

Köstlichkeiten, wann, wo und wie Sie möchten, auf hohem Niveau zubereitet: Dafür steht Kochwerk, Ihr Caterer für private und geschäftliche Anlässe. Ganz gleich, ob Sie eine Geburtstagsparty mit der Familie planen oder ein Firmen-Event ausrichten, - wir sagen:

Herzlich Willkommen beim Kochwerk Heidelberg

Eine ehrliche Küche

Wir bereiten die Gerichte mit höchsten Anforderungen an kulinarischer Qualität und Frische zu. Das Ergebnis ist eine delikate, ehrliche Küche. Eine Küche, die den Eigengeschmack der Zutaten besonders zur Geltung bringt.

Genuss nach Maß

Jeder Menü- oder Buffet-Vorschlag wird individuell für Sie entwickelt – in enger Abstimmung mit Ihnen und im Einklang mit Ihrem Bedarf, Ihren Wünschen und Vorlieben.

Services à la carte

Wir beraten Sie ausführlich bei der Vorbereitung sowie der Auswahl von Speisen und Getränken für Ihre Veranstaltung. Darüber hinaus bieten wir von Kochwerk weitere Serviceleistungen an, z. B. Geschirerverleih.

Die Qualität – ein reines Vergnügen

Wir legen höchste Standards an und verwenden ausschließlich erstklassige Produkte. Selbstverständlich verzichten wir auf Geschmacksverstärker.

Zertifiziert lecker

Kochwerk ist bio-zertifiziert nach der EU-Verordnung. Zudem haben wir die EU-Zulassung als Caterer.

Bevorzugt regional

Knackfrische Köstlichkeiten: Wann immer möglich, verwenden wir Produkte von Bauern und Produzenten aus der Region. Wenn Sie es möchten, bereiten wir für Sie gerne Gerichte ausschließlich aus biologisch-ökologischen Zutaten zu.

Budgetfreundlich

Eine transparente und faire Preisgestaltung ist für uns selbstverständlich.

Sie haben Fragen oder wünschen weitere Informationen?

Wir vom Kochwerk-Team sind gerne für Sie da.

Kochwerk bietet eine große Vielfalt an Leistungen für die unterschiedlichsten Veranstaltungen. Wir beraten Sie hier sehr gerne individuell – abgestimmt auf Ihre Gäste, den Anlass und Ihr Budget.

- Menüvorschläge Seite 3- 5
- Speiseauswahl zur eigenen Menükreation Seite 6-11
- Buffetvorschläge Seite 12-17
- Fingerfood / Desserts Seite 18
- Canapés, Sandwiches und Imbiss Seite 19
- Getränkeangebot Seite 20-21
- Geschirrverleih/Personalkosten Seite 22
- Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen Seite 23-29

Menüvorschläge

Menüvorschlag I

Flädlesuppe

Truthahnrollchen gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum
auf Rotweinsauce, Brokkoli und Gnocchi

Obstsalat mit Marachino verfeinert

Menüvorschlag II

Melonenschiffchen mit Landrauchschinken
Baguette, Butter

Kräuterschweinelende auf Champignonrahmsoße,
Romanesco-Röschen und bunte Tagliatelle

Panna Cotta mit Himbeeren

Menüvorschlag III

Babyananas mit Shrimpscocktail gefüllt

Barbarie Entenbrust auf Orangensauce dazu
Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

Königsstuhler Rotweinbirne mit Zimtsauce und Walnusseis

Menüvorschlag IV

Gemüseterrine mit herzhafter Kräutersauce u. Salatbouquet
Stangenbrot, Butter

Kalbsfilet im Kräutermantel auf Cognacsauce
mit erlesenem Gemüse und Haselnusspätzle

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

Menüvorschlag V

Roulade von Lachs, Atlantikzunge und Spinat mit Safransauce
und Basmatireis

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange

Lammrücken in der Kräuterkruste mit Thymianjus,
Grilltomate, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Bayrische Creme mit Waldbeeren

Speiseauswahl zur eigenen Menükreation

Vorspeisen kalt

- Bunter Salatteller mit Croûtons und Speckstippen
- Rucolasalat in Balsamicodressing mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen
- Gemüseterrine mit Schafskäse und Pesto
- Parmaschinken und Coppa mit zweierlei Melonen
- Ital. Antipasti mit Mailänder Salami, Parmaschinken, Artischocken und Knoblauchgarnelen
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsenfauce und kleinem Salat
- Geräucherte Schwarzwaldforelle mit seinem Kaviar mit Apfel-Calvados-Schaum und Salatbouquet
- Carpaccio von der Rinderlende mit Rucola und Parmesan
- Terrine von Avocado mit marinierten Flusskrebse, Citrus-Chutney und Rucolasalat in Balsamico

Suppen

- Gurken- Joghurtkaltschale mit frischen Dill und Shrimps
- Pfälzer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Doppelte Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Schnittlauch
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange
- Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Muschelnudeln
- Spargelcrèmesuppe
- Cremesuppe vom Steinchampignon mit Sahnehäubchen
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- Klare Tomatensuppe mit Lachsklößchen
- Kresserahmsuppe mit Grönlandshrimps
- Cremesuppe vom Steinchampignon mit Sahnehäubchen
- Kokos-Zitronengrassuppe mit Garnele im Kartoffelkleid



Vorspeisen warm

- Königinpastetchen (mit feinem Kalbsragout gefüllt)
- Spinatravioli in Gorgonzolasoße und Schmortomaten
- Risotto vom Steinchampignon mit Jakobsmuschel-Garnelenspieß und Parmesanschaum

Fischgerichte

(auch als Zwischengericht möglich)

- Roulade von Lachs, Atlantikzunge und Spinat mit Safransauce und Basmatireis
- Mit Aromaten gegrillte Dorade „Royal“ auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Gebratener Flusszander auf Zucchini Gemüse mit Kartoffelchen

Geflügelgerichte

- Gebratene Mais-Poulardenbrust mit Rosmarinsoße, mediterranes Schmorgemüse und Kräuter-Gnocchi
- Truthahnröllchen gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum, Rotweinsauce, Romanesco und bunte Tagliatelle
- Perlhuhnbrust in der Pilzkruste mit Sherrysauce, Gemüseblume und Herzoginkartoffeln
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensauce, Brokkoli mit Mandeln und Kartoffelgratin

Wildgerichte (nach Saison)

- Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzrahmsauce, Brokkoli und Butterspätzle
- Hirschrücken in der Steinpilzhülle, Hagebuttensauce, Rosenkohl und Schupfnudeln
- Rehrücken mit Pfifferlingen, Wildrahmsauce, Prinzessbohnen, Williamsbirne mit Johannisbeergelee und Mandelbällchen

Fleischgerichte

- Rinder- und Schweinebraten in eigener Sauce, buntes Gemüse und Butterspätzle
- Glacierte Kalbsnuss mit Rahmsoße vom Steinchampignon, buntes Gemüse und Kartoffelkroketten
- Kräuterschweinelle auf Champignonrahmsauce, Romanesco und bunte Tagliatelle
- Geschmorte Lammkeule mit Provenzalischer Sauce, Speckbohnen und Kartoffelplätzchen
- Roastbeef im Ganzen rosa gebraten, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Zucchini und Herzoginkartoffeln
- Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter Marktgemüse und Kartoffelgratin
- Lammrücken in der Kräuterkruste mit Thymianjus, Grilltomate, Speckbohnen und Kartoffelgratin
- Kalbsrücken im Ganzen gebraten, Steinpilzsauce, Karotten, Brokkoli und Schupfnudeln
- Rinderfilet im Kräutermantel mit Madeirasauce, Grüner Spargel und Trüffelravioli
- Rinderfilet „Mignon“ mit Morchelrahmsauce, Gemüseblume und Kräuter-Gnocchi

Desserts

- Obstsalat mit Maraschino verfeinert und Vanilleeis
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Mousse von feinen Schokoladen auf beschwipsten Waldbeeren
Variation von dreierlei Sorbets mit Früchten
- Königsstuhler Rotweinbirne mit Zimtsauce und Walnusseis
- Kokoscreme mit Mangokompott
- Tiramisu mit Früchten fein garniert
- Basilikum-Quark-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren
- Mascarponecreme mit Amaretti und Waldbeeren



Buffetvorschläge

Frühstücksbuffet

Tee, Kaffee, Milch
Fruchtsäfte

Verschiedene Brötchen, Brot, Croissants

Schinkenplatte, Aufschnittplatte, Käseplatte

geräucherter und gebeizter Lachs mit Dip

Grillwürstchen, Rührei, gebratener Speck

Butter, Margarine

Honig, Marmelade, Nutella

Quark, Joghurt, Cerealien, frischer Obstsalat

Buffet I

Rosa gebratenes Roastbeef Gärtnerin Art
Zweierlei Melonen mit Ital. Landschinken
Ganzer Pochierter Fjordlachs mit Räucherfischen
Sahnemeerrettich und Dill-Senf
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Geflügelsalat „Bombay“
Verschiedene Rohkostsalate
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Estragon–Hühnchen in feiner Rahmsoße
Schweinerücken im Blätterteig gebacken
Gemüse der Saison
Spinat-Nudel-Gratin, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Obstsalat, Eisvariation
Bayrische Creme mit Himbeeren
Käseplatte

Buffet II

Roastbeef rosa gebraten mit Sahnemeerrettich
Pouardenbrüstchen mit Orangenfilets
Salat von Cherrytomaten und Mozzarella auf Rucola
Variation von Pasteten und Terrinen mit Cumberland-Sauce
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Cocktail von Grönlandshrimps
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Farmersalat, Waldorfsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Kräuter-Schweinelende mit Champignonrahmsoße
Buntes Gemüse und Butterspätzle
Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Kräuterkartoffeln
Frankfurter Grüne Sauce
Pochierter Lachs mit Holländischer Sauce, Patnareis
Tomaten-Mozzarella-Lasagne

Zweierlei Mousse au chocolat
Obstsalat, Eisvariation, Crème brûlée
Internationale Käseauswahl

Buffet III

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Kasseler Rippenspeer mit Mixed Pickles

Geräucherte Truthahnbrust mit Orangenfilets

Weißkrautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat

Blattsalate mit Vinaigrette

Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons

Gebratene Poulardenbrust mit Rotweinsauce

Tortellini mit Käsesauce

Buntes Gemüse, Butterspätzle und Reis

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eisvariation

Grillbuffet IV

Salatbuffet

Gegrilltes Gemüse mit Balsamicocreme

Gegrillter Schafskäse

Maiskolben

Lachsmedaillon in der Folie gegrillt

Lammsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustspieße, Grillwürstchen

Folienkartoffeln, gemischte Partybrötchen

Verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter

Dessert nach Absprache

Vegetarisches Buffet V

Kalte Speisen

Tofu-Ananascreme
Gemüseterrine mit Kräuterdip
Diverse Rohkostsalate nach Absprache
Vollwertbaguette mit Butter

Warme Speisen

Gemüsecremesuppe
Vegetarisch gefüllte Kohlroulade, Reis und Tomatensoße
Grünkernauflauf mit Schnittlauchsoße
Gemüsekuchen an Karottensauce

Dessert

Weißes Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

Fingerfoodbuffet

Chili-Erdnuss-Garnele auf Gemüsereisnudeln

Crepesröllchen am Spieß mit Frischkäse-Räucherlachsfüllung

Carpaccio vom Weiderind auf Rucola mit Balsamico-Creme und Parmesanspänen

Herzhaftes Crostini mit Avocado und Chorizo

San Daniele-Schinken mit Grissinistangen

Geräucherte Entenbrust auf bunten Balsamico-Linsen

Bunte Ricotta-Tortellini in roter Pesto

Gegrilltes Gemüse mit Pecorino

Dessert

Kokos-Panna Cotta mit Mango

Mascaponecreme mit Amaretti und Waldfrüchten

Ziegenfrischkäse-Mousse mit Cognac-Feigen

Canapés

<input type="radio"/> mit Räucherlachs	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit Graved Lachs	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit Shrimpscocktail	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit Salami	St.	2,50 €
<input type="radio"/> mit gekochtem Schinken	St.	2,50 €
<input type="radio"/> mit rohem Schinken	St.	2,50 €
<input type="radio"/> mit gebratenem Schweinefilet	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit gebratener Hähnchenbrust	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit verschiedenen Käsevariationen	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit verschiedener Aufschnittwurst	St.	2,00 €

Sandwiches

Vollkornbaguette

<input type="radio"/> mit Camembert	St.	3,25 €
<input type="radio"/> mit gekochtem Schinken	St.	2,75 €
<input type="radio"/> mit rohem Schinken	St.	2,75 €

Ciabatta

<input type="radio"/> mit Thunfisch	St.	3,25 €
<input type="radio"/> mit gebratener Hähnchenbrust	St.	3,25 €
<input type="radio"/> mit Geflügelcurry	St.	3,25 €

Laugenstange

<input type="radio"/> mit Käse	St.	3,00 €
<input type="radio"/> mit Frischkäse	St.	2,75 €

Imbiss

<input type="radio"/> Halbe belegte Brötchen	St.	1,75 €
<input type="radio"/> Käsespießchen	St.	1,80 €
<input type="radio"/> Vollkorntaler mit Frischkäse	St.	1,00 €
<input type="radio"/> Kleine Fleischspießchen	St.	2,75 €
<input type="radio"/> Süße Teilchen gemischt	St.	1,50 €
<input type="radio"/> Süße Mini Teilchen	St.	1,50 €
<input type="radio"/> Mini – Pizza	St.	1,25 €
<input type="radio"/> Pikante Mini-Blätterteigteilchen	St.	1,25 €
<input type="radio"/> Mini-Laugengebäck	St.	1,00 €

Getränkeangebot

Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l. Fl.	2,00 €
Pils	0,3 l. Fl.	2,00 €
Export	0,5 l. Fl.	2,50 €
Weißbier hell/dunkel	0,5 l. Fl.	2,50 €
Fassbier hell	1,0 l. Ltr.	5,50 €

Weine

Unsere angebotenen Weine stammen vom Weingut Schröder aus Heddesheim OT Muckensturm, oder vom Weingut Adam Müller, Leimen

Prädikatsweine und Qualitätsweine

Weißweine

Sauvignon Blanc, trocken	0,75l	9,00 €
Chardonnay, trocken	0,75l	9,00 €
Weißer Burgunder, trocken	0,75l	9,00 €
Blanc de Noir	0,75l	8,00 €
Leimener Kreuzweg, Weißer Burgunder, Kabinett trocken	0,75l	14,00 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett trocken	0,75l	14,00 €
Grauer Burgunder, trocken	0,75l	15,00 €
- Premium - im Barrique-Fass vergoren & gereift		
Weißer Burgunder trocken	0,75l	15,00 €
- Premium - im Barrique-Fass vergoren & gereift		
Leimener Herrenberg, Müller-Thurgau, Kabinett	0,75l	7,00 €
Leimener Herrenberg, Weißburgunder, Kabinett	0,75l	9,00 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett	0,75l	10,00 €
Leimener Kreuzweg, Müller-Thurgau, Kabinett trocken	0,75l	8,00 €
Leimener Herrenberg, Weißburgunder, Kabinett trocken	0,75l	9,00 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett trocken	0,75l	10,00 €

Rotweine und Roséwein

Spätburgunder Rosé, trocken	0,75l	7,00 €
Weinheimer Rittersberg, Spätburgunder	0,75l	10,00 €
Spätburgunder trocken, - Collection „Johannes“	0,75l	9,00 €
Spätburgunder trocken o. ha. Tr., - Collection „Luisa“	0,75l	9,00 €
Spätburgunder Rosé, Kabinett trocken	0,75l	10,00 €
Leimener Kreuzweg, Spätburgunder Spätlese trocken	0,75l	11,00 €
Heidelberger Herrenberg, Dornfelder QbA trocken	0,75l	22,00 €
Sinfonie Nr. 1, feinherb	0,75l	8,00 €
Leimener Kreuzweg, Lemberger, Spätlese trocken	0,75l	17,00 €

Sekt

Saint Laurent Sekt, trocken – Flaschengärung	0,75l	13,50 €
Rosé Secco	0,75l	7,50 €
Leimener Kreuzweg, Weißburgunder Sekt b.A brut	0,75l	12,00 €
Leimener Kreuzberg, Riesling Sekt b.A brut, Flaschengärung	0,75l	11,00 €
Leimener Kreuzweg, Pinot Sekt b.A brut, Flaschengärung	0,75l	20,00 €

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft (100 %)	1,0 l. Fl.	3,50 €
Apfelsaft (100 %)	1,0 l. Fl.	3,50 €
Mineralwasser	1,0 l. Fl.	2,50 €
Mineralwasser	0,2 l. Fl.	1,50 €
Coca Cola	1,0 l. Fl.	3,00 €
Fanta	1,0 l. Fl.	3,00 €
Cola, Fanta	0,2 l. Fl.	1,75 €
Fruchtsäfte (100%)	0,2 l. Fl.	1,75 €

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	1,00 €
Tee	Tasse	1,00 €

Andere Getränke auf Anfrage

Verleih von Gläsern und Geschirr bei Catering inkl. Reinigung

Glas pro Stück	0,25 €
Teller pro Stück	0,20 €
Besteckteile	0,15 €

Preisverzeichnis Personal Kundenrechnung

Position	Kosten pro Stunde und Person
Organisation	
Partyleiter/in	€ 45,00
Küche	
Küchenchef/in	€ 40,00
Koch/Köchin	€ 30,00
Küchenhilfe	€ 25,00
Service	
Oberkellner/in	€ 40,00
Servicekräfte	€ 30,00
Hilfskräfte	€ 25,00
Bemerkungen Die genannten Stundenpreise enthalten alle Lohnnebenkosten. Die An- und Abfahrt gilt als reine Arbeitszeit. Die Preise gelten inkl. der gesetzlichen MwSt. Bei reiner Lieferung fallen 7 MwSt. an – bei inkludierten Dienstleistungen 19% MwSt.	

Weitere Preise für Geschirrverleih und Personalgestellung teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Allgemeine Liefer- bzw. Geschäftsbedingungen

1. Geltung

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Kochwerk Heidelberg GmbH, Max-Reger-Str. 5-7, 69121 Heidelberg, vertreten durch die Geschäftsführer, Sr. Adeltrud Jung und Herrn Norbert Lenke (im Folgenden „Kochwerk Heidelberg“)

2. Vertragsschluss

- 2.1 Mit der Auftragserteilung erkennt der Kunde unsere Bedingungen an.
- 2.2 Aufträge bedürfen zur Rechtswirksamkeit der Bestätigung durch Kochwerk Heidelberg. Die Bestätigung kann schriftlich, per E-Mail oder in sonstiger Weise erfolgen. In der Regel erfolgt sie in Verbindung mit einem Kostenvoranschlag. Durch die Zusendung der bestellten Ware oder die Erbringung der Leistung wird der Auftrag ebenfalls bestätigt.
- 2.3 Bei Bestellung von alkoholischen Getränken bestätigt der Kunde mit Absenden der Bestellung, dass er das gesetzlich erforderliche Mindestalter erreicht hat und verpflichtet sich, dafür Sorge zu tragen, dass entweder er oder eine von ihm bevollmächtigte volljährige Person die Ware entgegen nehmen darf.

3. Widerrufsbelehrung

3.1 Widerrufsrecht

Dem Käufer, der Verbraucher ist, steht bei Vorliegen eines Fernabsatzvertrages folgendes Widerrufsrecht zu:

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beginnt mit dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Sollten bei einer einheitlichen Bestellung mehrerer Waren getrennte Lieferungen erfolgen, beginnt die Frist an dem Tag zu laufen, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Die Frist beginnt jedoch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gem. § 312 d) Abs. 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 a) § 1 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 EGBGB zu laufen.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, der

Kochwerk Heidelberg GmbH
Max-Reger-Str. 5-7
69121 Heidelberg
Tel.: 06221 – 488 4045
Fax: 06221 – 488 4047
info@kochwerk-heidelberg.de

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

3.2 Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrages bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. In keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Wenn die Waren aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht normal mit der Post an uns zurückgesandt werden können, tragen Sie die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Die Kosten werden bei einem Versand im Inland auf höchstens etwa EUR 20,00 und bei einem Versand im EU-Ausland auf höchstens etwa EUR 60,00 geschätzt.

Angebotsmappe

Wenn die Waren aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht normal mit der Post an uns zurückgesandt werden können und diese von uns zum Zeitpunkt des Vertragschlusses zu Ihrer Wohnung geliefert worden sind, holen wir die Waren auf unsere Kosten ab.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Ende der Widerrufsbelehrung

4. Ausschluss des Widerrufsrechts

Das Widerrufsrecht ist ausgeschlossen, wenn

- die Waren nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Käufer maßgeblich ist oder
- die Waren eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Käufers zugeschnitten sind oder
- die Waren schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde oder
- es sich um versiegelte Waren handelt, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde oder
- wenn es sich um alkoholische Getränke handelt, deren Preis bei Vertragschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die Kochwerk Heidelberg keinen Einfluss hat oder
- die Waren Lebensmittel, Getränke oder sonstige Haushaltsgegenstände des täglichen Bedarfs sind, die Kochwerk Heidelberg am Wohnsitz, Aufenthaltsort oder Arbeitsplatz des Käufers im Rahmen häufiger und regelmäßiger Fahrten ausliefert.

5. Liefer- und Versandkosten

Für Lieferung und Abholung berechnen wir für jeden gefahrenen Kilometer € 2,00

6. Zahlung

- 6.1 Die Zahlung erfolgt bar bei Abholung oder Anlieferung, per Kreditkarte oder Vorkasse. Bei Vorkasse hat die Zahlung auf das bei Auftragserteilung angegebene Konto vorab zu erfolgen.

Angebotsmappe

- 6.2 Sollte es aufgrund von Falschangaben des Käufers zu Rückbelastungen kommen, hat der Käufer die hierdurch entstehenden Kosten zu tragen.

7. Gefahrübergang

Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald dieser den Besitz der gekauften Sachen erlangt hat oder sich in Annahmeverzug befindet. Die Rechte und Pflichten der Vertragsparteien richten sich nach § 446 BGB.

8. Gewährleistung

- 8.1 Der Käufer hat die gelieferte Ware bei deren Erhalt auf offensichtliche und erkennbare Mängel im Hinblick auf ihre Beschaffenheit zu untersuchen und etwaige Mängel dem Verkäufer anzuzeigen. Gewährleistungsansprüche des Käufers werden hierdurch nicht berührt.
- 8.2 Hat die gelieferte Ware nicht die vereinbarte Beschaffenheit oder eignet sich diese nicht für die nach dem Vertrag vorausgesetzte oder allgemeine Verwendung oder hat sie nicht die Eigenschaften, die der Käufer nach den öffentlichen Äußerungen von Kochwerk Heidelberg erwarten kann, leistet Kochwerk Heidelberg grundsätzlich Nacherfüllung durch Nachlieferung einer mangelfreien Sache. Mehrfache Nachlieferung ist zulässig. Schlägt eine zweifache Nacherfüllung fehl, kann der Käufer nach seiner Wahl den Kaufpreis angemessen herabsetzen (Minderung) oder die Rückgängigmachung des Vertrages (Rücktritt) erklären.
- 8.3 Kochwerk Heidelberg wird bei leicht verderblichen Waren Beanstandungen nur dann schnell und unbürokratisch bearbeiten können, wenn der Käufer diese unverzüglich nach Feststellung der Mängel geltend macht, so dass Kochwerk Heidelberg ihre Berechtigung überprüfen kann.
- 8.4 Bei Weinen stellen natürliche Ausscheidungen wie Kristalle, Weinstein oder Depot keine Abweichungen vom vertraglich vorgesehenen Leistungsumfang und damit keine Mängel dar. Jahrgangsänderungen, falsche Angaben zu Preisen oder Bildverwechslungen bleiben vorbehalten.

9. Preise

- 9.1 Der Mietpreis für die ausgeliehenen Gegenstände (Geschirr, Gläser, etc.) versteht sich ab Lager und wird soweit keine anders lautende schriftliche Vereinbarung besteht, je nach Mieteinheit berechnet (1 Mieteinheit = 3 Tage). Werden die Artikel nicht rechtzeitig zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch um je eine angefangene Mieteinheit bis zur Rückgabe.

Angebotsmappe

- 9.2 ~~Geliehene Gegenstände sind vom Mieter pfleglich zu behandeln. Die ausgeliehenen Gegenstände sind am vereinbarten Rückgabetermin frei von Speiseresten und vorgespült, bzw. grob gereinigt bereitzustellen. Wird dies nicht eingehalten, behalten wir uns vor, unsererseits diese Leistung gesondert in Rechnung zu stellen.~~
- 9.3 Eventuell fehlende, durch Bruch kaputt gegangene oder vom Kunden beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- 9.4 Die von uns angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei reiner Lieferung fallen 7% MwSt., bei inkludierten Dienstleistungen 19% MwSt. an.

10. Haftung

- 10.1 Sofern es sich bei dem Käufer um einen Verbraucher handelt, beschränkt sich die Haftung von Kochwerk Heidelberg bei leicht fahrlässiger Pflichtverletzung auf den nach der Art der Ware vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Durchschnittsschaden. Dies gilt auch bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen durch Angestellte, Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen von Kochwerk Heidelberg.
- 10.2 Sofern es sich bei dem Käufer um einen Unternehmer, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder um öffentlich-rechtliches Sondervermögen handelt, sind Schadenersatzansprüche unabhängig von der Art der Pflichtverletzung, einschließlich unerlaubter Handlungen, ausgeschlossen, soweit nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln vorliegt. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haftet Kochwerk Heidelberg für jede Fahrlässigkeit, jedoch nur bis zur Höhe des vorhersehbaren Schadens. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf sonstige mittelbare Schäden und Folgeschäden können nicht verlangt werden, es sei denn, ein von Kochwerk Heidelberg garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.
- 10.3 Soweit die Haftung von Kochwerk Heidelberg gemäß Ziffer 10.2 ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für Angestellte, Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen von Kochwerk Heidelberg.
- 10.4 Die Haftungsbeschränkungen und- Ausschlüsse gemäß Ziffer 10.1, 10.2 und 10.3 gelten nicht für Ansprüche, die wegen arglistigen Verhaltens von Kochwerk Heidelberg entstanden sind, sowie bei einer Haftung für garantierte Beschaffenheitsmerkmale, für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz sowie Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Angebotsmappe

11. Eigentumsvorbehalt

- 11.1 Bis zur Erfüllung aller Forderungen, die Kochwerk Heidelberg aus diesem Rechtsgeschäft gegen den Käufer zustehen, behält sich Kochwerk Heidelberg das Eigentum an den gelieferten Waren einschließlich eventuell zur Verfügung gestellter Gegenstände (Geschirr, Gläser usw.) vor (Vorbehaltsware). Der Käufer darf die Vorbehaltsware nicht veräußern oder sonst über das Eigentum hieran verfügen.
- 11.2 Bei Zugriffen Dritter - insbesondere im Wege der Zwangsvollstreckung - auf die Vorbehaltsware wird der Käufer auf das Eigentum von Kochwerk Heidelberg hinweisen und Kochwerk Heidelberg unverzüglich benachrichtigen, damit diese ihre Eigentumsrechte durchsetzen kann. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, Kochwerk Heidelberg die in diesem Zusammenhang entstehenden gerichtlichen oder außergerichtlichen Kosten zu erstatten, haftet hierfür der Käufer.
- 11.3 Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers - insbesondere bei Zahlungsverzug - ist Kochwerk Heidelberg berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und die Vorbehaltsware herauszuverlangen.

12. Datenschutz

- 12.1 Gem. § 33 BDSG weist Kochwerk Heidelberg darauf hin, dass personenbezogene Daten nur in dem Umfang erhoben und in maschinenlesbarer Form gespeichert werden, der erforderlich ist, um das beabsichtigte Vertragsverhältnis einzugehen, ggfls. zu ändern und durchzuführen.
- 12.2 Der Käufer ist berechtigt, jederzeit Auskunft über Umfang und Zweck der Datenverarbeitung und weitere Empfänger der Daten zu verlangen. Des Weiteren hat er Anspruch auf Berichtigung, Sperrung und Löschung seiner Daten nach Abschluss der zweckbezogenen Durchführung des Vertrages.

13. Schlussbestimmungen

- 13.1 Der Käufer darf nur mit rechtskräftig festgestellten oder unbestrittenen Forderungen aufrechnen. Eine Abtretung von Forderungen des Käufers gegen Kochwerk Heidelberg ist nicht gestattet.
- 13.2 Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Kochwerk Heidelberg und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Bestimmungen des UN-Kaufrechts finden keine Anwendung.
- 13.3 Soweit der Käufer Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlichrechtliches Sondervermögen ist, ist Heidelberg ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten.

Angebotsmappe

13.4 Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.



Ein Tochterunternehmen der
Klinik Sankt Elisabeth gGmbH

Max-Reger-Str. 5-7
69121 Heidelberg

Telefon 06221 – 488 40 45

Fax 06221 – 488 40 47

info@kochwerk-heidelberg.de

www.kochwerk-heidelberg.de

Geschäftsführung Arne Greiner

Handelsregister HRB 713023

Steuernummer 32495/2197 4

Bankverbindung Sparkasse Heidelberg

IBAN DE23 6725 0020 0009 1788 99

SWIFT-BIC: SOLADES1HDB