



BISTRO **D**
CAFÉ RESTAURANT CATERING **4**

KONFERENZBEWIRTUNG
CATERING &

INHALT

FRÜHSTÜCK	4
BUSINESS LUNCH	6
SUPPEN & EINTÖPFE	9
WARME SNACKS	9
HALBE BELEGTE SEMMELN	12
SANDWICHES & CO	13
CANAPÉS	14
FINGERFOOD	16
GETRÄNKE	18
CATERING EQUIPMENT & PERSONAL	21
VORSTELLUNG BISTRO D4	22
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	26
ANSPRECHPARTNER & STANDORT	27
REFERENZEN	27



BISTRO D4

Ob Kundengespräch, Meetings, Konferenzen, Business-Lunch, oder Firmen Events.

In dieser Broschüre geben wir Ihnen einen kurzen Überblick unserer Topseller und Klassiker für jegliche Art von Bewirtungen. Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere Alternativen aus unserem großen Sortiment und stehen Ihnen für eine ausführliche Beratung zur Verfügung.

FRÜHSTÜCK

FRISCH GEBRÜHTER KAFFEE, GEBÄCK, SÄFTE
ODER AUCH MÜSLI. ALLES WAS MAN ZUM
START IN EINEN GUTEN TAG BRAUCHT ...

LIEFERUNG FREI HAUS
AB 75 € NETTO UMSATZ

HEISSGETRÄNKE

Kanne frisch gebrühter Kaffee <i>auch koffeinfrei möglich</i>	1,0l	7,50
Kanne Eilles Tee 1,0 Liter <i>Earl Grey, Grüntee Asia, Kamillenblüten, Pfefferminze, Rooibos Vanille, Sommerbeeren</i>	1,0l	7,50
Kanne Heiße Schokolade ^M <i>mit Frischmilch, auch mit Wasser möglich</i>	1,0l	7,50
Kanne Chai Latte ^M	1,0l	8,50

RUSTIKALES

Semmeln <i>Weizen, Roggen, Körner</i>	Stk.	0,90
Breze, Laugenstangerl	Stk.	1,10
Butterbreze	Stk.	1,90
Breze mit Kräuterfrischkäse	Stk.	2,50
Breze mit Obazda	Stk.	2,90
Kürbissemmel mit Brie und Preiselbeeren	Stk.	2,70
Laugenstangerl mit Leberkäse und Essiggurke	Stk.	2,70
Kaisersemmel mit Farmerschinken, Gurke u. Tomate	Stk.	2,70
Roggensemmel mit Bergkäse und Radieserl	Stk.	2,70



GEBÄCK

Croissant	Stk.	1,90
Schoko Croissant	Stk.	2,20
Mini Plunder / Mini Croissant	Stk.	1,40
Blechkuchen <i>Verschiedene Sorten</i>	Stk.	2,70
Plundergebäck <i>Verschiedene Sorten</i>	Stk.	2,10

DIES & DAS

Handobst	Stk.	1,40
Salat aus saisonalen Früchten	Port.	4,50
Obst am Stiel	Stk.	4,50
Naturjoghurt	Glas	2,50
Fruchtjoghurt	Glas	2,90
Müsli mit Joghurt oder Milch	Port.	3,90
Bircher Müsli	Port.	3,90
Rührreier mit frischen Kräutern und Tomaten <i>ab 5 Portionen</i>	Port.	4,50
Frisch gepresste Säfte oder Smoothies <i>nach Tagesangebot</i>	1,0 l	11,50
Portion Butter	Stk.	0,70
Portion Marmelade <i>nach Tagesangebot</i>	Port.	1,00



BUSINESS LUNCH CATERING

Sie haben kein Betriebsrestaurant oder keine Kantine, wollen Ihren Mitarbeitern aber gerne ein gesundes und hochwertiges Mittagessen zur Verfügung stellen.

Dann kontaktieren Sie uns. Schon ab 15 Personen (ob einmalig, täglich oder nach Absprache), beliefern wir auch Ihr Unternehmen.

Auf der folgenden Seite sehen sie einen Auszug aus unserem Wochenangebot



SPEISEPLAN

MENU

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

LUNCH 1

VEGGIE

Rote, gefüllte Paprika
mit Couscous, Gemüsewürfel und Fetakäse auf Tomatensauce

Penne mit mediterraner Gemüsebolognese
dazu frisch gehobelter Parmesan

3 Stück handgedrehte Spinatknödel
mit brauner Butter, geschmorten Tomaten und Parmesan

Süßkartoffel Curry
mit Kichererbsen, Pak Choi und Rosinen, dazu Fladenbrot

„Kirschmichl“ Semmel-Kirsch-Auflauf
mit hausgemachter Vanillesoße

LUNCH 2

Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

Penne „Amatriciana“ in Tomatensauce,
mit Speck und Zwiebeln, dazu Parmesan

Balsamico-Hähnchen
mit gebratenen Zucchini und Paprika, dazu Basmatireis

Schinkennudeln
mit frischen Kräutern, Zwiebel und Ei dazu kleiner Salat

Kabeljau in Fenchel-Zitronen-Soße
mit Sellerie-Kartoffel-Stampf



SUPPEN & EINTÖPFE

Angeliefert im elektronischen Suppentopf mit Kelle, dazu à Person eine Scheibe Brot
Bestellbar ab 10 Portionen

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum & Croutons	4,50
Deftige Handgemachte Gulaschsuppe	5,90
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosraspel	4,50
Chili con Carne	7,00

WARME SNACKS

Angeliefert im Chafing Dish mit Brennpaste und Vorlegebesteck
Bestellbar ab 10 Portionen

1 Paar Wiener Würstl oder Putenwiener mit Senf und Semmel	3,70
2 Stk. Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,20
2 Stk. Weißwürst mit süßem Senf und einer Breze	5,70
Ofenfrischer Leberkäs (ca. 200g) mit Senf und einer Breze	6,50

Selbstverständlich können Sie auch aus unserer täglich wechselnden Speisekarte diverse Gerichte wählen.

IMMER AKTUELL AB 10.00 UHR AUF WWW.BISTRO-D4.DE



SUPPEN & WARME SNACKS

FÜR DIE KLEINE STÄRKUNG ZWISCHENDURCH
ODER EINFACH MAL EINE DEFTIGE BROTTZEIT





FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG IHRES EVENTS

Sie planen eine Firmenfeier, Kundenempfang, Weihnachtsfeier, Grillparty, Eröffnungsfeier?

Wir machen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!!

Wir versorgen Sie mit Fingerfood (gerne mit Flying Service unseres Servicepersonals), Snacks, Getränken, Equipment bis hin zum klassischen oder mediterranem Buffet mit Koch.

Finden Sie auf den folgenden Seiten nicht das passende Angebot für Ihre Veranstaltung, sprechen Sie uns bitte an und wir planen mit Ihnen zusammen das perfekte Catering.





HALBE BELEGTE SEMMELEN

ALTERNATIV AUF ROGGEN-, WEIZEN
ODER KÖRNERSEMMELEN

AUS DER KÄSEREI

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Kräuterfrischkäse <i>mit Radieserl und Schnittlauch</i>	2,50
Herzhafter Emmentaler <i>mit Butter, Salatblatt, Tomate und Gurke</i>	2,50
Tomate und Mozzarella <i>mit Rucola, Basilikum und Crème Balsamico</i>	2,60
Anti Pasti Mix <i>mit Rucola, Parmesanflocken und Crème Balsamico</i>	2,80

RUSTIKAL MIT FLEISCH

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Gekochter Hinterschinken <i>mit Butter, Salatblatt, Tomate und Gurke</i>	2,60
Schwarzwälder Schinken <i>mit Butter, Rucola, Essigurke und Paprika</i>	2,70
Mailänder Salami <i>mit Butter, Salatblatt, Gurke und getrockneten Tomaten</i>	2,70

AUS FLUSS UND MEER

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Räucherlachs <i>mit Salatblatt, Sahnemeerrettich, Kirschtomate und Dill</i>	2,80
Geräuchertes Forellenfilet <i>mit Preiselbeer Sahne</i>	2,80



SANDWICHES & CO

SANDWICHES MIT BELAG NACH WAHL

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Gekochter Hinterschinken und Emmentaler Käse	4,50
Putenbrust auf Kräuterfrischkäse	4,50
Thunfisch, Zwiebeln und Ei	4,80

WRAPS AUS WEIZEN-TORTILLA

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Lachs-Frischkäse Wrap	5,50
Hähnchen-Gemüse Wrap	5,50
Auberginen-Halloumi Wrap	5,50



CANAPÉS

VON HAND DEKORIERTE VERSUCHUNG
IM MINIFORMAT AUF OLIVEN -,
WEIZEN UND ROGGENBAGUETTE

VEGETARISCH

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Tomate und Mozzarella <i>mit Basilikum Pesto</i>	2,50
Anti Pasti Mix <i>mit Rucola, Parmesanflocken und Crème Balsamico</i>	2,60
Ziegenfrischkäse <i>mit karamellisierten Zwiebeln und Feigenkonfit</i>	2,70
Französischer Brie <i>mit Walnüssen und Weintrauben</i>	2,70

RUSTIKAL MIT FLEISCH

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Italienischer Landschinken <i>mit Melone</i>	2,70
Rosa gebratenes Schweinefilet <i>mit Pesto und gerösteten Pinienkernen</i>	2,70
Zarter Serrano Schinken <i>mit Rucola und Parmesanflocken</i>	2,70
Entenbrust rosa gebraten <i>mit Preiselbeeren und Orangenfilet</i>	2,80



AUS FLUSS UND MEER

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Räucherlachs Tatar

mit Limetten Schmand und Dill

2,80

Shrimps

mit Limonen und Creme Fraiche

2,80

Riesengarnele

mit Aioli

3,70

VARIATIONEN MIT VOLLKORNBROT

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Obatda

mit Radieserl und Schnittlauch

2,60

Italienische Salami

mit getrockneten Tomaten

2,80

Kräuterfrischkäse

mit Frühlingzwiebel und Mini Breze

2,50



FINGERFOOD

FEINE HÄPPCHEN IDEAL FÜR JEDEN
ERDENKLICHEN ANLASS

VEGETARISCH

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Mozarella-Kirschtomaten-Basilikum Spieß	2,60
Gemischter Anti Pasti Spieß <i>mit Pesto</i>	2,80
Vegetarische Frühlingsrolle <i>im Gläschen, mit Sweet Chili Sauce</i>	2,50
Gurken-Minze Salat <i>mit Mascarpone Crème im Gläschen serviert</i>	2,70
Couscous Gemüse Salat <i>im Gläschen serviert</i>	2,50
Auberginenroulade <i>mit Ziegenfrischkäsefüllung</i>	2,80
Gemüsesticks <i>im Gläschen mit Sourcream Dip</i>	2,60

RUSTIKAL MIT FLEISCH

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Hähnchenspieß "Sweet Chili"	2,60
Hähnchenspieß "Teriyaki" <i>mit Sojasauce</i>	2,60
Frischkäse-Paprikaschiffchen <i>im Speckmantel</i>	2,70
Mini Burger <i>mit Käse und Speck</i>	3,20
Mini Fleischpflanzerl <i>mit Sweet Chili Sauce</i>	2,70
Chicken Fingers im Sesammantel <i>mit Erdnusscreme</i>	2,70



AUS FLUSS UND MEER

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

Lollipop Garnelen und Gemüse <i>im Knuspermantel am Zitronengrasstiel</i>	2,80
Crêpes-Rolle <i>mit Räucherlachs und Meerrettich-Crème Fraiche</i>	2,80
Garnelenspießchen <i>mit Sweet-Chili Sauce</i>	2,90
Schiffchen vom Staudensellerie <i>mit Forellenmousse</i>	2,90

SÜSSE SCHLECKEREIEN

Bestellbar ab 10 Stück je Sorte

"Chocolat Cake" <i>mit flüssigem Schokokern</i>	3,20
Obstspießchen <i>aus saisonalen Früchten</i>	2,80
Heidelbeer-Amarettini Creme	3,20
Kokos-Panna Cotta <i>mit Mango Püree</i>	3,20
Crème Brûlée	3,20
Mini Tartelettes <i>mit saisonalem Obst</i>	3,20



GETRÄNKE

FÜR DIE KLEINE ERFRISCHUNG
ZWISCHENDURCH

ALKOHOLFREI

Adelholzener Mineralwasser <i>Gastro classic oder still</i>	0,25 l	1,80
Adelholzener Mineralwasser <i>Gastro classic oder still</i>	0,75 l	3,80
Coca Cola	0,2 l	2,00
Coca Cola Light	0,2 l	2,00
Fanta	0,2 l	2,00
Fruchtsäfte von Pölz <i>Rhabarber / Apfel / Orange / Maracuja / Johannisbeer</i>	0,2 l	2,20
Adelholzener Fruchtschorle <i>Rhabarber / Apfel / Johannisbeer</i>	0,2 l	2,10
Almdudler	0,33 l	2,40



BIERE

Tegernseer Hell	0,33 l	2,50
Tegernseer Pils	0,33 l	2,50
König Ludwig Weissbier	0,33 l	2,70
Erdinger Alkoholfrei	0,33 l	2,70
Erdinger Alkoholfrei Zitrone	0,33 l	2,70

SPRITZIGES UND FEINE TROPFEN

Prosecco Terra Serena Frizzante DOC Treviso	0,75 l	15,50
Chardonnay Luc Pirlet <i>Frankreich, CLASSIQUE Pays d' Oc 13 % vol.</i>	0,75 l	16,00
Cabernet Sauvignon Luc Pirlet <i>Frankreich, CLASSIQUE Pays d' Oc 13 % vol.</i>	0,75 l	17,50



Sie wollen eine ausführlich Beratung über weitere Möglichkeiten wie z.B. Themen Buffets oder hochwertige, servierte Menü's. Wenden Sie sich an uns. Wir gehen persönlich auf Ihre ganz speziellen Anforderungen und Wünsche ein.

LEIH EQUIPMENT

pro Tag

Buffettisch <i>183 x 76 cm</i>	12,50
Buffettisch Husse <i>weiß</i>	8,50
Stehtisch <i>klappbar ø 80 cm</i>	12,00
Stehtisch Husse	7,50
Biertisch Garnituren	auf Anfrage

Für weiteres Leih Equipment fragen Sie bitte bei uns an.

SERVICE LEISTUNGEN

Servicekraft	<i>pro Std.</i>	32,00
Koch/Köchin	<i>pro Std.</i>	36,00

Bitte beachten Sie, dass Auf und Abbauarbeiten und Lieferzeit als Arbeitszeit gilt und somit als auch solche voll berechnet werden.

Unsere Preise verstehen sich zusätzlich der gesetzlichen MwSt.

Diese wird Finanzamt konform ausgewiesen.



EQUIPMENT & SERVICE- LEISTUNGEN

FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG IHRES EVENTS

VORSTELLUNG BISTRO D4

In unserem Bistro im Norden von Starnberg setzen wir auf moderne und elegante Innenarchitektur, wobei die lichtdurchflutete Räumlichkeit dennoch den Wohlfühlfaktor bietet, der Feste und Veranstaltungen aller Art zu etwas ganz Besonderem macht.



TEAM

Ein Team, das aus Leidenschaft und Liebe zum Produkt arbeitet, erhöht die Qualität jeder Veranstaltung. Natürlich beschäftigen wir nur qualifiziertes Fachpersonal - was uns besonders macht, ist aber unser gemeinsames Ziel, jedem unserer Gäste den bestmöglichen Service zu bieten, indem wir das tun, was wir am besten können: Ehrliche Gastfreundschaft leben und transportieren.

Thomas Widmann | *Inhaber & Küchenchef*



Sándor Timár | *Leitung Service*



Tanja Michel | *Köchin*



Reinhold Kerber | *Servicekraft*



Astrid Graefen | *Servicekraft*



FRÜHSTÜCK

Wir können nicht nur Abendprogramm. Gastfreundschaft ist keine Frage der Uhrzeit, und da der Tag mit dem Morgen anfängt, heißen wir Sie Montag bis Freitag schon ab 7:30 Uhr auch zum ausgewogenen Frühstück und echtem italienischen Kaffee herzlich willkommen.



MITTAGSTISCH

In unserer hochmodern ausgestatteten Küche bereiten wir aus frischen und regionalen Zutaten mit Liebe zum Detail und Qualität kleine und große Geschmackserlebnisse zu. Die täglich wechselnde Speisekarte reicht von regionalen Klassikern über saisonale Besonderheiten für alle Freunde des guten Essens. Natürlich auch vegetarisch.



CATERING

Unsere Dienstleistung richtet sich nicht nur an Business Kunden im Großraum Gilching.

Auch für private Anlässe schneiden wir Ihnen gerne ihr maßgeschneidertes Catering Angebot. Ob Vereinsfeier, Gartenparty, Geburtstagsfeier ... Wir werden Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen und freuen uns über Ihre Anfrage.

AFTERWORK (AB APRIL 2021)

Netzwerken und Anstoßen. Für alle, die einen stressigen Arbeitstag entspannt ausklingen lassen wollen, bevor sie sich in den Alltag zu Hause stürzen, stellen wir von Dienstag und Donnerstag ab 16:30 Uhr die Flaschen kalt. Aber nicht nur Kollegen, sondern auch Freunde und Familie sind natürlich herzlich willkommen, in freundlich-moderner Atmosphäre die Seele einen Moment lang baumeln zu lassen.



VERANSTALTUNGEN

Es gibt immer einen guten Grund zu feiern. Die Gründe, das bei uns zu tun, sind ebenfalls zahlreich. Neben dem erstklassigen kulinarischen Angebot, dem professionellen und doch herzlichen Service und der großzügigen und stilvoll eingerichteten Räumlichkeit bieten wir unseren Gästen von unserem großzügigen Rooftop aus außerdem einen traumhaften Ausblick. Wem das zu luftig ist, der kann auch auf der Westterrasse die Strahlen der Abendsonne genießen. Cheers!



EIS VON SARCLETTI

Was wäre der Sommer ohne Eis? Eben. Zwischen Mai und September verkaufen wir deshalb auf unserer sonnigen Terrasse das stadtbekannteste Eis der Münchner Eismanufaktur Sarcletti. Wem es besonders gut schmeckt, der kann für sein nächstes Event auch gerne unser Eis catering in Anspruch nehmen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Allgemeines

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle angebotenen Leistungen der Firma Bistro D4, Inhaber Thomas Widmann, mit ihren Vertragspartnern (Veranstalter). Rechtsbeziehungen zwischen dem Veranstalter und einem Dritten betreffen das Rechtsverhältnis zwischen Bistro D4 und dem Veranstalter nicht. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies schriftlich vereinbart wurde. Der Vertrag ist geschlossen, sobald ein Catering, das Restaurant, andere Räume oder sonstige Lieferungen und Leistungen bestellt und zugesagt sind. Dies kann auch mündlich, per Email, per Fax, telefonisch oder persönlich sein. Ist der Veranstalter nicht der Besteller selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag. Wird Bistro D4 durch höhere Gewalt oder Streik in der Erfüllung seiner Leistungen behindert, so kann hieraus keine Schadenersatzpflicht abgeleitet werden. Bistro D4 verfügt über eine Betriebshaftpflichtversicherung. Der Veranstalter wird schon jetzt darauf hingewiesen, dass er für den Fall eines erweiterten Versicherungsschutzes hierfür Sorge zu tragen hat. Musiker und Künstlergagen müssen bei einer Beauftragung durch Bistro D4 im Voraus durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt werden. Anfallende GEMA Gebühren trägt grundsätzlich der Veranstalter. Er hat auch für die entsprechende Anmeldung Sorge zu tragen.

Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich zusätzlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, diese werden bei Rechnungsstellung gesondert ausgewiesen. Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen ab Zugang ohne Abzug zahlbar, der Rechnungszugang kann auch per Fax oder Email erfolgen. Der Verzug tritt, ohne weitere in Verzug Setzung mit dem 8 Tage ab Zugang der Rechnung an. Bistro D4 ist berechtigt dann Zinsen in Höhe der gesetzlichen Möglichkeiten in Anspruch zu nehmen. Bistro D4 ist im Vorfeld einer Veranstaltung berechtigt eine Vorauszahlung zu verlangen, es gelten die gleichen Zahlungsbedingungen wie bei der Stellung einer Rechnung. Der Veranstalter kann nur mit unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen gegenüber Ansprüchen von Bistro D4 aufrechnen. Bei fruchtlosem Verstreichen einer Nachfrist von 7 Tagen mit Ablehnungsandrohung kann Bistro D4 vom Vertrag zurücktreten. Bei berechtigtem Rücktritt durch Bistro D4 hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz. Tritt der Veranstalter früher als drei Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist Bistro D4 berechtigt 20 % des Angebotspreises in Rechnung zu stellen. Tritt der Veranstalter zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist Bistro D4 berechtigt 35 % des entgangenen Umsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Umsatzes. Die Berechnung des Umsatzes erfolgt nach der Formel: Angebotspreis (Speisen, Getränke, ggf. Sonstiges) x Personenzahl. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten.

Änderungen der Teilnehmerzahl oder Veranstaltungszeit

Der Veranstalter ist verpflichtet, Bistro D4 die Anzahl der Teilnehmer (garantiert) der Veranstaltung spätestens 3 Tage vor dem Termin mitzuteilen. Teilt er die tatsächliche Teilnehmerzahl erst in einem Zeitraum zwischen 3 Tagen und 24 Stunden vor der Veranstaltung mit, ergibt sich ein Eilaufschlag von 10 % auf das vorgelegte Angebot. Veränderungen 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn oder Verabsäumung der Mitteilung der garantierten Teilnehmerzahl führen dazu, dass Bistro D4 die Leistung gemäß Ihrem Angebot erbringen wird. Nachteile, die dem Veranstalter hieraus entstehen, gehen nicht zu Lasten von Bistro D4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist Bistro D4 berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen, für eine Abweichung von 10 bis 20 % um 15 %, darüber hinaus um bis zu 20 %. Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl von der (garantierten) Teilnehmerzahl um mehr als 40 % abweichen, ist Bistro D4 berechtigt die Leistung zu verweigern.

26

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter sieht davon ab, selbst Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitzubringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In solchen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.

Technische Einrichtungen

Der Veranstalter stellt Bistro D4 bei Catering außer Haus die notwendigen technischen Einrichtungen kostenfrei zur Verfügung. Geschieht dies bis zu 6 Stunden vor der Veranstaltung nicht, ist Bistro D4 berechtigt, die notwendigen technischen Einrichtungen erstellen zu lassen. Der Veranstalter verpflichtet sich die in Rechnung gestellten Kosten, zuzüglich eines zusätzlichen Kostenanteils von 25% an Bistro D4 zu bezahlen. Stellt der Veranstalter keine technischen Einrichtungen zur Verfügung, ist Bistro D4 berechtigt die Veranstaltung bis zu ihrem Beginn abzusagen, der Veranstalter verpflichtet sich in diesem Fall 70 % des Speise und Getränkeumsatzes (gemäß der oben erwähnten Speisenumsatzformel) zu bezahlen. Der Veranstalter stellt Bistro D4 von Ansprüchen Dritter frei insoweit Bistro D4 nicht grob fahrlässig oder vorsätzlich gehandelt hat. Der Veranstalter ist verpflichtet Bistro D4 schriftlich auf Gefahren erhöhende Momente (auch bezüglich der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten) hinzuweisen.

Verlust oder Beschädigung

Seitens des Veranstalters, seiner Beauftragten und seiner Gäste eingebrachter Sachen trägt der Veranstalter selbst Sorge. Verlust oder Schäden die von Bistro D4 verursacht wurden, werden auf Nachweis im Falle von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit ausgeglichen. Darüber hinaus gehende Ansprüche bestehen gegenüber Bistro D4 nicht. Die Einbringung von Dekorationsmaterial und sonstigen Ausstattungsteilen muss zwischen den Parteien schriftlich vereinbart werden. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen hat der Veranstalter Bistro D4 bis 48 Stunden vor der Veranstaltung vorzuweisen. Falls er dies versäumt, ist Bistro D4 berechtigt, den Vertrag zu kündigen und 70 % des Speisen und Getränkeumsatzes gemäß der Speisenumsatzformel zu fordern. Soll seitens Bistro D4 eine notwendige Genehmigung eingeholt werden, zahlt der Veranstalter hierfür pauschal € 50,00 zuzüglich der Gebühren.

Nichtidentität zwischen Veranstalter und Auftraggeber

AAlleiniger Vertragspartner von Bistro D4 ist der Veranstalter. Bistro D4 trifft keine weiteren vertraglichen Vereinbarungen mit Dritten, dies obliegt dem Veranstalter. Bistro D4 ist berechtigt bis zum Beginn der Veranstaltung von dem Vertrag zurückzutreten, wenn der Veranstalter nicht eine solche Erklärung abgibt. Für den Fall des Rücktritts vom Vertrag ist Bistro D4 berechtigt 70 % des Speisen und Getränkeumsatzes gemäß der Speisenumsatzformel zu fordern. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.

Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages sollen lediglich aus Beweisgründen schriftlich erfolgen. Erfüllungsort ist der Veranstaltungsort, Zahlungsort ist der Sitz von Bistro D4. Ausschließlicher Gerichtsstand ist der Sitz der Bistro D4. Es gilt ausschließlich Deutsches Recht. Sollte eine der vorgenannten Bestimmungen unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr nahe kommende gültige Bestimmung.

IRRTÜMER & ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



IHR ANSPRECHPARTNER

THOMAS WIDMANN
WWW.BISTRO-D4.DE
MAIL@BISTRO-D4.DE
TEL 08105 7989799

HIER FINDEN SIE UNS

GEWERBEPARK GILCHING SÜD,
DORNIERSTRASSE 4
[DAS working & living HOUSE]

EIN KLEINER AUSZUG UNSERER ZUFRIEDENEN KUNDEN:



mynaric





BISTRO D4

CAFÉ RESTAURANT CATERING

WWW.BISTRO-D4.DE · MAIL@BISTRO-D4.DE · 08105 7989799