

LA DOLCE VITA

Inh. Herr Laszlo Kiraly
Adolf-Göbel-Str. 22
64521 Groß-Gerau

www.dolce-vita-gg.de
info@dolce-vita-gg.de
06152 177 057

Stand 22.08.2017



Inhaltsverzeichnis

Büffet

Karibisch - Mexikanisches - Büffet.....	2
Festliches Büffet.....	3
Hessisches Büffet.....	4
Spanisches Büffet	5
Italienisches Büffet	6
Vegetarisches Büffet.....	7
Vegetarisches Büffet Oriental	8
Bayerisches Büffet.....	9
Weihnachtliches Büffet.....	10
Feinschmeckerbüffet	11
Fingerfood-Basic-Büffet	12
Rustikales Büffet	13
Winterliches Büffet.....	13
Schlemmer Büffet.....	13
Unsere Braten.....	15
Salate.....	15
Allgemeine Geschäftsbedingungen	16



Schlemmer-Tipp

Karibisch - Mexikanisches - Büfett

Vorspeisen

"Tapas"

(Eingelegte Oliven in verschiedenen Variationen, kleine pikante Hartwürstchen, Peperoni, marinierte Knoblauchchampignons, Artischocken in Olivenöl)

„Enchiladas de Mexico“

(Gefüllte Mini-Tortillas mit Tomaten, Chilifäden, Paprika und Hühnerfleisch)

Ananas-Salat „Kreolisch“ mit Äpfeln – Tomaten – Staudensellerie

Knackig-Bunte Salate mit verschiedenen Dressing, Balsamessig und Olivenöl

Gemischtes Brot und verschiedene Dips

Hauptgänge

"Pechuga de Pollo"

mit Tequila und Limetten marinierte Hühnerbrust

"Ragout con Pimientos"

Pikantes Ragout vom Rind mit frischem Paprika, Mais und Tomaten

Gegrillte Lachsschnitten mit Salsa verde

"Papas"

Gegrillte Kartoffelhälften mit Sour cream

Pikanter Gemüseris mit Kurkuma verfeinert

Geschmortes Gemüse in Knoblauch-Tomatensalsa

Desserts

Exotischer Fruchtsalat in Kokos-Ananas-Sauce

"Crema de Limones"

Joghurtcreme mit Limonen und Minze

Preis pro Person

24,90 €



Festliches Büfett

...das beliebte Büfett für Konfirmationen, Kommunionen & Taufen...

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Leckerer Hirtensalat mit Schafskäse, Lauchstreifen und Oliven

Honigmelone mit feinem, luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken

Verschiedene Salate der Saison mit Joghurt- und Kräuterdressing

Großer Brotkorb und Landbutter

Feine Wald- und Wiesenpilze in Kräuter- Knoblauch- Rahm

Zartes Putengeschnetzeltes in Estragonsahnesauce

Deftiger und ofenfrischer Schweinebraten in Altbiersauce

Kartoffel - Gratin, Butterspätzle & Semmelknödeln

Frischer Obstsalat von heimischen und exotischen Früchten mit Vanillesauce

Leckere Schokoladenmousse mit gerösteten Mandeln

Französische Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person

21,90 €



Hessisches Büfett

Würziger und gut gereifter Handkäs mit viel Musik
Rustikales Bauernbrett mit Schinkenspeck, Mett und Zwiebeln
sowie hausmacher Wurst, reich garniert
Odenwälder Kochkäs` mit Kümmel
Feiner Schmandhering nach oberhessischer Art
Leckerer Krautsalat mit Speckwürfelchen & Kartoffelsalat, angemacht mit Essig und Öl
Rustikales Landbrot und Butter

Zarte Ochsenbrust, serviert in der eigenen Brühe und dazu Frankfurter Grüne Soße
Mild geräuchertes Kassler, auf Sauerkraut und mit Spätburgundersauce
„Woihinkelche“
(In Bergsträßer Wein geschmorte Hähnchenschenkel & Brüstchen
mit Wurzelgemüse und frischen Champignons)

Kartoffel - Gratin, „Spitzbuwe“ und Schwenkkartöffelchen

Äbbelwoicreme, verfeinert mit gerösteten Mandeln
„Karthäuser Klöß“ mit Vanillesauce

Preis pro Person
21,90 €



Spanisches Büfett

Kalte andalusische Gemüsesuppe
Marinierter Thunfisch mit Tomaten und Paprikaschote
Leckere Honigmelone mit feinem Serranoschinken
Geschmorte Auberginen und Paprika, Schwarze und grüne Oliven, Peperoni
Tomatenbrot mit Sardellenfilets, Serranoschinken und Knoblauch- Paprikawurst
Verschiedene Salate mit feinem Estragonessig und nativen Olivenöl
Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Aioli

Paella mit Meeresfrüchten
Spanisches Schmorfleisch vom Schwein mit Pilzen und Kartoffeln

Gefüllte Melonen nach tropischer Art
Katalanische Creme
Spanische Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person

23,90 €



Italienisches Büfett

Tomate und Mozzarella mit Basilikum sowie feinem Balsamessig und nativen Olivenöl
Hausgemachter Tortellinisalat mit fruchtigen Kirschtomaten garniert
Feine Honigmelone mit Parmaschinken
Crevetten in Knoblauchmarinade
Gemischte bunte Salate mit Kräuterdressing
Grüne und Schwarze Oliven, milde Peperoni, eingelegte Paprikaschoten,
marinierte Zucchini und Auberginen
Großer Brotkorb mit Ciabatta und anderen leckeren Brotsorten

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch *oder* Lachs
Ofenfrische Lammkeule mit Thymiansauce
Rosmarinkartoffeln
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung & Penne
mit pikanter Tomaten-Basilikumsauce und Brokkolisahnesauce
Saltimbocca alla romana (Pute) in Weißweinsauce

Panna cotta mit Waldbeerensauce
Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person
23,90 €



Vegetarisches Büfett

Fenchelrahmsuppe

Salatbuffet mit Joghurt- und Kräuterdressing

Tomaten-Ziegenkäsescheiben mit Basilikum-Pesto

Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Gemüsesticks mit Kräuter-Tomaten Dip

Brotauswahl

Gnocchi in Tomaten-Kräuter-Sauce mit Mozzarella überbacken

Gemüsefrikadellen auf Polenta

Geräucherter Tofu auf Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese

Mousse au chocolate

Obstsalat

Preis pro Person

24,90 €



Vegetarisches Büfett Oriental

Cous Cous Salat

Linsensalat

Auberginencreme „Babaganoush“

Fladenbrot und Baguette

Blumenkohlgemüse mit Kichererbsen und Reis

Blattspinat und Feta-Käse und Sesam-Kartoffelspalten

Bulgur mit Zucchini und Zwiebeln

Mandelpudding mit glasierten Trauben

Joghurt-Gries-Kuchen

Preis pro Person

25,90 €



Bayerisches Büfett

Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen
Weißkrautsalat mit Speckwürfelchen und Kümmel und leckerer Kartoffel-Gurkensalat
Bayerische Wurst- und Brotzeitspezialitäten vom Holzbrett
Rustikale Brotauswahl mit Brezeln und Landbutter

Leckerer Leberkäs mit Zwiebelsauce
Münchner Weißwurst mit süßem Senf
Schweinsbraten in Weißbiersauce mit Semmelknödeln und Sauerkraut
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut

Bayerisches Käsebrett mit originalem Obazda, dazu Laugenbrezeln
Bayrisch Creme mit Früchten

Preis pro Person

22,90 €



Weihnachtliches Büfett

Erliesene Kalbspastete und rustikale Wildpastete mit Sc. Cumberland
Geräucherte und luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone

Kaltes Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce

Nordische Räucherfischplatte mit mildem Sahnemeerrettich

Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurdressing

Große Brotauswahl mit Butter

Medaillons von der Schweinelende in Champignonrahm

Gebratene Gänsekeule mit Spätburgundersauce

Gebratener Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

Apfelrotkraut, Herzoginkartoffeln, Kartoffelknödel, Butterspätzle

Französische Käseauswahl mit Weintrauben

Feines Zimtmousse mit gerösteten Mandeln

Odenwälder Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

27,90 €



Feinschmeckerbüfett

Feiner Shrimpscocktail nach Art des Hauses
Mildgeräucherte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
Englisch gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Erlasene Pasteten vom Wild und Kalb mit Cumberlandsauce
Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone
Verschiedene Salate der Saison mit Balsamicoessig und feinem Olivenöl
Feiner Geflügelsalat mit frischer Ananas
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Brotauswahl mit Landbutter und gesalzener Butter

Zarte Medaillons von der Schweinelende in Austernpilzrahmsauce
Geschmorte Lammkeule in Spätburgunder-Thymiansauce
Ragout von Edelfischen in feiner Pernod-Sahnesauce

Buntes Gemüse mit holländischer Sauce überbacken, Butterspätzle
Ratatouille und Kartoffel - Gratin, Tomatenreis

Feines Zabaione-Mousse
Edle Mandelcreme, verfeinert mit Amaretto
Waldbeerenragout mit Bourbon- Vanillesauce
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person

39,50 €



Alternativ, als preiswertere Variante:

Fingerfood-Basic-Büfett

„Kaltes“

Bunt belegte Canapés

mit verschiedenem Käse, Räucherfischen, feinen Schinkenvariationen etc.

Knackig-frische Gemüsesticks und grüne & schwarze Oliven mit Garten-Kräuter-Dip

Mozzarella-Bällchen mit Kirschtomaten und Basilikum

Käsewürfel-Spießchen mit Trauben und Oliven

Verschiedene Frischkäsecremes mit Laugenbrezelchen

Rustikaler Brot- und Brötchenkorb

„Warmes“

Pikante Party-Bällchen mit würzigem Cocktail-Dip

Zarte Hähnchenspieße in verschiedenen Variationen mit Curry-Schmand-Dip

Mini-Frühlingsrollen mit süß sauer Sauce

Preis pro Person

20,90 €



Und wenn's nicht ganz so üppig sein soll, hier eine Auswahl aus kleinen - aber feinen Büffets,
welche auch als Menuservice geliefert werden können:

Rustikales Büfett

Leckere Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

Geschmorter Schweinenacken
in Wurzelgemüse und Champignons
Kartoffelgratin

Geschnetzelttes von der Putenbrust in Kräuterrahmsauce mit Butterspätzle

Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurtdressing

Preis pro Person

17,90 €

Winterliches Büfett

Kraftbrühe mit Flädle und Sherry verfeinert

Gebratene Gänsekeule mit Burgundersauce dazu Rotkraut und Semmelknödel

Gebratener Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt,
dazu servieren wir Herzoginkartoffeln und Rahmwirsing

Preis pro Person

20,90 €

Schlemmer Büfett

Edle Steinpilzcremesuppe mit Schnittlauch

Zarte Poulardenbrust gefüllt mit Spinat, überbacken mit Tomaten und Käse, als Beilage servieren wir
Kräuterreis

Gebratene Schweinemedallions in Calvadosrahmsauce mit bunten Nudeln

Verschiedene Salate der Saison mit Kräuter- und Joghurtdressing

Preis pro Person

20,90 €



**Soweit eine Auswahl aus unserer Büfett-Ideensammlung,
wir möchten noch anmerken,
dass wir natürlich auch saisonale Aspekte bei der Zusammenstellung Ihres Büfetts
berücksichtigen, sei es von April bis Juni die Spargelzeit, im Spätsommer der
Pfifferling oder im Herbst die Wildzeit, wir empfehlen Ihnen immer auch die
typischen Gerichte der jeweiligen Jahreszeit mit einzubeziehen.**



Wir bereiten Ihnen gerne auch unsere beliebten Braten für Ihre Feier zu Hause zu,
in Groß-Gerau und Stadtteile liefern wir frei Haus.
Ansonsten liefern wir gegen eine Lieferpauschale von 15,00 €
(im Umkreis von 15 km)

Unsere Braten

(Alle Preise pro Kg Fertiggewicht)

Schweinebraten aus dem Nacken mit Altbiersauce	15,90 €
Schweinespießbraten mit Zwiebel- und Speckfüllung	16,50 €
Prager Schinken	16,90 €
Kräuterbraten vom Schwein	16,50 €
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen	17,90 €
Jägerbraten	17,50 €
Gegrillte Schweinehaxe	5,00 €

Geflügel

(Alle Preise pro Portion)

Ofenfrische Hähnchenkeule	2,50 €
Feine Poulardenbrust „Florentine“ - Spinatfüllung	5,50 €
Feine Poulardenbrust „Mediterranée“ - Ratatouille Füllung	5,50 €

Salate

Zu unseren Braten empfehlen wir Ihnen unsere Feinkostsalate

(pro Portion je 100 gr.)

Gurkensalat mit Dill	1,50 €
Karottensalat	1,50 €
Rettichsalat	1,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	1,50 €
Krautsalat mit Speck und Kümmel	1,50 €
Bunter Nudelsalat	1,50 €
Bunter Reissalat	1,50 €
Kartoffelsalat mit Mayo	1,50 €
Kartoffel- Gurkensalat	1,80 €
Kartoffelsalat mit Speckwürfeln	1,80 €
Wurstsalat	2,00 €
Hirtensalat mit Schafskäse und vielem mehr	2,50 €



Allgemeine Geschäftsbedingungen

La Dolce Vita Catering

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Caterings
des La Dolce Vita, Adolf-Goebel-Str. 22, 64521 Groß-Gerau.
- nachstehend La Dolce Vita genannt -

§ 1 Geltungsbereich

1. Lieferungen, Leistungen und Angebote von La Dolce Vita aus und im Zusammenhang mit einem Vertragsschluss mit Kunden erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Spätestens mit der Entgegennahme der Leistung gelten diese Bedingungen als angenommen. Gegenbestätigungen von Kunden unter Hinweis auf ihre Geschäftsbedingungen wird hiermit widersprochen.
2. Telefonische Auskünfte sind unverbindlich. Angebote sind nur dann verbindlich, wenn dies im Angebot ausdrücklich schriftlich mitgeteilt wird oder die Verbindlichkeit einer Preisangabe oder sonstiger Angaben auf als verbindlich bezeichneten Unterlagen ausdrücklich genannt ist. Ein Vertragsverhältnis kommt erst mit Zusendung einer schriftlichen oder elektronischen Auftragsbestätigung durch La Dolce Vita und mit dem dort wiedergegebenen Inhalt zustande.
3. Soweit nicht anders angegeben, hält sich La Dolce Vita an die in ihren Angeboten enthaltenen Preise 10 Werktage ab dem Tag der Erstellung des Angebotes gebunden.

§ 2 Leistungen

1. Gegenstand der Leistungen ist die Durchführung eines Caterings mit den im Angebot jeweils näher beschriebenen Positionen gegen Zahlung des vereinbarten Entgeltes. Das La Dolce Vita führt die ihr erteilten Aufträge jeweils gemäß Inhalt und Umfang des vom jeweiligen Kunden bestätigten Angebotes durch.
2. Werden Angebote nach den Angaben des Kunden und den von ihm zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt La Dolce Vita keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen, es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit wird vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.
3. Alle von La Dolce Vita angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke stehen und bleiben im Eigentum von La Dolce Vita und werden nur leih – bzw. mietweise überlassen. Die so mietweise überlassenen Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und dergleichen), hat der Kunde pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben.
4. Für beschädigte, zerstörte oder verloren gegangene Gegenstände hat der Kunde vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigungen) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung und Verlust) zu leisten.
5. Rückgabebestätigungen von La Dolce Vita erfolgen stets nur unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung. La Dolce Vita wird binnen angemessener Frist nach Rückgabe die konkrete Überprüfung auf Vollständigkeit und Beschädigung vornehmen und Feststellungen dann unverzüglich dem Kunden melden.
6. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Gestattungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei Lieferung ins Ausland.
8. Gegen gesonderte Vergütung erbringt La Dolce Vita weitere Leistungen, deren Umfang und Entgelt jeweils durch ein ergänzendes Angebot und die jeweilige Auftragsbestätigung bestimmt werden.

§ 3 Entgelte

1. Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übergabe, als Mietende der Tag der Rückgabe der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.
2. La Dolce Vita ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinslich.

3. Auf Grundlage der jeweiligen Bestellung und der tatsächlich erbrachten Leistungen wird La Dolce Vita jeweils mit Abschluss der Leistungserbringung eine Rechnung erstellen und dem Kunden übergeben oder gesondert übermitteln. Soweit innerhalb einer Wochenfrist ab Eingang der Rechnung keine Einwendungen erhoben werden, ist der in der Rechnung enthaltene Betrag durch den Kunden zur Anweisung zu bringen.

4. Bei größeren, sich über längere Zeiträume erstreckende Aufträge ist das La Dolce Vita auch ohne gesonderte Vereinbarung berechtigt, Zwischenrechnungen zu stellen und Teilzahlungen zu fordern, die sich an den gelieferten Positionen orientieren. La Dolce Vita kann Vorauszahlungen verlangen, wenn kostenintensive Vorausleistungen und Aufwendungen zu Beginn des Auftrages erforderlich werden.

5. Weiter erhält La Dolce Vita Ersatz der notwendigen, durch die Ausführung der Leistungen gemäß Angebot notwendig gewordenen Kosten, soweit solche Kosten mit dem Kunden vorab abgestimmt wurden und der Kunde der Erstattung dieser Kosten zugestimmt hat; der Kunde wird eine solche Zustimmung nicht unbillig verweigern.

6. Soweit im Angebot nichts Abweichendes vereinbart ist, sind Rechnungen 14 Tage nach Rechnungstellung zahlbar. Der Kunde ist im Verzug, wenn trotz vollständiger Erbringung der Lieferungen durch La Dolce Vita und nach Ablauf der vereinbarten Zahlungsfrist der Kunde diese Zahlung nicht innerhalb der Zahlungsfrist geleistet hat. Ist der Kunde mit Zahlungen in Verzug, so kann La Dolce Vita Zinsen für die ausstehenden Beträge in gesetzlicher Höhe in Rechnung stellen. Skonto wird nur bei ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung gewährt.

7. Werden eingezogene Rechnungsbeträge wieder storniert (insbesondere wegen mangelnder Deckung des Kundenkontos), so werden anfallende Kosten für Rücklastschriften dem Kunden in Rechnung gestellt und sind unter den allgemeinen Bedingungen La Dolce Vita zu zahlen.

8. Werden bei Rechnungszahlung per Überweisungen keine Rechnungsnummer und / oder Kundennummer angegeben, so stellt La Dolce Vita für den Mehraufwand der Bearbeitung der Zahlung im Rahmen der internen Buchhaltung einen pauschalen Betrag i.H.v. 2,50 € in Rechnung.

9. Alle in Angeboten oder Verträgen genannten Preis verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer in jeweils gesetzlicher Höhe. Soweit in Angeboten Mehrwertsteuersätze genannt sind, sind diese – auch soweit das Angebot im Übrigen bindend ist – insoweit nicht bindend, als der jeweils bei Vertragsabschluss gültige Mehrwertsteuersatz gelten soll, wenn der Vertragsschluss länger als 3 Monate nach Abgabe des Angebotes erfolgt. Bei Verträgen mit laufender Zahlung bzw. laufender Lieferung oder laufender Leistung gelten – unabhängig von der jeweiligen vertraglichen Vereinbarung – jeweils die Mehrwertsteuersätze, die bei Rechnungsstellung/Zahlung und/oder Erbringung der Lieferung oder Leistung gelten.

10. Werden im Rahmen einer Prüfung der offenen Posten Mahnungen vom La Dolce Vita an Kunden für bereits fällige Zahlungen versendet, so werden hierfür pauschal 5,00 € Verwaltungsaufwand inkl. Büromaterial in Rechnung gestellt. Bei Überschneidung des Zahlungseingangs mit Versendung der Mahnung werden die Kosten nicht erstattet, da der Zahlungsverzug bereits mit Versendung der Mahnung eingetreten ist.

§ 4 Eigentumsvorbehalt

1. La Dolce Vita behält sich das Eigentum an den gelieferten Sachen bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher Forderungen aus dem Liefervertrag vor. Dies gilt auch für alle zukünftigen Lieferungen, auch

wenn La Dolce Vita sich nicht stets ausdrücklich darauf beruft. La Dolce Vita ist bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, berechtigt, die gelieferten Sachen zurückzunehmen sowie noch nicht ausgelieferte Positionen zurückzubehalten.

2. Solange das Eigentum noch nicht übergegangen ist, hat der Kunde La Dolce Vita unverzüglich zu benachrichtigen, wenn der gelieferte Gegenstand gepfändet oder sonstigen Eingriffen Dritter ausgesetzt ist. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, La Dolce Vita die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, so haftet der Kunde für den La Dolce Vita entstandenen Ausfall.

§ 5 Ablieferung/Übernahme

1. Die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Kunde verpflichtet sich, am Abnahmetermine selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Abnahmetermine kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist.

2. Eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigen sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.

3. Hat der Kunde die Leistung oder einen Teil der Leistung ohne vorhergehende förmliche Abnahme in Benutzung genommen, insbesondere mit dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränken begonnen, so gilt die Abnahme mit der Benutzungshandlung als erfolgt.

§ 6 Mängelhaftung (Gewährleistung)

1. Es gilt die gesetzliche Mängelhaftung mit folgender Abweichung: Die Mängelhaftungsfrist läuft für Lieferungen, die nicht verderbliche Waren sind, für ein Jahr, soweit der Kunde nicht Verbraucher im Sinne von § 13 BGB ist, ansonsten für 2 Jahre, für verderbliche Waren bis zum Ablauf des jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatums. Im Rahmen der Mängelhaftung wird La Dolce Vita oder der Lieferant zunächst versuchen, den Mangel zu beseitigen, bzw. durch Dritte beseitigen zu lassen, wobei die Nachbesserung in der Regel durch Ersatzlieferung erfolgt. Sofern die Nachbesserung binnen angemessener Frist nicht erfolgreich durchgeführt wird, kann der Kunde vom Vertrag zurücktreten oder Minderung (Herabsetzung der Entgelte) nach den gesetzlichen Vorschriften geltend machen.

2. Der Kunde hat die gelieferten Positionen unverzüglich zu untersuchen und La Dolce Vita oder dem Lieferanten einen eventuellen offensichtlichen Mangel unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 4 Wochen ab Lieferung schriftlich mitzuteilen. Bei Versäumnis dieser Frist sind Gewährleistungsansprüche wegen des betreffenden Mangels ausgeschlossen. Nicht erkennbare Mängel fallen nicht unter diese Einschränkung.

3. Die Gewährleistung entfällt, wenn und soweit gelieferte Positionen unsachgemäß behandelt werden, insbesondere, wenn Kühlvorschriften nicht beachtet werden.

§ 7 Haftung

1. Bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz haftet La Dolce Vita nach den gesetzlichen Vorschriften, nachstehende Haftungsbeschränkungen gelten in diesen Fällen nicht.

2. Bei einfacher Fahrlässigkeit wird die Haftung ausgeschlossen, soweit weder eine wesentliche Vertragspflicht (Kardinalpflicht) verletzt wurde, noch Leib oder Leben verletzt wurden, oder ein Fall der Unmöglichkeit oder des Verzugs vorliegt.

3. Bei einfacher Fahrlässigkeit wird, soweit eine wesentliche Vertragspflicht verletzt wurde oder ein Fall der Unmöglichkeit oder des Verzugs vorliegt, die Haftung für Schäden, die nicht auf der Verletzung von Leib oder Leben beruhen, auf solche Schäden begrenzt, die bei Vertragsschluss und nach dem üblichen Vertragsverlauf vorhersehbar waren.

4. La Dolce Vita ist gegenüber dem Kunden oder einer dritten Partei, gleich ob diese dritte Partei mit dem Kunden verbunden ist oder nicht, für alle mittelbaren Verluste oder Schäden, die sich direkt oder indirekt aus den gemäß diesem Vertrag gewährten Rechten und Pflichten ergeben, nur bei grober Fahrlässigkeit haftbar.

5. Die unter Nr. 3 vereinbarte Haftungsbeschränkung gilt auch im Fall des anfänglichen Unvermögens von La Dolce Vita oder des Lieferanten, wobei in diesem Falle die Haftung auf die Höhe des nach dem jeweiligen Angebot zu zahlenden Entgelts beschränkt wird.

6. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gemäß Ziffern 1 bis 5 schränken jedoch die gesetzlichen Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz nicht ein. Die Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von La Dolce Vita beruhen wird durch vorstehende Haftungsbeschränkungen nicht berührt. Die Haftung für zugesicherte Eigenschaften ist unbeschränkt, soweit die zugesicherte Eigenschaft den Kunden gerade vor dem eingetretenen Schaden schützen sollte.

§ 8 Laufzeit/Vorzeitige Beendigung

1. Die Laufzeit des jeweiligen Auftrages bestimmt sich nach dem Angebot; ist eine besondere Laufzeit nicht vereinbart, läuft der jeweilige Auftrag auf unbestimmte Zeit beziehungsweise bis zur Erbringung aller im Angebot genannten Lieferungen.

2. Das Recht zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

3. Jede Kündigung bedarf der Schriftform.

4. Für den Fall, dass durch den Kunden eine vorzeitige Kündigung oder eine Reduzierung des beauftragten Lieferumfangs erfolgt, werden die nicht mehr zu erbringenden Leistungen mit einer Ausfallpauschale in Höhe von 50% der infolge Kündigung nicht zur Entstehung gelangten Entgelte, sowie eventuell einem Mindermengenzuschlag auf bereits erbrachte Lieferungen abgerechnet.

§ 9 Datenschutz

1. Das La Dolce Vita und deren am Auftrag beteiligten Partner (insbesondere Frachtdienstleister) beachten und wahren bei der Erfüllung des Auftrages das Datengeheimnis gemäß § 5 BDSG.

2. Das La Dolce Vita wirkt mit der gebotenen Sorgfalt darauf hin, dass alle Personen, auch die von Partnerunternehmen, die von ihm mit der Bearbeitung oder Erfüllung eines Angebotes betraut sind, die gesetzlichen Bestimmungen über den Datenschutz beachten.

§ 10 Allgemeine Regelungen

1. Urheber-, Gebrauchs- und sonstige Rechte aus den von La Dolce Vita entwickelten Konzepten, Mustern, Unterlagen, Rezepten und ähnlichen schutzfähigen Inhalten oder Gegenständen verbleiben bei La Dolce Vita.

2. Diese Vereinbarung unterliegt deutschem Recht mit Ausschluss des internationalen Privatrechts. Gerichtsstand ist – soweit der Kunde nicht Verbraucher im Sinne von § 13 BGB ist – Groß-Gerau.

3. Für die Vereinbarungen zwischen den Parteien und diese Bedingungen einschließlich aller Ergänzungen, Änderungen und der Aufhebung dieser Bedingungen gilt die Schriftform; das Schriftformerfordernis gilt auch für die Aufhebung vorstehender Schriftformvereinbarung.

4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder unwirksam werden, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Vereinbarung nicht berührt. Die weggefallene Bestimmung ist durch eine Regelung zu ersetzen, die dem Zweck der weggefallenen Bestimmung möglichst nahekommt.

5. Ist La Dolce Vita aus Gründen, die keine der Parteien zu vertreten hat (z.B. höhere Gewalt, Streit und sonstigen bei La Dolce Vita nicht vorhersehbaren und von La Dolce Vita nicht zu vertretenden Leistungshindernissen, die durch wirtschaftlich zumutbare Aufwendungen nicht zu überwinden sind) nicht in der Lage, die übernommenen Lieferungen rechtzeitig zu erbringen und ist dies auch innerhalb einer angemessenen Nachfrist nicht möglich, sind beide Parteien berechtigt, den Vertrag ohne Einhaltung einer Frist zu kündigen. In diesen Fällen behält der Kunde den Anspruch auf die bis zum Zeitpunkt des Wirksamwerdens der Kündigung erbrachten Teillieferungen, La Dolce Vita auf ihren anteiligen Vergütungsanspruch