



pfalzbau:**bankettmappe**



„WER DES
LEBENS GENÜSSE
VERSCHMÄHT,
HAT DES LEBENS
BEDEUTUNG
NICHT ERKANNT.“

Henri de Toulouse-Lautrec

Gastlichkeit!

Die Pfalz ist berühmt für ihre Gastfreundschaft, ihr besonderes, fast mediterranes Klima. Ihren hervorragenden Wein und ihre herzhafte Küche.

Hier im Pfalzbau erleben Sie nicht nur ein Stück Pfälzer Lebensart während Ihrer Tagung oder Veranstaltung, sondern auch kulinarische Kostbarkeiten aus aller Welt, sorgsam und perfekt zubereitet. Genießen Sie, lernen Sie kennen, empfehlen Sie weiter.

Wir sind Ihr zuverlässiger Partner für Ihre Tagung oder Ihren Kongress, private Feste wie Hochzeiten oder Geburtstage, Tanz- und Kulturveranstaltungen. Ihre kulinarischen Wünsche setzen wir gerne in ein harmonisches rundes Menü um, empfehlen passende Weine und kümmern uns um Ihren individuellen Tisch- und Blumenschmuck.

Seien Sie unser Gast!

Ihr Team von MERLIN

Für weitere Informationen, Beratung, Menüwahl, begleitende Weine, Blumen- und Tischschmuck und alle wichtigen Dinge rund um Ihre Veranstaltung stehen wir sehr gerne zu Ihrer Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

INHALT



INHALT

Pausen-Snacks und Fingerfood	Seite 6
Fingerfood-Buffets	Seite 10
Suppen & mehr	Seite 12
Menüs	Seite 14
Snack- und Lunchbuffets	Seite 18
Kalt-warme Buffets	Seite 20
Gastropauschale für Tagungen	Seite 24
Getränke	Seite 28
AGB	Seite 32
Kontakt	Seite 34

PAUSEN- SNACKS UND FINGER- FOOD



PAUSEN-SNACKS UND FINGERFOOD

SÜSSES

		Brutto	Netto
Kekse	50 g	2,02 €	1,70 €
Croissant oder Plunder natur	Stück	1,79 €	1,50 €
Croissant mit Schokolade gefüllt	Stück	2,26 €	1,90 €
Muffins (hausgemacht, versch. Geschmacksrichtungen)	Stück	2,38 €	2,00 €
Blechkuchen (verschiedene Sorten)	Stück	2,38 €	2,00 €
Obstschnitte mit Früchten der Saison	Stück	2,50 €	2,10 €
Ganze Sahne- und Cremetorten	14 St.	37,96 €	31,90 €

GESUNDES

Frischer Obstspieß mit Früchten der Saison	Stück	3,21 €	2,70 €
Stückobst (frische saisonale Produkte)	Stück	1,31 €	1,10 €
Gemügesticks mit Kräuterquark	60 g	2,80 €	2,35 €
Vollmilchjoghurt „Natur“	125g	1,19 €	1,00 €
mit Erdbeermark oder Fruchtsoßen (verschiedene Sorten)	60g	1,79 €	1,50 €

HERZHAFTE KLEINIGKEITEN

Hausgemachte Quiches mit Speck und Zwiebeln, Schafskäse und Oliven oder Gemüse	Stück	1,90 €	1,60 €
Blätterteigteilchen gefüllt mit Spinat und Käse	Stück	2,50 €	2,10 €
Blätterteigteilchen gefüllt mit Tomate und Käse	Stück	2,50 €	2,10 €
Laugenbrezel	Stück	1,49 €	1,25 €
Laugenstange gebuttert (150g)	Stück	2,50 €	2,10 €
Paar Wiener Würstchen mit Brötchen	Stück	2,98 €	2,50 €
Paar Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	Portion	5,35 €	4,50 €
Riesenvurst XXL mit Brötchen und Senf	Stück	3,93 €	3,30 €

DER KLASSIKER

Belegte Brötchen mit

Käse, Traube und Minibrezel	Stück	2,50 €	2,10 €
Salami, Salatgarnitur	Stück	2,50 €	2,10 €
Kochschinken, Cornichons und Ei geräucherter Putenbrust	Stück	2,50 €	2,10 €
Räucherlachs und Sahnemeerrettich	Stück	2,50 €	2,10 €
Tomate-Mozzarella und Basilikum	Stück	2,50 €	2,10 €

PAUSEN-SNACKS UND FINGERFOOD

		Brutto	Netto
SANDWICHES			
belegt mit			
geräuchertem Lachs	Stück	2,98 €	2,50 €
Forellenfilet	Stück	2,98 €	2,50 €
Parmaschinken	Stück	2,98 €	2,50 €
Roastbeef, rosa gebraten	Stück	3,93 €	3,30 €
geräucherter Entenbrust	Stück	3,93 €	3,30 €
KAFFEPAUSEN			
(Dauer maximal 30 Minuten)			
Kaffeepause I			
Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser, Kekse	pro Pers.	6,19 €	5,20 €
Kaffeepause II			
Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser			
Muffin oder Croissant (gefüllt)	pro Pers.	8,33 €	7,00 €
UPGRADES ZUR KAFFEPAUSE			
Süße Verführung I (2 Stück pro Person)			
Arrangement von kleinen süßen Teilchen	pro Pers.	3,21 €	2,70 €
Süße Verführung II (3 Stück pro Person)			
Auswahl an Muffins, Mandelhörnchen, Haselnussecken	pro Pers.	5,24 €	4,40 €
Vital I			
Vollmilchjoghurt mit Früchten und ein Müsliriegel	pro Pers.	3,81 €	3,20 €
Vital II			
1 Scheibe Vollkornbrot mit herzhaftem Schinken und Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dips	pro Pers.	4,76 €	4,00 €
Frisch geschnittenes Obst (der Saison)	ca. 150g	3,40 €	2,85 €

PAUSEN-SNACKS UND FINGERFOOD

		Brutto	Netto
ZUR INDIVIDUELLEN ZUSAMMENSTELLUNG Preise pro Stück			
<i>kalt</i>			
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	Stück	1,79 €	1,50 €
Lachstatar mit Crème Fraîche-Häubchen auf Blini	Stück	2,02 €	1,70 €
Schiffchen von der Honigmelone mit Bauernschinken	Stück	2,50 €	2,10 €
Feines Süßwasserkrebsfleisch an Cocktailsoße, auf Dekolöffel angerichtet	Stück	2,02 €	1,70 €
Thunfisch mit grünem Apfel (fein angemacht, auf Vollkornbrot)	Stück	1,55 €	1,30 €
Garnelchenspieß mit Dipvariationen	Stück	3,45 €	2,90 €
Bruschetta Tomate-Basilikum und Parmesan	Stück	2,50 €	2,10 €
Baguettescheibe mit Rucola, Parmaschinken und getrockneter Tomate	Stück	2,80 €	2,35 €
<i>warm</i>			
Garnele in einer Kartoffelspirale cross frittiert mit verschiedenen Dipsoßen	Stück	2,50 €	2,10 €
Lammrückensteak rosa gebraten mit Ziegenkäse, Feige und Thymian	Stück	2,80 €	2,35 €
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Schafskäse und Chili	Stück	2,38 €	2,00 €
Satéspeiß mit Hühnerfilet auf Sprossensalat	Stück	2,20 €	1,85 €
Mini-Frühlingsrollen (3 Stück) mit Sweet-Chili- und Mango-Curry-Dip	Stück	2,98 €	2,50 €
Vegetarische Gemüsetaschen (3 Stück) mit Joghurt-Dip	Stück	3,21 €	2,70 €

FINGER- FOOD- BUFFETS



FINGERFOOD-BUFFETS

KREATIV, BUNT, ANREGEND, SCHMACKHAFT

Lachstatar mit Häubchen von Crème Fraîche auf italienischem Weißbrot
 Garnele in einer Kartoffelspirale, cross frittiert mit verschiedenen Dipsoßen
 Garnele im Knuspermantel, heiß und cross mit Dipsoßen
 Feines Flußkrebisfleisch mit Früchten, in Cocktailsoße, auf Dekolöffel angerichtet
 Lammrückensteak rosa gebraten, mit Ziegenkäse, Feige und Thymian
 Hähnchenbrustfilet auf dem Spieß
 Mini-Rindersteak auf Weißbrot, pikant gewürzt
 Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Schafskäse und Chili
 Melonenkugeln, gespießt mit Serranoschinken und frischen Erdbeeren
 Minitomaten gefüllt mit Thunfisch und grünem Apfel, auf Kräuterbaguette

	Brutto	Netto
pro Person als Buffet	22,50 €	18,90 €
pro Person als Flying Buffet	27,97 €	23,50 €

ASIATISCH

Vegetarische Sushi-Rolls mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Sojasauce
 Riesengarnelen im Kokos-Sesammantel
 Saté vom Hühnchen mit asiatischem Nudelsalat
 Medaillon vom Buntbarsch auf Sprossensalat mit Chili-Dip
 Samosa-Teigtaschen mit süß-saurer Sauce
 Thainudeln mit gerösteten Entenbrustscheiben, Kaiserschoten, Austernpilzen,
 Gemüsestreifen, Thai-Basilikum und Bejingsauce
 Naturjoghurt mit Spiegel von Mango-Creme
 Süße Sushi mit Nougat-Erdnussauce
 Chili-Schokolade und süßes Pesto

	Brutto	Netto
pro Person als Buffet	22,50 €	18,90 €
pro Person als Flying Buffet	27,97 €	23,50 €

SUPPEN & MEHR



SUPPEN & MEHR

Brutto Netto

AUS UNSEREN SUPPENTÖPFEN

Kaschmir-Currysuppe mit Garnelenspieß	Portion	5,95 €	5,00 €
Karotten-Ingwersuppe	Portion	5,47 €	4,60 €
Kürbiscremesüppchen mit Baguettebrot	Portion	5,00 €	4,20 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kracherle	Portion	4,52 €	3,80 €
Spargelcremesuppe mit Croutons und Spargelstücken (saisonal)	Portion	5,95 €	5,00 €
Erbseintopf mit Gemüsewürfeln und Kräutern 1 Paar Wiener Würste dazu	Portion Paar	4,52 € 2,50 €	3,80 € 2,10 €
Pikante hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Brötchen	Portion	5,95 €	5,00 €
Asiatischer Hühnersuppentopf mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln, Curry, Ingwer und Thai-Basilikum	Portion	7,50 €	6,30 €
Chili con Carne aus Rinderhack mit Zwiebeln, Chili- schoten, Paprika, Roten Bohnen und Mais	Portion	7,50 €	6,30 €

[Essen ist ein Bedürfnis, genießen
eine Kunst.]

François de La Rochefoucauld

MENÜS



MENÜS – für Sie zusammengestellt – ab 10 Personen

WALKÜRE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
 Gemischter Sommersalat oder
 Feldsalat mit Speckcroutons
 Gefüllte Schweinelende mit Pilzrahmsoße und Spätzle vom Brett
 Vanilleeis mit Sauerkirschen und Sahne

	Brutto	Netto
pro Person	24,40 €	20,50 €

SIEGFRIED

Kaschmir-Currysüppchen mit Garnelenspieß
 Sommersalat mit gebratenem Hühnerbrustfilet
 Rinderbraten in Spätburgundersoße mit Brezelknödel oder
 Zanderfilet in Champagnersoße, Gemüsekörbchen und Duftreis
 Gefüllter Crêpe mit Vanilleeis

	Brutto	Netto
pro Person	28,56 €	24,00 €

LOHENGRIN Richard Wagners erste Wahl

Schmalzbrot
 Lauwarmer Spargelsalat mit Kräutern und mariniertem Rinderfilet
 Feine Fischpastete mit Nordseekrabben im Bett von Blattspinat
 Gefüllte Hühnerbrust in Fenchelschaum, Gemüsekörbchen und Schupfnudeln
 Gebratener Bergkäse mit gerösteter Petersilie, Feigensenf und Baguette
 Apfelküchlein mit Vanilleeis und Schokoraseln

	Brutto	Netto
pro Person	34,50 €	29,00 €

[Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.]

Winston Churchill

MENÜS – für Sie zusammengestellt – ab 10 Personen

RHEINGOLD

Gourmetrahmsüppchen

Vorspeiseteller mit Carpaccio von der Rinderlende

Honigmelone mit Parmaschinken

Jakobsmuschelspieß, lauwarm serviert

Garnele im Kartoffelmantel mit Dipsoße

Räucherlachs im Crêpemantel

Seeteufel auf Kräuterschaum

Rückensteak vom Hirschkalb mit Brezelknödel oder Spätzle vom Brett

Birnenhälfte und Preiselbeeren

Wacholder-Wildrahmsoße

Trilogie von Parfait

	Brutto	Netto
pro Person	42,25 €	35,50 €

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Die Vorspeise

In Butter gebratene Wachtel

Lauwarmes Tomatenfleisch mit Basilikum und Schalotten abgeschmeckt

Sellerie-Pralinen

Der Zwischengang

Spargel-Frischkäse-Terrine mit Lachs und Schnittlauch

Der Hauptgang

Wildragout mit sautierten Pilzen

glacierten Möhrchen, frittierter Petersilie

Butterkartoffel

Das Dessert

Waldbeersülze mit Cognac-Rahm, frischer Minze und

Zartbitter-Schokoladengarnitur

	Brutto	Netto
Menüpreis pro Person	46,50 €	55,34 €

Bitte geben Sie uns Ihre endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Diese ist Berechnungsgrundlage.

SNACK- UND LUNCH- BUFFETS



SNACK- UND LUNCHBUFFETS

SNACKBUFFETS

ab 20 Personen (Dauer max. 40 Minuten)

Snackbuffet 1

Minestrone mit Pesto und Olivenbaguette
 Baguettescheiben belegt mit
 italienischem Landschinken, Tomate Mozzarella und
 gebratener Hähnchenbrust
 Panna Cotta mit mariniertem Obst
 Frisch geschnittenes Obst der Saison

	Brutto	Netto
pro Person	13,09 €	11,00 €

Snackbuffet 2

Karotten-Ingwercremesuppe mit geröstetem Schwarzbrot
 Bunte Blattsalate und Rohkost der Saison
 mit French- und Joghurtdressing
 Vollkornbrot mit angemachtem Frischkäse
 Fenchel-Orangensalat mit Sanddordressing
 Tranchen vom Rosmarinhähnchen, Partybrötchen
 Quarkmousse mit Pfirsichwürfeln

	Brutto	Netto
pro Person	14,88 €	12,50 €

FÜR DEN EILIGEN KONFERENZGAST
 ab 30 Personen

Eintopf-Buffer

mit dreierlei Eintöpfen mit Würstchen
 dazu Brötchen und Schwarzbrot
 Schokomousse mit Vanillesoße, Obstgarnitur

	Brutto	Netto
pro Person	12,50 €	10,50 €

Nudel-Buffer

Gemüselasagne vegetarisch
 verschiedene Nudelsorten
 Bolognesesoße, Carbonara, fruchtige Tomatensoße
 mit Basilikum
 Auswahl an Blattsalaten mit leckeren Dressings
 Obstkörbchen

	Brutto	Netto
pro Person	16,07 €	13,50 €

Bitte geben Sie uns Ihre endgültige Teilnehmerzahl spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Diese ist Berechnungsgrundlage.

KALT- WARME BUFFETS



KALT- WARME BUFFETS – ab 20 Personen

VESPERZEIT

Bayrischer Wurstsalat
 Weißkrautsalat mit Lauchzwiebeln
 Bayrische Rohkost
 Rohschinken, Radi
 Obazda mit Laugengebäck
 Leberkäse und Weißwurst mit zweierlei Senf
 Warmer Kartoffelsalat mit Speck
 Süße Mini-Knödel mit Zwetschgen und Nougatfüllung

	Brutto	Netto
pro Person	18,45 €	15,50 €

MEDITERRAN

Bunte Blattsalate der Saison, Kräuter, Oliven, Käse
 Antipasti-Variationen
 Saltimbocca alla romana
 Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
 Kleines Gemüse, Gnocchi
 Tiramisu mit Orangensalat

	Brutto	Netto
pro Person	23,21 €	19,50 €

PFÄLZISCH

Pfälzer Zwiebelsuppe
 Grobe Bratwurst
 Leberködel
 Pfälzer Saumagen
 Pälzer Fleeschknepp mit Meerrettichsoße
 Krustenbraten
 Weinsauerkraut
 Gebratene Kartoffeln mit Speck
 Graubrot
 Senf
 Erdbeereis, Obst und Waffeln

	Brutto	Netto
pro Person	23,21 €	19,50 €

KALT- WARMES BUFFET – ab 20 Personen

KÖNIG LUDWIGS FAVORITEN

Tranchen vom geräucherten Thunfisch
mit Chili-Ingwervinaigrette

Fenchel-Orangensalat in Sanddorndressing
mit Tranchen vom Rosmarin-Hähnchen

Rote Bete-Salat mit gebratenem Spargel (saisonal)

Eingelegtes Gemüse mediterraner Art

Italienischer Landschinken

Großer Korb mit Blattsalaten, Sprossenmix, Gartenkräutern,
Schafskäse und Croûtons, Joghurt-, French- und Italiendressing

Auswahl von Brotsorten und Brötchen
dazu Butter und angemachter Quark

Ofenfrischer Lammrücken, rosa gebraten, Tomaten-Kräuterjus,
mediterranes Bohnengemüse, Kartoffelnudeln

Rotbarschfilet mit milder Rettichsoße, Tagliatelle

½ Kartoffel mit Sauerrahm

Panna Cotta mit Zwergorangen-Kompott

Mango-Papayamousse

Obstsalat mit Maraschino

	Brutto	Netto
pro Person	33,32 €	28,00 €

[Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.]

Johann Wolfgang von Goethe

GASTRO-PAUSCHALE FÜR TAGUNGEN



GASTROPAUSCHALE FÜR TAGUNGEN – Mindest-Teilnehmerzahl 25 Personen

STANDARD

1. Pause

Kaffee – Tee – Mineralwasser – Stilles Wasser
Mini-Laugengebäck

Mittagslunch

Mineralwasser – Stilles Wasser

Tagessuppe

Variante I: Putengeschnetzeltes im Reisrand

Variante II: Gulasch mit breiten Nudeln

Variante III: Pfälzer Saumagen mit Weinsauerkraut, Soße und Brot

alternativ ein vegetarisches Gericht

Süße Teilchen

2. Pause

Kaffee – Tee – Mineralwasser – Stilles Wasser
Hausgemachte Quiches, verschieden gefüllt

	Brutto	Netto
pro Person	24,40 €	20,50 €

Getränke-Mehrverbrauch nach Preisliste

BUSINESS

1. Pause

Kaffee – Tee – Mineralwasser – Stilles Wasser
 2 alkoholfreie Getränke inklusive
 Croissants – Mini-Laugengebäck – süße Teilchen

Mittagslunch

Mineralwasser – Stilles Wasser
 2 alkoholfreie Getränke inklusive

Salatbuffet

- Variante I: Rinderbraten in Spätburgundersoße
 Schweinelende in Pilzrahmsoße
 Butterspätzle und Brezelknödel
- Variante II: Hähnchenbrust in Morchelrahm
 Panierte Schweineschnitzel in Rahmsoße
 Gemüseauswahl, hausgemachter Kartoffelsalat, Bandnudeln
- Variante III: Krustenbraten mit herzhafter Soße
 Pfälzer Leberknödel, Bratwurst und Saumagen
 Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln

Griesflammeri mit Sauerkirschen
 Panna Cotta mit Früchten

2. Pause

Kaffee – Tee – Mineralwasser – Stilles Wasser
 2 alkoholfreie Getränke inklusive
 Hausgemachte Quiches, verschieden gefüllt

	Brutto	Netto
pro Person	32,73 €	27,50 €

Getränke-Mehrverbrauch nach Preisliste

DELUXE

1. Pause

Kaffee – Tee – Mineralwasser – Stilles Wasser – frische Säfte
 alle alkoholfreien Getränke inklusive
 Croissants – Mini-Laugengebäck – süße Teilchen – Obst

Mittagslunch

Mineralwasser – Stilles Wasser
 alle alkoholfreien Getränke inklusive

Vorspeisenbuffet

Kaschmir-Currysuppe im Glas serviert
 Räucherlachs im Crêpemantel
 Mozzarella im Kressebeet mit Feigensenf
 Flusskrebsfleisch auf Dekolöffel hübsch angerichtet
 Datteln im Speckmantel
 Honigmelone mit Serranoschinken

- Variante I: Putensteak in Morchelrahmsoße mit Reis
 Rotbarschfilet in Champagnersoße mit Butterkartoffeln
 Rinderbraten in Rotweinssoße, am Stück gebraten, am Buffet geschnitten
 Gemüseauflauf
- Variante II: Zanderfilet in Limetten-Estragonrahm
 Rumpsteak am Stück gebraten, Zwiebeln und Kräuterbutter
 Saltimbocca alla romana, mit Parmaschinken und Salbei
 Butterkartoffeln, Reis, Tagliatelle, Gemüsebouquet
- Variante III: Tilapiafilets in Dill-Kräuter-Rahm
 Gefüllte Hühnerbrust mit glasierten Zwiebeln und Kräutern der Provence
 Lammsteaks mit mediterranem Gemüsespieß
 Rosmarinkartoffeln, Reis, Bandnudeln

Dessertvariationen

2. Pause

Kaffee – Tee – Mineralwasser – Stilles Wasser
 alle alkoholfreien Getränke inklusive
 Hausgemachte Quiches, verschieden gefüllt

	Brutto	Netto
pro Person	41,65 €	35,00 €

Getränke-Mehrverbrauch nach Preisliste

GETRÄNKE



[Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind die, aus denen man trinkt.]

Joachim Ringelnatz

GETRÄNKE

Brutto Netto

DIE GRUNDVERSORGUNG (für 4 Stunden)

Bier vom Fass

Weißwein: Pfälzer Qualitätswein
z.B. Riesling trocken oder halbtrocken,
Weißburgunder, Grauburgunder oder Silvaner

Pfälzer Rotwein: Dornfelder oder Spätburgunder

Mineralwasser, Coca Cola, Cola Light, Fanta, Apfelsaft,
Orangensaft

Kaffee, Tee

pro Person 26,18 € 22,00 €

GETRÄNKE

Kaffee und Teeauswahl

Liter	11,90 €	10,00 €
Tasse	2,02 €	1,70 €
Pott	2,50 €	2,10 €

Kaffeеспеzialitäten

Espresso

Tasse 2,02 € 1,70 €

Doppelter Espresso

Tasse 3,57 € 3,00 €

Cappuccino

Tasse 2,98 € 2,50 €

Milchkaffee, Latte Macchiato

Tasse 3,57 € 3,00 €

Kaffeemaschine für Spezialitäten auf Mietbasis

pro Tag 113,05 € 95,00 €

Elisabethen Quelle, classic, medium oder still

0,75l	7,50 €	6,30 €
0,25l	2,50 €	2,10 €

Orangensaft

Liter	9,52 €	8,00 €
0,2l	2,50 €	2,10 €

Apfelsaft

Liter	9,52 €	8,00 €
0,2l	2,50 €	2,10 €

Coca Cola, Light, Fanta, Sprite

Liter	8,33 €	7,00 €
0,33l	2,98 €	2,50 €

Bitter Lemon

0,2l 2,50 € 2,10 €

GETRÄNKE

		Brutto	Netto
BIER			
Mayer's Pils vom Fass nicht auf allen Veranstaltungen verfügbar	Glas 0,3l	2,50 €	2,10 €
Mayer's Pils	Flasche 0,33l	2,50 €	2,10 €
Mayer's alkoholfrei	Flasche 0,33l	2,50 €	2,10 €
SEKT/CHAMPAGNER			
Sekt, Schloss Wachenheim Riesling trocken	Flasche 0,75l	24,40 €	20,50 €
Sekt, Schloss Wachenheim Riesling trocken	Flasche 0,2l	7,74 €	6,50 €
Secco Verde, Weingut Holz-Weisbrodt, fruchtig leicht	Liter	22,02 €	18,50 €
Champagner Taittinger Brut	Flasche 0,75l	63,67 €	53,50 €

[Wer genießen kann,
trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.]

Salvador Dalí

Die Weinauswahl ist nur ein kleiner Auszug aus unserem Angebot.
Gerne empfehlen wir Ihnen passende Weine zu Ihren Speisen.

GETRÄNKE

		Brutto	Netto
WEISSWEINE			
Riesling Spätlese trocken, elegant, angenehme Säure <i>Hofgut Battenberg</i>	Flasche 0,75l	17,50 €	14,70 €
Grauburgunder trocken, edle angenehme Frucht <i>Hofgut Battenberg</i>	Flasche 0,75l	20,47 €	17,20 €
Weißburgunder trocken, angenehm frisch <i>Hofgut Battenberg</i>	Flasche 0,75l	20,47 €	17,20 €
Spätburgunder Weißherbst, fruchtig frisch <i>Hofgut Battenberg</i>	Flasche 0,75l	17,50 €	14,70 €
Portugieser Weißherbst Spätlese <i>Dürkheimer Schenkenböhl, WG Vier Jahreszeiten</i>	Flasche 0,75l	19,52 €	16,40 €
Weißburgunder Kabinett, trocken, markant und kräftig <i>Weingut Meßmer</i>	Flasche 0,75l	22,97 €	19,30 €
Riesling trocken, Deidesheimer Herrgottsacker, rein und jugendlich <i>Weingut Reichsrat von Buhl</i>	Flasche 0,75l	29,51 €	24,80 €
Chardonnay trocken, elegant, feine Birnenaromen <i>Weingut Reichsrat von Buhl</i>	Flasche 0,75l	29,51 €	24,80 €
ROTWEINE			
Dornfelder trocken, typischer Duft, feine Struktur <i>Hofgut Battenberg</i>	Flasche 0,75l	20,47 €	17,20 €
Cabernet Sauvignon, samtig mild, harmonisch <i>Hofgut Battenberg</i>	Flasche 0,75l	19,52 €	16,40 €
Spätburgunder QBA trocken lebendig und filigran, Aromen von Waldbeeren <i>Weingut Reichsrat von Buhl</i>	Flasche 0,75l	30,46 €	25,60 €
Schneider Black Print, Cuvee dunkle Frucht, enorme Fülle und Charakter <i>Schneider Ellerstadt</i>	Flasche 0,75l Magnum 1,5l	27,90 € 58,90 €	22,60 € 49,50 €
Marquis de Sandoval, Reserva, Tempranillo und Shiraz aus dem Barrique <i>Spanien</i>	Flasche 0,75l	29,27 €	24,60 €
Los Vascos Cuvee Special, Cabernet Sauvignon, Chile <i>Domains Barons de Rothschild</i>	Flasche 0,75l	29,27 €	24,60 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

MERLIN GmbH, Gewerbestraße 7 – 9, D-68623 Lampertheim, Geschäftsführer: Gerold Betz

§ 1

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind ausschließlich im Einzelfall wirksam und auch nur, wenn sie schriftlich mit uns vereinbart und bestätigt wurden.

§ 2 Bestellung

Alle Angebote sind freibleibend. Der Miet- oder Cateringauftrag kommt erst nach dem schriftlich erteilten Auftrag sowie der durch uns rechtsverbindlich unterzeichneten Auftragsbestätigung zustande. Rücktritt und Stornierungen schriftlich vereinbarter Aufträge sind kostenpflichtig. Eine Aufstellung der Gebühren finden Sie unter „§9 Zahlungsbedingungen“. Mit Ihrer Bestellung bzw. Auftrag erkennen Sie diese AGB an.

§ 3 Mietpreis

Der Mietpreis für Mobiliar, Geschirr und Geräte/Maschinen gilt für jeweils 3 Tage (Sonntage werden nicht berechnet), ab Lager Ludwigshafen oder Lampertheim, auch wenn die Waren vorzeitig oder unbenutzt zurückgegeben werden. Abhol- und Rückgabetermine gelten jeweils als 1 Tag. Wird das Mietgut nicht nach Ablauf des dritten Tages bis 18 Uhr zurückgegeben, verlängert sich die Mietdauer bis zum Tag der Rückgabe. Für jede angefangene Mieteinheit wird eine weitere volle Mietgebühr berechnet. Die Preise verstehen sich pro Stück und Mieteinheit zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Geschirr, Gläser und Bestecke werden nach Rückgabe grundsätzlich durch uns kostenpflichtig gereinigt. Die Miet- und Reinigungspreise entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Preisliste. Bei allen anderen Artikeln ist die Reinigung im Preis inbegriffen. Jedoch behalten wir uns bei extrem verschmutzten Teilen eine Nachbelastung vor. Das gilt ebenso für beschädigte und/oder zerstörte Artikel. Preisänderungen aufgrund gestiegener Rohstoff- oder Beschaffungspreisen behalten wir uns vor. Das Mietgut ist grundsätzlich gebraucht, ein Anspruch auf neues Mietgut besteht nicht. Eine Weitergabe an Dritte ist nicht zulässig.

§ 4 Transport und Lieferung

Der Transport wird separat nach Volumen, Gewicht und Entfernung berechnet und gilt ab unserem Lager bis hinter die erste ebenerdige Eingangstür. Bei Feierlichkeiten auf offenen Grundstücken gilt der Beginn des Festgeländes als Eingang. Erschwerte Zufahrt zum Gelände oder Tragen/Transportieren des Mietgutes über längere Strecken hinweg müssen vor Anlieferung mit dem Vermieter abgesprochen werden und sind in jedem Fall kostenpflichtig. Den ordnungsgemäßen Empfang des Mietgutes und/oder der Speisen und des Zubehöres bestätigt der Auftraggeber oder sein Bevollmächtigter per Unterschrift auf einem Lieferschein. Bei Anlieferung und Abholung hat der Mieter/Kunde dafür zu sorgen, dass er selbst oder eine bevollmächtigte Person vor Ort anwesend ist. Grundsätzlich ist bei Mietmobiliar und Zubehörlieferungen je eine Stunde vor- und nach dem vereinbarten Termin einzukalkulieren, da nicht immer eine zeitgenaue Anlieferung möglich ist. Sollte keine bevollmächtigte Person bei Anlieferung anwesend sein, so wird das Mietgut von uns am Veranstaltungsort hinterlassen und der Mieter erkennt die vollständige, fristgerechte und ordnungsgemäße Lieferung an. Gleichzeitig ist der Mieter für Beschädigung und Verlust haftbar. Sonn- und Feiertage sind Ruhetage. Anlieferungen und Abholungen an genannten Tagen werden mit einem Aufschlag von 100 % berechnet. Transportpreise entnehmen Sie bitte gesonderter Preisliste.

§ 5 Beschädigung und Fehlmengen

Der Mieter trägt von der Übernahme bis zur Rückgabe des Mietgutes die volle Verantwortung. Die Rücknahme erfolgt grundsätzlich unter Vorbehalt, da Fehlmengen und Beschädigungen erst nach Beendigung des Reinigungsprozesses zu ermitteln sind. Fehlmengen und beschädigtes Mietgut werden zum Reparaturpreis bzw. Wiederbeschaffungspreis berechnet.

§ 6 Zusatzleistungen

Auf- und Abbau des Mietgutes sind im Mietpreis nicht enthalten und werden separat nach Aufwand abgerechnet. Preise entnehmen Sie bitte gesonderter Preisliste.

§ 7 Mängel

Der Mieter ist verpflichtet, nach Erhalt des Mietgutes dieses zu überprüfen und Schäden oder Fehlmengen unverzüglich dem Vermieter mitzuteilen. Sollte keine Beanstandung nach Eintreffen der Waren erfolgen, gilt das Mietgut als angenommen und ist zur Zahlung fällig.

§ 8 Schadenersatz

Wir sind ausschließlich zum Ersatz eines Schadens verpflichtet, wenn uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann. Höhere Gewalt wie z. B. Wettereinflüsse, Unfall oder sonstige unvorhersehbare Ereignisse berühren die Schadenersatzpflicht nicht. Gerechtfertigte Ansprüche werden ausschließlich im Rahmen der Rechnungssumme und auch nur anteilig am jeweiligen Schaden erstattet. Weitere Ansprüche werden nicht anerkannt.

§ 9 Angebots-, Rechnungs- und Zahlungsbedingungen

Alle genannten Preise verstehen sich rein netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders erwähnt. Unberechtigter Skontoabzug wird nachbelastet. Die gelieferte Ware (dies betrifft nicht Mietgut) bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Die angebotenen Preise und Mengen gelten für die von Ihnen genannte Personenzahl. Teilnehmerminderungen von 5% und mehr erfordern eine neue Kalkulation und Anpassung der Preise die auch nach Beendigung der Veranstaltung erfolgen kann. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die genaue Personenzahl einschließlich Crew, Musikern, Artisten etc. bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin bekannt zu geben. Spätere Änderungen sind Aufpreispflichtig und werden nach Aufwand abgerechnet. Angebote haben eine Gültigkeit von 3 Monaten. Bei länger in der Zukunft liegenden Veranstaltungen behalten wir uns vor, allgemeine Preisanpassungen von Mietgut, Lebensmitteln und Personalkosten vorzunehmen. Bei Aufträgen bis zu einem Auftragsvolumen von € 10.000,00 erlauben wir uns, mindestens 50 % als Anzahlung bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu kassieren. Ab einem Auftragsvolumen ab € 10.000,00 berechnen und kassieren wir mindestens 75 % des zu erwartenden Auftragswertes. Im Einzelfall behalten wir uns vor, Vorauszahlung in Höhe bis 100% zu verlangen. Dies liegt alleine in unserem Ermessen. Die Rechnungssumme wird unmittelbar nach Beendigung der Veranstaltung fällig. Hierzu erhält der Auftraggeber eine ordentliche Rechnung mit ausgewiesener Mehrwertsteuer. Wird die Rechnung nicht innerhalb 5 Tagen ab Rechnungsdatum beglichen, beginnt das ordentliche Mahnverfahren. Hier erheben wir ab der ersten Mahnung Gebühr in Höhe von € 5,00 zuzüglich Zinsen, für jede neuerliche Mahnung zusätzlich € 10,00. Nach fruchtlosem Ablauf der dritten Mahnung geht der Vorgang ohne weitere Benachrichtigung an ein Inkassounternehmen. Mietgut ist grundsätzlich bei Anlieferung zu 100% zu bezahlen. Wir erheben zur Deckung etwaiger Unkosten durch Bruch, Verlust oder zusätzliche Reinigung eine Kautionshöhe in Höhe von 15% der Rechnungssumme. Diese erhält der Mieter unmittelbar nach Beendigung des Prüf- und Reinigungsprozesses zurückerstattet.

Stornokosten

bis 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25 % des Auftragswertes
bis 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 % des Auftragswertes
bis 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75 % des Auftragswertes
bis 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 100% des Auftragswertes

§ 10 Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für Lieferung, Leistung und Übergabe ist Ludwigshafen.
Erfüllungsort für Zahlungen ist Lampertheim.

KONTAKT

MERLIN GmbH
Gewerbestraße 7-9
68623 Lampertheim
Gerold Betz -Geschäftsführer-
Tel. 06206/ 91 25 55
www.merlin-catering.de

Büro Pfalzbau:
Berliner Straße 30b
67059 Ludwigshafen am Rhein

Karlheinz Klenk -Betriebsleiter-
Tel. 0621/ 69 095 843
Mobil 0172/ 63 299 47
Fax 0621/ 69 095 861
E-Mail: k.klenk@merlin-pfalzbau.de

Steuer-Nr.: 007 239 13847
USt-Id: DE 231 87 98 76
Amtsgericht Saarbrücken
HRB Nr. 17991

Herausgeber:
© LUKOM Ludwigshafener Kongress- und
Marketing-Gesellschaft mbH
Rheinuferstraße 9, 67061 Ludwigshafen am Rhein
Tel. 0621/ 69 095 -46
info@ludwigshafen-pfalzbau.de
www.ludwigshafen-pfalzbau.de

