

## Preisliste Angebotspakete

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer (7% Speisen, 19% Getränke) und pro Person. Es stehen die gesamten Räumlichkeiten (Gastraum, Terrasse, am Wochenende auch der Hof) exklusiv zur Verfügung.

Sofern für uns realisierbar sind individuelle Anpassungen möglich wie z.B. das Lieblingsgericht, ein Gericht was nicht in der Liste steht, glutenfreie Optionen, ein veganes Menu, eine ganz bestimmte Sorte Fleisch, von einer Komponente lieber mehr dafür von einer anderen weniger usw.

Aber: ggf. berechnen wir einen Aufpreis, abhängig vom Aufwand und Wareneinsatz/Auswahl der Produkte.

Bitte auch die Hinweise auf Seite 4 beachten!

Inkludierte Nutzungsdauer
<p>Je nach Umsatz ist eine bestimmte Nutzungsdauer inkludiert.          Alles darüber hinaus sowie als Spätzuschlag ab 22 Uhr (unabhängig vom Umsatz) berechnen wir 50€ je Stunde.          Mindestumsatz von Mo bis Fr. sowie für die Frühstücksvariante am Wochenende -&gt; 120€ für eine inkludierte Stunde          Mindestumsatz für Sa und So -&gt; 210€ für eine inkludierte Stunde</p> <p><i>Beispiel: 10 Personen für ein Frühstück für 24€ an einem Samstag.          Das ergibt bei zzgl. Getränken in Höhe von 60€ insgesamt 300€ und damit eine inkludierte Nutzungsdauer von 150min (2,5 Stunden).          Bei einer Nutzung darüber hinaus kommen also 50€ zusätzlich je angefangene Stunde hinzu.</i></p>
Kaffee und Kuchen/ Fingerfood/Snacks
<p>Besonderer Aufwand (z.B. alles glutenfrei) oder ein bestimmtes Produkt ggf. gegen Aufpreis.</p> <p>~ Alle Kaffee&amp;Kuchen Pakete inkl. Filterkaffee, Tee, gefiltertes Wasser, Schlagsahne ~          Alle weiteren Getränke verstehen sich zuzüglich.</p>
<p>2 Sorten Kuchen nach Wahl - <b>15€ p.P.</b></p> <p>1 Sorte Kuchen und 1 Sorte Torte nach Wahl - <b>16.5€ p.P.</b></p> <p>1 Sorte Kuchen und 1 Sorte Torte sowie verschiedene Canapés nach Wahl - <b>18€ p.P.</b></p> <p>verschiedene Sorten Fingerfood/Snacks – süß und/oder salzig – <b>ab 25 p.P.</b> je nach Aufwand/Produktwahl</p> <p>Für eine zusätzliche Suppe berechnen wir für eine kleine Portion inkl. Brot 5.5€ p.P.          Für eine große Portion oder sehr Fleischhaltigen Eintopf inkl. Brot berechnen wir 8.5€ p.P.</p> <p style="text-align: center;">∞</p> <p><i>Nach Absprache ist auch das zusätzliche Mitbringen von eigenem Kuchen möglich.          Sollte nur eigener Kuchen mitgebracht werden, so berechnen wir ein „Teller-/Servicegeld“ von 1.90€ p.P.          plus Getränke sowie eine Nutzungsgebühr von 45€ je Stunde Mo-Fr bzw. 75€ je Stunde am Wochenende für die Räumlichkeiten.</i></p>

## Frühstück/Brunch Buffet

Reines Frühstücksbuffet für **24 p.P.** zzgl. Getränke

Brunch Buffet mit warmen Speisen AB **32€ p.P.** zzgl. Getränke

Besonderer Aufwand (z.B. alles glutenfrei) oder eine bestimmte Sorte/Menge Fleisch/Produkt gegen Aufpreis.

Brot/Brötchen und auf Wunsch Mini Croissants

Butter und/oder Margarine

2 Frühstücksaufstriche herzhaft, verschiedene süße Aufstriche wie Marmelade, Honig, Schokoaufstrich etc.

Aufschnitt Käse und Wurst vom Markt

Obst/ Obstsalat

Quarkcreme mit Granola oder Birchermüsli

verschiedene Antipasti

1 Sorte Salat je nach Saison (z.B. Kichererbsen-Gemüse Salat oder Tomate Caprese)

1 Sorte Fingerfood (z.B. gefüllte Teigtaschen)

Eivariante aus Bio Eiern (wird frisch zubereitet)

1 Sorte Dessert mit Creme, Frucht und Crumble

süßes Gebäck (z.B. Kuchen oder Plunderteilchen)

1 süße Frühstückssache (z.B. Pancakes oder Eierkuchen oder Waffeln) inkl. Sirup usw.

Orangensaft – Apfelsaft – Bio Milch fürs Müsli

∞

*Für das Brunch gibt es zusätzlich:*

1-2 einfache warme Gerichte „Basic“

1-mal mit Fleisch (z.B. Geschnetzeltes) – 1-mal vegetarisch (z.B. Lasagne oder Suppe)

1 Sättigungsbeilage sowie Ofengemüse je nach Saison (z.B. Ofenkartoffeln, karamellisierte Karotten)

## BASIC

Als Menu bis max. 12 Personen oder als Buffet ab **29€ p.P.** zzgl. Getränke

Besonderer Aufwand (z.B. alles glutenfrei) oder eine bestimmte Sorte/Menge Fleisch/Produkt gegen Aufpreis.

*Pro Person stellen wir folgende Komponenten zusammen:*

1 Aufstrich mit 1 Sorte Brot

1 Vorspeise: z.B. Suppe ODER Salat ODER Kleinigkeit

1 warme Hauptspeise und 1 Sättigungsbeilage

1 Gemüse Beilage

1 Dessert

### STANDARD

Als Buffet oder Menu im Family Style ab **39€ p.P.** zzgl. Getränke

Bei der Auswahl mehrerer Optionen wird die Portionsgröße je Person entsprechend angepasst.  
Besonderer Aufwand (z.B. alles glutenfrei) oder eine bestimmte Sorte/Menge Fleisch/Produkt gegen Aufpreis.

*Pro Person stellen wir folgende Komponenten zusammen:*

1-2 Aufstriche mit 2 Brotsorten

1 Salat oder 1 Kleinigkeit

1 Suppe

1-2 warme Hauptspeisen plus 1-2 Sättigungsbeilagen

1 Gemüse Beilage

1 Dessert

### PREMIUM

als Buffet oder Menu im Family Style ab **49€ p.P.** zzgl. Getränke

Bei der Auswahl mehrerer Optionen wird die Portionsgröße je Person entsprechend angepasst.  
Besonderer Aufwand (z.B. alles glutenfrei) oder eine bestimmte Sorte/Menge Fleisch/Produkt ggf. gegen Aufpreis.

*Pro Person stellen wir folgende Komponenten zusammen:*

2 Aufstriche mit 2 Brotsorten

1 Salat und 1\_Kleinigkeit (oder 2 Salate)

1 Suppe

2 verschiedene warme Hauptspeisen plus 2 Sättigungsbeilagen

1-2 Gemüse Beilagen

1-2 Desserts

### INDIVIDUELL

**ab 59€ p.P** zzgl. Getränke

Besonderer Aufwand (z.B. alles glutenfrei) oder eine bestimmte Sorte/Menge Fleisch/Produkt gegen Aufpreis.

Ihr möchtet etwas komplett Individuelles?

Oder Euch sogar überraschen lassen? (nach Absprache von Allergenen etc. natürlich)

Oder komplett im „Jaartn Style“?

Dann ist diese Variante das Richtige für Euch.

**Bitte beachten:** nur für Gruppen bis maximal 16 Personen!

### Zusätzliche Informationen und Erläuterungen:

#### Caterings außer Haus

Sollte ein Catering Außerhaus gewünscht sein, so kann individuell etwas passendes zusammengestellt werden. Die Angebotspakete können aber als Orientierung dienen.

Es gilt eine Mindestbestellmenge von 250€ (brutto) innerhalb der Woche (Mo – Fr) oder für einfache Menus/Speisen.

Sowie eine Mindestbestellmenge von 500€ am Wochenende (Sa + So) bzw. für aufwendigere Menus/Speisen.

Unsere Kapazitäten für Caterings reichen zurzeit bis durchschnittlich 36 Personen – in Ausnahmefällen auch bis zu 48 Personen. Sollte eine Lieferung gewünscht sein, fällt zusätzlich eine Liefergebühr je nach Entfernung an, mindestens jedoch 45€ (brutto). Eine (kostenfreie) Abholung durch den Kunden ist ebenfalls möglich. ggf. kommt noch eine Gebühr für Mietgeschirr u.ä. dazu, sollte am Veranstaltungsort keines zur Verfügung stehen.

#### Bewirtung im Haus

Für eine gebuchte Veranstaltung/Bewirtung in unseren Räumlichkeiten gelten bestimmte Mindestumsätze:

- für ein Frühstück (Mo bis So): 300€ brutto inkl. Getränke (Ende bis spätestens 13 Uhr).
- Kaffee&Kuchen: 300€ brutto inkl. Getränke (Ende bis spätestens 18 Uhr) innerhalb der Woche (Mo – Fr)
- für alle anderen Varianten gilt ein Mindestumsatz von 350€ brutto inkl. Getränke innerhalb der Woche (Mo – Fr)
- für alle anderen Varianten gilt ein Mindestumsatz von 600€ exkl. Getränke am Wochenende (Sa und So).

Möglich ist eine Personenzahl von 10 bis max. 30 Personen. Eine Personenzahl darüber hinaus ist nur unter bestimmten Voraussetzungen und nur nach entsprechender Absprache und unter Vorbehalt möglich.

Für die Nutzung unserer Räumlichkeiten und unseres Services über die inkludierte Nutzungsdauer hinaus, berechnen wir 50€ brutto je Stunde. Für eine Veranstaltung ab 22 Uhr berechnen wir unabhängig vom Umsatz 50€ zusätzlich pro Stunde als „Nachzuschlag“. Wie sich die inkludierten Stunden berechnen entnimmt man bitte den ersten Punkt in der vorherigen Tabelle.

Bei der Buchung eines unserer Angebotspakete erklärt man sich mit den genannten Bedingungen einverstanden.

#### Extras

Extrawünsche wie z.B. Sektempfang mit Canapés, eine besondere Deko, Stehtische, Tischdecken werden separat berechnet. Die Konditionen sind der „Preisliste für Veranstaltungen“ zu entnehmen.

Gern versuchen wir so gut wie es uns möglich ist auf weitere Wünsche einzugehen. Ist etwas nicht aufgeführt, kann man uns gern darauf ansprechen, vielleicht finden wir eine Möglichkeit.

### Weiteres

Der Preis der Speisen ergibt sich durch den Aufwand der Herstellung\*, der derzeitigen Lohn- und Nebenkosten, Mehrwertsteuer von 7% (bzw. 19% bei Getränken) und die gemäß unserer Unternehmensphilosophie verwendeten Zutaten. Das heißt wir verwenden wo immer möglich saisonale Produkte, so gut es geht auch in Bio-Qualität und/oder aus der Region – vor allem bei tierischen Erzeugnissen wie Fleisch und Milchprodukten. Kinder bis 11 Jahre bekommen je nach Alter einen Rabatt. Alle darüber hinaus werden als erwachsene Person berechnet.

*\*Wir produzieren so gut wie alles selbst – klassisch traditionelles Handwerk, ohne Chemie oder die Verwendung von Geschmacksverstärkern oder sonstigem Chichi. Sollten wir in seltenen Fällen aus organisatorischen Gründen doch mal etwas nicht komplett selbst herstellen, so greifen wir nur auf Produkte zurück von denen wir 100% überzeugt sind.*

Darüber hinaus verarbeiten wir soweit auch von der Jahreszeit möglich Produkte wie Obst und Gemüse aus unserem Garten - vom Stiel bis zur Blüte. Nachhaltiges Wirtschaften und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung liegt uns sehr am Herzen, ist aber auch mit einem gewissen Aufwand verbunden.

Sollte der Wunsch nach einem glutenfreien Catering bestehen, so verwenden wir glutenfrei deklarierte Mehle oder mahlen es selbst. Auch andere Unverträglichkeiten, Allergien oder Ernährungsphilosophien berücksichtigen wir nach Rücksprache gerne.

Die Getränke werden gewöhnlich nach Verbrauch berechnet und sind erst in der Endrechnung nach der Veranstaltung und damit bei Kenntnis des tatsächlichen Verbrauchs aufgelistet. Ausgenommen davon sind natürlich fest vereinbarte Begrüßungsgetränke o.ä., die in dem Fall bereits im Angebot enthalten sind. Sollten außerdem bestimmte Wünsche bestehen (z.B. ein bestimmter Longdrink), so können wir diese nach Rücksprache gern in unser Repertoire aufnehmen. Bei größeren Gruppen ist auch eine Getränkepauschale/-Kontingent mit ausgewählten Getränken und/oder unsere selbstgemachte Limo im Getränkespender möglich.

Das Angebot muss spätestens 10 Tage vor Lieferdatum schriftlich (per Brief oder E-Mail) durch den Kunden bestätigt werden. Erst dann gilt der Vertrag als geschlossen und ist für beide Parteien verbindlich. Eine nachträgliche Änderung der Personenzahl und des Menüs ist dann nur noch bedingt möglich (siehe dazu auch unsere AGB). Kurzfristigere Absprachen/Buchungen sind nur in Ausnahmefällen möglich.

Nur so nebenbei: unsere Räumlichkeiten können auch ohne Speisenangebot/Service durch uns gebucht werden. Gern senden wir die entsprechende Preisliste zu.

**Weitere Regelungen, Anforderungen, Rechte und Pflichten entnehmen Sie bitte der beigefügten AGB.**