

## 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. Auch Entertainment und Technik bieten wir Ihnen an. 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>Getränke .....</b>                        | <b>3</b>  |
| Kaffee & Tee .....                           | 3         |
| Alkoholfreie Getränke .....                  | 3         |
| Sekt .....                                   | 4         |
| Weißwein .....                               | 4         |
| Rotwein .....                                | 4         |
| Bier .....                                   | 4         |
| <b>Geschirr &amp; Mobiliar .....</b>         | <b>5</b>  |
| Geschirr .....                               | 5         |
| Mobiliar .....                               | 6         |
| Logistik .....                               | 7         |
| <b>Personal &amp; Equipment .....</b>        | <b>8</b>  |
| Personal .....                               | 8         |
| Equipment .....                              | 8         |
| Pavillons und Zelte .....                    | 9         |
| <b>Kontaktdaten .....</b>                    | <b>10</b> |
| <b>Allgemeine Geschäftsbedingungen .....</b> | <b>11</b> |



## Getränke

### Kaffee & Tee

- Kanne Filterkaffee  
(entspricht 17-18 Tassen)  
Pump-Isolierkanne 3,0 l

Pro Kanne 28,60 €

- Teeauswahl und heißes Wasser

Pro Person 0,80 €

- Milch, Zucker und Süßstoff

Pro Person 0,50 €

### Alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser
  - medium
  - still

kleine Flasche 0,25l 1,80 €

große Flasche 1l, 3,40 €/Fl.

- Saft
  - Apfelschorle

kleine Flasche 0,2l 2,10 €

große Flasche 0,75l 4,20 €/Fl.

- Orangensaft

kleine Flasche 0,2l 2,70 €

große Flasche 1l, 6,80 €/Fl.

- Cola & Limo
  - Fritz Kola
  - Fritz Kola zuckerfrei

große Flasche, 0,5l 3,50 €/Fl.

- Fritz Kola
- Fritz Kola zuckerfrei
- Fritz limo

kleine Flasche 0,2l 2,10 €



### Sekt

- |  |             |
|--|-------------|
| • Dr. Heyden Privatsekt 0,75 l               | 16,50 €/Fl. |
| • Dr. Heyden Traubensecco alkoholfrei 0,75 l | 13,50 €/Fl. |

### Weißwein

- |                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| • Weingut Manz Grauburgunder 0,75 l | 19,50 €/Fl. |
|-------------------------------------|-------------|

### Rotwein

- |                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| • Dr. Heyden Rotwein 0,75 l | 17,50 €/Fl. |
|-----------------------------|-------------|

### Bier

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| • Pils 0,33 l             | 3,20 €/Fl. |
| • Pils alkoholfrei 0,33 l |            |

Gerne können wir Ihnen auch alle anderen Getränke für Ihre Veranstaltung organisieren. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Für selbst bereitgestellte Weine und Schaumweine behalten wir uns vor, ein Korkgeld zu berechnen.



## Geschirr & Mobiliar

Für Seminare und Veranstaltungen aller Art

### Geschirr

|   |         |
|---|---------|
| • Vorspeisenteller 1 Kiste à 50 Stück           | 23,10 € |
| • Vorspeisengabel 1 Pack à 12 Stück             | 5,60 €  |
| • Vorspeisenmesser 1 Pack à 12 Stück            | 5,60 €  |
| • Suppengedeck, inkl. Löffel 1 Kiste à 24 Stück | 24,20 € |
| • Menüteller 1 Kiste à 30 Stück                 | 13,10 € |
| • Menügabel 1 Pack à 12 Stück                   | 5,60 €  |
| • Menümesser 1 Pack à 12 Stück                  | 5,60 €  |
| • Menüöffel 1 Pack à 12 Stück                   | 5,60 €  |
| • Dessertlöffel 1 Pack à 12 Stück               | 5,60 €  |
| • Kuchengabel 1 Pack à 12 Stück                 | 5,60 €  |
| • Kaffeegedeck, inkl. Löffel 1 Kiste à 24 Stück | 24,20 € |
| • Softdrinkglas 1 Rack à 36 Stück               | 17,80 € |
| • Sektklas 1 Rack à 36 Stück                    | 17,80 € |
| • Weinglas 1 Rack à 25 Stück                    | 12,50 € |
| • Biertulpe 1 Rack à 25 Stück                   | 12,50 € |

Zu all unseren warmen Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes sowie das Vorlegebesteck / Suppenkellen ohne zusätzliche Berechnung.



## Mobiliar

|   |             |
|---|-------------|
| • Bankett-Universaltische<br>75 x 150 cm                                  | 15,30 €     |
| • Bankett-Tische rund (8 Personen)<br>150 cm Ø inkl. Tischdecke           | 43,50 €     |
| • Bankett-Tische rund (10 Personen)<br>183 cm Ø inkl. Tischdecke          | 50,90 €     |
| • Bankettstuhl  | 9,00 €      |
| • Festzeltgarnitur (8 Personen)<br>2 Bänke / 1 Tisch (50cm)               | 25,00 €     |
| • Bistro-Stehtische<br>inkl. Husse, weiß                                  | 33,20 €     |
| • Garderobenständer   | 18,00 €     |
| • Kleiderbügel aus Holz   | 0,50 €      |
| • Tafel- und Büfettischdecken 140 x 220 cm (inkl. Reinigung), eckig, weiß | 14,90 €     |
| • Rundtischdecken 250 cm Ø (inkl. Reinigung), weiß                        | 16,90 €     |
| • Mundservietten (inkl. Reinigung) weiß (50 x 50 cm)                      | auf Anfrage |

Alle weiteren Dekorationselemente sowie Blumenschmuck auf Anfrage.



## Logistik

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

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| • Stadtgebiet Innenstadt Frankfurt a.M. pro Fahrt        | 25,00 €                       |
| • 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 der Transport sowie 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.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| • Logistiker                                       | pro Stunde 45,00 €      |
| • Nachtzuschlag/Sonntagszuschlag/Feiertagszuschlag | pro Logistiker 55,00 €  |
| • Kleine Equipment-Lieferung                       | pro Logistiker 110,00 € |
| • Große Equipment-Lieferung                        | pro Logistiker 190,00 € |



## Personal & Equipment

Unsere Extras

### 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 € |

Bei einem höheren Gästeaufkommen und somit gebuchtem Servicepersonal berechnen wir eine Serviceequipment-Pauschale in Höhe von 1 € netto pro Gast, um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können.

Auf Grund des Arbeitsschutzgesetz verpflichten wir uns, eine 8 stündige Arbeitszeit (inkl. Auf- und Abbau) nicht zu überschreiten.  
Bei längerer Veranstaltungsdauer kann es zu vorübergehenden Überlappungen der Serviceschichten kommen.

Bei Veranstaltungen, bei denen ein Koch vor Ort ist, stellen wir eine Küchen-/Grillequipment-Pauschale in Höhe von 1 € netto pro Gast in Rechnung. Diese beinhaltet die notwendige Grundausstattung des Kochs (Schneidebrett, Messer, etc.) um professionell vor Ort arbeiten zu können.

### Equipment

|  |             |
|--|-------------|
| • Kühlcrafter                                  | ab 200,00 € |
| • Flaschenkühlschrank                          | 75,00 €     |
| Champagner-Bowl für Empfänge (mit Crushed-Ice) | 24,00 €     |



|  |          |
|--|----------|
| • Paravent   | 18,00 €  |
| • Nespresso-Maschine klein (ohne Kaffeetabs)                                   | 36,00 €  |
| • Jura Gastro Kaffeefullautomat (ohne Kaffeebohnen)                            | 200,00€  |
| • Martha's Charbroiled Grill, inkl. Gas<br>4-flammig mit Wärmeplatte und Haube | 200,00 € |
| • Tellerwärmer   | 30,00 €  |
| • Sekt- und Weinkühler   | 5,00 €   |

## Pavillons und Zelte

|  |             |
|--|-------------|
| • 3 x 3 m Faltpavillon inkl. Seitenwände | 150,00 €    |
| • 6 x 3 m Faltpavillon                   | auf Anfrage |
| • 4 x 8 m Partyzelt                      | auf Anfrage |
| • 5 x 10 m Partyzelt                     | auf Anfrage |
| • Gewichte                               | 40,00 €     |

Faltpavillons dürfen ausschließlich auf ebenem und festem Untergrund aufgestellt werden. Sofern der Untergrund nicht in akzeptabler Beschaffenheit bereitgestellt ist, behalten wir uns das Recht vor, die Aufstellung der Faltpavillons abzulehnen.

## Kontaktdaten

---

Martha's finest GmbH

- **Geschäftsführung**

Julia Stahl

julia.stahl@marthas-finest.de

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

- **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

Claudia.froehling@marthas-finest.de

- **Küche**

Alex Haryanto

René Sehrig

Feyyaz Cifci

Mamadou Barry

Samin Niasi

Nargiz Aras

Homaira Safari

- **Bankverbindung**

Evangelische Bank

IBAN DE39 5206 0410 0004 0027 84

BIC GENODEF1EK1

Registergericht Frankfurt am Main, HRB 74476

Steuernummer: 014 239 20059

Umsatzsteuer-ID: DE240828214

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 7 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 von 19%, bzw. 7% bei einer reinen Speisenlieferung. 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 zugrundeliegenden 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:

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

## Transport

Die Transportkosten für Anlieferung und Abholung sind vom Auftraggeber zu tragen, sowie die im Auftrag vereinbarten Logistikerkosten. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dass für die Veranstaltung zur Verfügung gestellten 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 Schadensersatz verpflichtet wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung sind wir nur dann, 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 vom Kunden vorliegenden Auftragsbestätigung abweichen sollte, ist eine genaue Rechnungsanschrift bis sieben 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.