



Cateringkatalog

Version 2/2025



UKD SERVICE gGmbH

Catering · Hauswirtschaft

Inhalt

Allgemeines	Seite 3
Konferenzpauschalen	Seite 4
Büfetteempfehlungen	Seite 8
Weitere Speisen	Seite 12

Fingerfood etc.	Seite 14
-----------------	----------

Getränke	Seite 20
----------	----------

Equipment & Service	Seite 23
---------------------	----------

Allgemeine Liefer- und Leistungsbedingungen	Seite 25
--	----------

Bestellformular	
-----------------	--

Ihre Anfragen und Bestellungen richten Sie an die

Universitätsklinikum Dresden
Service gGmbH
Bereich Catering
E-Mail catering@ukd-service-gmbh.de

Bereits seit 2008 gibt es den Catering-Service der Universitätsklinikum Dresden Service gGmbH. Wir stellen Caterings für verschiedene Anlässe und Ansprüche bereit – vom Meeting über Konferenzen bis hin zu privaten Feierlichkeiten. Auch das Sommerfest des Universitätsklinikums Dresden mit über 2.000 Gästen dürfen wir mit unserem Service begleiten.

Wir verarbeiten frische Lebensmittel, bevorzugt aus Produkten der sächsisch-thüringischen Region. Die Gerichte sind hausgemacht.

In unserem Sortiment haben wir auch ausschließlich vegetarische und vegane Speisen. Ebenso stimmen wir individuellen Wünsche gemeinsam mit Ihnen ab.

Nutzen Sie für Ihre Bestellung bitte unser Formular.

Die ausgewiesenen Preise sind Nettopreise. Sie verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen und Getränke können Bestandteile gemäß der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung sowie der Lebensmittel-Informationsverordnung enthalten. Gern gibt Ihnen unser Team dazu Auskünfte.

1 Tasse Kaffee oder 1 Tasse Tee
mit Sahne, Zucker, Süßstoff und Zitrone

2 Flaschen Softgetränke

Wasser – 0,25 l & Saft – 0,20 l

auf Kommissionsbasis

Bei Mehrbedarf erfolgt die Berechnung
nach Verbrauch.

Konferenz- und Plundergebäck

7,15 €

(pro Person)

**Diese Pauschale bieten wir Ihnen
ab 10 Personen an.**

1 Tasse Kaffee oder 1 Tasse Tee

mit Sahne, Zucker, Süßstoff und Zitrone

2 Flaschen Softgetränke

Wasser – 0,25 l & Saft – 0,20 l

auf Kommissionsbasis

Bei Mehrbedarf erfolgt die Berechnung
nach Verbrauch.

2 Baguettescheiben

von zwei Brotsorten mit gemischter Auflage,
auch vegetarisch & vegan möglich

1 Suppe aus dem Tagesangebot

kleine Portion – 0,25 l

1 Obst- oder Gemüsespieß

saisonale Auswahl

17,00 €

(pro Person)

**Diese Pauschale bieten wir Ihnen
ab 10 Personen an.**

2 Baguettescheiben

von zwei Brotsorten mit gemischter Auflage,
auch vegetarisch & vegan möglich

Fleisch- und Garnelenspieße

je ein Spieß

Obst- und Gemüsespieße

je ein Spieß – saisonale Auswahl

Backspezialitäten

eine Portion – saisonale Auswahl

18,70 €

(pro Person)

**Diese Pauschale bieten wir Ihnen
ab 10 Personen an.**

2 Exquisite Kanapees

Auswahl aus unserem Sortiment

1 Suppe aus dem Tagesangebot

kleine Portion – 0,25 l

Fleisch- und Garnelenspieße

je ein Spieß

Fingerfood

3 Teile – vegetarische und vegane Auswahl

Obst- und Gemüsespieße

je ein Spieß – saisonale Auswahl

Dessert- und Backspezialitäten

je eine Auswahl aus unserem Sortiment

29,00 €

(pro Person)

**Diese Pauschale bieten wir Ihnen
ab 10 Personen an.**

1 Glas Sekt

Rotkäppchen – trocken, rosé oder alkoholfrei
Alternativ bieten wir Ihnen auch
Saft in der 0,2 l – Flasche an.

2 Exquisite Kanapees

Auswahl aus unserem Sortiment

Frisches Obst

eine Portion ausgewählter Früchte –
verzehrfertig zubereitet

Marinierte Käsewürfel

mit Oliven und Tomaten – eine Portion

15,00 €

(pro Person)

**Dieses Büfett bieten wir Ihnen
ab 10 Personen an.**

Salate

Chicoree, Eichblatt, Eisberg, Feldsalat, Frisee,
Lollo bianco, Lollo rosso, Rucola

Gemüse

Tomaten, Gurken, Zucchini, Paprikas, Möhren,
Radieschen, Staudensellerie, Gemüsezwiebeln,
Champignonscheiben

Herzhafte Salatgarnituren

Putenbruststreifen, mariniertes Thunfisch, Schafskäsewürfel,
Mozzarella, Rote Bete, eingelegte Oliven, Sojasprossen,
Weizenvollkornbrotcroutons, Pinien- und Kürbiskerne

Dressings

Joghurtdressing mit Kräutern, French Dressing,
Olivenöl und Balsamico

Warme Gerichte

gebratene Putenbruststreifen in Currysauce mit Mandelreis,
Gemüselasagne,
pochierter Butterfisch im Gemüsesud,

Dessert

Obstsalat mit Honigjoghurt

**Dieses Büfett bieten wir Ihnen
inklusive Geschirr ab 10 Personen an.**

Vorspeisen

Grönland-Shrimps mit Früchten an einer Cocktailsauce,
Lachsforelle und Pfeffermakrele mit Zitronenschnitz,
Arrangement von Parmaschinken, Serrano-Schinken,
Schwarzwälder Schinken und Melone,
Lachsschinken und geräucherte Schweinelende

Backwaren

Brotauswahl und Butter

Suppe

pürierte Kürbisrahmsuppe mit Ingwer

Warme Küche

geschmorter Rinderbraten im eigenen Saft,
Schweinemedallions in Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern,
gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter,
pochiertes Heilbuttfilet an einer Meerrettichsauce

Unsere Beilagen

hausgemachte Spätzle, Butterkartoffeln und Reis,
dazu Kaisergemüse

Desserts

karamellierte Ananas an einer Mandelcreme,
Joghurtterrine an einer Waldbeerensauce,
Johannisbeerengelee mit Früchten an einer Vanillesauce

**Dieses Büfett bieten wir Ihnen
inklusive Geschirr ab 10 Personen an.**

Grillgut

Bratwurst, Schweinenackensteak,
Hähnchenbrustfiletsteak, Rindersteak,
Wildlachsfilet mit Wurzelgemüse in der Alufolie

Grillgut vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand,
Feta- und Halloumikäse mit Kräutern oder
Tomaten-Basilikumpesto in der Alufolie

Grillgut vegan

Ofenkartoffel mit Hummus in der Alufolie,
Süßkartoffel mit Kräutern & Olivenöl in der Alufolie,
Antipasti-Grillpaket mit Aubergine, Cocktailtomate,
Paprika, Zucchini, Kräutern & Olivenöl in der Alufolie

Grillsaucen

Bautz'ner Senf, Barbecuesauce, Ketchup,
vegetarischer Kräuterdip und Rote-Bete-Fetadip,
vegane Avocado-Bohnen- und Hummusdip

Grillbeilagen

Kartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öldressing,
Nudelsalat mit Pesto, vegane Linsensalat mit Roter Bete,
Tomatensalat mit Fetakäse & Kräutern,
vegane Grillgemüsesalat mit Kräutern und Olivenöl

**Für ein ausgewogenes Grillbüfett
beraten wir Sie gern.**

Mittagsmenü pro Person **10,90 €**
 im CARUSO
 (Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
 Dessert und ein Getränk)

Mittagsmenü, klein pro Person **8,70 €**
 im CARUSO
 (Hauptgang, Salat oder Suppe oder Dessert
 und ein Getränk)

SUPPEN

Kesselgulasch Port. 0,50 l **7,15 €**
 Port. 0,25 l **3,65 €**

Kartoffelsuppe Port. 0,50 l **4,40 €**
 mit Wurstecken Port. 0,25 l **3,15 €**

Kartoffelsuppe Port. 0,25 l **3,00 €**
 vegetarisch

Minestrone Port. 0,25 l **3,00 €**
 italienische Art, vegetarisch

Möhrensuppe Port. 0,25 l **3,00 €**
 mit Ingwer, vegan

Rote-Linsen-Suppe Port. 0,25 l **3,00 €**
 mit Chili, vegan

**Unsere Suppen bieten wir Ihnen ab 10 Portionen
 und gern nach saisonalem Angebot oder Ihren
 individuellen Wünschen an.**

LUNCHPAKETE

Großes Lunchpaket

10,90 €

- 2 Sandwiches, halbiert (4 Hälften)
- 1 Schokoriegel
- 1 Portion Gemüsesticks mit Dip
- 1 Saftpack, 0,2 l
- 1 Flasche Mineralwasser, 0,5 l
- 1 Serviette

Kleines Lunchpaket

8,70 €

- 1 Wrap, halbiert (2 Hälften)
- 1 Stück Obst, ganze Frucht
- 1 Müsliriegel
- 1 Flasche Mineralwasser, 0,5 l
- 1 Serviette

**Die Lunchpakete bieten wir Ihnen
ab 10 Paketen an.**

VERMISCHTES

Hähnchenbrustfilet VE 18,50 €

St. 45 g, in Knusperpanade mit Dip

Kleines Schnitzel VE 16,00 €

St. 45 g, vom Schwein mit Dip

Lachspastete VE 30,00 €

St. 40 g, mit Pesto im Blätterteig mit Dip

Samosa-Teigtasche VE 15,00 €

St. 30 g, Seafood oder vegetarisch mit Dip

Mini-Pizza VE 15,00 €

St. 30 g, Spinat, Salami, Schinken - gemischt

Crunchy-Stick VE 15,00 €

St. 30 g, Putensalami Pizza Style mit Dip

SPIESSE VERMISCHTES

Hähnchen-Spieß VE 16,00 €

St. 30 g, mit Ananas und Dip

Teriyaki-Spieß VE 16,00 €

St. 30 g, mit Geflügel und Dip

Frikadellen-Spieß VE 22,00 €

St. 80 g, pikant mit Dip

Garnelen-Spieß VE 30,00 €

St. 80 g, mit Tomate und Dip

**Beachten Sie unsere Verkaufseinheit (VE) von
10 Stück je Sorte.**

VEGETARISCHES**Kleine Frühlingsrolle** VE 10,00 €

St. 20 g, in Reispapier mit Dip

Kleine Quiche VE 14,00 €

St. 20 g, vegetarisch herzhaft gefüllt

Tartelette VE 20,00 €

St. 50 g, mit Avocado gefüllt

Chili-Käse-Nugget VE 12,00 €

St. 20 g, vegetarisch mit Dip

SPIESSE VEGETARISCH**Feta-Gemüse-Spieß** VE 21,00 €

St. 80 g, mit Oliven & Paprika und Dip

Mozzarella-Spieß VE 21,00 €

St. 80 g, mit Melone und Dip

Mozzarella-Spieß VE 21,00 €

St. 80 g, mit Tomate und Dip

Käse-Spieß VE 18,00 €

St. 80 g, mit Trauben und Dip

**Beachten Sie unsere Verkaufseinheit (VE) von
10 Stück je Sorte.**

VEGANES

Reis-Gemüse-Bällchen VE 10,00 €

St. 25 g mit Dip

Kleiner Wrap VE 18,00 €

St. 35 g, Asia Style

SPIESSE VEGAN

Asia-Stick VE 12,00 €

St. 20 g, Thai Style mit Dip

Falafel-Spieß VE 21,00 €

St. 80 g, mit Tomate und Dip

Noodle-Stick VE 12,00 €

St. 20 g, süßsauer mit Dip

Tofu-Spieß VE 21,00 €

St. 80 g, mit Gemüse und Dip

Veggie-Spieß VE 21,00 €

St. 80 g, mit Curry-Masala und Dip

Frucht-Spieß VE 30,00 €

St. 80 g, groß

Frucht-Spieß VE 22,00 €

St. 50 g, klein

**Beachten Sie unsere Verkaufseinheit (VE) von
10 Stück je Sorte.**

BELEGTES

Brötchen VE 19,50 €

eine Hälfte, gemischt belegt

Vollkornbrötchen VE 19,50 €

eine Hälfte, gemischt belegt

Baguettescheibe VE 20,00 €

gemischt belegt

Vollkornbaguettescheibe VE 20,00 €

gemischt belegt

Exquisites Canapé VE 23,50 €

gemischt belegt

HERZHAFTES GEBÄCK

Butterbrezel VE 21,00 €

Laugenbrezel VE 16,50 €

Mini-Laugengebäck VE 12,00 €

Beachten Sie unsere Verkaufseinheit (VE) von
10 Stück je Sorte.

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce	VE	22,00 €
Chiapudding mit Kokos & Früchten, vegan	VE	22,00 €
Götterspeise-Cubes auf Schokosauce, vegan möglich	VE	22,00 €
Joghurtschaum mit Fruchtsauce	VE	22,00 €
Mascarpone-Creme	VE	22,00 €
Mousse au Chocolat vegan möglich	VE	22,00 €
Mousse au Chocolat von weißer Schokolade, vegan möglich	VE	22,00 €
Obstsalat mit Minze, vegan	VE	22,00 €
Panna cotta mit Himbeersauce	VE	22,00 €

**Beachten Sie unsere Verkaufseinheit (VE) von
10 Gläsern je Sorte.**

GEBÄCK

Konferenzgebäck 1 Schale **6,00 €**
 200 g Keks- und Waffelmischung,
 wahlweise auch mit Schokolade
 (ausreichend für 5 Personen)

Mini-Schweinsohren VE **12,00 €**
 Port. 30 g

Cookies VE **22,00 €**
 St. 80 g

Plundergebäck VE **16,50 €**
 St. 25 g

KUCHEN

Blechkuchen VE **28,00 €**
 St. ca. 100 g, Stück halbiert angerichtet

Petits Fours VE **32,00 €**
 Stück 20 g

Petits Fours VE **45,00 €**
 Stück 20 g vom Bäckermeister

SÜSSES

Müsliriegel VE **18,00 €**
 St. 50 g, gemischt

Süße Riegel VE **18,00 €**
 St. ca. 50 g, gemischt

**Beachten Sie unsere Verkaufseinheit (VE) von
 10 Stück je Sorte.**

Getränke

Kaffee Tasse **1,40 €**
mit Sahne, Zucker und Süßstoff

Tee Tasse **1,10 €**
verschiedene Sorten mit Zucker, Süßstoff und Zitrone

Mineralwasser Fl. 0,25 l **1,35 €**
aus der Region Fl. 1,00 l **3,00 €**
spritzig, medium & still

Säfte Fl. 0,20 l **1,55 €**
aus der Region Fl. 1,00 l **3,55 €**
Apfel, Banane, Grapefruit, Kirsche, Multivitamin, Orange

Limonaden Fl. 0,50 l **1,95 €**
Coca-Cola, Fanta, Sprite Fl. 1,00 l **4,20 €**
Bionade Fl. 0,33 l **1,95 €**

SEKT

Rotkäppchen

Fl. 0,75 l

12,65 €

trocken, halbtrocken und
alkoholfrei

Graf von Wackerbarth

Fl. 0,75 l

23,10 €

Sächsisches Staatsweingut
trocken und halbtrocken

Prosecco

Fl. 0,75 l

13,20 €

WEISSWEIN

Pinot Grigio

Fl. 0,75 l

12,65 €

Italien IGT – trocken

Chardonnay

Fl. 0,75 l

14,85 €

Frankreich VdP – trocken

Riesling

Fl. 0,75 l

24,20 €

WG Meißen QbA – trocken

ROTWEIN

Merlot

Fl. 0,75 l

15,95 €

Italien – trocken

BIER

Feldschlößchen Pilsner Fl. 0,33 l **1,80 €**

Radeberger Fassbier Fass 50 l *

inklusive Schankanlage Fass 30 l *
und CO²

Köstritzer Fl. 0,33 l **1,80 €**

Schwarzbier

Erdinger Fl. 0,5 l **2,10 €**

Weißbier mit feiner Hefe

Radler Fl. 0,33 l **1,80 €**

Bier & Radler Fl. 0,33 l **1,80 €**

alkoholfrei

* Preis auf Anfrage

Mietpauschale Gläser

Mehrzweckgläser, Sektgläser, Weingläser und Biergläser **0,40 €**

Mietpauschale Geschirr

Teller, aller Größen **0,40 €**

Suppengedeck mit Teller und Menüöffel **1,00 €**

Kaffeegedeck mit Kaffeetasse, **1,00 €**

Untertasse und Kaffeelöffel

Mietpauschale Besteck

Menümesser, Menügabel, Menüöffel **0,35 €**

und Dessertlöffel

Mietpauschale Zubehör

Stehtisch, klappbar **14,30 €**

Stehtischhülle **19,25 €**

Tischtuch (100 x 100 cm) **4,65 €**

Tafeltuch (210 x 210 cm) **6,05 €**

Chafing Dish **11,00 €**

Thermospumpkanne für 15 Tassen **7,70 €**

Thermospumpkanne für 50 Tassen **23,10 €**

Gasgrill inklusive Gas & Zubehör *

Bierzeltgarnitur, komplett *

* Preis auf Anfrage

Gern stellen wir Ihnen auch weiteres Equipment zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach darauf an. Wir beraten Sie gern!

Transport

Stunde **43,45 €**

Anlieferung, Auf- und Abbau
sowie Abholung des Caterings
auf dem Campusgelände

**Außerhalb dieses Bereiches sowie an Sonn-
und Feiertagen erheben wir für den Transport
Pauschalen.**

Service

Stunde **43,45 €**

Veranstaltungsbetreuung durch
unser Servicepersonal

**An Sonn- und Feiertagen erheben wir für den
Service Pauschalen.**

**Blumen & Dekoration bieten wir Ihnen nach
individueller Abstimmung an.**

Allgemeine Liefer- und Leistungsbedingungen der Universitätsklinikum Dresden Service gGmbH, nachfolgend UKD Service gGmbH genannt

1. Auftragsgegenstand

Auftragsgegenstand ist der im Cateringangebot aufgeführte Leistungsumfang mit den durch die UKD Service gGmbH für den Kunden zu erbringenden Catering- und Serviceleistungen.

2. Angebot, Auftragserteilung, Vertragsschluss

Der Kunde bestellt die im Cateringangebot aufgeführten Leistungen zu den ihm bekannten Liefer- und Leistungsbedingungen der UKD Service gGmbH. Bis zur Auftragsannahme durch die UKD Service gGmbH sind alle Angebote freibleibend. An das Angebot hält sich die UKD Service gGmbH bis 14 Tage nach der Angebotserstellung. Aufträge ohne rechtsverbindliche Unterschrift des Kunden werden von der UKD Service gGmbH nicht bearbeitet. Jeder Auftrag muss vom Kunden schriftlich bestätigt werden und gilt erst mit der schriftlichen Auftragsbestätigung der UKD Service gGmbH für beide Vertragspartner als verbindlich. Mit der Unterschrift werden durch den Kunden die Liefer- und Leistungsbedingungen der UKD Service gGmbH als verbindlich anerkannt.

Der Kunde verpflichtet sich, die definitive und der Rechnung zugrundeliegende Gästezahl bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich (E-Mail: catering@ukd-service-gmbh.de) mitzuteilen. Diese Angabe gilt als verbindlicher Mindestleistungsumfang und wird bei der Endabrechnung zu Grunde gelegt. Änderungen am festgelegten Leistungsumfang sind durch den Kunden bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Später eingehende Änderungswünsche des Kunden wird die UKD Service gGmbH im Rahmen des Möglichen berücksichtigen. Für diesen Fall ist die UKD Service gGmbH berechtigt, dem Kunden den damit verbundenen Mehraufwand mit einer Bearbeitungspauschale von 15,00 € zu berechnen.

Darüber hinausgehende Bestellungen werden durch die UKD Service gGmbH nach den bei ihr aktuell geltenden Listenpreisen gesondert berechnet.

3. Anlieferung

Die Lieferung erfolgt durch die UKD Service gGmbH zum vereinbarten Termin an die vom Kunden angegebene Adresse. Der Kunde prüft vor Bestellung die Möglichkeiten der ungehinderten Anlieferung vor Ort und zeigt eventuell vorhandene Liefererschwernisse wie Engstellen, Toreinfahrten, Treppen, etc. der UKD Service gGmbH an, damit dies durch die UKD Service gGmbH in der Leistungs- und Zeitplanung entsprechend berücksichtigt werden kann.

4. Leistungshindernisse

Sollten durch Umstände, die außerhalb des Einflusses der UKD Service gGmbH liegen, Lieferengpässe bei einzelnen Zutaten, Speisen, Getränken oder Equipmentsausstattungen entstehen, ist die UKD Service gGmbH berechtigt, vergleichbare Zutaten, Speisen, Getränke oder Equipment zu liefern.

5. Verlust oder Beschädigung von Equipment

Das gesamte von der UKD Service gGmbH angelieferte Equipment steht und bleibt im Eigentum der UKD Service gGmbH und wird nur leihweise überlassen. Dem Kunden obliegt eine Sorgfaltspflicht für das durch die UKD Service gGmbH gelieferte Equipment, wie Geschirr, Besteck etc., von der Übernahme bis zur Rückgabe. Bei Beschädigung oder Verlust, des dem Kunden überlassenen Equipments, werden die Kosten der Wiederbeschaffung bzw. Reparatur dem Kunden in Rechnung gestellt.

6. Reklamation

Offensichtliche Mängel können durch die UKD Service gGmbH nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung durch den Kunden unverzüglich nach Erhalt der Ware bzw. direkt bei Abholung erfolgt. Der Umtausch vom Kunden falsch bestellter Ware ist bei Lebensmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen der UKD Service gGmbH unverzüglich nach der Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung der Ware durch den Kunden und die dadurch entstandenen Mängel, übernimmt die UKD Service gGmbH keine Haftung.

7. Stornierungen

Erfolgt eine Stornierung durch den Kunden nach Unterzeichnung der Catering- und Servicevereinbarung, ist die UKD Service gGmbH berechtigt dem Kunden folgende Stornierungskosten zu berechnen:

bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstag:	kostenfreie Stornierung möglich
bis 7 Tage vor dem Veranstaltungstag:	30 % der vereinbarten Summe
bis 1 Tage vor dem Veranstaltungstag:	80 % der vereinbarten Summe
am Tag der Veranstaltung:	90 % der vereinbarten Summe

Für die Berechnung der Frist ist der Zugang der Stornierungserklärung bei der UKD Service gGmbH (E-Mail: catering@ukd-service-gmbh.de) ausschlaggebend. Grundlage der Berechnung der Stornierungskosten ist die im Cateringangebot berechnete Bruttogesamtsumme auf Basis des dort festgelegten Leistungsumfanges und der vereinbarten Personenzahl. Eine Berechnung vereinbarter Getränkepauschalen erfolgt bei Stornierung durch den Kunden nicht.

8. Abrechnung/Preise

Die Abrechnung der vereinbarten Lieferungen und Leistungen erfolgt anhand der zwischen dem Kunden und der UKD Service gGmbH vereinbarten Personenzahl. Alle Personalserviceleistungen, Getränke- und Wäscheleistungen sind auf Grundlage der vom Kunden gemachten Angaben kalkulierte Werte und werden nach effektivem Aufwand, Verbrauch bzw. Einsatz berechnet. Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach angebrochenen Flaschen. Ausgenommen sind fest vereinbarte Pauschalen, diese sind verbindlich. Die Rechnung ist innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum fällig. Eventuelle Sondervereinbarungen müssen bei Auftragserteilung mit der UKD Service gGmbH schriftlich vereinbart werden. Alle Preise verstehen sich in Euro.

9. Gefahrübergang/Eigentumsvorbehalt

Gelieferte Gegenstände gelten als an den Kunden übergeben, sobald sie in den Bereich der Veranstaltungsräume bzw. in den Macht- und Zugriffsbereich des Kunden gelangt sind. Sämtliche an den Kunden gelieferten Speisen, Getränke und Verbrauchsgegenstände bleiben bis zur endgültigen Bezahlung Eigentum der UKD Service gGmbH.

10. Gewährleistung

Sollten die Leistungen der UKD Service gGmbH mangelhaft oder unvollständig sein, muss der Kunde dies unverzüglich anzeigen. Die UKD Service gGmbH verpflichtet sich bei erfolgter Anzeige durch den Kunden, mangelfrei und vollständig nachzuliefern, soweit dies noch während der jeweiligen Veranstaltung ohne wesentliche zeitliche Verzögerung möglich ist.

Die Haftung der UKD Service gGmbH, ihrer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen beschränkt sich auf Schäden, die grob fahrlässig oder vorsätzlich verursacht wurden. Dies gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Für einfache Fahrlässigkeit haftet die UKD Service gGmbH – außer bei Personenschäden – nur, sofern wesentliche Vertragspflichten (Kardinalpflichten) verletzt werden. Die Haftung ist begrenzt auf den vertragstypischen und vorhersehbaren Schaden. Dritte, insbesondere Gäste des Kunden, können aus dieser Liefer- und Leistungsvereinbarung keine Rechte gegen die UKD Service gGmbH herleiten. Soweit die UKD Service gGmbH oder ihre Mitarbeiter aufgrund der

Nichterfüllung oder der Verletzung von Pflichten, die nach dem Cateringvertrag oder dem Gesetz dem Kunden obliegen, von Dritten in Anspruch genommen wird, wird der Kunde die UKD Service gGmbH von diesen Ansprüchen auf erstes Verlangen unverzüglich freistellen.

11. Sonstige Pflichten des Kunden

Der Kunde weist die für die Veranstaltung erforderlichen Genehmigungen vor Veranstaltungsbeginn nach. Die Verkehrssicherungspflicht obliegt dem Kunden. Soweit die Mitarbeiter der UKD Service gGmbH bei dem Kunden tätig werden, obliegt dem Kunden die Verpflichtung zur Einhaltung der Vorschriften des Arbeitsschutzes und sämtlicher anderer öffentlich-rechtlicher Vorschriften, die seinem unmittelbaren Einflussbereich unterliegen.

§ 12 Gerichtsstand und Erfüllungsort

Es gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Gegenüber einem Verbraucher gilt diese Rechtswahl nur insoweit, als dadurch keine zwingenden gesetzlichen Bestimmungen des Staates, in dem er seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt hat, eingeschränkt werden. Soweit der Vertragspartner der UKD Service gGmbH nicht Verbraucher i. S. d. § 13 BGB ist, gilt für sämtliche Streitigkeiten als Gerichtsstand der Sitz der UKD Service gGmbH als vereinbart.

BESTELLFORMULAR

Datum des Caterings

Gästeanzahl

Bereitstellungsort

(Haus, Etage, Raumnummer bzw.
komplette Anschrift bei Bereit-
stellung außerhalb des UKD)

Bereitstellungszeit

(gewünschter Cateringaufbau und
gewünschte Cateringrückführung)

Ansprechpartner

Telefon & DECT/Handy

Anschrift des
Rechnungszahlers

(Bargeld- und Kartenzahlung
sind nicht möglich)

Kostenstelle oder
Fondsname

Gewünschtes Sortiment/Equipment

Unterschrift Besteller/in

Bitte richten Sie Ihre Bestellung per E-Mail an unsere Anschrift
catering@ukd-service-gmbh.de.