven Vinaigrette

- Kleine Sommerrolle mit Shitake Pilzen an Mango-Spinatsalat

-Rote Beete Kartoffelsalat

Suppe

- Curry Kokos Rahmsüppchen

Hauptgang

- Süßkartoffel- Gemüse- Curry mit Kokosreis

Mangold Kohlrabi Lasagne

-Quinoa Auberginengemüsepfanne

Dessert

- Ananasgratin

- Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison

- Matcha Kokostiramisu

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim

Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost
www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Ganz viel Gans

Ab 4 Personen unter 4 Personen fällt ein Preisaufschlag an

- Hennefer Weidegans vom Stuxenberger Hof mit Maronensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Grünkohl aus dem Vorgebirge mit Kartoffelklößen und Bratapfel.

Der Apfel kann gerne auch als Dessert mit Vanillesauce gereicht werden.

Gerne auch als Gänsetaxi für zu Hause bestellbar!

Die Gänse werden auf dem Grill gegart für ein noch intensiveres Aroma und vollständig krosser Haut. Die Gänse werden am Tisch oder auf Wunsch bei Ihnen zu Hause live tranchiert.

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Herbst/Winter Buffet I

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl und Laugenkonfekt mit zweierlei Dips
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
- Gewürzte Lachswürfel nieder Temperatur gegart an Feldsalatbouquet und Apfel-Zwiebel Chutney
- Crostini mit Gänserilette
- herzhafte Panna Cotta mit Kürbis- Kardamom Creme

Hauptgang

- Wildgulasch mit Waldpilzen
- Pochierter Kabeljaufilet auf Fenchel- Orangengemüse
- hausgemachtem Apfelrotkohl
- Haselnuss Spätzle
- Semmelknödel

Dessert

- Buchteln mit Himbeermarmelade an Beerenragout
- Lebkuchen- Nougat Mousse mit Kirschragout und Spekulatiusstreusel

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Herbst/Winter Buffet II

Vorspeisen

- Ofenfrische Brotauswahl und Laugenkonfekt mit zweierlei Dips
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
 - Ziegenfrischkäse Strudel an Feldsalat und gerösteten Walnüssen
 - Geräucherte Entenbrust an Rotkohlsalat und Orangen Preiselbeeren
 - Crostini mit Maronenpüree und Gänseschinken

Suppe

- Kokos- Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

- Confierte Entenkeule an Orangensauce
- Zanderfilet auf buntem Senf- Spitzkohl
 - Winterliche Gemüseauswahl
 - Mohn-Schupfnudeln
 - Gebratener Kartoffelkuchen

-

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Dessert

- Bratapfelmousse mit Nusscrumble
- Schokogewürzkuchen mit Pflaumenkompott

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Bei allen angegebenen Buffets handelt es sich um Vorschläge. Sehr gerne stellen wir Ihnen ein ganz individuelles Angebot zusammen und lernen uns bei einem persönlichen Gespräch kennen. Selbstverständlich dürfen Sie die Angebotsvorschläge miteinander kombinieren, Komponenten mit dazu nehmen oder streichen umso Ihren persönlichen Geschmack und Ihre Ideen einzubringen.

Beim Ergänzen oder austauschen von Komponenten können sich die angegebenen Preise ändern.

Die Preise verstehen sich in € zzgl. MwSt. (reine Speisenlieferung 7% mit Equipment und Personal 19%)

Leistungen

Hendricks Catering verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie verpflichtet sich einen Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen.

Auftragsannahme

Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen wir eine schriftliche Auftragsbestätigung von Ihnen. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Reklamation

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt.

Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel angelieferter Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt Hendricks Catering keine Haftung.

Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen: Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Catering-Service bereitgestellt werden, sind lediglich geliehen. Diese sind unmittelbar nach der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust von Equipment, welches im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung steht,

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, Hendricks Catering, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung, wenn möglich schriftlich, mitzuteilen. Die Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen und Getränken oder zusätzlichen Leistungen und Material sowie Materialaufwand können gesondert abgerechnet werden.

Stornierung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Vertrag dennoch innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten in Rechnung.

Zahlung

Der fällige Betrag ist ohne jeden Abzug innerhalb von 14 Tagen ab Erhalt der Endabrechnung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich Hendricks Catering das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur Vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

Unkostenbeitrag

In der Regel erfolgt ein erstes allgemeines Angebot kostenlos. Wünscht der Kunde ein zweites detailliertes Angebot und kommt später kein Auftrag zustande, so ist Hendricks Catering berechtigt, für Ihre Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Angebote eine Unkostenentschädigung gemäß Aufwand und Speisen zu fordern. Ebenso wird ein gewünschtes Probeessen speziell verrechnet. Annullierungen von verbindlich reservierten Daten sind kostenpflichtig in der Höhe der entstandenen Kosten.

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599

Hendricks Heimatküche

Event/ Catering, Kochschule und Feinkost

www.catering-koeln-bonn.de - info@catering-koeln-bonn.de

Geringfügige Änderungen

Hendricks Catering behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf Ihre Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Mit kulinarischen Grüßen

Daniel Hendricks

Daniel Hendricks, Barweilerstraße 12, 53332 Bornheim
Tel. 02227/8089423 Handy 0160/96234599