



Alex & Nadine's FoodFactory



Genussmanufaktur

VIELFÄLTIGES ANGEBOT IN BESTER HANDWERKSQUALITÄT

Preisliste

Partyservice & Catering



Stand: Februar 2025 v5.0

Unsere AGB's

Jegliche Änderung oder mündliche Vereinbarungen / Absprachen bedürfen der schriftlichen Form um ihre Gültigkeit zu erhalten.

1. Geltung

Unsere Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Bestandteil aller Veranstaltungsverträge, die wir mit unseren Kunden schließen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden gelten nicht, es sei denn, dass wir uns im Einzelfall schriftlich hiermit einverstanden erklärt haben.

2. Leistungsumfang

Die vom Kunden mitgeteilte Gästezahl und hierfür vereinbarte Leistung wird 5 Tage vor der Veranstaltung endgültig vertraglich bindend und bestimmt den Leistungsumfang. Eine danach mitgeteilte Änderung der Gästezahl ändert den Leistungsinhalt nur dann, wenn wir uns hiermit schriftlich einverstanden erklären oder vom Kunden gewünschte zusätzliche Leistungen tatsächlich erbringen.

3. Fälligkeit und Verzug

Das vereinbarte Entgelt ist 10 Tage nach Rechnungsdatum der Rechnung, die wir für unsere Leistungen erstellt haben, zur Zahlung fällig. Ist der Kunde Unternehmer, können wir ab Fälligkeit für ausstehende Beträge Zinsen von 8%-Punkten über dem Basiszinssatz verlangen.

Privatkunden werden ausschliesslich nur gegen mindestens 50% Anzahlung der im Angebot genannten Gesamtsumme und mindestens 5 Tage eingehend bei uns VOR Veranstaltung beliefert.

4. Preise, Zahlung, Inkasso

Alle Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer oder dess im Angebot genannten/ausgewiesenen Preises Brutto oder Netto. Wir sind zu einer Preisanpassung berechtigt, wenn unsere Leistung später als vier Monate nach Vertragsabschluss zu erbringen ist und in der Zwischenzeit Löhne oder Kosten sich um mehr als 5 % für uns erhöht haben. Der Kunde ist berechtigt, aufgrund der Preisanpassung den Vertrag zu kündigen, wenn für ihn die Vertragserfüllung hierdurch unzumutbar wird.

Kunden haben die Möglichkeit den Rechnungsbetrag wie auf der Rechnung ausgewiesen entweder in BAR, per PayPal oder per SEPA Überweisung zu begleichen. Eine Anzahlung von mindestens 50% wird wie auf dem Angebot, Auftragsbestätigung oder Rechnung spätestens 5 Tage eingehend bei uns fällig. Ohne geforderte und rechtzeitig eingegangene Anzahlung wird der Auftrag nicht weiter bearbeitet und wir haften für keine Folgeschäden beim Kunden.

5. Bruch und Verlust

Entstehen bei der Veranstaltung des Kunden an Gegenständen, die wir dem Kunden zur Verfügung gestellt haben, insbesondere an Mobiliar, Geschirr oder Gläsern, Schäden, ist der Kunde zum Schadenersatz verpflichtet. Bruch und Schwund sind nach dem Neuwert zu ersetzen. Der Kunde ist berechtigt, nachzuweisen, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Der Kunde hat für ein Verschulden seiner Gäste, Mitarbeiter oder Personals wie für eigenes Verschulden einzustehen.

Hat der Kunde Gegenstände von uns gemietet, ist er verpflichtet, den Mietzins für die ihm übergebene Sache so lange zu entrichten, bis wir sie zurückerhalten, für beschädigte, zerstörte oder verlorene Sachen, bis diese wieder hergestellt oder Ersatz beschafft oder Wertersatz geleistet wurde.

6. Schadenersatzpflicht

Wir sind dem Kunden zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann verpflichtet, wenn uns oder einem unserer Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung zur Last gelegt werden kann, es sei denn, dass Schadenersatz wegen Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit verlangt wird. Haftungsausschlüsse oder -beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

7. Austauschrecht

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten gegen gleichwertige auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zurzeit nicht vorhanden sind und der Austausch zumutbar ist.

8. Mietpreis, Mieteinheit für Veranstaltungsgegenstände

Die in unseren Angeboten aufgeführten Mieten beweglicher Gegenstände gelten für eine Dauer von 3 Tagen ohne Sonn- und Feiertage (Mieteinheit). Abhol- und Rückgabetermin sind jeweils als ganzer Tag. Nimmt der Kunde den Mietgegenstand über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, für jede angefangene neue Mieteinheit die Miete erneut in voller Höhe zu erheben.

9. Pflichten des Kunden

Unser Kunde ist verpflichtet, sofern nichts anderes vereinbart ist, - den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern; - uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist, er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen - alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjekts auf seine Kosten einzuholen.

10. Besichtigungsrecht

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietgegenstände jederzeit zu besichtigen, notwendige Maßnahmen zu deren Erhaltung zu treffen und, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht, diese zurückzunehmen.

11. Nutzung von Mietgegenständen

Soweit dem Kunden Gegenstände mietweise überlassen werden, darf er diese nur zu dem vereinbarten Zweck und am vertraglich vereinbarten Ort benutzen.

12. Mehrwertsteuer

Alle im Internet genannten Preise gelten ab 10 Personen/Portionen, wenn nichts anderes genannt und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

13. Abbestellung / Stornierung

Bei Abbestellung der Lieferung, mit allen damit verbundenen Dienstleistungen, ist bis sieben Tage vor Lieferung kostenfrei möglich. Zwischen dem dritten und siebten Tag vor Liefertermin sind wir berechtigt bei einer Abbestellung Stornokosten in Höhe von pauschal 150€ für entstandene Vorkosten zu berechnen. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem dritten bis zum zweiten Tag vor Lieferung behalten wir uns vor, bis zu 70% Stornogebühren zu erheben. Sollte am Vortag der Lieferung der Auftrag storniert werden sind wir berechtigt 100% des Rechnungsbetrages als Schadenersatz zu fordern.

14. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe, Zahlung ist 88400 Biberach a.d.Riß, Gerichtsstand ist Ulm Donau. Gehört der Kunde nicht zu dem in § 310 Abs. 1 Satz 2 genannten Kreis von Personen bzw. Institutionen, gelten hierfür die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen.

Vorwort

Alex & Nadine´s FoodFactory – Genussmanufaktur

steht für gutes und ehrliches Essen, welches wir frisch, mit großer Leidenschaft und Erfahrung aus lokalen und regionalen Zutaten für Sie zubereiten.

Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind!

Unsere Geschichte: Seit 2006 stehen wir unseren Kunden als kompetenter und zuverlässiger Partner rund um das Thema Imbiss, Festservice und Catering zur Seite. Ursprünglich als kleiner Imbissbetrieb im Biberacher Stadion gestartet sind wir heute überregional als Dienstleister für Firmen, Vereine und Privatveranstaltungen und als Mietkoch für jegliche Art Gastronomie im Einsatz. Küchenberatungen oder Filmset-Catering gehört ebenfalls wie das Kulinarische versorgen von Schlagerstars oder Personen aus der Politik mit dazu.

Unser Koch bringt all seine Erfahrungen im Bereich Gastronomie mit ein. Diese erstrecken sich vom Fine Dining á la Card, Leitung der Küchen auf der Wies´n in München oder in überregionalen und internationalen Festzelten.

Viele gehobene Küchen waren sein Zuhause und seine Lehrstube.

Was wir bieten: Ob klassischer Imbiss oder gut bürgerliche Küche, ob Essensausgabe oder Selbstbedienung – wir haben garantiert für jeden das Richtige im Angebot.

Ob kleine Häppchen (Canapés), kalte Platten, belegte Brötchen, warmes Buffet oder Fingerfood, zu jedem Anlass das perfekte Konzept.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Übersicht unserer Leistungen. Spricht Sie keines davon an oder Sie haben Ihr eigenes Konzept und Gerichte, dann sprechen Sie uns bitte darauf an, Individualität ist eine unserer Stärken.

Viel Spaß beim Stöbern und wir wünschen jetzt schon einen großen Hunger und Guten Appetit.

Ihr FoodFactory-Team

Alexander Lipsz

Suppen

(Preise pro Person, min. 10 Portionen pro Suppe, je 300ml)

Erbisencremesuppe	€ 3,50
Kürbiscremesuppe	€ 3,80
Käsecremesuppe	€ 3,60
Tomatencremesuppe	€ 3,50
Soljanka	€ 3,90
Spargelcremesuppe	€ 3,80
Blumenkohlcremesuppe	€ 3,60
Hochzeitssuppe mit Einlage	€ 4,00
Pekingsuppe	€ 4,00

Unsere Suppen sind ALLE selbst hergestellt ohne Geschmacksverstärker und sonstigen Zusatzstoffen.

Snacks

(Preise pro Stück)

Canapés inkl. Garnitur	
Kräuterfrischkäse	€ 1,90
Camembert, Schinken, Edelsalami	€ 2,30
Lachs	€ 2,65
Brötchen Hälften (Preis pro Hälfte) inkl. Garnitur	
Käse, Schinken, Edelsalami, Aufschnitt	€ 2,10
Lachs, Matjes, Hering	€ 2,70
Belegte Laugenstangen (Preis pro Stück) inkl. Garnitur	
Käse, Schinken, Edelsalami, Aufschnitt	€ 3,20
Lachs, Matjes, Hering	€ 3,75

Wird auf Platten serviert !

Fingerfood (min. 15 Stück pro Sorte)

Unser Fingerfood wird in Gläschen, am Spieß oder in Handschalen serviert

Minischnitzel mit Kartoffelsalat	€ 3,50
Frikadellenspieß mit Dip	€ 3,50
Mini-Burger	€ 3,60
Hähnchenbrustnuggets „Hawaii“ am Spieß	€ 3,60
kleiner Gurkensalat	€ 3,40
kleiner Tomatensalat	€ 3,40
kleiner Nudelsalat	€ 3,50
Tomate-Mozzarella Spieß	€ 2,30
Gefüllte Eier zweierlei (2 Hälften)	€ 1,80
Mini Sandkuchen	€ 1,90

Platten & Brotzeit (Preis pro Person) min. 10 Personen je Platte

Gemischte Käseplatte (100gramm pro Person, mit Garnitur)	€ 3,50
Gemischte Brotzeitplatte <i>inkl. frischem Bauernbrot</i> (Hausmacherwurst, Rauchfleisch, Käsehappen, reichhaltige Garnitur)	€ 7,90
Bayrische Brotzeitplatte <i>inkl. frischem Bauernbrot und Brez'n</i> (kalte ausgelöste Haxn, Rauchwurst, Obazda, reichhaltige Garnitur)	€ 10,90
Hähnchenschenkelplatte -kalt-	€ 5,20
Frikadellenplatte (hausgemacht mit Dip) -warm oder kalt-	€ 4,80
Schnitzelplatte (mit Zitrone) -kalt-	€ 4,80
Obstspießplatte	€ 3,70
Gemischte Platte „Belegte Brötchenhälften“ versch. belegt mit Wurst & Käse, Garnitur (pro Person 2 Hälften)	€ 4,00
Antipasti Platte (eingelegte Peperoni, Champignon, Auberginen, Zucchini, Paprika, Parmesanflocken, Parmaschinken,) <i>inkl. Weißbrot</i>	€ 7,30

Salate

(min. 10 Portionen, Preis pro Portion)

Kartoffelsalat (schwäbisch mit Essig & Öl)	€ 2,90
Karottensalat	€ 2,60
Nudelsalat „klassisch“	€ 2,90
Nudelsalat „exotic“	€ 3,10
Gurkensalat (Kräuter-Dill-Dressing)	€ 2,20
Gurkensalat (Sauerrahm-Dill)	€ 2,35
Rotkrautsalat	€ 2,80
Weißkrautsalat	€ 2,80
Cole Slaw	€ 2,90
Gemischter Salat (Wildkräutersalat, Blattsalate mit Kräuterdressing) ...	€ 2,20
Tomatensalat (klassisch mit Zwiebel, Essig & Öl, Gewürze)	€ 2,30
Tomate-Mozzarella (Tomate & Mozzarella in Scheiben gelegt mit Balsamico und Basilikum)	€ 2,60
Bohnensalat (grüne Bohnen mit Essig-Öl Dressing und Bohnenkraut verfeinert)	€ 2,60
Rettichsalat (klassisch Essig-Öl)	€ 2,60
Rote Beete (klassisch mit Zwiebeln)	€ 2,50

Aufläufe

(Preis pro Blech)

Gemüseauflauf (ca. 15 Personen) (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln, Champignon, Lauch, Béchamelsosse mit Käse gratiniert)	€ 55,00
Nudelaufwurf Veggi (ca. 15 Personen) (Nudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Champignon, Lauch, Béchamelsosse mit Käse gratiniert)	€ 50,00
Nudelaufwurf klassisch (ca. 15 Personen) (Nudeln, Schinken, Blumenkohl, Champignon, Lauch, Béchamelsosse mit Käse gratiniert)	€ 56,00
Käsespätzle „Allgäuer Art“ (ca. 20 Personen als Beilage; 12 Personen als Hauptgericht) (hausgemachte Spätzle, Bergkäse, g'schmelzte Zwiebeln, Sahne)	€ 50,00
Kartoffelgratin (ca. 20 Personen als Beilage)	€ 53,00

Gerichte aus Schwein



(min. 10 Personen, Preise pro Person)

Schweinebraten mit Bratensoße	€ 8,00
Krustenbraten mit Dunkelbiersoße	€ 8,20
Kräuterschweinefilet mit Rahmsoße	€ 9,50
Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße	€ 9,50
Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsoße	€ 7,50
Schnitzel „Wiener Art“	€ 5,30
Schweinegulasch	€ 7,50
Schweinerouladen Großmutter Art	€ 6,60
Frikadellen auf Schmelzzwiebelbett	€ 5,80
Spanferkelrollbraten mit Starkbiersoße	€ 6,30
Schaschlikspieß mit Paprikasoße	€ 7,30

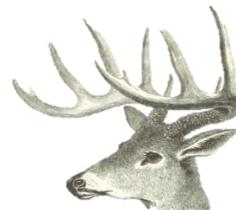
Gerichte aus Rind



(min. 10 Personen, Preise pro Person)

Sauerbraten mit Sauerbratensoße	€ 9,80
Rinderbraten mit Soße	€ 9,20
Tiroler Ochsengröstl	€ 11,50
Rindersaftgulasch	€ 9,60
Rindergeschnetzelte „Jäger Art“	€ 9,60
Rinderrouladen „Fränkische Art“	€ 8,30
Saure Kutteln mit frischem Bauernbrot	€ 8,30

Gerichte aus Wild



(min. 10 Personen, Preise pro Person)

Rehbraten mit Soße	Tagespreis
Wildschweinbraten mit Gewürzsoße	Tagespreis
Wildgeschnetzeltes in Pfifferling-Rotweinsoße	Tagespreis

Gerichte aus Geflügel

(min. 10 Personen, Preise pro Person)

Putenbrustschnitzel mit Jäger-Rahmsauce	€	6,90
Hähnchen Cord on bleu	€	6,50
Hähnchenschenkel mit Kräuterdip	€	6,30
Putengeschnetzeltes mit Curryrahmsauce		
(pikante Currysauce mit Ananas verfeinert)	€	7,60
Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Rahmsauce	€	7,90
Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas und Käse überbacken	€	8,50
Hähnchenbrustschnitzel paniert	€	5,90
Gefüllte Hähnchenbrust	€	8,50



Beilagen

(min. 10 Portionen, Preise pro Portion)

Schwäbische Spätzle	€	2,30
Schwäbische Knöpfle	€	2,30
Rosmarinkartoffeln (Olivenöl, Rosmarin gewürzt)	€	2,20
Salzkartoffeln	€	1,90
Bratkartoffeln	€	2,20
Ofenkartoffeln (Kartoffelschnitz pikant gewürzt)	€	2,00
Semmelknödel (hausgemacht)	€	3,20
Kartoffelknödel	€	2,90
Basmatireis	€	2,00
Röstiecken	€	3,20
Nudeln Spirli	€	1,90
Kartoffelpüree	€	2,00
Krautschupfnudeln	€	3,20

Gemüsebeilagen

(min. 10 Portionen, Preise pro Portion)



Sauerkraut	€ 1,90
Apfelrotkohl (hausgemacht)	€ 2,10
Möhren in Butter geschwenkt	€ 2,10
Speckbohnen	€ 2,50
Rosenkohl mit Speckwürfel	€ 2,30
Brokkoli	€ 2,20
Blumenkohl mit Béchamel und Semmelbrösel	€ 2,20
Kaisergemüse in Butter geschwenkt	€ 2,30
Karotten-Erbesen Gemüse	€ 2,20
Bayrisch Kraut	€ 2,30
Ofenkartoffel große ganze Kartoffel gespalten mit Dip	€ 2,80



Dessert

(min. 10 pro Dessert, Preise pro Person)

Alle unsere Desserts werden in Gläsern serviert, Sandkuchen wird in Minibackform serviert !

Fruchtiger Quark	€ 2,80
Himmelische Grütze mit Vanillesoße	€ 2,80
Schoko-Vanille Traum	€ 3,30
Tiramisu hausgemacht <u>MIT</u> Alkohol	€ 3,50
Tiramisu hausgemacht <u>OHNE</u> Alkohol	€ 3,30
Fruchtspiese mit Schokonetz (verschiedene Früchte)	€ 3,20
Kleiner Sandkuchen	€ 1,90

Reinigungskosten (pro Stück und Gedeck)

Wenn nichts anderes vereinbart wurde, sind Geschirr, Warmhaltebehälter und Gefäße, Platten, Schüsseln ect. gereinigt zurückzubringen.

Bei nicht gereinigten Gegenständen müssen wir leider die Reinigungskosten in Rechnung stellen wie folgt:

Menügedeckteile (Teller, Messer, Gabel, Löffel)	je Stück	€ 0,35
Cafing Dish	je Stück	€ 4,50
GN-Behälter, Schüsseln ect.	je Stück	€ 3,00
Dessertgläser	je Stück	€ 0,45
Trinkgläser allgemein	je Stück	€ 0,35
Sekt & Weingläser	je Stück	€ 0,50

Leih-/Mietkosten

Heizpilz (auf Wunsch mit Gasflasche, Verbrauch kg/3,00€)	je Stück/Tag	€ 35,00
Cafing Dish inkl. 2 Brennerpasten	je Stück/Tag	€ 15,00
Warmhaltebehälter elek. Wasserbad	je Stück/Tag	€ 15,00
Soßenwarmhalte	je Stück/Tag	€ 10,00
Trinkgläser allgemein	je Stück/Tag	€ 0,35
Sekt & Weingläser	je Stück/Tag	€ 0,65
Menüteller groß	je Stück/Tag	€ 0,30
Suppenteller	je Stück/Tag	€ 0,30
Kuchenteller	je Stück/Tag	€ 0,30
Kaffeetassen	je Stück/Tag	€ 0,30
Messer, Gabel, Löffel	je Stück/Tag	€ 0,15

weitere Artikel auf unseren Seiten im Internet ! (Tischdecken, Bierbänke, ...)

Aus gesetzlichen Gründen sind wir verpflichtet zwei unterschiedliche Mehrwertsteuersätze anzuwenden:

- bei Lieferung **OHNE weitere Dienstleistungen**, d.h. gereinigte Retouren ect. gilt der verminderte **Mehrwertsteuersatz von 7%**
- bei Lieferung **MIT weiteren Dienstleistungen**, d.h. Personal, Aufbau, Besteck, Reinigung gilt der normale **Mehrwertsteuersatz von 19%**

Wir bitten das zu berücksichtigen, aber die Gesetzeslage lässt dort keinen Spielraum, zum Bedauern von uns allen.

Alle Preise sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets sind wir selbstverständlich gerne behilflich, beraten Sie bei der Zusammenstellung und Mengenaufteilung der Gerichte und erstellen Ihnen, falls gewünscht, einen unverbindlichen Kostenvoranschlag für den gesamten Lieferumfang.

Falls Sie einen Wunsch haben, den Sie in unserer Speisekarte nicht finden können, sprechen Sie uns doch einfach darauf an, wir finden und haben für alles eine Lösung!

Ganz WICHTIG !!!

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten (auch gegenüber Alkohol) oder Allergien sprechen Sie uns bitte unbedingt schon bei der Bestellung darauf an, damit wir Sie über entsprechende Zutaten und Verarbeitungen informieren können.

Schon unsere Menüvorschläge im Internet gesehen ?

>>>> unter www.foodfactory-bc.de/catering



Alex & Nadine's FoodFactory UG (haftungsbeschränkt)

Am Mittelgewand 13
88400 Biberach
Tel.: 07351/8285387

info@foodfactory-bc.de
alexander-lipsz@gmx.de

www.foodfactory-bc.de

HRB 741333
Amtsgericht Ulm Donau

UStId: DE344240202



FOLGE UNS AUF ...



facebook



Instagram



Geschäftsführer

Platz für Notizen: