



Mainburg,

**Vorschläge und Vertrag für  
Löffeldegustationen, Fingerfood, Miniportionen am ...**

Sehr geehrte...

vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unseren Spezialitäten.

im Folgenden erhalten Sie Vorschläge mit kleinen Gerichten für Stehempfänge, Präsentationen, kurz für Veranstaltungen mit wenig Sitzgelegenheiten oder wenn Sie Ihre Gäste in Bewegung halten wollen.

Da wir alle Produkte selbst herstellen und auf Spitzenqualität achten, möchten wir Sie bitten, uns Ihre Auswahl und eventuelle Bestellung bis spätestens vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin zukommen zu lassen.

Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise und enthalten 19 % MWSt.

Sollten Sie noch mehr Vorschläge oder Beratung dazu benötigen, rufen Sie mich doch einfach von Dienstag bis Sonntag ab 10.00 Uhr unter 08751/1342 an.

Haben Sie noch keinen **Veranstaltungsraum oder Präsentationsfläche**,

[Schloss Ratzenhofen](#), Familie Zierer, (ist nur 5 km von unserem Restaurant entfernt)

[Gut Thurnsberg](#) oder

ein altes Brauereigebäude liebevoll restauriert, „[Ramasuri](#)“ in Irnsing bei Neustadt

oder die Eventlocation, [Flora Mediterranea](#), in der Nähe von Au/Hallertau

Um eine Reservierung kümmern wir uns gerne.

**Übernachtungsmöglichkeiten** [Pension Stadler](#) 08754/910020

**Fotografie:** [Foto Hofer](#) in Mainburg, Tel.: 08751/1335 Fax.: 08751/4028

Mit freundlichen Grüßen

Paul Grasmaier, Espert-Klause & Bar

!! Preisliste ab 1. Januar 2019, alte Listen verlieren ihre Gültigkeit!!

Bitte geben Sie uns noch mal die genaue Personenzahl und den Beginn Ihrer Veranstaltung an  
Uhrzeit: \_\_\_\_\_ Erwachsene: \_\_\_\_\_ Kinder mit Menü: \_\_\_\_\_

**kleine Happen, Löffeldegustationen für Ihren Sektempfang, serviert im Löffel, Muschel oder anderen kleinen Gefäßen**

<input type="checkbox"/>	kleine Blätterteigravioli mit pikanter Schinken-Senf-Füllung	1,00	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Minipastetchen gefüllt mit Krebsen und Junglauch	1,00	0,00 €
<input type="checkbox"/>	kleine Schnittlauch-Laugenbaguette	0,90	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Kräuterwürzbissen (= gebackene Weißbrotsticks, gefüllt mit Äpfeln, Kräutern und Geflügelleber.)	0,80	0,00 €
<input type="checkbox"/>	<b>Hopfenspargel-Frühlingsrollen</b> Reisteigblätter gefüllt mit asiatischem Gemüse und Krebsen und Dip, <u>Glasplatte</u>	3,20	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Bruschetta mit Tomate und Kräutern	1,80	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Bruschetta mit Bohnenpüree und Thunfischtatar	2,50	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Garnele auf Tomaten-Olivenragout mit Granolata <u>im Schälchen</u>	3,60	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Edelfischtatar, gebacken im Strudelsackerl <u>auf Chinakohl-Shiitakepilzen-Gemüse</u>	3,80	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Rauchlachs-Schichtpraline mit Meerrettichmousse	1,90	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Rauchforellenmousse auf Holzofenbrot mit Forellenrose	2,50	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Jakobsmuschel mit pikantem Salamimantel, auf Fenchelgemüse <u>in der Muschelschale</u>	3,90	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Espert-Royal, kleiner Miniburger mit Jakobsmuschel, Auberginen und Rucola-Schmand	3,80	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Jakobsmuschel - Carpaccio mit Zitronen-Ingwer-Chili-Marinade, <u>in der Muschel</u>	3,80	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Zander-Rauchlachspraline gefüllt mit geräucherter Lachstatar <u>auf Gurkenscheibe</u>	2,90	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Thunfisch-Maki-Zushi, gerollt im Algenblatt und mariniertem Reis mit eingelegtem Ingwer und Washabi, <u>in der Austernschale</u>	3,50	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Chester-Brot-Schnitten	0,30	0,00 €
<input type="checkbox"/>	frische Auster Stück <u>auf Glasplatten</u>	2,40	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Frische Auster „Bloody Mary“ als Schot im Glas serviert	4,10	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Schwertfisch-Lolli <u>auf Holzspieß</u> mit gesalzener Erdnussmehl in Gurken-Chili-Dip	3,80	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Gelbschwanzmekrele im Sesamantel <u>auf Bockbier-Chilidip</u>	3,90	0,00 €
	<b>Summe</b>		<b>0,00 €</b>

0	Kartoffel-Mettwurst-Buchtel (= hausgem. Hefengebäck m. Mettwurst-Zwiebeltatar ab 20 Stück )	2,20	0,00 €
0	Kleine Wildfleischpflanzerl auf Waldorfsalat <u>im Löffel</u>	2,20	0,00 €
0	als Burger, hausgemachtes Minibrötchen	2,50	0,00 €
0	Rehmedaillons auf Calvados-Apfelragout <u>im Schälchen</u>	3,60	0,00 €
0	gebackene Würzsackerl auf Paprika-Rahmsauerkraut,	2,80	0,00 €
0	(= Kräuter-Apfel-Blutwurst im Teigmantel)		0,00 €
0	Schichtpraline aus geräucherter Geflügelleber und Rotweinkuchen	2,10	0,00 €
0	Wachtelbrüstchen in Sesamkruste dazu pikantes Tomaten-Apfelchutney <u>auf Glasplatten oder Muschelschalen</u>	3,50	0,00 €
0	kleiner Kalbsbriesstrudel mit getrockneten Tomaten und Pistazien auf Avocado-Tomaten-Cocktail	3,20	0,00 €
0	Knöchelsulz mit gefülltem Wachtelei im Glaserl	2,50	0,00 €
0	gebackenes Kaninchenatar auf pikantem Minzegelee <u>im Löffel</u>	2,20	0,00 €
0	Miniburger mit Kaninchenroulade und Ratatouille	2,90	0,00 €
0	Bündner Trockenfleisch mit Walnüssen, Tête de moine und Birnenmarinade	3,80	0,00 €
0	geräucherte Wildentenbrust mit Melonen-Portwein-Ragout <u>im Löffel</u>	2,90	0,00 €
0	Vitello Tonato, Kalbfleisch in würziger Thunfischmarinade, bunt garniert, <u>auf kleinen Tellern</u>	3,60	0,00 €
0	Tafelspitzsalat mit Äpfel, Avocado und Röstbrot	2,80	0,00 €
	<b>Vegetarisches</b>		
0	Kleiner gegrillter Gemüsespieß in gerüffelter Balsamico-Marinade <u>auf Glasplatten</u>	1,90	0,00 €
0	Kräuterbiskuitörtchen mit Hopfenspargel-Sauerrahm-Füllung	2,20	0,00 €
0	Hallertauer Ziegenkäse auf geschmorten Tomaten und Oliven <u>im Schälchen</u>	2,90	0,00 €
0	Gemügestäbchen mit verschiedenen Dips	2,20	0,00 €
0	Praline von würzigem Couscous im Salatblatt auf Mango-Paprika-Chutney, <u>im Schälchen</u>	2,20	0,00 €
0	Miniburger mit Antipastigerüse und Ruccolaschmand	2,50	0,00 €
0	Salzkräcker mit Käsemousse	1,50	0,00 €
	<b>Summe</b>		<b>0,00 €</b>

<b>Canapes mit....</b>			
<input type="checkbox"/>	... Champignon-Eier-Salat mit geräucherter Wildentenbrust	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... hausgeräucherter Lachs oder Saibling	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... Reh, rosa gebraten auf Apfel-Selleriesalat	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... Geflügelcocktail mit Mungochutnay, Curry und Wachtelbrüstchen	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... Krebscocktail mit Ananas	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... Roastbeefröllchen auf pikantem Zigeunersalat	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... gebratenes Schweinefilet auf pikantem Zigeunersalat	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... gebeizter Graved-Zander	2,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	... mit Käsemousse und Tete de main	2,50 €	0,00 €
		<b>Summe</b>	<b>0,00 €</b>

*Grasmaier's  Expert-Klaus & Bar,  
Bierde gustation-Fingerfoodmenü*

**Cai Bierinna**

Fruchtig frischer Biercocktail mit Limette und Minze



**Hopfull Summer Ale**

mit Ale Hefe vergoren, prägnante Bittere, nach Citrus, Gras und Pinie



**Hallertauer Mandarinina**

Gestopftes Kellerbier, untergärig, leicht malzig, Mandarine und angenehme runde Bittere



**Auer Dunkel**

Urbayrisches Landbier aus dunklem Malzen, leicht malzig mit vollmundigem Charakter



**Castle Rye IPA**

Roggen IPA mit Ale Hefe vergoren  
frische Steinfrüchte, Aprikose, Feige, Citrus, nicht zu Bitter

## Bierdegustationsmenü

### Fischsemmel

mit hausgeräuchertem Erdinger Moos-Saibling



### Steckerlfisch

Gelbschwanzmakrele vom Holzkohlegrill



### Wildschwein-Schaschlik

mit hausgemachten Pommes



### Entenbrust „bayrisch“

### mit Bockbier-Chilisoße

Wokgemüse und Knusper-Kartoffelgnedl



Liebesapfel gefüllt mit Mousse au chocolate  
und gebrannten Mandeleis und Zuckerwaddn



### Bier-Emmentaler mit Radieserltatar



Menüpreis: 59,00€/P ohne Kaas 53,00€/P  
inklusive Bierbegleitung 6 x je Glas 0,1 l



Fischsemme

Steckerlfisch

Wildschwein-Schaschlik

Gallimarkt-Anddn

Gebranntes Mandeleis  
mit Zuckawad'n

Bier-Emmentaler  
mit Radieserltatar

## **Fingerfoodmenü** (mit Speisen aus der Liste)

**gegrillte Gemüsespieße**

☺

**Matjestatar**

☺

**Ziegenkäse auf geschmorten Tomaten**

☺

**Duo von Thunfisch und Makrelensushi**

☺

**Rote Beetesüppchen  
mit überbackener Jakobsmuschelpraline**

☺

**Garnelen „bayrasisch“  
mit Bockbier-Chilidip und Thaugurkensalat**

☺

**Rehmedaillon glasiert mit Ingwerhonig  
auf Rote Rübenkraut mit Maispolenta-Tropfen**

☺

**Hopfenlikörtopf-Überraschungssoufflé  
mit Buttermilcheis**

☺

**Kleine Käsevariation mit Kräuterhonig oder Birne im Blätterteig**

Gesamtpreis 38,00/Person



Rote Beetesüppchen



Birne im Blätterteig mit Limburger überbacken

	<b>Brot und Aufstriche:</b>		
<input type="checkbox"/>	diverse Brotsorten, gem. Partysemmel <b>und</b> Butter pauschal pro Person	2,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	diverse Brotsorten, gem. Partysemmel	2,00 €	0,00 €
	<b>zusätzliche Brotaufstriche nach Absprache,</b>		
<input type="checkbox"/>	Kürbiskerncreme, pikante Bohnenpaste, Griebenschmalz, Frischkäse-Kräutercreme	2,00 €	0,00 €
	<b>kleine Suppe, serviert in Gläser oder kleinen Tassen, ca 0,1 L</b>		
<input type="checkbox"/>	Gazpacho (kalte, spanische Gemüsesuppe) (KT) mit Gemüsewürfelchen und Knoblauchcroûtons	2,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Geister Karotten-Apfel-Kokos-Schott, kleines Süppchen mit Thunfischspieß	5,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Duo vom gelben Paprika- und roten Tomatensüppchen (Avernaglas) .....oder mit Krebs-Gurkentatar auf Croustinis	3,50 € 1,50 €	0,00 € 0,00 €
<input type="checkbox"/>	Pikante Bohnensuppe aus weißen Bohnen, Paprika und Speck (KT)	2,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Latte Macchiato vom grünen und weißem Abersberger Spargel (Avernaglas)	3,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Indische Geflügelsuppe mit Madrascurry, Gemüse und Hühnerstückchen (KT)	3,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Hochzeitssuppe, mit Leberspätzle, Griesnockerl und Brätstrudel, <u>in Suppentellern</u>	5,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	klare Ochsenschwanzsuppe (Oxtail) (KT) mit Ochsenschwanzpraline im Kürbiskernmantel	5,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	diverse Gemüserahmsuppen mit Einlage (KT) z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Spargel, Schwarzwurzel, Champignon usw.	2,80 €	0,00 €
	<b>Gemüsesuppe zusätzlich:</b>		
<input type="checkbox"/>	mit gebackenen Krebsen	1,30 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	oder mit gebackenen Champignonspinatravioli	1,30 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	oder mit gebackenem Kalbsbries	1,30 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Latte macchiato vom Kalb mit Trüffelspänen <u>im Longdrinkglas 0,1l mit Strohalm</u>	4,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Hummerschaumsüppchen mit Chili und Kokos dazu frisch gebackenes Brioche mit Quittengelée (KT)	4,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Bouillabaisse (Fischsuppe) nach Art des Hauses, mit Knoblauchcroustinis, <u>in Suppentellern</u>	5,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Rote Beete-Schaumsuppe mit einer Praline von der Jakobsmuschel im Zucchini-mantel, überbacken mit Meerrettichsoufflé, serviert <u>im Suppenteller 0,1l</u>	4,80 €	0,00 €
	<b>Summe</b>		<b>0,00 €</b>

<b>kleine warme Speisen, in mundgerechten Stücken serviert, in kl. Tellern o. Schalen</b>			
<input type="checkbox"/>	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	1,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	oder mit Sauerrahm und Kaviar vom Saibling	3,00 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	oder mit Sauerrahm, Rauchlachs und Schnittlauch	3,00 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Risotto oder hausgemachte Zucchini-Spaghettini mit schwarzen Sommertrüffeln	9,50 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	zwei hausgemachte Gemüseaultaschen auf Käsecreme	4,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	ein Duo Seezungenröllchen mit Garnele auf Dillsahne mit Wildreis mix	9,60 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Lachswürfeln auf Zucchini-Spaghettini	4,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Knurrhahnfilets mit Auberginenruste überbacken, Balsamico-Trüffelmarinade	4,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	2 Riesengarnelen "Szechuan Art" (1 Stück) pikant mit Sambal Olek - Soja-Honigsauce dazu Basmati-Leinsamen-Reis und Lauchstroh	9,60 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Maispouardenbrüstchen im Kokosmantel auf fruchtiger Currysauce mit Wildreis mix	5,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Duo von Rinderfilet und Kalbrücken gefüllt mit Gartenkräutern, auf Ratatouille Gemüse und Polentakrusteln	7,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Coq au Vin (Hähnchenstücke in Rotwein geschmort mit buntem Gemüse)	4,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Wachtel oder Fasan (saisonbedingt Okt. bis -Dez.) auf Grappaschaum mit Ananaskraut und Kartoffel-Apfelstrudel	7,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Kalbskopfstudel auf Schnittlauchschnitz	4,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Schweinefilet "Wellington" im Kartoffelmantel dazu Stäbchengemüse und Portweinsauce	6,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Kleine Fleischspießchen, „bayrisch“ mit süßsaurem Zwiebelsprossengemüse, Backbier-Chilisauce und Curryreis	6,80 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Altmühltaler Lamm gebraten mit Garam Masala (indische Gewürzmischung) auf Tomaten-Apfelchutney und Couscous im Salatblatt	7,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	feines Wildragout auf Preiselbeer-Apfelrahm mit Haselnußspätzle	4,90 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Rehmedaillon auf Gin-Wacholderrahm dazu Quarkspätzle und Gemüse	7,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Rehmedaillon glasiert mit Ingwerhonig auf Rote Rübenkraut mit Maispolenta-Tropfen	7,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Rinderfiletwürfel aus dem Pfeffer-Gemüsesud mit Spargel oder Schwarzwurzeln (je nach Saison) dazu Risolées-Kartoffeln	7,20 €	0,00 €
<input type="checkbox"/>	Kalbsrückenmedaillons vom Grill auf Tomaten-Gemüseragout mit Oliven dazu Salbeibutternudel	7,20 €	0,00 €
	<b>Summe</b>		<b>0,00 €</b>

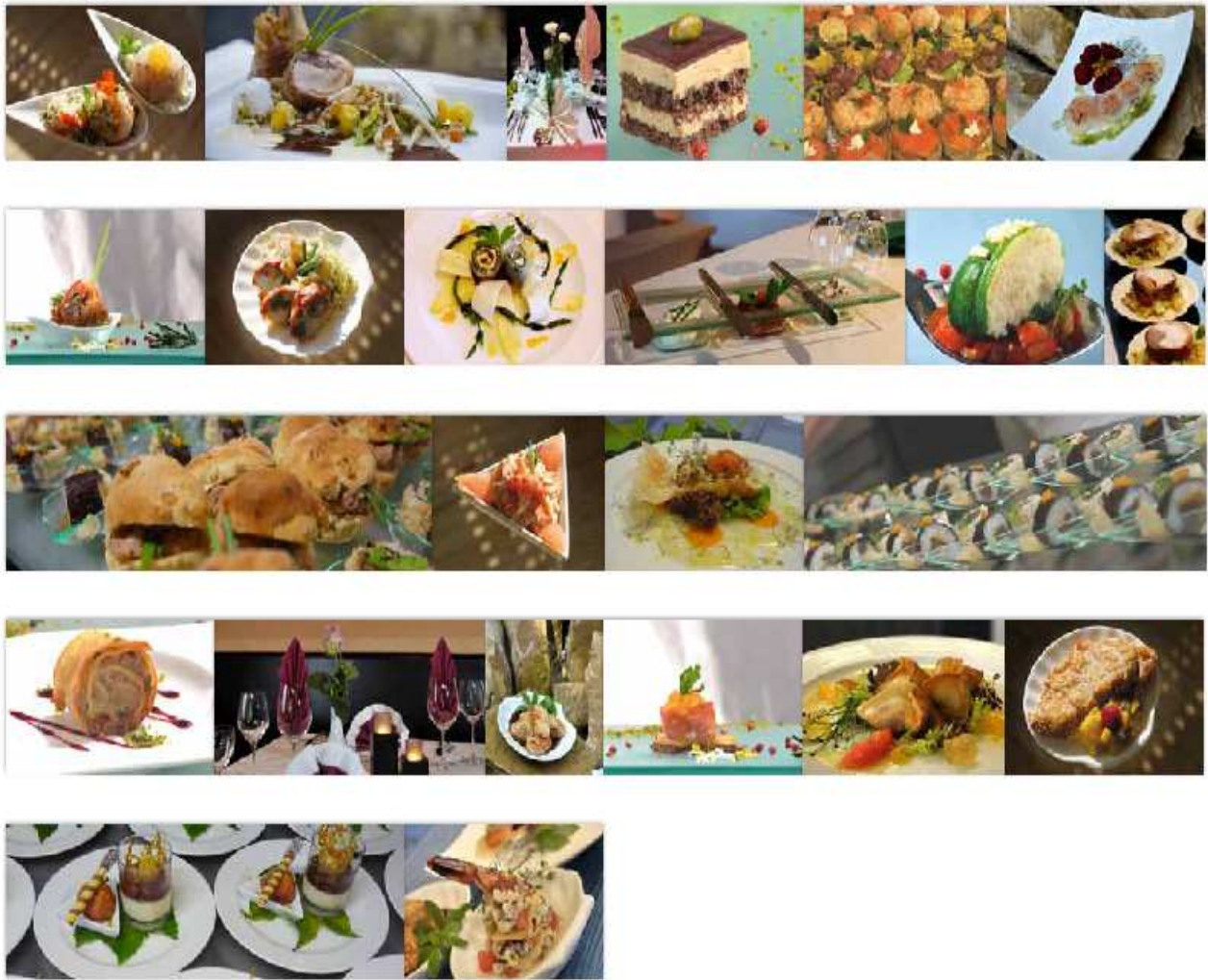


### **kleine Desserthäppchen:**

( )	gebackene Bananenkräpferl im Kokosmantel	2,90
( )	gebackene Dattel-Nuß-Raviolini 3 Stück	2,90
( )	hausgemachte Apfelkücherl mit Zimtucker	2,90
( )	Crème Brule in der Espressotasse mit Karamellhaube	1,50
( )	Crème Brule mit Baileys und karamellisiertem Kirschragout	2,50
( )	hausgem. Traubenstrudelsackerl (auch andere Früchte möglich)	2,90
( )	Petit Four von warmen, schmelzenden Rotwein-Schokokuchen gefüllt mit weißer Chilischokolade und Orangengeléehäubchen	2,20
( )	kleines Schokoladensoufflé, frisch gebacken <u>im Waffelbecher</u>	3,20
( )	Zitronen-Joghurtmousse mit Hopfenlikör-Waldbeerenmark garniert mit Schokoladennetz serviert im Glas	3,50
( )	Apfelmousse mit Apfelspaghetti, Schokostangerl und Hippenranke	3,50
( )	Mousse au chocolate mit Physalis und Schokostangerl	3,20
( )	Bayrisch Creme mit Erdbeermark und Zuckerlocke	3,00
( )	Pfirsich "Melba" mit Vanilleeis und Himbeermark	4,20
( )	Früchte der Saison, z. B. Aprikosen oder Erdbeeren in Zitronen-Minze-Vinaigrette mit <u>Hopfenliköreis</u>	4,20
( )	Bockbier-Nougateis <u>im Minnikrügerl</u> mit Schaum, <u>serviert mit Espressolöffel</u>	2,90
( )	eine Kugel Sorbet der Saison mit einem Schuss Sekt, <u>serviert in der Champagnerschale</u>	2,90
( )	Eispyramide aus verschiedenen, hausgemachten Speise- und Fruchtessorten dazu mit Hopfenlikör flambierte Früchte der Saison, dazu Creme brule, Mousse au Chocolat, Tiramisu, schmelzender Rotweinschokokuchen	9,80
( )	nur Eispyramide mit flambierten Früchten	5,90

### **Käsehäppchen:**

( )	Käseplatte mit Chili-Kräuter-Honig und Chutney als Buffet / Person	5,80
( )	Schweizer Hobelkäse und/oder Italienischer Schafskäse mit Chillyhonig und Walnuß-Chiabatta	5,80
( )	drei Pralinen vom Blauschimmelkäse auf Apfelfeigenbrot mit süßsaurem Fruchtmark	5,80
( )	gebackene Birne im Blätterteig, gefüllt mit Quittengelee und Limburger überbacken	5,80
( )	Sticks von diversen Hartkäsen mit Trauben	5,80
( )	Kleiner Hallertauer Ziegenkäse im Speckmantel, gegrillt, mit Birnenmarinade	3,80



## Getränkliste, (Bestellliste bitte extra anfordern)

### Internationale Weine aus unserer Weinkarte [www.espert-klaus.de](http://www.espert-klaus.de)

Für Ihr Angebot gelten die Ladenverkaufspreise, abgerechnet wird normalerweise nach Verbrauch.

### Besteck, Teller, Gläser (Bestellliste bitte extra anfordern)

aus unserem Sortiment oder mittels Verleihfirmen, wir kümmern uns darum!

## Accessoires-Verleih

### Geschäftsbedingungen für den Verleih von Besteck, Geschirr, Öfen, Kühlschränken usw.,

Der Mieter trägt die Verantwortung für das Leihgut von der Übernahme bis zur Rückgabe der Ware an die Espert-Klaus & Bar!  
Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, da exakte Bruch- und Fehlermeldung, sowie Beschädigung, erst nach vollständiger Reinigung ermittelt werden kann.

Fehl- und Bruchmengen sowie beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungs- oder Reparaturpreis berechnet.

-**Dekorationen** erfolgen durch Fremdleistung und werden gesondert in Rechnung gestellt.

-**Stühle, Aschenbecher, Besteck und Teller, die eventuell nicht in unserem Sortiment vorhanden sind,** werden gesondert, von einer Verleihfirma, zu deren Bedingungen geliefert und abgeholt.

### Personal:

- die **ersten 5 Stunden unseres Kochservices** vor Ort sind im Menüpreis enthalten.

- **Servicepersonal, der Espert-Klaus und Hilfskräfte für besonderen Aufwand** wird mit dem Küche- / Hilfskräfte- / Service -Tarif, inklusive An- und Abfahrtszeit, berechnet.

#### **Personalkosten Küche und Hilfskräfte**

#### **Bei Veranstaltungen über fünf Stunden Länge oder bei besonderem Aufwand**

I Lehrling, Hilfskräfte	pro Stunde	19,00 €	..... €
I Küche / Service	pro Stunde	25,00 €	..... €
I Serviceleitung/Küchenmeister	pro Stunde	37,00 €	..... €

### Sonstiges:

- **An- inklusive Abfahrtsstrecken** von 10 km sind im **Gesamtpreis** enthalten,  
jeder weitere km wird mit 0,90 € brutto, pro benötigten Fahrzeug berechnet.

- Leihfahrzeuge werden gesondert in Rechnung gestellt.

**Alle unsere Menüvorschläge und die ausgewählten Weinbegleitungen sind geistiges Eigentum und dürfen anderweitig nicht verwendet werden.**

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Für Rückfragen zu unserem Angebot stehe ich ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Paul Grasmaier, Espert-Klaus & Bar

## Vertrag für Ihre Veranstaltung

-Vertragsnehmer:

**Name und Vorname:** .....

**Straße:** .....

**Wohnort:** .....

und

**Paul Grasmaier, Espert-Klaus & Bar, Espertstraße 7; 84048 Mainburg**

**Dieser Vertrag gilt auch als Reservierungsbestätigung beider Seiten und verpflichtet zur Erfüllung!**

-Veranstaltungstermin: .....

-bei einer Absage (schriftlich) bis zum ..., = 30 Tage, ist die Stornierung kostenfrei.

-sämtliche Preise verstehen sich brutto inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

-Zahlungsziel ist 14 Tage nach Rechnungserstellung, ohne jeden Abzug.

-ab einen Rechnungsbetrag von 1000,-- € bitten wir um eine Vorauszahlung von 40 % des anzunehmenden Rechnungsbetrages.

= .....€ Vorauszahlung = ..... €, mindestens 30 Tage vor Veranstaltungstermin ....., ist gleichzeitig auch die Reservierungsbestätigung.

**-bei Nichteinhaltung der Vorauszahlungsfrist wird der Termin automatisch storniert.**

-Zahlungseingang ist das Buchungsdatum auf unserem unten genannten Konto.

**IBAN: DE31 7219 1600 0005 7723 03 / BIC: GENODEFIPFI / Hallertauer Volksbank**

**Ust.Id.Nr. 185.437.506**

-bei einer Absage innerhalb 30 Tagen vor dem Veranstaltungstermin, müssen wir Ihnen leider für bereits entstandene Kosten eine Storngebühr in Höhe von 40 % des Rechnungsbetrages, siehe oben, in Rechnung stellen.

\_\_\_\_\_  
Ort/Datum

\_\_\_\_\_  
Ihre Unterschrift

\_\_\_\_\_  
(P. Grasmaier)

**VIELEN DANK FÜR IHREN AUFTRAG!**

**P. S. !! Bitte innerhalb vier Wochen nach Zugang bzw. Absprache unterschieden zurück senden!!**

**Bitte beachten Sie:**

**Alle unsere Vorschläge, Speisen, Getränke und Gestaltungsvorschläge betrachten Sie bitte als geistiges Eigentum, diese dürfen anderweitig nur mit unserem schriftlichen Einverständnis verwendet werden.**