

## Martha's finest Catering: ein himmlischer Genuss

---

Bei Martha's finest Catering setzen wir alles daran, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen: mit appetitlichen Speisen und Getränken, mit herzlichem Personal und mit einer großen Auswahl an Mobiliar und Equipment.

Durch jahrelange Expertise beraten wir Sie gerne von Anfang an, damit Ihre Veranstaltung zu einem geschmackvollen Erlebnis wird.

### **Für jeden Anlass**

Sie planen einen Sektempfang mit Fingerfood? Sie wünschen für ein Familien- oder Firmenfest ein Büffet oder ein gesetztes Menü? Oder Sie brauchen Unterstützung bei einer Großveranstaltung? Von kleinen Feiern im Familienkreis bis zu großen Firmen-Events machen wir alles für Sie möglich.

---

### **Für jeden Geschmack**

Süßes oder Saures? Hessisch oder mediterran? Je besser wir wissen, welche Veranstaltung Sie planen, desto gezieltere Vorschläge können wir Ihnen unterbreiten. Unsere Eventmanager beraten Sie bei der Zusammenstellung der Speisen und den korrespondierenden Getränken, um Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen.

---

### **Für gute Zwecke**

Martha's finest Catering ist ein fairer Arbeitgeber mit sozialem Engagement. Die Gewinne fließen zu 100 % in gemeinnützige Projekte, wie zum Beispiel die AIDS Hilfe Frankfurt e.V., die Lange Nacht in der Weißfrauen-Diakonie-Kirche Frankfurt sowie die Winterspeisung der Obdachlosen in Frankfurt.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung mit kreativen Ideen und frischer Küche zu unterstützen. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren.

---

## Inhaltsverzeichnis

<b>Fingerfood .....</b>	<b>3</b>
Süßes Gebäck .....	4
<b>Canapés &amp; belegte Brötchen .....</b>	<b>5</b>
<b>Salate und Vorspeisen .....</b>	<b>6</b>
Salate .....	6
Vorspeisen und Antipasti .....	7
<b>Suppen &amp; Eintöpfe .....</b>	<b>8</b>
Suppen .....	8
Eintöpfe .....	8
<b>Hauptgänge .....</b>	<b>9</b>
vegetarisch .....	9
Fleisch .....	9
<b>Beilagen .....</b>	<b>10</b>
Gemüse .....	10
Kartoffeln, Nudeln & Co. ....	10
<b>Desserts .....</b>	<b>11</b>
<b>Buffetvorschläge .....</b>	<b>12</b>
Marthas Lieblinge .....	12
Mediterranes Buffet .....	13
Hessisches Buffet .....	14
Vegetarisches Buffet .....	15
<b>Logistik und Personal .....</b>	<b>16</b>
Logistik .....	16
Personal .....	16
<b>Liste der Zusatzstoffe .....</b>	<b>17</b>
<b>Kontaktdaten .....</b>	<b>18</b>
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen .....</b>	<b>19</b>



## Fingerfood

Kleine kulinarische Verführung mit leckeren Häppchen.  
Serviert in Portionsschälchen oder auf Platten.

- **Mini-Pizzen**, Salami, Schinken oder vegetarisch A,C,G,1,5,11 2,10 €
- **Knusprige Samosa** mit Apfel-Curry-Relish **vegan** A,C,F,L,M,5,11 2,30 €
- **Mini-Spinat-Quiche** 2,70 €
- **Mini-Quiche Lorraine** klassisch mit Speck 2,80 €
  
- **Zucchinirollchen** mit Schafskäse gefüllt G,5,9,10,11 2,30 €
- **Zucchinirollchen** mit geräuchertem Tofu gefüllt **Vegan** F,G,5,9,10,11 2,30 €
- **Tomaten-Mozzarellastick** mit Basilikum-Dip G,H,L,1,5,11 2,30 €
- **Dreierlei Käsehäppchen** mit Trauben G,5,11 2,40 €
- **Antipastispieße** von Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln **vegan** 1,9,11 3,00 €
- **Rübenspieß** von roter Bete, Karotte und Petersilienwurzel mit Meerrettichvinaigrette **vegan** J,L,11 3,00 €
- **Brokkolibällchen** mit Parmesan in der Mandelkruste **auch vegan möglich** A,C,G,H,5,11 3,60 €
  
- **Mini-Frikadellen** mit würziger Tomaten – Paprikasalsa A,C,1,5,11 2,80 €
- **Falafel-Spieß** mit Sesam-Joghurt-Dip 3,20 €
- **Knuspriges Mandelschnitzelchen** von der Putenbrust mit fruchtigem Curry-Mango-Dip A,C,H,J,L,1,11 3,50 €
- **Hähnchensaté-Spieß** mit Erdnuss – Chili-Marinade A,E,F,L,M,1,5,11 3,50 €
- **Spieß vom Schweinefilet** mit Senfgurke und Dijonsenf-Honig-Dip J,L,11 3,50 €
- **Knusprige Garnelen** paniert in Panko mit Limettenmayonnaise A,B,C,G,11 4,10 €
- **Pochierte Lachswürfel** mit Honig, Zitrone und frischen Kräutern mariniert D,G,11 4,50 €
- **Roastbeefpraline** mit fruchtigem Mango-Chili-Dip und Senfkresse J,L,1,11 5,20 €
- **Lammfilet in der Kräuterkruste** mit Feta-Dip A,C,G,11 6,20 €
  
- Mini-Wrap „**Antipasti**“ mit Pesto und Balsamicoreduktion **vegan** A,C,G,1,11 2,90 €
- Mini-Wrap „**Tomate Mozzarella**“ mit Rucola und Basilikum Crème Fraiche A,C,G,H,1,5,11 2,90 €
- Mini-Wrap „**Cesar Chicken**“ mit Romanasalat und Parmesan A,C,G,1,5,11 3,50 €
- Mini-Wrap „**Avocado**“ mit Tomate, Paprika und Harissa-Creme 3,50 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl



### „Hessische Tapas“

- **Handkäs Tatar** im Glas mit geröstetem Graubrot A,G,H,L,M,1,3,4,5,11 3,00 €
- **Schneegestöber** auf Laugenkonfekt, Radieschen A,C,G,1,3,5,11 3,20 €
- **Frankfurter Kräuter Frittata** mit gebratenem Wiesenchampignon C,G,L,1,5,6,8 3,50 €
- **Taunusforelle** auf Pumpernickel mit Sahnemeerrettich A,D,G,1,5,11 3,50 €
- **Frankfurter Grüne Sauce** im Glas mit Ei und Kartoffel C,G,F,J,L,5,6,11 4,80 €

Mindestabnahme: 10 Stück pro Auswahl

### Süßes Gebäck

- **Mini-Cookies** 2 Stück 1,80 €
- **Mini-Blechkuchen** als Fingerfood A,C,G,H,3,11 2,10 €
- **Mini-Muffin** A,C,G,3,11 2,10 €
- **Mini-Plunder** A,C,G,H,3,11 2,60 €
- **Schokoladenbrownie** A,C,G,11 3,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Canapés & belegte Brötchen

Ideal für Stehempfänge und Veranstaltungen im kleinen Rahmen. Sie haben die Wahl zwischen Canapés, halben und gedeckelten Brötchen. Diese werden nach Lust und Laune der Küche belegt:

- **Verschiedene Wurst, Salami und Schinken** A,G,1,3,5,11
- **Verschiedene Käsesorten, Camembert, Frisch- und Schnittkäse** A,G,1,3,5,11
- **Hausgemachte vegane Aufstriche** A,F,K, M,1,3,5,11

Canapé	2,90 €
<small>Mindestabnahme: 10 Stück</small>	
Halbes oder gedeckeltes belegtes Brötchen	3,60 €
<small>Mindestabnahme: 10 Stück</small>	



## Salate und Vorspeisen

Fantastische Einstimmung in das Menü.

### Salate

- **Knackige Blattsalate der Saison**  
mit verschiedenen Toppings und Dressing **vegan** G,H,J,L,1,9,11 4,80 €
- **Penne-Salat** mit Tomate, Paprika und Blattspinat **vegan** A,G,H,L,1,11 4,80 €
- **Marthas Kartoffelsalat** mit Essig und Öl **vegan** 4,80 €
- **Pikanter Gurkensalat** mit Chilli und Koriandervinaigrette **Vegan** 4,80 €
- **Kichererbsen-Tomatensalat** mit frischen Kräutern **Vegan** H,L,M,1,11 4,80 €
- **Rohkostsalat** von Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Rote Beete mit Honigvinaigrette und gerösteten Nüssen **Vegan** H,L,1,3,11 4,80 €
- **Orangen-Rote-Beete-Salat** mit süß-scharfem Chiliblanching auf Rucola **vegan** F,K,L,1,6,11 5,40 €
- **Pad Thai**, asiatischer Gemüsesalat mit Erdnüssen **vegan** E,F,K,L,M,1,3,11 5,60 €
- **Orientalischer Linsensalat** mit Bulgur, Mango, Mandelsplitter, Minze **vegan** und Joghurt à part A,F,G,H,L,M,1,3,11 5,80 €
- **Salat vom gerösteten Blumenkohl** mit Haselnusskernen und frischen Kräutern **vegan** F,H,L,11 5,80 €
- **Rucola-Salat mit Cherrytomaten** und gerösteten Cashewkernen und Balsamicodressing **vegan** G,J,L,1,11 6,30 €

Portionsgröße 200g

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Vorspeisen und Antipasti

- **Dreierlei Dips im Weckglas**  
 Baba Ganoush, Rote-Bete Hummus, klassischer Hummus **vegan** 4,00 €
- **Trikolore** von Mozzarella, Tomate und frischem Basilikum G,1,3,5,11 5,20 €
- **Antipastiplatte** mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika und marinierten Artischocken **Vegan** L,1,9,11 5,80 €
- **Knusper-Gemüseplatte** mit Pakora, grünem Spargel mit Sesam und Parmesan, Karottensticks, dazu passende Dips A,C,F,G,H,K,L,1,11 6,50 €
- **Antipastiplatte mit Käse** mit gebratenen Zucchini, Auberginen, marinierten Artischocken, Ziegenkäse und Bergkäse L,1,9,11 8,50 €
- **Antipastiplatte mit Käse und Wurst** mit gebratenen Zucchini, Auberginen, marinierten Artischocken, Ziegenkäse, Räucherschinken und Pfeffersalami L,1,9,11 8,50 €

---

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Suppen & Eintöpfe

Hier gibt es was zum Auslöffeln.

Portionsgrößen:

250 ml als Vorspeise, mit Brotkorb

500 ml als Hauptgang, mit Brotkorb

### Suppen

- **Kräftige Kartoffelsuppe** **Vegan** <sup>I,J,L,11</sup>  
wahlweise mit Wurstschnitzeln à part (zzgl. 1,20€ pro Portion)
- **Möhrenrahmsuppe** mit frischem Ingwer und Zitronen **Vegan** <sup>H,11</sup>
- **Gelbe Linsensuppe** mit Birnen und Kartoffeln **Vegan** <sup>F,I,L,M,1,5,11</sup>
- **Hot-Curry-Soup** mit Kokosmilch und Ingwer **Vegan** <sup>F,H,L,M,1,5,11</sup>
- **Soto** – Indonesische Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Ingwer und Zitronengras

Je 250 ml 5,20 €

je 500 ml 8,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

### Eintöpfe

- **Gumbo** mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Kidneybohnen und Frühlingslauch **vegan** <sup>F,I,L,M,1,3,5,11</sup> 9,00 €
- **Louisiana Gumbo** mit Hähnchen, pikanter Wurst, roten Zwiebeln und grüner Paprika <sup>I,J,L,M,1,3,5,11</sup> 12,50 €
- **Chili con Carne** mit Mais und Kidneybohnen pikant gewürzt, dazu Brot und Schmand <sup>A,G,L,M,1,11</sup> 14,80 €
- **Chili Sin Carne** mit Sojahackfleisch und Tofu, roten Linsen, knackigem Mais und Kidneybohnen, pikant gewürzt, dazu Schmand und Weißbrot **Vegan** <sup>A,F,I,L,M,1,3,5,11</sup> 15,30 €

Portionsgröße 500ml

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Hauptgänge

Hauptgang und Beilage nach Lust und Laune kombinieren

### vegetarisch

- **Indisches Jaipur Möhrencurry** mit gerösteten Mandelsplittern und cremiger Kokossauce **vegan** H,1,11 9,00 €
- **Blumenkohlcurry** mit roten Linsen, Mango, Rucola, Cashewkernen **vegan** H,M,1,11 9,00 €
- **Thai Curry** mit knackigem Gemüse, mariniertem Tofu **vegan** E,F,I,M,1,5,11 9,50 €
- **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Frühlingslauch A,C,G,3,5,11 10,50 €
- **Spinat-Tortellini** mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum A,C,G,I,1,3,5,11 11,00 €
- **Gnocchi in Ricotta-Spinat-Sauce** und Kirschtomaten A,C,G,L,1,3,5,11 11,00 €
- **Spaghetti „Veginaise“** mit Sojahackfleisch, Karotten und geriebenem Parmesan **vegan** A,C,F,G,I,L,1,3,5,11 11,50 €
- **Orientalisch gefüllte Aubergine** mit Feta und Tomaten im Tomatensugo A,G,1,3,5,11 11,50 €
- **Kartoffel-Spinatauflauf** mit Schafskäse und Tomaten A,C,G,1,3,11 11,50 €
- **Mediterrane Gemüselasagne** A,F,G,1,3,11 12,50 €

### Fleisch

- **Frikadelle** mit Zwiebelsauce A,C,G,I,J,L,1,5,11 7,50 €
- **Lasagne mit Hackfleisch** und Tomaten-Mozzarella überbacken A,C,G,L,1,11 12,50 €
- **Indisches Putencurry** mit knackigem Gemüse A,G,L,1,3,5,11 13,50 €
- **Petto di pollo e bietola** – Hähnchenbrustpfanne mit buntem Gemüse und Mangold L,1,11 13,50 €
- **Hähnchenbrustfilet** in Kerbelrahm oder in Champignonrahm G,I,L,1,11 13,50 €
- **Schnitzel "Wiener Art"** in Champignonrahmsauce oder mit Pfefferrahmsauce A,C,G,I,J,L,1,3,5,11 13,80 €
- **„Woihinkel“** Sanft gegarte Hähnchenbrust in Apfelweinsauce mit Schalotten A,C,G,I,J,L,1,11 13,80 €
- **Tafelspitz** im eigenen Sud mit Meerrettichsauce oder Grüner Soße C,G,J,L,1,3,5,11 18,50 €
- **Saltimbocca vom Schweinefilet** mit Parmaschinken und Salbei in Thymianrahm C,G,J,L,1,3,5,11 18,50 €
- **Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan** im Parmaschinken-Mantel an weißer Balsamico-Weinsauce A,G,L,1,3,5,11 21,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Beilagen

### Gemüse

- **Buntes Gemüse der Saison** mit frischen Kräutern
- **Geschmorte Rüben**
- **Mediterranes Gemüse mit Kräutern**
- **Grüne Bohnen mit Speckwürfeln**
- **Estragonkarotten**
- **Buntes Curry-Hirse-Gemüse**

3,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

### Kartoffeln, Nudeln & Co.

- **Salz-, Butter- oder Rosmarinkartoffeln**
- **Gebratene Kartoffelwürfel**
- **Feiner Basmatireis/ Basmati- und Wildreis**
- **Safranreis** 1,3,
- **Kräutercouscous**
- **Spätzle**
- **Tagliatelle**
- **Bandnudeln**

2,80 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

- **Kartoffelgratin klassisch** C,G,L,1,11
- **Kartoffeln mit Feta überbacken** A,C,G,L,1,7,11

3,50 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

- **Pitabrot** L,1,3,5,11

1,00 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Desserts

Leckerer zum Abschluss, im Mini-Glas angerichtet.  
Wir empfehlen 1,5 bis 2 Gläschen pro Person.

- **Frischer Obstsalat** der Saison **vegan** <sup>11</sup>
- **New York Cheesecake** mit Cookiestreuseln <sup>A,C,G,H,L,1,11</sup>
- **Omas Schokopudding** mit Mandeln und Sahne <sup>G,H,1,11</sup>
- **New York Brownie** mit Kirschen, Pekannuss und Karamell <sup>A,C,G,H,11</sup>
- **Mousse au chocolat** **vegan** <sup>L,1,5,11</sup>

4,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

- **Tonkabohnen Panna Cotta** an Himbeermark <sup>G,1,3,11</sup>
- **Joghurt-Limonen-Crumble** <sup>A,C,G,H,1,3,11</sup>
- **Hessischer Apfeltraum**, Apfel-Tiramisu mit einem Hauch von Zimt <sup>A,C,G,L,1,11</sup>
- **Tiramisu** <sup>A,C,G,L,1,7,11</sup>

4,80 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl

- **Käseplatte**  
Auswahl von gereiftem Käse mit Weintrauben und Baguette <sup>A,G,H,L,1,3,5,9,10,11</sup>

8,20 €

Mindestabnahme: 10 Portionen pro Auswahl



## Buffetvorschläge

Die Buffetvorschläge sind für eine Personenanzahl ab 30 Gästen kalkuliert. Sollten Sie weniger als 30 Personen bewirten oder aber deutlich mehr, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot, angepasst an die Buffetvorschläge.

### Marthas Lieblinge

#### **Tomatensalat**

mit Pfirsich-Estragonvinaigrette und roten Zwiebeln

#### **Spinatsalat**

mit gebratenen Champignons, Paprikawürfeln und pikanter Sesam-Limettenmarinade

#### **Quinoasalat**

mit buntem Gemüse, Avocado und gerösteter Erdnuss

#### **Großer gemischter Brotkorb**

mit Wurzelbrot und Butter



#### **Schweinefilet**

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan im Parmaschinkenmantel  
in Balsamico-Weinsauce

#### **Petto di pollo e bietola**

Hähnchenbrustpfanne mit buntem Gemüse und Mangold

#### **Orientalisch gefüllte Auberginen**

mit Gemüse und Feta im Tomatensugo

#### **dazu:**

Basmatireis

Rosmarinkartoffeln



#### **Joghurt-Limonen-Crumble**

#### **New York Cheesecake**

mit Cookiestreuseln

pro Person 32,50€



## Mediterranes Buffet

### **Trikolore**

von Mozzarella, Tomate und frischem Basilikum

### **Antipastiplatte**

mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika und marinierten Artischocken

### **Rucolasalat**

mit Kirschtomaten, gerösteten Pinien- und Cashewkernen und feinem Balsamicodressing

### **Großer gemischter Brotkorb**

mit Ciabatta und Baguette



### **Saltimbocca vom Schweinefilet**

in Thymiansauce

### **Lachs in leichter Zitronen-Weißweinsauce**

mit grünem Spargel

### **„Albondigas“**

vegetarische Hackfleischbällchen in Tomaten-Rotweinsauce

### **dazu:**

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln



### **Panna Cotta**

mit Himbeermark

### **Tiramisu**

---

pro Person 34,50 €



## Hessisches Buffet

### **Handkäsetatar**

mit Graubrotchip im Mini Glas

### **Wurstsalat „Rheinhessen“**

mit Gurke, Radieschen und Senfmarinade

### **„Wildes Kraut“**

Wildkräutersalat aus der Region mit Himbeerdressing

### **Brotauswahl**

mit Laugenkonfekt und deftigem Landbrot mit Butter



### **Zarter Tafelspitz**

mit Meerrettichsauce, Radieschenkresse

### **Frankfurter Grüne Sauce**

mit Ei und Gartenkresse

### **„Woihinkel“**

sanft gegartes Freilandhähnchen in Apfelweinsauce mit Schalotten

### **dazu:**

Geschmorte Rüben

Butterkartoffeln

Bandnudeln



### **Omas Schokopudding**

mit Sahne

### **Hessischer Apfeltraum**

---

pro Person 35,00 €



## Vegetarisches Buffet

### **Rohkostplatte**

mit karamellisierten Nüssen und Honigvinaigrette

### **Orangen-Rote Beete-Salat**

mit süß-scharfem Chillidressing auf Rucola

### **Orientalischer Linsensalat**

mit Bulgur, Mango, Mandelsplitter, Minze und Joghurt

### **Großer gemischter Brotkorb**

mit vegetarischen Dips



### **„Albondigas“**

vegetarische Hackfleischbällchen in Tomaten-Rotweinsauce  
mit veganer Aioli

### **Ricotta-Lasagne**

mit Zucchini und Blattspinat

### **Jaipur Möhre Curry**

in cremiger Kokossauce, Mandelsplittern

### **dazu:**

Kartoffelwürfel  
Basmatireis



### **Mango Mousse**

mit Waldbeeren

### **Obstsalat**

---

pro Person 29,50 €



## Logistik und Personal

### Logistik

Die Pauschalen für eine reine Speiseanlieferung oder -Abholung ohne Aufbau richten sich nach dem Lieferort.

• Speisenlieferung Stadtgebiet Innenstadt Frankfurt a.M. pro Fahrt	25,00 €
• Speisenlieferung Stadtgebiet restliches Gebiet Frankfurt a.M. pro Fahrt	35,00 €
• Außerhalb Frankfurts pro Fahrt	auf Anfrage (nach Entfernung)

Bei Auf- und Abbau von größeren Buffets und zusätzlichen Anlieferungen, wie zum Beispiel Equipment, Getränken und/oder Mobiliar, wird Auf- und Abbau nach tatsächlichem zeitlichem Aufwand berechnet. Für Lieferungen und/oder Abholungen ab 20:00 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen stellen wir einen Nachtzuschlag in Rechnung.

• Kleine Equipment-Lieferung/ exkl. Auf- und Abbau	pauschal 110,00 €
• Große Equipment-Lieferung/ exkl. Auf- und Abbau	pauschal 190,00 €
• Logistiker	pro Stunde 45,00 €
• Nachtzuschlag/Sonntagszuschlag/Feiertagszuschlag	pro Logistiker 55,00 €

Bei Auf- und Abbau von größeren Buffets und zusätzlichen Anlieferungen, wie zum Beispiel Equipment, Getränken und/oder Mobiliar, wird Auf- und Abbau nach tatsächlichem zeitlichem Aufwand berechnet. Für Lieferungen und/oder Abholungen ab 20:00 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen stellen wir einen Nachtzuschlag in Rechnung.

### Personal

• Servicekraft (Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)	pro Stunde 36,00 €
• Serviceleitung (Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)	pro Stunde 47,00 €
• Koch (Büfett- oder Tellerservice)	pro Stunde 49,00 €



## Liste der Zusatzstoffe

### Allergeninformation & Kennzeichen von Zusatzstoffen

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch/Laktose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesam
- L = Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Süßungsmittel
- 5 = mit Phosphat
- 6 = geschwefelt
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = mit Geschmacksverstärker
- 9 = geschwärzt
- 10 = gewachst
- 11 = enthält Phenylalanin

## Kontaktdaten

---

Martha's finest GmbH

Eine Gesellschaft des Kirchlichen Dienstes in der Gastronomie – Frankfurt am Main – e.V.

- **Geschäftsführung**

Julia Stahl

info@marthas-finest.de

- **Büro und Produktion**

Kurt-Schumacher-Str. 23

60322 Frankfurt am Main

Tel.: 069 27 22 07 87

www.marthas-finest.de

- **Eventmanagement & Koordination**

Claudia Fröhling

info@marthas-finest.de

USt-IdNr. DE240828214

St.Nr. 014 239 20059

Finanzamt Frankfurt am Main

Alle Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Auftragsannahme

Bis zur schriftlichen Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

## Liefertermine

Unser Logistikteam ist bemüht, die vereinbarten Zeiten einzuhalten, im Einzelfall gesteht uns der Auftragsgeber eine Toleranz von bis zu 30 Minuten zu.

## Leistungsumfang

Eine Veränderung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen sind bis spätestens 7 Werktage vor Veranstaltung mitzuteilen, endgültige Gästezahl bis 3 Werktage zuvor. Mit dieser Frist ist der Vertrag bindend.

## Fälligkeit & Verzug

Das vereinbarte Entgelt ist nach Rechnungserhalt innerhalb von 7 Tagen zu begleichen. Bei Zahlungsverzug ist die Martha's finest GmbH berechtigt, Zinsen in Höhe von 2% über den jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen.

## Preise, Zahlung, Inkasso

Alle Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Sind im Einzelfall keine Preise vereinbart worden, gelten die in unserer Preisliste neusten Datums aufgeführten Preise. Zu einer Preiserhöhung ist die Martha's finest GmbH berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und Lieferung mehr als sechs Wochen liegen.

## Stornierung

Bei einer Stornierung des Vertrages sind vom Auftraggeber folgende Kosten zu tragen:

- bis 14 Werktage vor dem Datum des gebuchten Veranstaltungstags kostenfrei
- bis zum 5. Werktag vor dem Datum des gebuchten Veranstaltungstags werden 75% der Gesamtsumme gemäß aktuellem Angebotswert berechnet
- danach werden 100% des Angebotswerts berechnet

## Transport

Die Transportkosten für Anlieferung und Abholung sind vom Auftraggeber zu tragen, sowie die im Auftrag vereinbarten Logistikerkosten. Der Auftraggeber verpflichtet sich, das für die Veranstaltung zur Verfügung gestellte Equipment pfleglich zu behandeln und zurückzugeben.

### **Mängel, Bruch & Verlust**

Der Kunde verpflichtet sich zum Schadensersatz, sobald bei der Veranstaltung an den zur Verfügung gestellten Geräten, Mobiliar, Geschirr oder Gläsern Schäden entstehen. Bruch und Schwund sind nach dem Neuwert zu ersetzen. Der Kunde hat für ein Verschulden seiner Gäste, Mitarbeiter oder Personals wie für eigenes Verschulden einzustehen.

### **Eigentumsvorbehalt**

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren nebst Transportmitteln und Mietgegenständen vor.

### **Schadenersatzpflicht**

Zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Vereinbarung sind wir nur dann verpflichtet, wenn uns oder einem unserer Angestellten Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens zur Last gelegt werden kann. Haftungsausschlüsse oder -beschränkungen betreffen nicht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.

### **Rechnungsanschrift**

Falls die Rechnungsanschrift von der vorliegenden Auftragsbestätigung abweichen sollte, ist eine genaue Rechnungsanschrift bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn per Email mitzuteilen. Änderungen der Rechnungsadresse nach der Rechnungserstellung berechnen wir mit 25,00€ pro Vorgang.

### **Erfüllungsort & Gerichtsstand**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Frankfurt am Main.

Geschäftsführung: Julia Stahl

Registergericht Frankfurt am Main, HRB:74476

Ust-ID DE240828214

[www.marthas-finest.de](http://www.marthas-finest.de)