



HENRICI

Metzgerei & Schlemmerservice



Catering

HENRICI

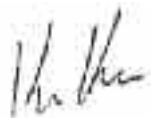
Metzgerei & Schlemmerservice

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser Angebot feiner und herzhafter Speisen, Vorschlägen für Buffets, kreatives Fingerfood und Snacks. Unser Rundum-Service sorgt mit kompetentem Personal, edel eingedeckten Tischen und individuellem Blumenschmuck für ein angenehmes Ambiente.

Profitieren Sie von unserem erfahrenen Team aus Köchen und Serviceprofis – egal, ob Sie 5 oder 1.000 Gäste begeistern möchten. Ein großes Buffet zum Firmenjubiläum oder ein schneller Businesslunch mit Geschäftspartnern? Oder freuen Sie sich auf eine private Feier im Kreise Ihrer Lieben?

Lassen Sie es uns einfach wissen, wen Sie bewirten möchten. Unsere Caterings sind maßgeschneidert, ganz nach Ihren Wünschen. Höchste Qualität und erstklassige Zutaten zeichnen uns ebenso aus, wie unser Auge für all die kleinen Dinge drumherum. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und unsere Leidenschaft für gutes Essen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Anfrage.



Kevin Henrici

Inhaltsverzeichnis:

4	Fingerfood
4	Kleine Snacks
5	Brötchen & Co.
6	Zwischenhunger
7	Suppen & Eintöpfe
8	Salate
8-9	Kalte Platten
10	Hauptspeisen
11	Fisch und Vegetarisch
11	Beilagen
12	Dessert
13	Getränke
14	Gedeck & Equipment
15	Serviceleistungen
16-17	AGBs Catering
18	Ansprechpartner

FINGERFOOD & CO

Kleine Gourmet Variationen, gedacht als leichte Mahlzeit in der Pause.
Selbstverständlich können wir unsere exklusiven Häppchen auch als Vorspeise
oder Appetitanreger für ihre Veranstaltung variieren.

FingerFood

Kleine Schnitzelchen · Tomaten-Mozzarella-Spieße
Halbierte Hähnchenschenkel · würzige Hähnchenbrust am Spieß
Kleine Hackbällchen vom Schwein & Rind & Geflügel
Pumpnickeltaler mit Lachscreme
Pumpnickeltaler mit Frischkäse
Gebackene Shrimps
Zucchinirollchen mit Tomatencremefüllung



Sandwich Klassiker

Geflügelsandwich: Putenbrust mit milder Currycreme, knackigen Salat, in der Weißbrotecke serviert
Schinkensandwich: Gekochter Schinken, knackiger Salat, in der Weißbrotecke serviert
Thunfischsandwich: Hausgemachte Thunfischcreme knackigen Salat, in der Weißbrotecke serviert
Käsesandwich: Feinwürzige Frischkäsevariante mit Schweizer Emmentaler, knackigen Salat,
in der Weißbrotecke serviert



BRÖTCHEN & CO.

Für alle Anlässe, zu jeder Tageszeit. Ein frisches belegtes Brötchen schmeckt zum Frühstück, oder auch als kleine Mahlzeit bei Meetings oder Tagungen.

Bäckerbrötchen – fein garniert und bestrichen mit Butter oder Kräuterremoulade wahlweise belegt mit:

Frisch- oder Schnittkäse

Fleischsalat

Räucherlachs oder Forellenfilets

Putenbraten, Schweinebraten, Kassler Braten, Rohschinken, Kochschinken oder Salami

Gemischter Aufschnitt uvm.

Statt Brötchen können wir Ihnen auch Brot anbieten.

Halbe Partybrötchen – fein garniert und bestrichen mit Butter oder Kräuterremoulade wahlweise belegt mit:

Frisch- oder Schnittkäse

Räucherlachs oder Forellenfilets

Putenbraten, Schweinebraten, Kassler Braten, Rohschinken, Kochschinken oder Salami

gemischter Aufschnitt uvm.

Halbe belegte Brötchen

fein garniert und bestrichen mit Butter oder Kräuterremoulade wahlweise belegt mit:

Frisch- oder Schnittkäse

Räucherlachs oder Forellenfilets

Putenbraten, Schweinebraten, Kassler Braten, Rohschinken, Kochschinken oder Salami

gemischter Aufschnitt uvm.

Halbe Partybrötchen – Canapés

fein garniert und bestrichen mit Butter oder Kräuterremoulade wahlweise belegt mit:

Frisch- oder Schnittkäse

Räucherlachs oder Forellenfilets

Putenbraten, Schweinebraten, Kassler Braten, Rohschinken,

Kochschinken oder Salami uvm.

ZWISCHENHUNGER

Für den kleinen Hunger, als Appetitanreger vorweg, oder auch sättigend als XL Portion.

Gemischte kalte Platte – Schmeckt allen zu jeder Zeit

verschiedene Braten- und Schinkensorten
Käsespezialitäten mit frischen Früchten
geräucherter Lachs und Sahnemerrettich
Hausmacher Wurstspezialitäten

Antipasti Variationen – Der italienische Klassiker

In Olivenöl gebratenes Gemüse
Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Auberginen, getrocknete Tomaten

Gemischte Käseplatte

Eine Auswahl kräftiger und milder Käse garniert mit frischen Früchten vom Markt
deutsche, schweizer, italienische und französische Käsespezialitäten

Kleiner gemischter Brotkorb mit Butter · grosser gemischter Brotkorb mit Butter



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Hausgemachte	Markklößchensuppe
Hausgemachte	Leberknödelsuppe
Hausgemachte	Maultaschensuppe
Hausgemachte	Gulaschsuppe würzig, kräftig, klassisch

Spargelcremesuppe
Champignonrahmsuppe
Tomatencremesuppe
Kartoffelsuppe
Broccolisuppe
Zucchini-cremesuppe mit Pinienkernen
Kürbiscremesuppe

EINTÖPFE

Erbsen-, Linsen- oder Kartoffeleintopf
Erbsen-, Linsen- oder Kartoffeleintopf mit Wursteinlage

Chili Con Carne
(Schweinehack mit Tomaten, Kidneybohnen, Mais)



SALATE

Unser Salatangebot kann je nach Saison leicht variieren.
Spezialitäten, wie zum Beispiel Spargelsalat, bieten wir nur zur jeweiligen Saison an.
Aktuelle Angebote finden Sie stets im Internet > www.henrici.de

Paprika-Wurstsalat

Geflügelsalat

Waldorfsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat mit Speck

Kartoffelsalat ohne Speck

Weißkrautsalat California – Henrici´s Klassiker

Diverse Dressing

Essig/Öl, Joghurtdressing, Sahnedressing, French Dressing, American Dressing

KALTE PLATTEN

Unsere „kalten Platten“ werden Sie nicht „kalt“ lassen.
Wir haben Ihnen unterschiedliche Variationen zusammengestellt. So findet hier sowohl der Freund der Meere als auch der Brotzeit Fan, etwas für seinen Geschmack.
Natürlich stellen wir Ihnen auch Ihre individuelle Wunschplatte zusammen.

Rohe Schinkenplatte

Leckere Schinkenklassiker frisch aufgeschnitten und mit pikanten Kleinigkeiten garniert, wie z.B.:
Nussschinken · Schwarzwälder Schinken · Taunusschinken · Lachsschinken · Bauernschinken
Schinkenspeck

Gekochte Schinkenplatte

Leckere Schinkenklassiker frisch aufgeschnitten und mit pikanten Kleinigkeiten garniert, wie z.B.:
Gekochter Hinterschinken mit/ohne Schwarte
Taunusgrillschinken
Vorderschinken
Rindersaftschinken



Gemischte Bratenplatte – Rustikale Wurstspezialitäten fein garniert
rosa gebratenes Roastbeef · gegrilltes Kassler · Schweinebraten · Putenbrustaufschnitt
Kassler California

Hausmacher Platte – Rustikale Wurstspezialitäten fein garniert
Bauernbratwurst · hausgemachte Salamispezialitäten · Hausmacher Leberwurst
Hausmacher Blutwurst · Hausmacher Presskopf

Gemischte Fischplatte
Frischer und geräucherter Fisch aus dem Meer und den Seen,
serviert mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs (gebeizter Lachs mit frischem Dillkraut)
Räucherlachs · Forellenfilet · Garnelenspieß an einer Vinaigrette

Gemischte Käseplatte
Eine Auswahl kräftiger und milder Käse garniert mit frischen Früchten vom Markt
deutsche- · schweizer- · italienische- und französische- Käsespezialitäten

Gemischte Wurstplatte – Feine Spezialitäten mit Garniturstückchen
Feine Mettwurst · Grobe Mettwurst · Kochschinken · div. Brühwurstaufschnitt · Sülzen
Gewürzbraten vom Schwein

Zu unseren hausgemachten Platten empfehlen wir:
Partybrötchen · Baguettstange · Bäckerbrötchen
Kleiner gemischter Brotkorb mit Butter · Grosser gemischter Brotkorb mit Butter

HAUPTSPEISEN

Putenragout
Hähnchenfilet auf asiatischem Gemüse
Maispouardenbrust an grüner Pfeffer-Rahmsauce
Gefüllte Pouardenbrust an Tomatensauce
Putengeschnetzeltes Züricher Art
Gebratene Hähnchenbrust
Rinderroulade
Rinderfiletgeschnetzeltes
Rinderschmorbraten in Rosmarin-Jus
Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Kalbsrahmgulasch
Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Rippchen mit Kraut
Sauerbraten, Rinderbraten oder Rouladen mit Soße und Klößchen
Spanferkel vom Grill mit Weißkrautsalat, Knoblauchsoße und Baguette
Filetspitzen Stroganoff & gefülltes Schweinefilet mit Reis oder Spätzle
Putenbrustfilet in Currysoße
Lachsfilet in Creme-Dill-Soße
Rinderfilet in Pfifferling-Soße
Schweinefilet in Rahmsauce
Gegrillte Hähnchenschenkel
Putenbrust
Straußenschinken
Hähnchenbrustfilet
Schweinebraten
Kassler gegrillt
Engl. gebratenes Roastbeef
Kalbsbraten
Schweinemedallions
Backpflaumenbraten
Kassler mit Aprikosen
Schnitzelchen



Und viele weitere leckereien... fragen Sie nach... wir beraten Sie gerne!

FISCH

Butterfisch mit Tomatenconcassée
Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce
Gebratener Lachs
Paniertes Seelachsfilet

VEGETARISCH

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat
Original Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln
Gnocchi mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Kräuterrahm
Gefüllte Paprika mit Tomatensugo und Reis
Gemüse-Curry mit Reis
Gemüselasagne · Spinatlasagne
Pasta Pesto

Beilagen

Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Serviettenknödel
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Basmatireis
Penne
Spirelli
Bandnudeln
Spätzle
Blumenkohl natur
Blattspinat
Erbsen-Karotten-Gemüse
Kartoffelgratin
Gemische Gemüseplatte
Broccoli mit gerösteten Mandeln
Bohnen im Dörrfleischmantel
Folienkartoffeln mit Quark
Partybrötchen gemischt
Frischgebackene Brezeln aus unserer Brezelstation





DESSERT

Bayerische Creme · Sauerkirschcreme · Zitronencreme · Mangocreme

Buttermilchcreme · Mascarponecreme

Hessischer Apfeltraum · Apfelstrudel mit Vanillesoße

Obstsalat aus frischen Früchten

Mousse au Chocolate · Lebkuchen Mousse au Chocolate

Eis mit Sahne · Crêpes mit Eis · Tiramisu

Schokoladenpudding mit Vanillesauce · Vanille Panna Cotta

Schwarzwälder Kirschquark · Café-Latte-Mousse mit Schokokeks

Rote Grütze mit Vanillesauce · Joghurt mit Mango-Ragout und Knusperflakes

Mascarpone mousse mit Browniecrunch

Quark mit Obstsalat · Milchreis mit heißen Kirschen



GETRÄNKE

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb
Rapps Orangensaft
Rapps Traubensaft
Rapps Multivitaminsaft
Rapps Grapefruitsaft

SOFTDRINKS

Hassia Mineralwasser
Coca Cola · Coca Cola light · Fanta · Sprite · Apfelsaftschorle

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (GEZAPFT ODER AUS DER FLASCHE)

Bier vom Fass
Bier aus der Flasche
Alkoholfreie Biere
Sekt
Wein
uvm.

Kaffe & Tee

GEDECK

Diverse Serien von Rustikal bis Fein

Menümesser
Menügabel, -löffel
Dessertlöffel
Kaffeelöffel
Porzellan Exklusiv weiß
Vorspeisenteller
Menüteller d=28cm
Dessertteller
Sektgläser mit langem Stiel
Wassergläser mit Stiel
Rotweingläser
Weißweingläser
Biertulpe mit Stiel
Longdrinkgläser / Cocktailgläser
Schnapsgläser

EQUIPMENT

Party Zelt 3 x 8 bis 15 x 8 Meter
Hussen für Stehtische
Tischdecken aller Art
Bistrostehtisch
Buffettisch
Biergarnitur
Grills
Tische rund
Polsterstuhl oder Bistrostuhl
Personal
Dekoration

Und vieles mehr... fragen Sie nach... wir beraten Sie gerne

LIEFERBEDINGUNGEN & TRANSPORTKOSTEN

Gerne beliefern wir Sie auch mit unseren Speisen.

Wir erlauben uns hierfür eine Liefergebühr in Höhe von € 25,00 in Rechnung zu stellen.

Die Rückgabe des Geschirrs liegt in der Verantwortung des Kunden.

Für die Abholung des Geschirrs & Equipments erlauben wir uns eine Gebühr in Höhe von € 25,00 in Rechnung zu stellen.

Ab einem Auftragswert von über 1500,00 € ist die Lieferung & Abholung kostenfrei.

SERVICE-EQUIPMENT KOSTENLOS

Zu all unseren warmen

Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes oder Suppenkessel sowie das Vorlegebesteck / Suppenkellen ohne zusätzliche Berechnung.

BESTELLANNAHME

Ihre Bestellung nehmen wir bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung auf.

Kurzfristige Bestellungen gerne nach Rücksprache und unter Vorbehalt der Verfügbarkeit.

Diese Frist gilt lediglich für Speisen und Getränke.

bei Personal und Equipment bitten

wir um eine Vorlaufzeit von 3 Wochen.

PERSONAL

Vorlaufzeit für Servicepersonal mindestens 3 Wochen

Veranstaltungsleiter / Stunde mind. 4 Std. 40,00 € je std.

Servicekraft / Stunde mind. 4 Std. 27,90 € je std.

FEHLMENGEN / BRUCH / BESCHÄDIGUNGEN

Die Verantwortung für die überlassenen Transport- und Serviergegenstände trägt der Kunde von der Übernahme bis zur Rückgabe.

Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, exakte Bruchmengen können erst nach vollständiger Reinigung ermittelt werden. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungs- bzw. Reparaturpreis berechnet.

Das Gedeck sowie Gläser usw. müssen nach Benutzung in die dafür vorgesehenen Behältnisse (Racks) sortiert werden.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

HENRICI GMBH & CO. KG FÜR PARTYSERVICE & CATERING

- I. Geltungsbereich und Änderungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen
 1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und der Henrici GmbH & Co. KG gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
 2. Die AGB gelten ausschließlich. Widersprechende und/oder ergänzende allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden gelten vorbehaltlich einer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung der Henrici GmbH & Co. KG
 3. Alle Angebote sind freibleibend.
 4. Die AGB gelten als Rahmenvereinbarung in ihrer jeweils geltenden Fassung auch für künftige Geschäfte zwischen der Henrici GmbH & Co. KG und dem Kunden, ohne dass es eines erneuten Hinweises bedarf.

- II. Warenangebot

Das umfangreiche Sortiment der Henrici GmbH & Co. KG ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich die Henrici GmbH & Co. KG ein Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

- III. Preise und Mehrwertsteuer
 1. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der Henrici GmbH & Co. KG zu zahlen, sobald eine Auftragsbestätigung erteilt wurde bzw. das Angebot schriftlich bestätigt wurde. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen der Henrici GmbH & Co. KG an Dritte, soweit die Auslagen und Leistungen vertraglich vereinbart oder von dem Kunden genehmigt wurden.
 2. Die Henrici GmbH & Co. KG ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. Übergabe an den Kunden mehr als vier Monate verstrichen sind.

- IV. Fälligkeit, Anzahlung, Verzug
 1. Bei Aufträgen erhalten Sie Ihre Endrechnung nach der Veranstaltung. Diese ist sofort fällig. Die Zahlung dieser Rechnung kann per Überweisung, Barzahlung oder EC Kartenzahlung erfolgen. Eine Endrechnung bei variablen Kosten (z. B. Getränkeverbrauch oder höherer Personaleinsatz) wird nach der Veranstaltung nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt.
 3. Bei Zahlungsverzug können wir gesetzliche Rechte geltend machen.
 4. Vor Rechnungsstellung teilt der Kunde uns die korrekte Rechnungsanschrift mit. Für das nochmalige ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechnungsempfänger (Name und/oder Anschrift) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 10,- EUR zzgl. MwSt.

- V. Rücktritt, Storno, Kosten, Änderung der Teilnehmerzahl
 1. Der Kunde hat jederzeit das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Soweit keine weiteren schriftlichen Vereinbarungen zwischen dem Kunden und der Henrici GmbH & Co. KG getroffen wurden, hat die Henrici GmbH & Co. KG Anspruch auf eine angemessene Entschädigung wie folgt:
 - 1.1. Nach Auftragsvergabe werden bei einer Stornierung bis sieben Tage vor der Veranstaltung 80 % des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.
 - 1.2. Bei einer Stornierung bis drei Tage vor der Veranstaltung werden 90 % des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.
 - 1.3. Bei einer Stornierung unter drei Tagen vor der Veranstaltung werden 100 % des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.
 2. Abgeschlossene Verträge für Räumlichkeiten werden nach den Rücktrittsbedingungen des jeweiligen Vermieters berechnet.
 3. Der Kunde schuldet keine Entschädigung gemäß Abs. 1,2 und 3, wenn er nachweist, dass der Henrici GmbH & Co. KG infolge des Rücktritts überhaupt kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist oder der Schaden oder Wertminderung wesentlich niedriger als die Pauschale sind.
 4. Der Kunde ist verpflichtet, der Henrici GmbH & Co. KG gegenüber bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die endgültige Zahl der Teilnehmer, die Speisenplanung und sonstige, für die Veranstaltung wichtige Details, müssen der Henrici GmbH & Co. KG bis spätestens fünf Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Bei kurzfristiger Auftragserteilung ist die Entscheidung unverzüglich nach Übermittlung des Angebots schriftlich mitzuteilen.
 5. Der Kunde verpflichtet sich, der Henrici GmbH & Co. KG spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung den genauen Ablauf der Veranstaltung mitzuteilen, anderenfalls kann der gewünschte Veranstaltungsablauf nicht gewährleistet werden.
 6. Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist die Henrici GmbH & Co. KG berechtigt, die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen.
 7. Im Falle einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
 8. Bestelltes Servicepersonal kann nicht Storniert werden und wird mit der Mindesteinsatzzeit von 4 Std. pro Servicekraft berechnet.

VI. Termine, Lieferung

1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Henrici GmbH & Co. KG wird an der Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt gehindert. In diesem Fall und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird die Henrici GmbH & Co. KG von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit. Soweit die Henrici GmbH & Co. KG die Nichteinhaltung der Lieferfrist nicht zu vertreten hat, besteht kein Schadenersatzanspruch des Kunden. Henrici GmbH & Co. KG hat die Verzögerung oder die Unmöglichkeit der Lieferung nicht zu vertreten, wenn Henrici GmbH & Co. KG von ihren Lieferanten verzögert oder nicht beliefert worden ist (Selbstbelieferungsvorbehalt).
2. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die von dem Kunden angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit die Henrici GmbH & Co. KG sich zeitlich und organisatorisch darauf einrichten kann.
Fehlen der Henrici GmbH & Co. KG solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behält sich die Henrici GmbH & Co. KG die Berechnung einer Mehraufwandspauschale vor.
3. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die die Henrici GmbH & Co. KG selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen kann. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind von dem Kunden zu beschaffen.
4. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere nicht vorhersehbare Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten der Henrici GmbH & Co. KG. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung.
5. Spätestens mit Übergabe des Liefergegenstandes an den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Kunden über.

VII. Mängel und Gewährleistung

1. Beanstandungen wegen offensichtlicher Mängel müssen unverzüglich (nach Möglichkeit vor Ort) nach Erhalt der Leistung schriftlich und spezifiziert gerügt werden, spätestens jedoch binnen 72 Stunden nach Ende der Veranstaltung. Anderenfalls gilt die Leistung der Henrici GmbH & Co. KG als vom Kunden akzeptiert.
2. Bei berechtigten Mängeln steht der Henrici GmbH & Co. KG nach ihrer Wahl das Recht zur Nachbesserung oder Nachlieferung zu. Schlägt der Nachbesserungsversuch fehl, so kann der Kunde dann, wenn nur ein unerheblicher Mangel vorliegt, eine Preisminderung vornehmen oder nach seiner Wahl vom Vertrag zurücktreten. Die Henrici GmbH & Co. KG versichert, dafür Sorge zu tragen, dass die anzuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Die Henrici GmbH & Co. KG haftet nicht für nach Ablieferung beim Kunden durch unsachgemäßen Umgang, etwa durch beeinträchtigende Lagertemperaturen entstandene Schäden an der Ware.
3. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Kunden durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und sonstige Beschaffenheit der Ware, insbesondere der Lebensmittel.
4. Die Verjährung der Ansprüche der Kunden aufgrund eines Mangels wird auf ein Jahr beschränkt.

VIII. Kündigung durch die Henrici GmbH & Co. KG

Die Henrici GmbH & Co. KG ist berechtigt, das Vertragsverhältnis jederzeit aus wichtigem Grund zu beenden. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn

- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet und/oder die Sicherheit der Mitarbeiter nicht mehr gewährleistet werden kann,
- der Ruf sowie die Sicherheit der Henrici GmbH & Co. KG erheblich gefährdet wird.
- im Falle höherer Gewalt, sofern die Vertragserfüllung nicht nur vorübergehend erschwert oder unmöglich wird.

ANSPRECHPARTNER:



Kevin Henrici

Fleischermeister · Diplom.- Fleischsommelier

Tel.: 0163 8501860

E-Mail: kevin@henrici.de



Alina Just

Leitung Partyservice & Catering

Tel.: 0151 41429742

E-Mail: kontakt@henrici.de



Christian Rosenhagen

Verkaufsleiter Partyservice & Catering

Tel.: 0160 94676601

Tel.: 06081 - 7904 (Zentrale)

E-Mail: kontakt@henrici.de

Gerne beraten wir Sie persönlich!

www.henrici.de





QUALITÄT
AUS EIGENER
SCHLACHTUNG



HENRICI

Metzgerei & Schlemmerservice

Metzgerei Henrici
Saalburgstrasse 2
61267 Neu-Anspach

Telefon: 0 60 81 79 04
E-Mail: info@henrici.de

www.henrici.de
www.metzger24.com

