

Getränkeangebot

(Preise gültig seit 1/09)

Biere:

Schlösser Alt	je 1 € 2,50
Diebels Alt	je 1 € 2,50
König Pils	je 1 € 2,70
Gilden Kölsch	je 1 € 2,50

Die Preise für Bier sind incl. leihweise Zapfbesteck, Tablett sowie Biergläsern. Bier wird in Kommission ausgeliefert und nach Verbrauch, je angebrochenes Fass, berechnet.

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola/Fanta/Sprite	je 1,0 l € 2,00
Orangensaft	je 1,0 l € 2,10
Mineralwasser (Still- oder mit Kohlensäure)	je 0,7 l € 1,40
Apfelschorle	je 0,7 l € 1,70

Alkoholfreie Getränke werden in Kommission geliefert, angebrochene Kästen können nicht zurückgenommen werden.

Weine (je 0,7 l):

Italienischer Chardonnay (Weißwein)	€ 6,50
Italienischer Pinot Grigio (Weißwein)	€ 6,50
Italienischer Rosso Passo, Merlot (Rotwein)	€ 6,80
Lion's Pride Reserve (Rotwein)	€ 14,20

Weitere Getränke wie Sekt, weitere Weine Kaffee etc. auf Anfrage.

Außerdem:

Servicepersonal pro Stunde	€ 19,80
Koch pro Stunde	€ 26,00

Leihweise:

Geschirr, pro Person, incl. Spülservice	€ 2,00
Damasttischdecken 1,70 x 1,30 m (incl. Reinigung)	€ 3,50
Damasttischdecken 2,20 x 1,30 m (incl. Reinigung)	€ 3,90
Stehische	€ 7,50
Stehischhussen	€ 5,00
Festzeltgarnituren	€ 10,00

Servietten mit persönlichem Aufdruck auf Anfrage

Preise sind pro Veranstaltung.

Bitte lesen Sie unsere Liefer- und Leistungsbedingungen (letzte Seite)

Canapees

(z.B. für Stehkonvents, Beerdigungsnachfeiern oder als kleiner Snack zum Empfang oder als Arbeitsessen) reichhaltig belegt und aus garniert auf Weizenweißbrot, Roggenbrot und Pumpernickel mit:

Räucherlachs	€ 2,20
Wachholdergeräuchertem Forellenfilet	€ 2,20
Pfeffermakrele	€ 2,00
gebratenen Garnelen	€ 2,40
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,00
gebratenem Schweinefilet	€ 2,00
Schweinelummeerbraten	€ 1,90
rohem und gekochtem Schinken	€ 1,80
Pfefferpastete	€ 1,80
Zwiebelmett	€ 1,70
Edelsalamie	€ 1,70
Diversen französischen Käsesorten	€ 1,90
Brennesselkäse	€ 1,90
mittelaltem Gouda	€ 1,80
Käsecreme	€ 1,80
gebratener Poulardenbrust	€ 1,90
geräucherter Putenbrust	€ 1,90
Kasselerfilet	€ 2,00
Kasselerbraten	€ 2,00
Tomate-Mozzarella	€ 1,70

Die Canapees können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Belegte halbe Brötchen oder Schnittchen mit gemischtem Braten-, Geflügel- und Käseaufschnitt, reichhaltig garniert € 1,25.

Italienische Crostinis

(Weißbrotscheiben in Olivenöl geröstet) belegt mit:

Tomate-Mozzarella mit Balsamicopesto

Spanischer Seranoschinken mit Palamohobel

gebratenen Auberginen

gebratenen Zucchini

Ruccola und gerösteten Pinienkernen

Spanischer Manchegokäse

Räucherlachs und hausgebeizter Lachs

Preis pro Stück € 1,30

Suppen

Auch passend zu allen Buffets und Gelegenheiten

Leichte Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Gemüse	€ 2,60
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Gemüse u. Nudeln	€ 2,60
Klare Hühnersuppe mit Reis u. Laucheinlage	€ 2,60
Asiatische Hühnersuppe mit Glasnudeln	€ 2,60
Französische Käsesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch	€ 2,60
Champignoncremesuppe	€ 2,60
Kerbelsüppchen/Bärlauchcremesuppe	€ 2,60
süß-saure Kürbiscremesuppe	€ 2,60
Steinpilzrahmsuppe	€ 2,80
Hummerkrabbensuppe mit Dillspitzen	€ 3,00

(Preise pro Portion)

kräftiger Erbsensuppentopf mit Wursteinlage	€ 6,00
Goulaschsuppe	€ 7,80
Mexicanischer Feuertopf	€ 7,80
Bergischer Schnippelbohneintopf mit kleinen Wiener Würstchen	€ 7,20
Westfälischer Kartoffelsuppentopf mit Rauchmettwurst	€ 7,20
Pichelsteiner Gemüseintopf mit magerem Pökelfleisch	€ 7,20

(Preise je Liter)

Auf Wunsch reichen wir zur Suppe das passende Brot oder Brötchen,
gegen einen geringen Aufpreis!

Vorschläge für gemischte Mundhäppchen und Canapees

z. B. für Ihren Stehempfang

gemischte Schnittchen von Pariser Brot und Roggenstangen geschnitten belegt mit

Räucherfisch wie:

- Räucherlachs
- Räucheraal
- Wachholdergeräucherte Forelle
- Pfeffermakrelenfilet
- geräucherter Heilbutt

Braten und Schinken wie:

- Schwarzwälder Rauchschinken
- gekochter Hinterschinken
- geräucherte Putenbrust
- magerer Schweinelummer
- saftiger Kasselerrücken

Käse wie:

- Edelpilzkäse
- Gouda
- Brie
- Bressot

gemischte, kalte Snacks , nach Wunsch zusammengestellt wie:

- Spanischer Seranoschinken auf Melonenspießchen
- Minipizzas mit Mozzarella, vegetarisch oder mit Schinken belegt
- Minizwiebelkuchen
- Blätterteigtaschen mit Schinken, Käse, Champignons oder Lachsfüllung
- gebackene Hummerkrabbenschwänze mit Chillysoße
- Tomaten- und/oder Oliven-Mozzarellaspieße
- würzige Hackfleischbällchen mit Cornichonspieß
- Feigen und Backpflaumen im Speckmantel
- Miniwraps, pikant gefüllt
- verschiedene Geflügelspieße
- gefüllte Samosas
- Chillyschoten mit Cheddar gefüllt
- verschiedene Sorten Minifrühlingsrollen
- pikant gefüllte Taccos

Preis pro Person € 11,50 (bei 7 Teilen pro Person)

Wenn es ein Menue sein soll!!

Menue I

Eine Auswahl gebratener Hähnchen-Yakitorispieße mit verschiedenen Dippes

* * *

Saltim-Bocca à la Romana von der Putenbrust,
dazu Mangoldpenne und
Feldsalat mit gebratenen Champignons

* * *

Eierlikörcreme auf Sauerkirschgrütze im Glas serviert

Preis pro Person € 18,50

Menue II

Hausgebeitzter Lachs und wacholdergeräuchertes
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

* * *

feine Steinpilzrahmsuppe

* * *

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
dazu Schupfnudeln mit gebräunten Zwiebeln
und Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise überzogen

* * *

Honig-Mandel-Tiramisu

Preis pro Person € 19,50

Menue III

Bunter Blattsalat mit Orangen-Ingwerdressing
und rosa gebratenen Entenbrustscheiben

* * *

Leichte Bärlauchcremesuppe mit Pariser Brot und Butter

* * *

gebratenes Steinbeißerfilet auf Blattspinat mit
gerösteten Pinienkernen und
Französischer Dijonsenfsoße überzogen,
dazu gebratenen Thymiankartoffelchen

* * *

weiße Schokoladenmousse auf Brombeerkompott

Preis pro Person € 21,00

Unsere „Kleinen“

Kleines Rustika, kalt

kleine, würzige Hackfleischbällchen und kleine, gebratene Schnitzelchen

Zwiebelmett

~~~

Schnittchen von Roggen-, Zwiebel- und Mehrkornstange

mit gemischtem Belag (3 Stück pro Person)

Schinkenbrett

~~~

zwei verschiedene Salat nach Wahl

Käseauswahl

~~~

Brotkorb, Butter, Kräuterbutter

*Preis pro Person € 12,50*

### *Kleines Rustika, kalt-warm*

Düsseldorfer Schweinenacken, gegrillt in Senfsoße

mit Röstkartoffeln

~~~

rustikale Aufschnittplatte mit Cabanossi und Landjägern

Mett mit Zwiebelringen

Käsebrett

~~~

bunter Kartoffelsalat, Krautsalat

~~~

Brotkorb, Butter, Kräuterbutter

~~~

Dessert: Oma´s Schokoladenpudding mit Sauerkirschen

*Preis pro Person 13,80*

## **Bergische Kaffeetafel**

Rustikale Wurst- und Käseplatten  
mild geräucherte Schinkenspezialitäten  
Kottenbutter mit Senf und Zwiebeln

\* \* \*

Honig, süße Aufstriche und Rübenkraut  
Quark und Sauerrahmbutter

\* \* \*

großer Brotkorb bestehend aus:  
Rosinenstuten, Schwarz- und Graubrot, Zwieback  
und Burger Brezeln

\* \* \*

Hausgemachter Rodonkuchen

\* \* \*

Milchreis mit Zimt und Zucker  
Waffeln mit heißen Kirschen und geschlagener Sahne

\* \* \*

Rührei

\* \* \*

Kaffee aus der Dröppelminna

*Preis pro Person € 14,80*

## Brunch

Käse- und Aufschnittplatten

\* \* \*

Diverse Konfitüren, Honig, Quark, Joghurt und Milch

\* \* \*

knackige Müslis und andere Cerealien, frischer Obstsalat

\* \* \*

Großer Brot- und Brötchenkorb

Butterteller

\* \* \*

Rauch- und Beizlachs mit Sahnemeerettich

\* \* \*

Melonenspalten mit Katenschinken

\* \* \*

warm:

Leichtes, bergisches Kartoffelsüppchen

gebratene Schweinemedallions "Großmütterchen Art"

Kartoffelauflauf

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken

Schleifennudeln

\* \* \*

knackiger Blattsalat mit Dressings

\* \* \*

Dessert:

Rheinische Vierfrucht mit Vanillesauce

Mousse au chocolate

*Preis pro Person € 17,80*

## **Kaltes Buffet**

Reichhaltige Räucherfischauswahl mit Dill-Senfsoße  
und Sahnemeerrettich  
Krabben- und Sherryheringscocktail im Glas  
\* \* \*

Galia- und Cantaloupmelonenspalten mit Schwarzwälder Schinken  
\* \* \*

Tranchen vom Hähnchenbrustfilet auf Waldorfsalat  
\* \* \*

Kalte, gemischte Platten mit verschiedenen Braten wie:  
Roastbeef (rosa gebraten),  
mild geräuchertes Kasseler, Schweinemedallions,  
Poulardenbrust  
Sauce Cumberland und Remoulade  
\* \* \*

Marktfrische Salate der Saison  
Joghurt-, Coctail- und Balsamicodressing  
\* \* \*

Schinken-Lauchsalat mit frischer Ananas  
Prinzessbohnsalat mit roten Zwiebeln  
\* \* \*

Brotkorb  
Butterteller  
\* \* \*

Französische Käseauswahl  
\* \* \*

Ahrtaler Rotweinformose mit Schokoladensplittern  
frischer Obstsalat

*Preis pro Person € 18,70*

## Starlight Buffet

Räucherfischvariation mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich

\* \* \*

**warm:**

Französische Käsesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch und Lauch

\* \* \*

Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Zigeuner Art“ in pikanter Gurken-Paprikasoße

\* \* \*

Italienische Penne

\* \* \*

Spanferkelbraten in leichter Senfsoße

\* \* \*

Kartoffelauflauf mit Käsekruste

\* \* \*

bunter Blattsalat mit Sauerrahmdressing

\* \* \*

Weißkrautsalat

\* \* \*

reichhaltige Brotauswahl

\* \* \*

verschiedene Buttersorten

\* \* \*

Französischer Käse vom Brett mit Früchten

\* \* \*

Tira Misu

\* \* \*

Orangen-Buttermilchmousse

*Preis pro Person € 17,50*

## ***Bergisches Buffet***

leichtes Kartoffelsüppchen mit Shrimps

\* \* \*

Geräucherte Forellenfilets aus dem Felderbachtal  
mit Sahnemeerrettich

Rustikale Wurst- und Schinkensorten aus der Region

\* \* \*

warm:

Bergischer Kasselerrücken auf kleinen Bohnenkernen in Rahm,  
dazu Drillinge

Kottenforster Landhauspfanne

(Schweinegeschnetzeltes mit Cornichons und Perlzwiebeln  
in Senfschaum)

Butterspätzle

Brotauswahl mit Schusterjungs und Röggelchen  
aus ländlichen Holzöfen

Butter, Kottenbutter und Griebenschmalz

Käse vom Brett mit blauen Trauben

Dessert:

Westfälische Pumpernickelcreme mit eingelegten Sauerkirschen

Vierfrucht mit Vanilleschaum

*Preis pro Person € 17,80*

## Europäisches Buffet

Räucherfischplatte, dazu  
eingelegte Sherryheringsfilets mit kleinen Zwiebelringen

Sahnemeerrettich

\* \* \*

rosa gebratenes Roastbeef an Andalusischem Gemüsesalat

\* \* \*

### ***Warme Speisen:***

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln,  
dazu Mini-Kartoffelklöße

### ***oder:***

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“,  
dazu Zwiebelspätzle

\* \* \*

Hähnchenfiletrollade mit Brokkolifüllung,  
dazu Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Frische Salatauswahl der Saison

Diverse Dressings

\* \* \*

Champignonsalat mit Oliven und Lauchzwiebeln

\* \* \*

Brotkorb

Butterteller

\* \* \*

Käse aus Europa mit gefüllten Birnen und Pfirsichen

\* \* \*

Dessert:

leichte Erdbeermousse mit Schokoraspeln

\* \* \*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

*Preis pro Person € 18,50*

## Schlemmerbuffet

Große Räucherfischauswahl

\*\*\*

Fleischtomate mit Mozzarella und Balsamicopesto

\*\*\*

Honigmelonenspalten mit geräuchertem  
und gekochtem Schinken

\*\*\*

### **warm:**

Putengeschnetzeltes in  
Steinpilzrahm **oder** Curry-Früchtesoße  
mit feinen Nudeln **oder** Mandelreis

\*\*\*

Kasselerbraten mit Backpflaumen gefüllt

\*\*\*

Schweinemedallions in Französischer Senfsoße

\*\*\*

Kartoffel-Lauchauflauf mit Käsekruste

\*\*\*

### **Beilagen:**

frische Salate der Saison mit diversen Dressings

\*\*\*

große Antipastiauswahl

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

verschiedene Buttersorten

\*\*\*

herzhaftes Käsebrett mit frischen Früchten

\*\*\*

### **Dessert:**

Mousse au chocolate mit Williamsbirne

\*\*\*

frischer Obstsalat

\*\*\*

Eierlikörcreme mit Mandelsplittern

*Preis pro Person € 18,80*

## Grillbuffet zur Sommerzeit

Eine Auswahl verschiedener Fleischsorten wie:  
magere Lummersteaks, Holzfällersteaks, Putensteaks, Grillwürste und Cevapcici,  
alles gewürzt und in diverse Marinaden eingelegt, dazu Gewürzsalz und  
verschiedene Steak- und Grillsoßen  
Grillkartoffeln

\* \* \*

Tsaziki, Aiwar, Kräuterbutter  
Brotkorb, u. a. mit Chiabatta- und Fladenbroten

\* \* \*

Bauernsalat mit Schafskäse  
bunter Kartoffel- und Nudelsalat  
große Anti-Pasti Auswahl

\* \* \*

rustikales Käsebrett mit Früchten

\* \* \*

Himbeer-Tiramisu  
Früchteplatte der Saison für den Grill!  
dazu Honigsoße

*Preis pro Person € 17,50*

Zum Grillen empfehlen wir Ihnen einen Koch als Hilfe, Preis je Stunde € 26,00,  
Profi-Gasgrill, leihweise, Gas und Grillreinigung, pauschal € 50,00

## Italienisches Buffet

Melone all Prosciutto

*(Melone mit Schinken)*

frisch gebratene und eingelegte Antipasti

*(diverse Vorspeisen)*

Vitello Tonnato vom mageren Schweinerücken

**warm:**

Lasagne nach Ihren Wünschen

*(mit Lachs, Bolognese oder vegetarisch)*

Saltim-Bocca à la Romana mit Salbei und Schinken gebraten

*(Schweine- oder Geflügelschnitzel)*

dazu kleine, gebratene Thymiankartoffelchen

Insalata mista con pecorino

*(gemischter Salat mit Rucola und Schafskäse)*

Frutti di Marecocktail

*(Meeresfrühtecocktail)*

Formaggio misto/Pane e Grissini/Burro

*(Italienische Käseauswahl/ Brot/ Butter)*

Tiramisu

*(Mocca-Bisquite-Creme)*

Panna Cotta mit Aprikosen- und Erdbeermark

*Preis pro Person € 18,80*

## Spanisches Buffet

Datteln und Feigen im Speckmantel

\* \* \*

diverse Gemüse wie Champignons, kleinen Zwiebeln, Artischocken,  
Oliven und Tomatenpaprika in Olivenöl gebraten und mit Knoblauch  
und Kräutern frisch eingelegt

\* \* \*

Galliamelonenspalten mit Seranoschinken

\* \* \*

warm:

Paella mit Meeresfrüchten und Geflügel

\* \* \*

Schweinelummerbraten mit spanischem Schinken in Paprikasoße  
Penne mit Tomaten-Olivenpesto

\* \* \*

frische Salatauswahl der Saison mit diversen Dressings und Aioli

\* \* \*

grüner Bohnensalat mit Crevetten

\* \* \*

Reissalat mit Thunfisch und Tomaten

\* \* \*

Brotkorb, gesalzene Butter, Kräuterbutter

\* \* \*

Europäische Käseauswahl mit Manchegokäse und  
exotischen Früchten garniert

\* \* \*

Dessert:

gekochte Vanillecreme mit karamelisiertem Zucker  
Mandarinenmousse mit Schokoladensplittern

*Preis pro Person € 19,80*

## **Mediterranes Buffet**

Mediterrane Vorspeisenvariation

Schinkenröllchen mit grünem Spargel

frisch gebratenen und eingelegten Paprikaschoten,

Champignons und Auberginen

Tomaten mit Thunfisch gefüllt

Meeresfrüchtecocktail

Zucchinischiffchen mit eingelegtem Schafskäse

\* \* \*

warm:

Mallorcinischer Schweinerücken mit Feigen gefüllt

gebratene Kartoffelchen mit Sesam und Frühlingszwiebeln

und

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Champignonköpfchen

in Rotweinsauce und Italienischen Penne

\* \* \*

Griechische Salatbowle mit herzhaften Dressings

\* \* \*

Salat von gebackenen, weißen Bohnen in Tomatensauce

\* \* \*

Lauchsalat mit frischen Ananas und Schinkenstreifen

\* \* \*

großer Brotkorb mit Ciabattabrötchen und Fladenbrot, Grissini

Butterauswahl

\* \* \*

Mediterranes Käsebrett

\* \* \*

Dessert:

Leichte Limettencreme mit Schokoladensplittern

\* \* \*

Türkischer Joghurt auf geeisten Himbeeren

*Preis pro Person € 20,80  
(ab 25 Personen!!)*

## Galabuffet

Erlesenes aus nordischen Räucherkammern  
gegrillte Garnelenspieße in Pestoschaum  
gebratene Zucchini und Auberginen mit Basilikum  
gekochte Kalbskeule in Thunfischsauce  
Rosa gebratene Hochrippe mit geschabtem Meerrettich

\* \* \*

warm:

Rinderconsommé mit altem Cherry und Kräutergrießknödelchen

geschmorte Keule vom Salzwiesenslamm

Rosmarinsauce

Kartoffel-Zucchini gratin

Medaillons vom Kalbsrücken in Morchelrahm

Frisches aus Fluss und Meer

Gemüse vom Markt

Kräuterschupfnudeln

\* \* \*

Salat von Junotomaten und Mozzarella mit Apfel-Balsam dressing

Waldorfsalat

Auswahl erlesener Blattsalate mit diversen Dressings

Internationale Käse vom Brett mit blauen Trauben

\* \* \*

Dessert:

Salat von frischen Früchten

Cappuccino Pannacotta mit Himbeermark

weiße Schokoladenmousse auf Brombeerkompott

*Preis pro Person € 31,00*

Liefer- und Leistungsbedingungen:

***Angebot und Lieferung:***

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich bei Erhalt zahlbar, netto Kasse, ohne Abzug. Die vorgeschlagenen Buffets sind ab mindestens 20 Personen kalkuliert, sollten Sie weniger Personen bewirten wollen, sprechen Sie uns bitte an.

Bei Rechnungsstellung nach der Veranstaltung räumen wir ein Zahlungsziel von 5 Tagen ab Rechnungsdatum ein. Zahlbar rein netto, ohne Abzug. Alle angegebenen Preise sind **zuzüglich** gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei einer Veranstaltung von weniger als 25 Personen fällt eine Liefer- und Abholpauschale in Höhe von 10,00 € je gefahrener Strecke an. Bringt der Kunde die Lieferung selbst zurück, entfällt die Abholpauschale.

***Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.***

Die mit uns vereinbarte Lieferzeit versuchen wir in jedem Falle einzuhalten. Für Abweichungen durch äußere Umstände bzw. Einflüsse können wir nicht haftbar gemacht werden, ebenso können wir keine Rechnungsabzüge gestatten.

Unser Angebot ist freibleibend.

Das Geschirr, Bestecke, Gläser usw. bleiben Eigentum der Firma van der Lest und werden im Allgemeinen, wenn nicht anders vereinbart, durch unser Personal wieder abgeholt. Sollten danach noch Rückstände beim Kunden verblieben sein, so haftet dafür der Kunde und hat uns diese Gegenstände innerhalb von 3 Tagen nach unserem Abholtermin zurückzugeben. Fehlmengen berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, die banküblichen Verzugszinsen zu berechnen.

***Rücktritt:***

Aufträge bis zu einem Wert von € 1.500,--, die wir bestätigt haben, können bis spätestens 4 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin abbestellt werden. Ausgenommen sind Waren, außerhalb unseres Sortiments-Standards, die auf besonderen Kundenwunsch beschafft und/oder bearbeitet wurden. Solche Waren stehen dem Kunden zur freien Verfügung und werden in Rechnung gestellt.

Für alle Aufträge mit einem Wert über € 1.500,-- stellen wir dem Kunden die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung anfallenden Kosten in Rechnung.

***Beanstandungen:***

Sollten unsere Sach- und/oder Dienstleistungen dem Kunden Anlass zur Beanstandung geben, muss dies sofort der Firma van der Lest schriftlich mitgeteilt werden, damit wir uns umgehend mit der Beanstandung befassen können. Solche Beanstandungen aber, von denen der Kunde annehmen darf, dass sie unmittelbar zu beheben sind, sollten uns unverzüglich mitgeteilt werden, denn Preisnachlässe können wir nur zugestehen, wenn die beanstandete Leistung trotz rechtzeitiger Reklamation nicht verbessert werden konnte.

***Haftung:***

Mit Übernahme der Ware durch den Kunden, geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

Für Schäden aus der vereinbarten Leistung haftet die Seite, die solche Schäden rechtlich vertreten muss und nur insoweit als ihr Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit zu beweisen ist.

***Sondervereinbarungen:***

Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, müssen zwischen unserem Kunden und uns schriftlich getroffen werden.

***Gerichtsstand ist Mettmann***