



Seewaldsiedlung 5  
68766 Hockenheim  
Tel : 06205 5621  
johanneshof@aol.com  
www.johanneshof.de

*Verehrter Interessent, lieber Kunde!*

*Vielen Dank für Ihre Anfrage zu unserem „Johanneshof@home-Service“.*

*Nachfolgend einige Anhaltspunkte und Ideen, um Ihnen die Auswahl und Planung Ihrer Feierlichkeit zu erleichtern.*

*Wir stellen Ihnen anschließend gerne nach Ihren Wünschen ein entsprechendes Preisangebot zusammen*

*Ganz sicher können Sie gehen, was die Qualität der angebotenen Speisen betrifft.*

*Es ist Ehrensache, dass wir hochwertigste Rohprodukte verwenden. So wollen wir es haben, und so sind es natürlich auch unsere vielen Gäste vom Johanneshof gewohnt.*

*Alles wird handwerklich sauber und frisch zubereitet. Wir versuchen uns mit der Speisenauswahl an den jeweiligen jahreszeitlichen Gegebenheiten zu orientieren, ohne dogmatische Verrenkungen. Wir bereiten selbstverständlich die Gerichte zu, die Sie gerne möchten, beraten Sie aber sehr gerne, was die jahreszeitliche Aktualität betrifft!*

*Unser Service ist in vollem Umfang in den Monaten Oktober, November, Dezember, Februar, März und April verfügbar (Januar nach Absprache) In den Monaten Mai bis September können wir leider aus organisatorischen Gründen nach Absprache nur kleinere Aufträge annehmen.*

*Wir würden uns sehr freuen, für Sie kochen zu dürfen.*

*Harald Schlumpp und Chefkoch André Schehl*

*Also – schauen Sie mal hier geht's los:*

## **Salate**

- Kartoffelsalat (mit/ohne Speck)
- Krautsalat (mit/ohne Speck)
- Karottensalat mit Ingwer
- Gurkensalat mit Dill und Chili
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
- Pilzsalat mit Lauch und Rosmarin
- Bohnensalat (mit/ohne gebratener Chorizo – spanische Wurst)
- Gemüsesalat mit Parmesan
- Auberginensalat mit Rosinen
- Grüner Salat mit Vinaigrette
- Salat von Rigatoni mit Parmesan und getrockneten Tomaten
- Pikanter Linsensalat mit Curry
- Ihr Wunschgericht ?

## **Fingerfood im Gläschen**

- Vitello Tonnato
- Kleine Hackbällchen mit süß-saurem Gemüse
- Hausgebeizter Lachs auf Gurkenkompott
- Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Parmesangebäck
- Ziegenkäsepraline mit Feigenchutney
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat mit Curry
- Fleischsalat
- Gebackener Gemüsestrudel
- Rosa Lammkeule mit Couscous und getrockneten Tomaten
- Ihr Wunsch ?

## **Fingerfood auf Brot**

- Hausgemachter Obazda
- Frischkäse mit Kresse
- Roher Rauchschinken
- Gekochter Schinken
- Salami
- Emmentaler
- Camembert
- Hausmacher verschiedene Sorten (Leberwurst, Griebenwurst, Schwartenmagen)
- Gesalzene Butter mit Schnittlauch
- Kalter Braten vom Schwein
- Rosa Roastbeef
- Geräucherter Lachs
- Belegte Brote mit Wurst, Käse und Fisch
- Ihr Wunsch ?

## **Suppen**

- Kürbissuppe mit Kernöl
- Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch
- Tomatensuppe mit Basilikumcroutons
- Pikante Paprikacremesuppe
- Spargel, Maronen, Petersilienwurzel, Linsen, Erbsen, Gemüse, Grünkern, Marksklösschen, Leberknödel, Maultaschen, Gazpacho etc.
- Ihre Wunschsuppe ?

## **Eintöpfe**

- Pichelsteiner
- Lammeintopf mit Gemüse
- schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und geräucherten Wienerle
- Jambalaya (Eintopf aus New Orleans mit Schweinefleisch und Wurst, Okraschoten, Shrimps und Muscheln)
- echte Bouillabaisse
- Weißkrauteintopf mit Speckgrammeln
- Ihr Wunscheintopf

## **Aufläufe**

- Gefüllte Paprika
- Saisongemüseauflauf
- Spargelauflauf
- Chicoreéauflauf
- Fenchelauflauf
- Afrikanisches Bobotie (südafrikanischer Auflauf mit Hackfleisch, Rosinen, Fruchtchutney),
- Ihr Wunschaufwurf

## **Pasteten, Terrinen, Quiches und Tartes**

- Kaninchenterrine
- Geflügelleberpastete mit Morcheln
- Wildschweinterrine
- Zanderterrinerne mit Pernod
- Terrine von Ratatouille Gemüse
- bayrische Tellersülze
- Hasenterrine
- Leberpasteten
- Wildpastete
- Gemüseterrine
- Entenconfit
- Räucherfischterrinerne
- Käsetarte
- Spinattarte
- Gemüsequiche
- Quiche lorraine
- Spinatkuchen
- Ihr Wunsch ?

## **Hauptgerichte** (nur Buffetform – als Tellergericht nur nach Absprache)

- Hahnbrust in Rieslingsoße
- Kalbstafelspitz mit leichter Senfsoße
- Rinderschmorbraten in Dornfelderjus mit Schmorgemüse
- Saltimbocca vom Schweinfilet
- Piccata vom Kalbsrücken
- Butterfisch mit Sesamkruste
- Geschmorte Kaninchenkeule mit Sherry
- Lammhackbällchen auf Tomatensugo
- Vegetarisches Pilzragout mit hausgemachten Serviettenknödeln
- Maultaschenauflauf mit Bergkäse überbacken
- Wildragout mit Preiselbeerjus
- Geschmorte Schweinsbäckchen mit Morcheln
- Schweinbraten mit Dunkelbierjus
- Schweinbäckchen
- Kalbsbäckchen
- Osso bucco,
- Ganzes Spanferkel aus dem Steinofen,
- Lammschulter
- Kaninchenkeulen
- Krustenbraten

### Fortsetzung Hauptgerichte:

- Schweinebraten
- Schweinerücken mit Thymiankruste
- Hirschrücken
- Kalbsrücken
- Tafelspitz mit Soßen
- ganze Gans
- ganze Ente
- ganze Pute
- kleine Schnitzelchen in Käse paniert
- Rindsrouladen
- Schweinerouladen
- Saltimbocca
- Hähnchenkeule
- 1 Soße nach Absprache ausgewählt aus Dornfeldersoße, Sherrysoße und Rieslingsoße
- Ihr Wunschgericht ?

### Beilagen zum Hauptgericht

- Kartoffelgratin mit Lauch
- Orecchiette (oder andere italienische Pasta) im Gemüsesud
- La Ratte Kartoffeln mit Limone und Thymian
- Schupfnudeln mit brauner Nussbutter
- Kartoffel – Kräuter Roulade
- Gebackene Maisplätzchen
- Spätzle
- Steinpilzgnocchi
- Serviettenknödel
- Brezelknödel
- Gemüse der Saison nach Absprache wie z.B. Wirsing, Lauchgemüse, Ratatouille, Karotten, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Blumenkohl etc...

### Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat, Kartoffelsalat mit Artischocken und Oliven  
Krautsalat rot od. weiß, Tomatensalat, Feldsalat, versch. Grüner Salat,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Wurstsalat, griechischer Bauernsalat,  
Ruccolasalat, Gemüsesalat nach Saison, Pilzsalat, Eiersalat, Nudelsalat,  
Kirschtomatensalat mit Babymozzarella, Linsensalat, Ihr Wunschsalat ?

1 Salatsoße nach Absprache ausgewählt aus Basilikumsoße, Limonensoße,  
Meerrettichsoße, Sauerampfersoße, Honig-Vinaigrette, Joghurtsoße,  
Frankfurter grüne Soße, Salatsoße „Desiree“ (Mayonaisenbasis aber sehr  
lecker)

## NachTisch

- Quark-Limettenmousse
- Weiße Kaffeemousse
- Dunkle Schokoladenmousse
- Passionsfruchtmousse
- Mangomousse
- Schokoladenmarquise (Bisquit mit Mousse au Chocolat)
- Panna cotta mit Fruchtmark
- Tiramisu
- Fruchtsalat
- Apfelstrudel
- Verschiedene Tartes
- Mousse au chocolate hell oder dunkel
- Bayrisch creme
- Creme brulee
- Verschiedene Torten und Kuchen
- Variationen von Rohmilchkäsen französisch
- Variationen von Rohmilchkäsen deutsch (Käsemanufaktur Müller)
- Ihre Wunschnachspeise ?

## Kalte Platten

Großes Bauernbuffet „Von Allem Ebbes“

- Kochschinken, roher Schinken, Salami, Pfeffersalami, Landjäger, Krakauer, Griebenwurst, Schwartenmagen, hausmacher Leberwurst, Emmentaler, Handkäse, Brie, zweierlei Frischkäse, Blauschimmelkäse, Limburger, Wurstatat, weisser Käs, hausgemachte Knoblauchbutter, hausgemachter Obazda, Gewürzgurken, Senf, Meerrettich, verschiedenes Brot und Brezeln  
Ab 15 Personen 16.—€ p. Person

Oder Einzel:

- Tomaten Mozzarella
- Gemischte Wurst – und Käseplatte
- gebratenes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Fenchel
- saftige Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Kapern-Soße (Vitello Tonnato)
- gefüllte Eier
- Schinken-Spargelröllchen
- Schweinelendchen mit Fruchtsoße
- Tafelspitz mit feiner grüner Sosse
- Räucherfischplatte, hausgebeizter Lachs mit Kräutern oder Limone oder Anis,

Zusätzliche Optionen auf Anfrage

Komplette Geschirr- und Gläserbestückung, Tischwäsche, Getränke etc.  
Freundliche Servicemitarbeiter

## **Notizen :**

Hier noch ganz unfreundlich klingend und wie amtlich vorgeschrieben die AGBs (Allgemeinen Geschäftsbedingungen):

Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering

Allgemeine Geschäftsbedingungen Johanneshof Catering  
für gastronomische Leistungen / Catering (Stand August 2008)

### **§ 1 Geltung der Bedingungen**

1.1 Die Leistungen und Angebote von Johanneshof - Catering erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Spätestens mit Entgegennahme der Leistung gelten diese Bedingungen als angenommen.

1.2 Gegenbestätigungen des Bestellers unter Hinweis auf seine Geschäftsbedingungen wird hiermit widersprochen.

1.3 Alle Vereinbarungen, die zwischen Johanneshof - Catering und dem Besteller zwecks Ausführung des Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niederzulegen.

### **§ 2 Angebot und Vertragsschluss**

2.1 Angebote von Johanneshof - Catering sind freibleibend und unverbindlich. Der Vertragsschluss erfolgt mit Auftragsbestätigung Johanneshof - Catering.

2.2 Spätestens acht Tage vor Veranstaltungsbeginn hat der Besteller die genaue Teilnehmerzahl schriftlich mitzuteilen. Die Angabe ist verbindlich und kann bis spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung in Abstimmung mit Johanneshof - Catering geändert werden.

2.3 Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Besteller

nach Absprache mit Johanneshof - Catering die Gesamtmenge auf verschiedene Bestellzeiten verteilen.

### **§ 3 Haftung für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Sachen**

Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Sachen wird keine Haftung übernommen, es sei denn, der Schaden beruht auf grob fahrlässigem oder vorsätzlichem Verhalten von Johanneshof - Catering oder ihrer Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen.

### **§ 4 Preise und Zahlung**

4.1 Abrechnungsgrundlage ist die von dem Besteller angegebene und gegebenenfalls nach Maßgabe des § 2, 2.2 nachträglich modifizierte Teilnehmerzahlen, bzw. die verbindlich bestellten Mengen.

4.2 Die Abrechnung der Kaltgetränke erfolgt grundsätzlich nach dem tatsächlichen Verbrauch, es sei denn, es sind verbindliche Mengen oder ein Pauschalpreis vereinbart worden.

4.3 Wünscht der Besteller ein Limit für den Getränkeauschank, ist dies in der Bestellung oder spätestens bei der Annahme des Angebots schriftlich anzugeben.

4.4 Sämtliche Preise verstehen sich grundsätzlich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer, es sei denn, dass ausdrücklich ein Inklusivpreis vereinbart ist, in dem die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten ist.

4.5 Soweit nicht anders angegeben, hält sich Johanneshof - Catering an die in ihrem Angebot enthaltenen Preise 30 Tage ab dessen Datum gebunden. Zusätzliche Lieferungen und Leistungen werden gesondert berechnet.

4.6 Der Rechnungsbetrag ist spätestens 8 Tage nach Zugang der Rechnung ohne Abzüge netto zu zahlen. Der Besteller kommt spätestens 30 Tage nach Zugang der Rechnung in Zahlungsverzug. Verzugszinsen betragen für gewerbliche Besteller gemäß § 288 II BGB acht Prozentpunkte über dem Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte, für Verbraucher fünf Prozentpunkte über diesem Basiszinssatz. Das Recht zur Geltendmachung höherer Zinsen aus einem anderen Rechtsgrund sowie die Geltendmachung eines weiteren Verzugsschadens bleiben hiervon unberührt.

4.7 Johanneshof - Catering ist berechtigt, trotz anders lautender Bestimmung des Bestellers Zahlungen zunächst auf dessen ältere Schuld anzurechnen; sie wird den Besteller über die erfolgte Verrechnung informieren. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so ist Johanneshof - Catering berechtigt, Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

4.8 Wenn vereinbarte Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder Tatsachen bekannt werden, die auf eine wesentliche Vermögensverschlechterung des Bestellers schließen lassen, ist Johanneshof - Catering berechtigt, die gesamte bestehende Restschuld sofort fällig zu stellen sowie weitere Leistungen von einer Vorauszahlung abhängig zu machen.

4.9 Ist der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Ist der Rechnungsempfänger nicht identisch mit dem Besteller, so hat der Besteller eine verbindliche Erklärung des Rechnungsempfängers über die Kostenübernahme vorzulegen.

4.10 Der Besteller ist zur Aufrechnung oder Minderung, auch wenn Mängelrügen oder Gegenansprüche geltend gemacht werden, nur berechtigt, wenn die Gegenansprüche

rechtskräftig festgestellt worden oder unstreitig sind. Das Recht des Bestellers zur Geltendmachung eines Zurückbehaltungsrechts bleibt hiervon unberührt.

## **§ 5 Sicherheiten**

5.1 Johanneshof - Catering ist berechtigt von dem Besteller eine Vorschusszahlung in Höhe von mindestens 50 % der Auftragssumme zu fordern.

5.2 Verlangt Johanneshof - Catering von dem Besteller eine Vorschusszahlung innerhalb einer bestimmten Frist, erfolgt die Annahme des Auftrags unter der aufschiebenden Bedingung fristgerechter Zahlung.

## **§ 6 Pauschalierter Vergütungsanspruch**

Kündigt der Besteller den Vertrag, so kann Johanneshof - Catering folgende pauschalierte Abgeltung für die bis zur Kündigung erbrachten Leistungen und Aufwendungen verlangen:

Kündigung bis zum 5. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Bestellwertes

Kündigung ab dem 4. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100 % des Bestellwertes

Dem Besteller bleibt der Nachweis tatsächlich geringerer Leistungen und Aufwendungen vorbehalten.

## **§ 7 Geheimhaltung**

Der Besteller ist damit einverstanden, dass die im Zusammenhang mit Abschluss und Durchführung des Vertrages anfallenden personenbezogenen Daten entsprechend den §§ 28, 29 Bundesdatenschutzgesetz gespeichert und verarbeitet werden.

## **§ 8 Haftung bei Pflichtverletzung**

8.1 Schadensersatzansprüche aufgrund von Pflichtverletzungen, die nicht die vertraglichen Hauptleistungspflichten betreffen, sind sowohl gegen Johanneshof - Catering als auch gegen ihre Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen ausgeschlossen, soweit nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln vorliegt.

8.2 Die Haftungsbeschränkung des 8.1 gilt ebenso für mittelbare und entfernte Mangelfolgeschäden, es sei denn, die Haftung bezieht sich auf eine ausdrücklich erklärte Zusicherung, die den Besteller gerade gegen das Risiko vor solchen Schäden absichern soll. Sie gilt dann nicht, soweit es sich bei den Folgeschäden um Schäden aus der Verletzung von Körper, Gesundheit oder Leben handelt. Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz sowie aus sonstiger Produzentenhaftung bleiben hiervon unberührt.

8.3 Die Haftung ist auf den bei Vertragsschluss dem Grunde und der Höhe nach vorhersehbaren Schaden begrenzt.

## **§ 9 Leistungs- und Erfüllungspflichten, Ausschlussfrist für Mängelanzeige, Abtretungsverbot**

9.1 Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die Johanneshof - Catering die Erbringung ihrer Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen – hierzu gehören insbesondere Streik, Aussperrung, behördliche Anordnungen –, auch wenn sie bei Lieferanten oder Unterlieferanten eintreten, hat Johanneshof - Catering, auch bei verbindlich vereinbarten Fristen, nicht zu vertreten.

9.2 Offensichtliche Mängel der Leistung hat der Besteller spätestens zwei Wochen nach Leistungserbringung schriftlich anzuzeigen. Nach Ablauf der Frist ist der Besteller mit der Mängelanzeige ausgeschlossen.

9.3 Ansprüche gegen Johanneshof - Catering bezüglich einer Verletzung von Leistungspflichten stehen, soweit es sich um einen gewerblichen Besteller handelt, nur dem unmittelbaren Besteller zu und sind nicht abtretbar.

## **§ 10 Anwendbares Recht, Gerichtsstand, Schriftformerfordernis, Teilnichtigkeit**

10.1 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Johanneshof - Catering und dem Besteller gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

10.2 Soweit der Besteller Unternehmer im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, ist Schwetzingenausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Für den Fall der sachlichen Zuständigkeit des Amtsgerichts, ist das Amtsgericht Schwetzingen örtlich zuständig.

10.3 Vom Vertrag abweichende Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für die Aufhebung des Schriftformerfordernisses.

10.4 Sollte eine dieser Bestimmungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen und Vereinbarungen nicht berührt.