gültig ab 01.08.2024

PARTYSERVICE

Bestellannahme Mo - Fr in der Zeit von 6 - 18 Uhr

Telefon: 05121 - 264860

E-Mail: post@landschlachterei-tolle-kroll.de

Eine Auftragsänderung ist nur bis 5 Tage vor Lieferung möglich!

Geburtstage, Firmenjubiläen, Hochzeit -
Anlässe zum Feiern gibt es genug, wir nehmen Ihnen die Arbeit ab. **Sprechen Sie uns an!**

Bitte mindestens 7 Tage vorbestellen!

VORSPEISEN

Preise pro Person

Tomate-Mozzarella	3,00 €
Anti Pasti	6,50 €
Carpaccio vom Rind	8,50 €
Vitello Tonnato	7,50 €

BELEGTE BROTE, BRÖTCHEN UND SCHNITTCHEN

Preise pro Person

Brötchen:

Preise pro Person

1/2 belegtes Brötchen oder Brot mit Thüringer Mett, Bratenaufschnitt, Schinken, Salami, Mettwurst, Geflügelaufschnitt, Schnittkäse, Weichkäse	2,00 €
zusätzlich mit Lachs und Forelle	3,50 €

Schnittchen:

6 Teile je Person - Preise pro Person

1/2 kleine Partybrötchen oder 1/4 Scheibe Brot belegt mit Thüringer Mett, Bratenaufschnitt, Schinken, Salami, Mettwurst, Geflügelaufschnitt, Schnittkäse, Weichkäse	8,90 €
zusätzlich mit Lachs und Forelle	9,90 €

Mehrkornbrötchen + 0,40 €

FINGERFOOD

Preis pro Stück

Melone-Schinken, 1 Schiffchen	2,00 €
Minischnitzel	2,00 €
Mettbällchen	1,50 €
Medaillons ausgarniert	3,20 €
panierte Medaillons	3,20 €
Hawaii-Spieß	3,00 €
Hähnchen-Spieß	3,00 €
Käsespieß mit Früchten	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	2,00 €
1/2 gefülltes Ei	1,80 €
gefüllte Champignons	2,00 €
Hähnchenkeulen	3,00 €
Obstspieß	3,00 €

UNSERE PLATTEN

Preise pro Person

Antipasti Platte extra	6,50 €
Aufschnitt- und Bratenplatte	8,50 €
Fischplatte Lachs, Graved Lachs, Makrele	9,70 €
Käseplatte gemischt	9,25 €
Schinken-Mettwurst-Platte	9,25 €

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

UNSERE PLATTEN

Preise pro Person

Rustikale Schlachteplatte

ab 10 Personen

Leberwurst, Knappwurst, Kopfmettwurst, Rotwurst, Thüringer Mett, Sülze, Steeke, gekochte Mettwurst, Sauerfleisch mit Remoulade, 2 Brötchen, 1 Brot, Butter und Gurken

10,85 €

Große Schlachteplatte

ab 25 Personen

Leberwurst, Knappwurst, Kopfmettwurst, Rotwurst, Thüringer Mett, Sülze, Steeke, gekochte Mettwurst, Jagdwurst, Sauerfleisch mit Remoulade, Zwiebelfleisch, Schinken, Mettwurst, Schmalz, Harzkäse, Brötchen, Brot, Butter und Gurken

13,50 €

Italienisches Buffet

ab 15 Personen

Fischplatte (Lachs, Graved Lachs, Forelle, gebratene Garnelen), Geflügelspieße, Käseplatte gemischt, Schweinemedaillons ausgarniert, Schinken-Salami, Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind, gefüllte Champignons, Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, Antipasti, Tortellini-Salat, gemischter Salat
Partybrötchen, Ciabatta, Butter

24,50 €

Fingerfood Buffet

ab 15 Personen

Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Hähnchenspieße mit Dip, kleine Schnitzel, kleine Mettbällchen, Mini-Frühlingsrollen, gefüllte Champignons wahlweise mit Mett oder Frischkäse, Käsespieße, Tomate-Mozzarella-Spieße, Melone-Schinken, gefüllte Eier, kleine belegte Brötchen oder Brot, Baguette

24,50 €

Kaltes Buffet
ab 15 Personen

Hähnchenkeulen, kleine panierte Schnitzel, kleine Mettbällchen,
Kochschinken-Spargel, Mettwurst- und Schinkenplatte,
gemischte Käseplatte, Fischplatte (Lachs, Graved Lachs, Forelle,
Makrele), Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken,
gemischter Salat oder Bauernsalat
Brot, kleine Brötchen, Butter

23,50 €

TOPSELLER

Rippchen 11,30 €
pikant gewürzt, ca. 0,8 kg Frischgewicht

LECKERE SUPPEN

Preise pro Person

Hochzeitssuppe	0,3l	3,50 €
Hochzeitssuppe	0,5l	5,00 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch	0,3l	3,50 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch	0,5l	5,00 €
Tomatensuppe mit Crostini	0,3l	3,50 €
Tomatensuppe mit Crostini	0,5l	5,00 €
Gulaschsuppe	0,3l	3,80 €
Gulaschsuppe	0,5l	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Bockwurst	0,5l	5,00 €
Kartoffelsuppe vegetarisch	0,5l	5,00 €
Erbsensuppe mit Bockwurst	0,5l	5,00 €
Chili con carne	0,5l	5,50 €

Allergenhinweis:
Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

GERICHTE DER SAISON

Preise pro Person

Grünkohlessen mit frischer und geräucherter Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln, Senf	15,50 €
Gänseessen Gänsekeule, Gänsebrust, Knödel, Rotkohl, Orangensoße und Rosenkohl	23,90 €
1/2 Ente Knödel, Rotkohl, Rosenkohl und Orangensoße	17,90 €
Spargelessen mit Schnitzel, Kartoffeln und Hollandaise	18,50 €
Oktoberfestessen Weißwurst, Leberkäse, Minihaxe, Speckkartoffelsalat, Wurstsalat, süßer Senf und Laugenbrezel	13,90 €
Altherrenessen hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade	10,90 €

SALATE

ab 10 Portionen
Preise pro Person

Bauernsalat mit Schafskäse	3,90 €
Gemischter Salat Paprika, Tomate, Gurke, Mais	3,25 €
Knackige Salatplatte mit 2 Sorten Dressing	3,80 €
Nudelsalat	3,00 €
Kartoffelsalat mit Speck	3,00 €
Krautsalat	2,50 €
Tzatziki / Sour Creme	2,00 €
Gemischter Brotkorb / Baguette	1,65 €

WARME KÖSTLICHKEITEN

Preise pro Person

Leberkäse	6,00 €
Spanferkel (ab 20 Personen) im Ganzen gebraten	9,50 €
Personal zum Aufschneiden	40,00 €/Stunde
Spanferkelteile ca. 400g Rohgewicht, knusprig gebraten	8,50 €
Krustenbraten mit Rahmsoße	8,50 €
Burgunderschinken mit Rotweinsoße leichte Rotweinnote	8,50 €
Kasseler Braten mit Rahmsoße mild gespritzt und leicht geräuchert	8,50 €
Kasseler in Blätterteig mit oder ohne Ananas	8,50 €
Tessiner Braten mit Rahmsoße gepökelt, mit Schinken- und Käsefüllung, gebraten	8,50 €
Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons	11,00 €
Schweinebraten "Natur" mit Malzbiersoße mit pikanter Würzung	8,50 €
Schweinshaxe knusprig gegrillt, gepökelt	6,50 €
Schweinefilet mit Rahmsoße dazu Pfifferlinge und frische Kräuter	12,50 €
Rinderroulade (2 Stück) aus der Oberschale, mit Soße	10,90 €
Rinderschmorbraten nur zarte Stücke, mit Soße	10,50 €
Rindergulasch	9,50 €
Schweinegulasch	8,50 €
Zungenragout mit Champignons, Mettbällchen und Saucieschen	9,50 €
Schaschlik am Spieß (2 Stück)	9,00 €
Mini Haxe	4,20 €

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Gyros am Spieß (400g Rohgewicht/Person) zum Selberschneiden	1kg plus Grill	10,90 € 30,00 €
Spanferkel am Spieß (800g Rohgewicht/Person)	pro Pers. plus Grill pro Stunde	12,00 € 120,00 € 40,00 €
Personal zum Schneiden + Gasverbrauch		
Ochsenkeule (ab 60 Personen) im Ganzen zart gegart		Preis auf Anfrage
Kalbskeule (ab 40 Personen) im Ganzen zart gegart		Preis auf Anfrage

KÖSTLICHKEITEN DES HAUSES

	Preise pro Person
Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikum-Soße mit Tomate und Mozzarella überbacken	9,50 €
Florentiner Schweineröllchen in Tomatensoße gefüllt mit Blattspinat, Frischkäse und Rippenspeck	9,50 €
Schnitzel à la Caprese in Tomatensoße, mit Mozzarella überbacken	9,50 €
Putenbrust mit Gorgonzola-Cremesoße	9,50 €
mit Rahmsoße	9,50 €
Tortellini in Schinken-Sahne-Soße	6,50 €

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

Preise pro Person

Schweine- oder Putengeschnetzeltes 8,50 €
Hawaii-Style, Zigeuner-Style, Bombay-Style oder mit frischen Champignons in Rahmsoße

Pfannen-Gyros 8,50 €
mit frischen Zwiebeln

Gyros überbacken 9,00 €
mit herzhafter Metaxasoße

Rindergeschnetzeltes 10,50 €
in Paprikarahm

Schaschlik-Pfanne 8,50 €
mit Schweinefleisch, Paprika, Rippenspeck, Zwiebeln und Soße

Förster-Pfanne 8,50 €
Schweinefleisch, Pfifferlinge, Rippenspeck, Zwiebeln und Rahmsoße

Mexiko-Pfanne 8,50 €
Schweinefleisch, Mais, rote Bohnen, Rippenspeck und scharfe Soße

Currywurst-Pfanne 7,50 €
Currywurst geschnitten mit Currysoße

Asia-Pfanne 8,50 €
Geflügelfleisch, Asiagemüse, Bambussprossen und Sojasoße, pikant

Schnitzel-Pfanne 9,00 €
mit Champignons überbacken, dazu Rahmsoße

Schnitzel-Pfanne 9,00 €
mit Zwiebeln überbacken, dazu Rahmsoße

Schnitzel mit Rahmsoße 8,50 €

Italienische Pfanne mit Hähnchenfleisch 9,00 €
mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Tomatensoße

Italienische Pfanne (vegan) 8,00 €
mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Tomatensoße

SCHWEINENACKENBRATEN GEFÜLLT

Preise pro Person

Jäger Art 8,90 €
mit Mett, Pilzen, geräuchertem Rippenspeck,
dazu Malzbiersoße

Pizza Art 8,90 €
mit Mett, Käse, Salami, gek. Schinken, Tomate,
dazu Tomatensoße

Rhodos-Braten, 8,90 €
mit Mett, Schafskäse, dazu Tomatensoße

Honig-Braten 8,90 €
mit Senf, Honig und Rippenspeck gefüllt, dazu Malzbiersoße

Spießbraten 8,90 €
gefüllt mit Mett, dazu Rahmsoße

WILDGERICHTE

Preise pro Person

Zarte Hirschkalbskeule in Pfifferling-Rotweinsoße 17,90 €
mit Birnen, Pfirsichen und Preiselbeeren

Wildgulasch 12,90 €
magere Stücke

Saftige Wildschweinkeule 16,50 €
mit Pfifferlingen, Rotweinsoße, gefülltem Obst mit Preiselbeeren

LASAGNE

Preise pro Person

Brokkoli-Lachs-Lasagne	8,00 €
Lasagne à la Bolognese	7,00 €
Gemüse-Lasagne (vegetarisch)	7,00 €
Gemüse-Lasagne (vegan)	8,00 €
Lachs-Spinat-Lasagne	8,00 €

BEILAGEN

Preise pro Person

Kaisergemüse Möhren, Blumenkohl, Broccoli	2,50 €
Gemüseplatte Erbsen, Möhren, Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Speckbohnen	3,00 €
Sauce Hollandaise	2,00 €
Malzbiersoße	2,00 €
Rahmsoße	2,00 €
Sauerkraut	2,00 €
Ananas-Sauerkraut	2,00 €
Rotkohl	2,00 €
Bohnen im Speckmantel	3,00 €
Champignons in Rahmsoße	3,50 €
Kartoffelgratin	3,50 €
Kroketten	3,00 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Salzkartoffeln	2,00 €
Spätzle	2,00 €
Nudeln	2,00 €
Butterreis	2,00 €
Semmelknödel	2,00 €
Knödel halb & halb	2,00 €
Rösti / Wedges	3,50 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Tzaziki	2,00 €
Gemischter Brotkorb / Baguette	ab 1,65 €

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

DESSERT

Preise pro Person

Tiramisu	4,50€
Obstsalat	5,00€
Mousse au Chocolat	4,00€
Eierlikörcreme	4,00€
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,50€
Zitronen-, Erdbeer-, oder Schokocreme	3,30€
Himbeertraum	4,00€
Vanillesoße	2,00€

Gern erfüllen wir auch bei den Desserts Ihre individuellen Wünsche.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Um Mißverständnisse zu vermeiden, bitten wir Sie, unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen am Ende dieses Flyers zu beachten:

Die Anlieferung erfolgt grundsätzlich nach Vereinbarung.
Andere Zahlungsvereinbarungen sind nach Absprache möglich.

Sofern die Ware nicht selbst abgeholt wird, erfolgt die Auslieferung an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware und Leihzubehör.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen auf Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt – möglichst am ersten Werktag nach der Veranstaltung. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

Fahrkostenpauschalen: bis 15km 20,00€; bis 30km 25,00€; bis 60km 35,00€

Stand 03/2022

LEIHGEBÜHREN

Unser besonderer Service für Sie:

Für Ihre Party liefern wir Ihnen auf Wunsch Geschirr, Gläser, Tische, Bänke, Grillwagen, Grills, Getränke, Schankwagen und Kühlanhänger.

Geschirr	ohne Reinigung	mit Reinigung
Teller groß	0,25 €	0,70 €
Teller mittel (Kuchenteller)	0,20 €	0,60 €
Suppentasse oder Suppenteller	0,25 €	0,70 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,40 €	1,00 €
Kaffeetasse Pott	0,20 €	0,60 €
Besteck		
Messer, Gabel, Löffel, Kuchengabel, Kaffeelöffel	0,12 €	0,45 €
Gläser		
Bierglas, Schnapsglas, Wasserglas	0,15 €	0,50 €
Weinglas, Sektglas	0,20 €	0,60 €
Weizenglas	0,25 €	0,70 €
Sonstiges		
Chafing	5,00 €	15,00 €
Kaffeemaschine	15,00 €	
Kaffee Kanne	3,00 €	
Bierzelt Garnitur 2,20m (1 Tisch und 2 Bänke)	15,00 €	
Stehtisch	6,00 €	
Stehtisch inkl. Husse	15,00 €	
Tischdecken 2,80m x 1,30m		20,00 €
Gasgrill		60,00 €
Gasflasche 11kg (Abrechnung nach Verbrauch)	3,50 €/kg	
Hockerkocher mit Pfanne		80,00 €
Holzkohlegrill		60,00 €
Holzkohle (Sack) 15kg	32,00 €	
Spanferkelgrill		150,00 €
Grillwagen		250,00 €
Heizpilz	40,00 € zzgl. Gasverbrauch	
Kühlanhänger	100,00 € (Abholung)	150,00 € (Lieferung)
Thekenteil 2m		25,00 €
Zapfanlage		40,00 €
Kohlensäure Anbruch	5,00 €	

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

ALLGEMEINE LIEFER- UND

§ 1 Allgemeines

Die nachfolgenden Bedingungen sind Bestandteil des mit uns geschlossenen Vertrages. Für Folgegeschäfte gelten sie in der jeweils gültigen Fassung. Dies gilt auch dann, wenn auf sie nicht nochmals ausdrücklich Bezug genommen wird. Der Kunde erkennt die allgemeinen Geschäftsbedingungen für das Catering entweder durch Auftragserteilung oder durch Abnahme der Ware an. Abweichende Geschäftsbedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich und schriftlich anerkannt haben, sind nicht Gegenstand des geschlossenen Vertrages, auch wenn sie zeitlich nach den AGB der Landschlachterei Tolle & Kroll GmbH übermittelt wurde und ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde. Eine Einbeziehung setzt die ausdrückliche schriftliche Bestätigung durch die Landschlachterei Tolle & Kroll GmbH voraus. Mündliche Nebenabreden zu dem geschlossenen Vertrag bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt ebenso für die Abrede, auf Einhaltung der Schriftform zu verzichten.

§ 2 Angebot und Preise

Mit Erscheinen einer neuen Cateringkar-te (Jahresdatum) verlieren die älteren Preise und Angebote ihre Wirksamkeit. Unsere Preise sind nach Menge, Preis und Lieferzeit freibleibend. Alle Preise verstehen sich in EURO. Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der am Liefertag geltenden Mehrwertsteuer., derzeit 7% bzw. 19%. Bei Buchung eines Catering wird grundsätzlich eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Auftragswertes fällig. Für jede Anfahrt berechnen wir eine einmalige Pauschale in Höhe von 20,00 Euro bis 15km und 25,00 Euro bis 30km, für die Endreinigung berechnen wir eine Pauschale nach Aufwand (= 5,- € pro Chafing/= 2,- € pro Platte). Gewünschtes Personal wird pro Person mit 40,00 € die Stunde berechnet und die Abrechnung erfolgt nach Zeitaufwand im 30 Minuten-Takt.

§ 3 Versand und Lieferung

Mit der Übergabe an den Kunden, den Spediteur oder sonstige Beförderungspersonen geht die Gefahr --- auch bei frachtfreier Lieferung --- auf den Kunden über. Abnahme und Stornierungen: Der Kunde ist zur Übernahme und Abnahme der Ware verpflichtet, sobald wir die Bereitstellung angezeigt haben. Bei einer Stornierung eines bereits erteilten Auftrages, stellen wir in Rechnung: 8 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 75 % // 2 Tage vor dem vereinbartem Liefertermin 90 % des Auftragswertes

§ 4 Gewährleistung

Der Kunde hat die Ware unmittelbar nach Empfang zu überprüfen. Nicht beanstandete Ware gilt als einwandfrei und vollständig geliefert.

§ 5 Haftung

Der Kunde haftet trotz Leihgebühr für Bruch, Schwund oder Beschädigung der Miet- und Leihgegenstände, solange keine mutwillige Beschädigung unserer Seite nachzuweisen ist. Der Schaden bemisst sich nach dem Einzelhandelspreis bzw. sonstigen Aufwendungen. Eine Ersatzrücknahme anderer als der verliehenen Gegenstände ist ausgeschlossen. Wir haften nicht für Schäden, die aus Missachtung behördlicher Vorschriften oder Auflagen durch den Kunden resultieren. Für die Einholung ggf. notwendiger Genehmigungen ist der Kunde zuständig, es sei denn, dies

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

wird ausdrücklich von uns übernommen. Auflagen hat uns der Kunde rechtzeitig schriftlich mitzuteilen.

§ 6 Zahlung, Kaution

Generell gilt für alle Geschäfte Barzahlung bei Rückgabe der mit dem Essen gelieferten Behälter bzw. Geschirrs, es sei denn, Zahlung gegen Rechnung ist ausdrücklich vereinbart. Für Miet- und Leihgegenstände ist bei Übergabe eine Kaution, die in der Höhe im Einzelfall festgesetzt wird, zu hinterlegen. Die Rückgabe der Kaution erfolgt unverzinst nach einwandfreiem Erhalt der Gegenstände zum vereinbarten Zeitpunkt. Die Kaution wird mit Schadenersatz- und anderen offenen Forderungen verrechnet.

§ 7 Mietdauer, Rückgabe

Die Rückgabe der Miet- und Leihgegenstände muss am nächsten Werktag erfolgen. Bei Rückgabe ist auf aufgetretene Beschädigung oder Verluste hinzuweisen. Rückzahlung der Kaution und Rücknahme der Miet- und Leihgegenstände erfolgen nur in unseren Geschäftsräumen zu den dortigen Geschäftszeiten, es sei denn der Vertragsparteien haben etwas Anderes (z.B. eine kostenpflichtige Abholung usw.) schriftlich vereinbart.

§ 8 Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer Forderungen bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Gerät der Kunde hinsichtlich einer Forderung in Verzug, sind wir diesbezüglich zur Inbesitznahme berechtigt, die Kosten gehen zu Lasten des Kunden.

§ 9 Besondere Bestimmungen

Wird die Erfüllung der Auslieferung des betreffenden Vertragsteils wegen eines Streikes, höherer Gewalt, eines Fahrverbotes oder Verkehrsverbotes, auch bei Verkehrsbehinderungen durch Großveranstaltungen, unmöglich, so stellen wir die Waren und Leistungen in unseren Geschäftsräumen zur Abholung bereit und avisieren dies dem Auftraggeber umgehend. Von Lieferverpflichtungen sind wir dann befreit.

§ 10 Sorgfalt

Mit allen von uns gemieteten oder geliehenen Gegenständen, ist sorgsam und pfleglich umzugehen. Eine Überlassung an Dritte bedarf der ausdrücklichen Zustimmung der Landschlachterei Tolle & Kroll GmbH, davon ausgenommen ist die Überlassung an Endkunden. Vertragsverhandlungen, Angebote und Kalkulationen erstellen wir nach bestem Wissen und Gewissen nach dem vom Kunden benannten tatsächlichen Gegebenheiten. Für die Endabrechnung ist aber immer der tatsächliche Aufwand maßgeblich; Mehr- oder Minderlieferungen werden auf der Grundlage des Angebotes nachkalkuliert. Vertragsschluss erfolgt durch mündliche oder schriftliche Bestätigung durch den Kunden.

§ 11 Gerichtsstand und Erfüllungsort

Gerichtsstand und Erfüllungsort für alle gegenseitigen Ansprüche ist Hildesheim.

§ 12 Salvatorische Klausel

Für den Fall, dass eine Bestimmung oder ein Teil einer Bestimmung dieses Vertrages unwirksam sein sollte, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Stand: Juli 2022

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

ANFAHRT

Mo - Do: Lieferung auf Anfrage / Selbstabholung bis 18.00 Uhr
Fr / Sa: Lieferung auf Anfrage / Selbstabholung bis 19.30 Uhr
So: Lieferung auf Anfrage / Selbstabholung bis 17.00 Uhr

Landschlachterei Tolle & Kroll

Landschlachterei Tolle & Kroll GmbH
Marienburger Straße 12 | 31199 Diekholzen
Bestellannahme Mo - Fr in der Zeit von 6 - 18 Uhr
05121 - 264860 | Fax 05121 - 264861
Mobil 0160 - 96237574

www.landschlachterei-tolle-kroll.de
E-Mail: post@landschlachterei-tolle-kroll.de