

amado eventcatering



Katalog [Wedding]

Schlemmerbuffets

Seiten 01–02

BBQ BUFFET

Seiten 03–04

BUFFET SCHEUNENHOCHZEIT

Seiten 05–06

BUFFET MEDITERRANO

Seiten 07–08

Buffet Amore

Seiten 09–10

Konditorei

Seiten 11–12

Netto-Preise:

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich bei Speisen 7% & Non Food Produkten 19% Mehrwertsteuer. Bei gleichzeitiger Lieferung von z.B. Speisen & Geschirr ist der volle Steuersatz von 19% auf die gesamte Bestellung zu zahlen.

Allergene:

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jeweils zu den einzelnen Produkten in unserem Produktkatalog [Speisen].



amado eventcatering
Inh. Marcel Albrecht

www.amado-eventcatering.de
info@amado-eventcatering.de

Herzlich Willkommen bei Amado
Eventcatering und vielen Dank für Ihr
Interesse! Wir freuen uns über Ihre
Anfrage und sind selbstverständlich bei
der Auswahl und Kalkulation behilflich.
Nutzen Sie das Anfrageformular auf
unserer Website:
www.amado-eventcatering.de

Inhaber Marcel Albrecht

Schlemmerbuffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 8] selbst auswählen.



Schlemmer Buffet 1

- 2 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P]
- 2 Salate [ca. 150g p.P]
- 1 Hauptgericht [ca. 250g p.P]
- 2 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 2 Dessert [ca. 80g p.P]

- Ab 10 Personen
- Art.Nr: 20011

19.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 2

- 3 k. Spezialitäten [ca. 160g p.P]
- 3 Salate [ca. 200g p.P]
- 2 Hauptgerichte [ca. 250g p.P]
- 3 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 2 Dessert [ca. 80g p.P]

- Ab 20 Personen
- Art.Nr: 20012

23.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 3

- 4 k. Spezialitäten [ca. 160g p.P]
- 4 Salate [ca. 200g p.P]
- 3 Hauptgerichte [ca. 250g p.P]
- 4 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 3 Dessert [ca. 80g p.P]

- Ab 30 Personen
- Art.Nr: 20013

23.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 1 plus

- Speisen
- Inkl. Chaving Dishes
- Inkl. Geschirr & Besteck
- Inkl. Buffetbeschilderung
- Inkl. Anlegebesteck

Art.Nr: 20014

24.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 2 plus

- Speisen
- Inkl. Chaving Dishes
- Inkl. Geschirr & Besteck
- Inkl. Buffetbeschilderung
- Inkl. Anlegebesteck

Art.Nr: 20015

28.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 3 plus

- Speisen
- Inkl. Chaving Dishes
- Inkl. Geschirr & Besteck
- Inkl. Buffetbeschilderung
- Inkl. Anlegebesteck

Art.Nr: 20016

28.00€
Pro Person

Kalte Spezialitäten

- Hackepeter – garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer
- Wurst Arrangement – mit Schinken- & Salami- Spezialitäten, garniert mit Oliven & Feigen
- Käse Arrangement – mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen
- Italienischer Mozzarella – an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipastiplatte – Mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons u.a., mit Zitrone & Kräuter garniert
- Olivenmix mit Käse – Dunkle Oliven, helle Oliven & marinierte Weichkäsewürfel
- Dreierlei Gurken – mit Cornichons, Senfgurken, Knoblauchgurken, garniert mit Cocktailtomaten

Salate

- Geflügelsalat – mit Hähnchenbrust, Mandarinen, Ananas, Spargel, & Champignons
- Fleischsalat – mit Fleischwurst, sauren Gurken & Mayonnaise
- Kartoffelsalat – mit Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat – mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, Eier Senf & Joghurt
- Reissalat – mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Essig & Olivenöl
- Nudelsalat [Pesto] – mit Penne, Paprika, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln & Basilikumpesto
- Tomatensalat – Cherrytomaten mit roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer
- Tomaten-Mozzarella-Salat – mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Gurkensalat – mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Bohnensalat – mit grünen Bohnen, Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Griechischer Salat – mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven, Olivenöl & Feta

Hauptgerichte

- Sahnegeschnetzeltes – mit Schweinefleisch & Champignons
- Kasselerbraten – geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten – geschnitten in feiner Bratensauce
- Mutzenbraten – Schweinekamm, ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhafter Sauce
- Chili con Carne – mit Hackfleisch, Tomatenstückchen, roten Bohnen, Mais & Jalapenos
- Medaillonpfanne – Je 1 Medaillon vom Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnerbrustfilet, in Pfefferrahmsauce
- Partyplatte – Je 1 Partyboulette, Partyschnitzel & Partykeulchen vom Hähnchen
- Waldpilz-Sahne-Filet – Schweinefilet auf einem Waldpilzbett, mit Sahne verfeinert & mit Käse überbacken
- Kalbsgeschnetzeltes – mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Rinderroulade – gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Speck & sauren Gurken
- Frikassee – mit feinem Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Hackbällchen, Champignons & Kapern
- Lachsfilet – auf Blattspinat mit leichtem Kräuterrahm

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin – Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken
- Kartoffelklöße – mit brauner Butter überzogen
- Langkornreis
- Eierspätzle – mit Butter & Kräuter verfeinert
- Rosmarinkartoffeln – halbe Drillinge mit Schale, geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch
- Dreierlei Röschen – mit Brokkoli, Blumenkohl, Romanesco & brauner Butter
- Sommergemüse – mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & brauner Butter
- Apfelrotkohl – verfeinert mit Äpfel
- Sauerkraut – mit Speck & Kümmel
- Rahmchampignons – in Sahnerahm, mit Weißwein & Kräuter

Desserts

- Rote Grütze [portioniert] – mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding [portioniert] – mit Vanillesauce
- Karamellpudding [portioniert] – mit Sahnetupfer & Physalis
- Cheesecake Pudding [portioniert] – mit Zitrone verfeinert, mit Keksstückchen
- Obstsalat [portioniert] – mit Früchten der Saison, auf Vanillecreme

BBQ BUFFET



BBQ BUFFET

- Inkl. Speisen
- Zum Selbst Grillen

– ab 30 Personen
– Art.Nr: 20025

35.00€
Pro Person

BBQ BUFFET plus

- Alle Speisen
- Inkl. Grill & Chaving Dishes
- Inkl. Geschirr & Besteck
- Inkl. Buffetbeschilderung
- Inkl. Anlegebesteck
- Inkl. Grillpersonal [max. 4 Std.]
- Inkl. Lieferung* & Abholung*

– ab 30 Personen
– Art.Nr: 20026

50.00€
Pro Person

* Bei Lieferung & Abholung innerhalb 20km

KALTE SPEZIALITÄTEN

- Italienischer Mozzarella – an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer •
- Antipastiplatte – mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons u.a., mit Zitrone & Kräuter garniert •
 - Kartoffelsalat [mediterran] – mit Drillinge, Oliven, Ruccola, getr. Tomaten, Schafskäse & Öl •
- Nudelsalat [Pesto] – mit Penne, Paprika, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Basilikumpesto & Olivenöl •
 - Eisbergsalat – mit Tomaten, Salatgurken, Paprika, Kräuter & Joghurtdressing •
- Wildkräutersalat – mit Wildkräuter, Ruccola, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan & fruchtigem Dressing •
 - Tomatensalat – mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer [vegan] •
 - Gurkensalat – mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter [vegan]•

VOM GRILL

- Landburger – mit Rindfleisch, Gemüserelish, roten Zwiebeln & Wildkräuter •
 - Nackensteak – würzig mariniert •
- Bratwurst – vom Geflügel & Schwein, Nürnberger •
 - Lammfilet – in Kräuterbuttermarinade •
 - Marinierte Hähnchenbrust •
- Lachsfilet – auf Wurzelgemüse [in Folie gegrillt] •
 - Halloumie – Grillkäse •

WARME BEILAGEN

- Drillinge [kl. Kartoffeln mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch [vegan] •
 - Ratatouille – mediterranes Gemüse im Tomatensud [vegan]•

BROT, BUTTER UND GRILLSAUCEN

- Brotauswahl – mit Chiabatta, Olivenbrot & Speckbrot •
- Tomatenbutter mit Basilikum, Knoblauch & grobem Pfeffer •
 - Kräuterbutter – mit Kresse garniert •
 - Verschiedene Grillsaucen & Dips •

DESSERTS

- Schokoladenpudding mit Vanillesauce •
- Cheesecake Pudding – verfeinert mit Zitrone, mit Keksstückchen •
 - Obstplatte mit Früchten der Saison •

BUFFET SCHEUNENHOCHZEIT



**Buffet
Scheunenhochzeit**

- › Inkl. Speisen

- ab 20 Personen
- Art.Nr: 20027

34.00€
Pro Person

**Buffet
Scheunenhochzeit
plus**

- › Alle Speisen
- › Inkl. Chaving Dishes
- › Inkl. Geschirr & Besteck
- › Inkl. Buffetbeschilderung
- › Inkl. Anlegebesteck
- › Inkl. Lieferung* & Abholung*

- ab 20 Personen
- Art.Nr: 20028

39.00€
Pro Person

* Bei Lieferung & Abholung innerhalb 20km

Kalte Spezialitäten

- › Hackepeter – garniert mit Zwiebeln & sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer ‹
- › Wurst Arrangement – mit Spezialitäten vom Schinken & Salami, garniert mit Oliven & Feigen ‹
- › Käse Arrangement – mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, garniert mit Kracker, Früchten & Nüssen ‹
 - › Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich ‹
 - › Antipasti mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons, gebackener Aubergine u.v.m. ‹
- › Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer [vegan] ‹
 - › Rindfleischsalat – mit Paprika, Perlzwiebeln & Gurken ‹
 - › Wildkräutersalat – mit Wildkräuter, Ruccola, getr. Tomaten, Oliven & Parmesan ‹

Hauptspeisen

- › Halbe Rinderroulade am Spieß – gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Speck & sauren Gurken ‹
 - › Halbe Entenbrust mit Pfirsich am Spieß – in feiner Bratensauce ‹
- › Zanderfilet auf winterlichem Schmorgemüse [Knollensellerie, Karotten & Pastinaken im Sahnerahm] ‹
 - › Kartoffel-Gemüse-Auflauf – Kartoffelscheiben im Rahm mit Brokkoli, Blumenkohl & Karotten ‹

Beilagen

- › Kartoffelgratin [Rustico] – mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken ‹
 - › Kartoffelklöße – mit brauner Butter überzogen ‹
- › Rosmarienkartoffeln – Halbe Drillinge mit Schale, geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch ‹
 - › Apfelrotkohl – verfeinert mit Apfel ‹
 - › Rosenkohl – mit Speck & Zwiebeln ‹

Brot & Butter

- › Rustikale Brotauswahl – mit Speckbrot, doppelt gebackenem Landbrot & Chiabatta ‹
 - › Landbutter – als Herz gespritzt ‹
 - › Schmalz mit Röstzwiebeln & Kräutern ‹

Desserts

- › Schokoladenpudding mit Vanillesauce ‹
 - › Cheesecake Pudding – verfeinert mit Zitrone, mit Keksstückchen ‹
- › Waldbeerenmix – mit Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren usw. [Je nach Saison] ‹

BUFFET MEDITERRANO



BUFFET MEDITERRANO

› Inkl. Speisen

– ab 20 Personen
– Art.Nr: 20029

38.00€
Pro Person

BUFFET MEDITERRANO plus

- › Alle Speisen
- › Inkl. Chaving Dishes
- › Inkl. Geschirr & Besteck
- › Inkl. Buffetbeschilderung
- › Inkl. Anlegebesteck
- › Inkl. Lieferung* & Abholung*

– ab 20 Personen
– Art.Nr: 20030

44.00€
Pro Person

* Bei Lieferung & Abholung innerhalb 20km

KALTE SPEZIALITÄTEN

- › Spinat-Lachs-Röllchen – Spinat-Crepe-Röllchen gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs ‹
- › Bruschetta – geröstetes Olivenbrot mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum ‹
- › vitello Tonnato – Dünne Kalbsfleischstreifen an einer Thunfischsauce mit Kapernäpfel & Zitrone ‹
- › Griechischer Salat mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven, Olivenöl & Feta ‹
- › Kartoffelsalat [mediterran] mit Drillinge, Oliven, Ruccola, getr. Tomaten, Schafskäse & Öl ‹
- › Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer [vegan] ‹
 - › Olivenmix mit Käse – Dunkle Oliven, helle Oliven & marinierte Weichkäsewürfel ‹
 - › Aubergine im Teigmantel mit Crème fraîche ‹

HAUPTSPEISEN

- › Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei in feinem Weißweinsud ‹
- › Dreierlei Hähnchen – Medaillon “Natur”, “Caprese” & “Hawaii” auf einem mediterranem Gemüsebett ‹
- › Mediterrane Gemüsepfanne – mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini in Tomatensud [vegan] ‹
 - › Lasagne “Bolognese” – mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Parmesan & Mozzarella ‹
 - › Gebratenes Lachsfilet – mit Feta & Spinat ‹

BEILAGEN

- › Langkornreis [vegan] ‹
- › Drillinge [kl. Kartoffeln mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch [vegan] ‹
 - › Prinzessbohnen – mit Zwiebeln & angeschwitztten Cocktailtomaten [vegan] ‹
 - › Sommergemüse – mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl & Möhren ‹

BROT UND BUTTER

- › Chiabatta & Olivenbrot ‹
- › Tomatenbutter mit Basilikum, Knoblauch & grobem Pfeffer ‹

DESSERTS

- › Pana Cotta Pudding mit Sahne & Himbeerspiegel ‹
- › Griechischer Joghurt mit Chiasamen, Kiwi & Heidelbeeren ‹
 - › Obstplatte mit Früchten der Saison ‹

Buffet Amore

Buffet Amore

♥ Inkl. Speisen

- ab 30 Personen
- Art.Nr: 20031

39.00€
Pro Person

Buffet Amore plus

♥ Alle Speisen
♥ Inkl. Chaving Dishes
♥ Inkl. Geschirr & Besteck
♥ Inkl. Buffetbeschilderung
♥ Inkl. Anlegebesteck
♥ Inkl. Lieferung* & Abholung*

- ab 30 Personen
- Art.Nr: 20032

45.00€
Pro Person

* Bei Lieferung & Abholung innerhalb 20km

Kalte Spezialitäten

- ♥ Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich ♥
 - ♥ Schinken & Salami arrangiert mit Oliven & Feigen ♥
- ♥ Carpaccio vom Rind – Hauchdünnes Rinderfilet mit Ruccola, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl & Parmesan ♥
- ♥ Pollo Tonnato – Dünne Putenfleischstreifen an einer Mango–Thunfischsauce mit Orangenfilets & Walnüsse ♥
- ♥ Italienischer Mozzarella mit Strauchtomaten als Herz gelegt, mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer ♥
 - ♥ Antipasti mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons, gebackener Aubergine u.v.m. ♥
 - ♥ Käse Arrangement mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen ♥
- ♥ Griechischer Salat mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven, Olivenöl & Feta ♥
 - ♥ Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer [vegan] ♥

Hauptspeisen

- ♥ Kalbgeschnetzeltes mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce ♥
- ♥ Dreierlei Hähnchen – Medaillon “Natur”, “Caprese” & “Hawaii” auf einem mediterranem Gemüsebett ♥
- ♥ Mediterrane Gemüsepfanne – mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini in Tomatensud [vegan] ♥
 - ♥ Halbe Rinderroulade am Spieß – gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Speck & sauren Gurken ♥
 - ♥ Lachsfilet – auf Blattspinat mit leichtem Kräuterrahm ♥

Beilagen

- ♥ Langkornreis [vegan] ♥
 - ♥ Kartoffelgratin ♥
- ♥ Drillinge [kl. Kartoffeln mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch [vegan] ♥
- ♥ Dreierlei Röschen vom Brokkoli, Romanesco & Blumenkohl mit brauner Butter ♥
- ♥ Prinzessbohnen – mit Zwiebeln & angeschwitzten Cocktailtomaten [vegan] ♥

Brot & Butter

- ♥ Gemischte Brotauswahl mit Chiabatta, Speckbrot, Kaviarbrötchen & beschriftetem Landbrot ♥
 - ♥ Tomatenbutter mit Basilikum, Knoblauch & grobem Pfeffer ♥
 - ♥ Landbutter als Herz gespritzt ♥

Desserts

- ♥ Rote Grütze mit Waldbeeren & Vanillesauce ♥
- ♥ Mandarine–Mascarpone Creme mit Mandarinenfächer ♥
- ♥ Crème brûlée mit braunem Zucker karamellisiert ♥



Konditorei

Nach Absprache mit Ihnen kreiert
unser Hauskonditor mehrstöckige
Hochzeitstorten, Sahne- &
Fruchttorten & weitere
Leckereien.



Verliebt, verlobt,
verheiratet...wenn das doch nur
so einfach wäre! Eine
Hochzeitsfeier will gut
vorbereitet sein und am besten
fängt man mit der Planung
schon ein ganzes Jahr im
Voraus an. Damit alles
gelingt und Sie bei der
Organisation Ihres großen
Tages nichts übersehen, haben
wir für Sie eine Hochzeits-
Checkliste zusammengestellt.

12 bis 6 Monate vorher

- ♥ Hochzeitsdatum festlegen
- ♥ Sich auf einen festlichen Rahmen der Hochzeit einigen
- ♥ Termin mit Standesamt [& Pfarramt] abklären
- ♥ Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- ♥ Organisieren Sie schon alle Unterlagen für die Trauung [Taufschein bei kirchlicher Trauung]
- ♥ Informationen übr die Locations für die Feier einholen

6 bis 4 Monate vorher

- ♥ Jetzt können Sie die Eheschließung bei dem Standesamt anmelden!
- ♥ Anmeldungen einer kirchlichen Trauung beim Pfarramt
- ♥ Legen Sie die Location für Ihre Hochzeitsfeier fest
- ♥ Fotograf & Musik für die Hochzeitsfeier buchen
- ♥ Finale Abstimmung der Gästeliste
- ♥ Einigen Sie sich auf den/die Nachnamen nach der Eheschließung
- ♥ Suche nach den passenden Kleidern
- ♥ Hochzeitseinladungen gestalten und bestellen
- ♥ Menüplanung absprechen
- ♥ Floristen kontaktieren & Blumendekoration samt Brautstrauß auswählen
- ♥ Trauringe bestellen & gravieren lassen
- ♥ Einladungskarten verschicken & weitere Druckartikel wie Tisch- & Menükarten in Auftrag geben

4 Monate bis 2 Wochen vorher

- ♥ Hochzeitstorte bestellen
- ♥ Tischdekoration abstimmen & Sitzordnung planen
- ♥ Festlegung des genauen Ablaufs am Tag der Hochzeit
- ♥ Finale Absprache mit Location, Catering, DJ, Fotograf usw

Hilfe & FAQs

Anfrage/Bestellung

Bis wann sollte ich meine Anfrage bzw. Bestellung aufgeben?

Je früher Sie bestellen, desto besser! Gerade an bestimmten Feiertagen oder Sommerwochenenden kann es zu Engpässen kommen. Daher empfehlen wir eine schnellst mögliche Anfrage. Manche Termine sind bereits Monate oder gerade bei Hochzeiten bis zu einem Jahr im Voraus ausgebucht. Detailänderungen sind auch nach verbindlicher Bestellung immer noch möglich.

Da wir ausschließlich frische Lebensmittel verarbeiten ist ein Bestellvorlauf von mindestens 3 Werktagen für die Warenbeschaffung und Zubereitung zwingend erforderlich.

Wie kann ich bestellen oder eine Anfrage stellen?

Gerne können Sie uns Ihre Anfrage oder Bestellung rund um die Uhr mit den, je nach Kategorie personalisierten Anfrageformular zusenden.

Bei größeren und umfangreicheren Bestellungen ist auch nach Vereinbarung eine persönliche Absprache möglich.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, das eine spontane Anfrage in unserer Produktionsküche in der Dorfstraße 37, 12529 Schönefeld, aufgrund der Arbeitsprozesse nicht möglich ist.

Gibt es einen Mindestbestellwert?

Die Auslieferung erfolgt ab einem Warenwert von 200 Euro oder nach Vereinbarung.

Wie geht es nach meiner Anfrage weiter?

Sie erhalten in jedem Fall, ob Anfrage oder feste Bestellung eine Auftragsbestätigung.

Wir bitten Sie diese an uns siegniert zurück zusenden. Nur mit Unterschrift ist diese Bestätigung auch bindend. Bitte haben Sie dafür Verständnis, das eine Bestätigung per Telefon oder Zuruf nicht akzeptiert wird.

Produkte

Kann ich mir meine Bestellung selbst zusammen stellen?

Unsere Produktkataloge beinhalten einzelne Artikel, sowie feste Arragements.

Gerne können Sie Ihre Lieblings Speisen selbst auswählen. Die Mengenanpassung für die angegebene Personenanzahl übernehmen gerne wir für Sie. Eine Änderung der festen Arragements sind auf Grund der Kalkulation nicht möglich.

Kann ich Speisen bestellen, die nicht in den Produktkatalogen aufgeführt sind?

Prinzipiell versuchen wir auf alle Wünsche einzugehen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, das wir nur Speisen zubereiten deren Qualität und Präsentation wir vertreten können und wir für als passend zu unserem Konzept empfinden.

Was für Produkte werden verarbeitet?

Wir verarbeiten hauptsächlich Produkte aus der Region. Zu unseren Partnern gehören regionale Fleischereien, Bäckereien und Gemüsehändler. Nachhaltigkeit ist uns besonders wichtig. Daher achten wir besonders darauf, wie die verarbeiteten Produkte hergestellt und verpackt wurden.

Änderung/Stornierung

Kann ich meine Bestellung ändern?

Kleinere Änderungen wie zum Beispiel eine Anpassung der Personenanzahl (kleine Anzahl) können Sie bis eine Woche vor der Veranstaltung bzw. Lieferung vornehmen. Sollte es sich um größere Änderungen handeln, wie zum Beispiel Zeltbau oder externe Leistungen bitten wir um eine schnellst mögliche Rückmeldung, da unnötige Kosten entstehen können.

Kann ich meine Bestellung stornieren?

Aufträge bis zu einem Warenwert von 300,00 Euro können bis spätestens 14 Werktage vor dem vereinbarten Termin kostenfrei seitens des Kunden abbestellt werden. Bei einem Warenwert über 300,00 Euro werden die angefallenen Kosten bis zum Zeitpunkt der Stornierung in Rechnung gestellt.

Sollten aufgrund erteilter Aufträge unsererseits andere Gewerke oder Dienstleistungen beauftragt worden sein und hierfür Stornierungskosten anfallen oder andere Kosten in direktem Zusammenhang angefallen sein, wie u.a. Planungs-, Beschaffungs- und/oder Organisationskosten, so können wir Ihnen diese in Rechnung stellen.

Zahlungsbedingungen

Wann muss ich bezahlen?

Die Zahlung erfolgt, vor beziehungsweise bei der Lieferung.

Bei Großveranstaltungen, Hochzeiten und gewerblichen Bestellungen sind Sondervereinbarungen möglich. Die Möglichkeit zum Skontoabzug besteht nicht.

Wir behalten uns vor, Ihnen für die erbetene Lieferung nur bestimmte Zahlungsarten anzubieten, beispielweise zur Absicherung unseres Kreditrisikos nur solche entsprechend der jeweiligen Bonität.

Muss ich eine Anzahlung leisten?

Ab einem Bestellwert von 1000 Euro behalten wir uns vor, eine individuelle Anzahlung (je nach Auftragshöhe) auszuweisen. Dafür erhalten Sie eine gesonderte Anzahlungsrechnung.

Wir bitten nur um Überweisung der Anzahlung, wenn Sie eine Anzahlungsrechnung mit dem Verwendungszweck von uns erhalten haben.

Lieferung/AbholungAb wann ist eine Lieferung möglich?

Die Auslieferung erfolgt an die angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin ab einem Warenwert von 200 Euro oder nach Vereinbarung.

Wird mein Standort beliefert?

Unser Standort befindet sich in der Gemeinde Schönefeld am BER.

Die gute Infrastruktur ermöglicht es uns weite Entfernungen in kürzester Zeit zu erreichen.

Damit gerade warme Speisen keinen Qualitätsverlust erleiden, beliefern wir in der Regel nur Orte die innerhalb einer Stunde erreichbar sind.

Erhalte ich meine Bestellung pünktlich?

Da äußerliche Einwirkungen wie Stau, Unwetter oder weitere Faktoren nicht kalkulierbar sind, räumen wir uns eine Toleranz von +/- 30 Minuten ein. Wir empfehlen generell die Lieferung ca. 30-45 Minuten vor Buffeteröffnung anzusetzen. Bei Lieferungen mit Equipment erhalten Sie von uns einen separaten Zeitablauf.

Von wem werde ich beliefert?

Generell wird die Belieferung direkt von Amado Catering durchgeführt.

Die Auslieferung kann bei Buchung von Equipment, Geschirr, Gläser, Getränke und Zelte durch dritte erfolgen, sowie Speisenlieferungen bei erreichten Kapazitäten.

Wie hoch sind die Lieferkosten?

Lieferkosten werden pauschal, je nach Lieferort berechnet und im erstellten Angebot gesondert ausgewiesen. Im Umkreis von ca. 5 Kilometer betragen die Lieferkosten in der Regel 10 Euro.

Eventuelle zusätzliche Lieferkosten bei Großveranstaltungen werden im Angebot gesondert ausgewiesen.

Die Lieferung beinhaltet das Ausladen des Buffets an der Haustür oder am vereinbarten Ort.

Serviceleistungen sind nicht enthalten.

Werden Leihartikel abgeholt?

Eine Abholung von Leihartikel ist gegen eine Gebühr (Lieferkosten + 5 Euro) nach Vereinbarung möglich. Sollte keine Abholung vereinbart worden sein, erwarten wir nach Anündigung die Rückgabe an unserem Standort innerhalb 3 Werktage.

Gerade bei einer Lieferung von kalten Speisen, werden die Produkte auf biologischem Einweggeschirr angerichtet und müssen nicht zurückgegeben werden.

Ist eine Abholung meiner Bestellung möglich?

Nach Vereinbarung ist eine Abholung an unserem Standort Dorfstraße 37, 12529 Schönefeld möglich.

Lob/KritikDie Bestellung war nicht zu meiner Zufriedenheit. Was kann ich tun?

Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Warenabnahme auf den Lieferpapieren zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor. Eventuelle Reklamationen werden nur am gleichen Tag oder am nächsten Werktag anerkannt.

Hierfür stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 03379 366 9 866 zur Verfügung.

Selbstverständlich können Sie uns auch eine E-Mail an info@amado-eventcatering.de senden.

Habe ich die Möglichkeit eine Bewertung abzugeben?

Wir freuen uns über positive Kritik. Somit helfen Sie auch anderen Gästen, die sich ein Bild von unseren Leistungen verschaffen möchten.

Negative Kritik hilft uns unsere Leistungen zu verbessern und Fehler in der Zukunft zu vermeiden.

Wir bitten Sie Unstimmigkeiten vor einer Bewertung mit uns zu besprechen um Missverständnisse zu vermeiden.

Bewertung nehmen wir unter Proven Expert entgegen. In der Regel erhalten Sie nach Lieferung eine Einladung zur Bewertung per E-Mail. Sollte dies nicht der Fall sein, können Sie gerne bei uns den Zugang anfordern.

Zahlungsarten

- Apple Pay (bei Lieferung)
- Barzahlung (bei Lieferung)
- Google Pay (bei Lieferung)
- Kartenzahlung (bei Lieferung)
- Paypal (vor Lieferung)
- Rechnung (gewerblich/auf Anfrage)
- Überweisung (vor Lieferung)



Impressum

Angaben gemäß § 5 TMG:

Marcel Albrecht

Amado Eventcatering [Einzelunternehmen]

Dorfstraße 37

12529 Schönefeld

USt-IdNr. DE320771856

Kontakt:

Telefon: +49 (0) 3379 366 9 866

Email: info@amado-eventcatering.de

Urheberrecht

Die durch die Seitenbetreiber erstellten Inhalte und Werke auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seite sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet.

Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

191670534 | Urheber: © VadimVasenin – depositphotos.com
 165312628 | Urheber: © karepa – fotolia.com
 62783205 | Urheber: © lisovskaya – depositphotos.com
 123693996 | Urheber: © agneskantarak – depositphotos.com
 237067310 | Urheber: © FineShine – depositphotos.com
 139279980 | Urheber: © belchonock – depositphotos.com
 48483923 | Urheber: © pitrs10 – depositphotos.com
 49938905 | Urheber: © RuthBlack – depositphotos.com

Stand:

Neuaufgabe: Version 1.0 - 20. Februar 2019



amado eventcatering
Inh. Marcel Albrecht

www.amado-eventcatering.de
info@amado-eventcatering.de



amado eventcatering
Inh. Marcel Albrecht

www.amado-eventcatering.de
info@amado-eventcatering.de