



Weihnachtsprogramm 2020

Der reinste Genuss:

Japp Veranstaltungsservice überzeugt mit natürlicher Qualität und erfrischenden Konzepten.

Es gibt viele verschiedene Arten, die Weihnachtszeit zu feiern. Aber ganz gleich, ob fröhlich oder besinnlich, romantisch oder modern: Mit lieben Menschen an einem Tisch zu sitzen, ist einfach schön. Wenn's dann noch richtig lecker schmeckt, ist das Glück perfekt.

Besonders an Weihnachten möchte man seine Liebsten kulinarisch so richtig verwöhnen. Ihnen etwas Gutes tun. Aber das richtige Festtagsessen für Familie, Freunde und Kinder zu finden, ist nicht immer ganz leicht. Dieses Weihnachten schon – denn unsere festlichen Ideen, von Vorspeise über Hauptgang bis zum Dessert, treffen einfach jeden Geschmack!

Genuss von Anfang an

Der Zauber der Vorspeise liegt nicht allein in ihrem guten Geschmack, sondern in dem Moment, in dem sich alle gemeinsam an die festlich gedeckte Tafel setzen, sich frohe Weihnachten und einen guten Appetit wünschen!



Welch ein Festessen

O du fröhliche, oh wie das duftet! Nun wächst die Vorfreude auf die zugleich deftige und edle Hauptspeise. Zeit, zusammen zu genießen, mit einem guten Tropfen anzustoßen und sich die neuesten Familiengeschichten zu erzählen.



Der krönende Abschluss

Kaum zu glauben, dass sich das Weihnachtsmenü bereits dem Ende entgegenneigt. Wie gut, dass das Dessert so himmlisch verführerisch ist! Zum Glück sind vom Tag noch viele Stunden übrig, um das Familientreffen ganz gemütlich ausklingen zu lassen.



24.12.20 | Heiligabend

Lieferung (ab 2€) / Abholung 09:00 – 14:00 Uhr
Kochboxen (Seite 6) (ab 2 Personen) Lieferung (ab 2€) / Abholung 09:00 – 15:00 Uhr

Suppe

Tomatencremesuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum
frisch gebackenes Steinofenbaguette aus unserer Hausbäckerei
ab 10 Personen | pro Person 4,20 €

kalt

Lachsfiletschnitten mit Emmentaler-Lauchkruste
gebratene Garnelenspieße | Cocktailsauce

sous vide gegartes Roastbeef | Remouladensauce
holsteiner Katenschinken mit Melonenspalten
hausgemachte Minihackbällchen (Rind) | Dijonsenf dip
verschiedene würzige Hähnchenspieße | Chillidip
Roma-Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum | Balsamicodip

Salate

fruchtiger Waldorf-Salat
Blattsalate, Rucola, Tomate, Gurke, Möhre, Rotkohl, Körner und Kerne
verschiedene hausgemachte Dressings

feine Käsespezialitäten aus traditioneller Herstellung
ofenfrische Brotvariationen aus unserer Hausbäckerei
cremig zarte Landbutter

ab 10 Personen | pro Person 24,50 €



25.12.20 | 1. Weihnachtstag

Lieferung (ab 2€) / Abholung 09:00 – 14:00 Uhr
Kochboxen (Seite 6) (ab 2 Personen) Lieferung (ab 2€) / Abholung 09:00 – 15:00 Uhr

Suppe

Waldpilzsüppchen mit frischen Kräutern und geschlagenem Rahm

Vorspeise

winterliche Blattsalate, Rucola, Tomate, Gurke, Möhre & Kerne
hausgemachtes Dressing mit Balsamico, Orange & Ahornsirup

Hauptgang

geschmorte Barbarie Entenkeule mit kräftiger Orangen-Jus
Apfelrotkohl
glasierter Rosenkohl
Kartoffelklöße

Dessert

Bratapfeltiramisu mit gebrannten Mandelblättchen

ab 10 Personen | pro Person 37,50 €



26.12.20 | 2. Weihnachtstag

Lieferung (ab 2€) / Abholung 09:00 – 18:00 Uhr
Kochboxen (Seite 6) (ab 2 Personen) Lieferung (ab 2€) / Abholung 09:00 – 15:00 Uhr

Suppe

Waldpilzsüppchen mit frischen Kräutern und geschlagenem Rahm

Vorspeise

winterliche Blattsalate, Rucola, Tomate, Gurke, Möhre & Kerne
hausgemachtes Dressing mit Balsamico, Orange & Ahornsirup

Hauptgang

geschmorte Barbarie Entenkeule mit kräftiger Orangen-Jus
Apfelrotkohl
glasierter Rosenkohl
Kartoffelklöße

Dessert

Bratapfeltiramisu mit gebrannten Mandelblättchen

ab 10 Personen | pro Person 37,50 €



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, Bokelholmer Freiland 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

Schäufelstück vom Rind

glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Bratenjus

ab 2 Personen | 29,50 € pro Person

Dinnerbox

Schleswig-Holsteiner Grünkohl

würzige Kohlwurst, saftiger Kasselerücken, süße Heidekartoffeln & 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