



Winterprogramm 2020

Der reinste Genuss:

Japp Veranstaltungsservice überzeugt mit natürlicher Qualität und erfrischenden Konzepten.

Ehrlich schmeckt am besten. Nach diesem Prinzip sorgen wir in der vierten Generation für zufriedene Gäste. Wurden in den Anfangszeiten noch Norderstedter Firmen mit dem Fahrrad beliefert, profitieren unsere Kunden heute weit über den Großraum Hamburg hinaus von modernstem Event Service. Eines ist über die Jahrzehnte gleichgeblieben: unser guter persönlicher Kontakt zu unseren Auftraggebern. Und die bereits sprichwörtliche Zuverlässigkeit von Japp.

Internationale Küche. Regionale Partner.

Qualität kennt keine Grenzen. Egal, ob Sie die bodenständige Hamburger Kost bevorzugen, die italienische Küche, spanische Gaumenfreuden oder asiatische Leckerbissen. Wir achten penibel auf die Frische der Ware und arbeiten bevorzugt mit regionalen Lieferanten zusammen. Natürlichkeit ist eine Zutat, die in keinem unserer Gerichte fehlen darf. Deshalb setzen wir sehr stark auf Produkte aus eigener Herstellung.

Diese Philosophie hört sich nicht nur gut an. Sie können sie einfach schmecken. Und nach Herzenslust genießen. Mehr über den Japp Veranstaltungsservice erfahren Sie auf www.japp-catering.de oder unter Tel. 040 522 24 28.

Ihr

Bodo Japp

Heino Japp

Falko Japp



"Genießen wir, was uns der Tag beschert. Wer weiß, ob solch ein Tag uns wiederkehrt."
(Hafis 1320-1388) persischer Dichter



Snackplatte & Fingerfood

Jede Küche hat ihre eigenen Klassiker, asiatisch, spanisch oder italienisch, die sich in kleinen mundgerechten Formen servieren lassen. Wir haben einige verschiedene Varianten, von vegan über maritim bis zu klassisch-deftig für Sie zusammengestellt.

Zu allen Snackplatten reichen wir aus unserer Hausbäckerei knackfrisches Steinofenbaguette und Ciabatta.

Diese Snackmengen sind für Empfänge und Tagungen gedacht. Für abends zum Sattessen empfiehlt unser Küchenchef mindestens 12 Teile pro Person.

Mini-Wraps

pro Person 8 Stück

norwegischer Räucherlachs, Gurke, Paprika und Eisbergsalat

Mozzarella, Rispentomate, Balsamicocreme, frisches Basilikum und Eisbergsalat

Roastbeef, Remouladensauce, Röstzwiebeln, Paprika und Eisbergsalat

pro Person 13,00 €



Snackplatte "small Meetings 2020"

ab 5 Personen

Lachspralinen | Cocktailsauce

marinierte Hähnchenspieße | Chilidip

verschiedene Frikadellen (Rind) | Senfdip

Käsespieße mit frischen Früchten

vegetarische Köstlichkeiten (Falaffelbällchen, Frühlingsröllchen, Samosas, Bhajis, Pakoras) | frischer Kräuterquark

Parmaschinken mit Melone

als Snack (8 Teile) pro Person 16,00 €

zum Sattessen (12 Teile) pro Person 24,00 €

Cocktailhäppchen (Vollkornbrot) & kleine Köstlichkeiten

ab 5 Personen

pro Person 10 Teile

norwegischer Räucherlachs | Sahnemeerrettich

fangfrische Bachforelle aus dem Rauch | Preiselbeermeerrettich

hartgekochtes Landei | Anchovis

Serranoschinken

ital. Landsalami | Olive

Käsespezialitäten



gebratenes Hähnchenfilet

Frikadellchen (Rind)

Datteln im Speckmantel

Preis pro Person 18,00 €



Großes Fingerfoodbuffet

ab 10 Personen

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade
Tomate-Mozzarella-Stick | frisches Basilikum
gebratener Garnelenspieß | Cocktailsauce
zartes Hähnchenfilet (im Bambusspieß) | Asiasauce
hausgemachte Minihackbällchen | Senf-Dip
Lachsschnittchen mit Käse-Lauch-Kruste | Cocktailsauce
kleine vegetarische Frühlingsrolle
Bhajis und Pakora (orientalische Gemüseplätzchen in Kichererbsenmehl gebacken)
Kräuterquark-Dip
Samosas (indische, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen)
gebratene Dattel im Speckmantel
vegane Falaffelbällchen | Kräuterquark
Käse- Fruchtspieß



verschiedene italienische Ciabatta | Saatenbaguette | Steinofenbaguette



als Snack (8 Teile) pro Person 18,00 €
zum Sattessen (12 Teile) pro Person 27,00 €



Herbstbuffet

ab 5 Personen

Suppe

Hokkaido- Kürbiscremesuppe (frischer Ingwer, Koriander, Orange & Kokosmilch)



Kaltes Buffet

Roma- Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum | Balsamico
verschieden eingelegte Hähnchenspieße | Chili Dip

Parmaschinken | Melonenspalten

luftgetrocknete Salami | Oliven

norwegischer Räucherlachs | Meerrettich

großer bunt gemischter Superfoodsalat mit Rucola, Blattsalaten, Gurke, Strauchtomate,
Sprossen, Mozzarella, Fetakäse, Ei, Möhren, geröstete Körner, uvm. | zweierlei Dressing

Kräuterbutter & Landbutter
frisch gebackenes Steinofenbrot



pro Person 26,50 €



Große Brunchplatte

ab 5 Personen

warm

schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen



Feine Leckereien

norwegischer Räucherlachs | Meerrettich
gebratene Garnelenspieße | Cocktailsauce

Parmaschinken | Melone

italienische Salami | Oliven

gebratene Putenbrustmedaillons | Waldorfsalat



Beemster Gouda, französischer Brie
verschiedene Grünländer Emmentaler
Kräuterfrischkäse

cremige Landbutter
Tomatenbutter

großer Brotkorb mit frisch gebackenem Baguette,
Kornluck, Jalapeño-Ciabatta

pro Person 28,50 €



Mediterranes Buffet

ab 10 Personen

warm

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus | ein Hauch Rosmarin
Mailänder Kartoffelgratin



kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken) | saftige Honigmelone

Mozzarella e Pomodoro (Mozzarella | Rispen tomate | Basilikum)

Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)



Hähnchenbrust-Spieße mediterran | fruchtig scharfe Sauce

Manzo arrosto alla sienese (rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind) | Remouladensauce

italienische Landsalami



großer bunt gemischter Superfoodsalat mit Rucola, Blattsalaten, Gurke, Strauchtomate, Sprossen, Mozzarella, Fetakäse, Ei, Möhren, geröstete Körner, uvm. | zweierlei Dressing

frisch gebackene Ciabattavariationen und Steinofenbaguette

Preis pro Person 27,00 €



Warme Leckereien

ab 5 Personen

Saisonkarte

erntefrischer Grünkohl mit knackiger Kochwurst, saftig geschmorter Kasseler, mildem Senf und knusprig süße Kartoffeln

pro Person 17,50 €

Rind

rosa gebratenes Roastbeef (kalt) vom heimischen Rind
Remoulade | knackige Cornichons
Bratkartoffeln

pro Person 22,50 €

Geflügel

saftiger Putenbraten (im Ganzen aus dem Ofen, von der Grevenkoper Farm)
Kartoffelgratin von der Heidekartoffel
Apfelrotkohl
Waldorfsalat
kleine Käseplatte
knusprig gebackenes Brot | Butter

pro Person 18,00 €

Vegetarisch

Vegetable Curry (Gemüse der Saison, Kokosmilch& indische Gewürze)
traditioneller Bastamireis
Rhaita (Joghurt, Gurke& Kräuter)

pro Person 16,00 €



Süßes & Dessert

Preis pro Portion

Hamburger Rote Grütze echte Bourbon-Vanillesauce ☐	3,50 €
Bayrisch Creme mit Amaretto-Zwetschgen ☐	4,20 €
cremiger Schokoladenflammerie Bourbon-Vanillesauce ☐	3,50 €

Gerne portionieren wir die mit ☐ gekennzeichneten Desserts in kleinen Gläschen mit einem Aufpreis von 0,45 € pro Portion.

Kleine Kuchenstücke

Preis pro Stück

Butterkuchen	0,90 €
Apfelkuchen	1,10 €
Kirschstreuselkuchen	1,20 €
köstliche Mini-Muffins	0,90 €
Mini-Donuts	1,00 €
Pflaumenkuchen	1,30 €
Mandarinenkäsekuchen	1,20 €



Kochboxen

Bei unseren Kochboxen zum selber Fertigstellen setzen wir soweit es geht auf unsere Regionalen Partner und Lieferanten. Kräuter und Gewürze beziehen wir aus unserem eigenen rein biologischen Kräutergarten.

Mit den von unseren Profis vorbereiteten Boxen (inkl. Anleitung) zaubern Sie innerhalb einer Stunde ein Meisterwerk auf den Tisch.

Weihnachtsbox

krosse Ente

Apfelrotkohl, glasierter Rosenkohl, Kartoffelklöße oder Kartoffelgratin & Orangensauce

ab 2 Personen | 32,50 € pro Person

Adventsbox

Rinderfilet Wellington

Apfelrotkohl, glasierter Rosenkohl, Kartoffelgratin & Portweinjus

ab 2 Personen | 39,50 € pro Person

Festtagsbox

Schafelstück vom Rind

glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Bratenjus

ab 2 Personen | 29,50 € pro Person

Dinnerbox

Grünkohl

Kohlwurst, Kasselerrücken, süße Kartoffeln & Senf

ab 2 Personen | 21,50 € pro Person

Suppen

Hokkaido- Kürbiscremesuppe (frischer Ingwer, Koriander, Orange & Kokosmilch)

pro Person 5,40 €

schwäbische Kartoffelsuppe (Speck & Würstchen)

pro Person 5,10 €

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Getränke, Equipment, Personal und alles was Sie sonst noch benötigen zur Verfügung.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Allgemein

1.1 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen

Geschäftsbedingungen (AGB). Die AGB gelten als vereinbart, wenn ihnen nicht umgehend widersprochen wird. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit uns vereinbart wurden.

2. Zahlung, Verzug und Aufrechnung

2.1 Alle Preise verstehen sich, soweit nicht anders angegeben, exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.

2.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

2.4 Für alle Aufträge werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

2.5 Dem Auftrag kann eine Vereinbarung über eine Anzahlung des Auftraggebers zugrunde gelegt sein. Wird eine Anzahlung vereinbart, wird die Anzahlung 7 Tage vor dem zu bestimmenden Veranstaltungszeitpunkt fällig.

3. Leistungsumfang

3.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur

Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.

3.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag.

Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke bleiben Eigentum der Firma ‚Japp Veranstaltungsservice‘ und müssen nach Beendigung der Veranstaltung unverzüglich an diese zurückgegeben werden. Fehlmengen – nicht durch unser Personal verursachter Bruch von Glas, Geschirr, etc.– wird mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

3.3 Selbstverständlich bemühen wir uns, alle Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall

nicht, räumt der Kunde uns eine Toleranz von 90 Minuten ein.

4. Änderungen

4.1. Geringfügige Änderungen in unserem Speisen-Plan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

5. Stornierung

Bei einer Stornierung durch den Kunden gilt § 649 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Bei Stornierung bis zu drei Tagen vor der Veranstaltung sind 50% des Auftrages fällig. Einen Tag vor dem Veranstaltungstag sind 70% der Auftragssumme und bei Stornierungen am selben Tag der Veranstaltung sind 100% der Gesamtsumme zu entrichten. Dem Kunden steht der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Für einen Nutzungsvertrag über Räumlichkeiten gelten bei

Stornierung der Veranstaltung die hier getroffenen Vereinbarungen.

6. Beanstandungen

6.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter bzw. dem Fahrer mitzuteilen. Bitte

überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung der Ware nach dem Eintreffen stattfinden, gilt die Ware als angenommen.

7. Angebot und Vertragsschluss

7.1 Ein Vertragsschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden.

8. Planung und Konzeption

8.1 Das Urheberrecht an allen von uns oder unseren Beauftragten erstellten Konzepten, Entwürfen, Grafiken,

Zeichnungen und sonstigen Unterlagen ist nicht übertragbar.

8.2 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ überträgt dem Auftraggeber die für den jeweiligen Zweck erforderlichen

Nutzungsrechte. Soweit nichts anderes vereinbart ist, wird jeweils nur das einfache Nutzungsrecht übertragen. Eine Weitergabe der Nutzungsrechte an Dritte bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Die Nutzungsrechte gehen erst nach vollständiger Bezahlung der Vergütung über.

8.3 Die Konzepte, Entwürfe und Reinzeichnungen dürfen ohne ausdrückliche Einwilligung von ‚Japp Veranstaltungsservice‘ weder im Original noch bei der Reproduktion verändert werden. Jede Nachahmung – auch von Teilen – ist unzulässig. Ein Verstoß gegen diese Bestimmung berechtigt uns, eine Vertragsstrafe in Höhe der doppelten vereinbarten Vergütung zu verlangen. Ist eine Vergütung nicht vereinbart, gilt die nach dem Tarifvertrag für Design-Leistungen SDSt/ AGD übliche Vergütung als vereinbart.

7.4 Vorschläge des Auftraggebers oder seine sonstige Mitarbeit haben keinen Einfluss auf die Vergütung. Sie begründen kein Miturheberrecht.

9. Haftung

9.1 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ haftet für entstandene Schäden nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

9.2 ‚Japp Veranstaltungsservice‘ verpflichtet sich die Erfüllungsgehilfen sorgfältig auszusuchen und anzuleiten. Darüber hinaus haften wir nicht für unsere Erfüllungsgehilfen.

10. Schlussbestimmungen

10.1 Erfüllungsort ist Sitz von ‚Japp Veranstaltungsservice‘.

10.2 Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht. 10.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland

Japp Veranstaltungsservice

**An der Bahn 6
22844 Norderstedt**

Tel. 040 522 24 28

Fax 040 522 73 73

www.japp-catering.de

info@japp-catering.de