

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



... ist die Vision Einzigartiges, Beispielloses, Unvergleichliches in einer jungen Gastronomie gepaart mit alten Werten zu vereinen.

Nunmehr in der vierten Generation Buck & Ott sind wir ein echter Familienbetrieb. Eine Tradition mit viel Verantwortung... Zeitgerecht und Zukunftsfähig.

Unser Ziel ist es mit Peerless Dine im Lamm einen lokalen, gastronomisch etwas anderen Betrieb entstehen zu lassen, der sich in der Region mit altbewährten Werten identifizieren lässt - und durch Spass, Lust und Laune am Thema Essen und Trinken...besticht.

Leistungen:

Unser Restaurant: Junges, Frisches und Bewährtes mit hoher Qualität - gepaart mit alten Werten!

An der Bar... der Treffpunkt zur Kommunikation für Jung und Alt!

Bei Veranstaltungen... der Platz für Alle, und für jegliche Art von Festen, ob Privatpersonen oder Firmen!

Bei Aktionen... immer etwas Neues, da tut sich was... und zwar ständig!

Zum Übernachten... Preiswert und Persönlich

HERZLICH WILLKOMMEN sagt...

Katja Thümer

André Ott

plus Team

... Ihre Gastgeber, Ansprechpartner und vor allem immer und überall für Sie da.

Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110

Fax. +497321/51141

www.peerless-dine.de

Bankverbindung

Heidenheimer Volksbank eG

BIC:GENODES1HDH

IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



Suppen:

Kraftbrühe mit Flädle	4,20 €
Kraftbrühe mit Maultasche	4,50 €
Brätklößchensuppe	4,50 €
Tomatencremesuppe	4,50 €
Gulaschsuppe	4,80 €
Kartoffelsuppe mit Garnelen	5,80 €
Kürbiscreme mit Lachsstreifen	5,80 €

Vorspeisen im Glas serviert:

(ab 5 Personen)

Wählen sie selbst drei Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten
Gebackener Schafskäse im Speckmantel
Roastbeef mit Kartoffelecken & „Americansauce“
Marinierte Entenbruststreifen auf kleinem Salat
"Moggalefleisch" Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Schweinefilet auf kleinem Filderkrautsalat
Geräucherter Lachs in Senfdillsauce auf Kartoffelrösti
Räucherlachsroulade auf kleinem Salat

Preis pro Person 10,50 €



Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

„Flying Finger Food I.“

Ofenfrische kleine Pizzas verschieden belegt
Griechische Oliven & Kapern mit Grissini
Mozzarella-/Kirschtomatenspieße mit Pesto

Preis pro Person

6.- €

„Flying Finger Food II.“

Kleine Fleischküchle mit hausgemachten Kartoffelsalat
Gegrillte marinierte Satespieße vom Hühnchen
Ofenfrische kleine Pizzas verschieden belegt
Griechische Oliven & Kapern mit Grissini
Mozzarella-/Kirschtomatenspieße mit Pesto

10,50 €

„Flying Finger Food III.“

Mozzarella mit Tomaten Spieße
Anti Pasti Schafskäse in Zucchini mit Oliven Kapern
Marinierte Entenbruststreifen auf kleinem Salat
Vitelo Tonato mit Thunfischsauce
Schweinefilet auf kleinem Filderkrautsalat
Räucherlachsroulade auf kleinem Salat

12,50 €



Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



Hauptgerichte:

(ab 20 Personen)

Wählen sie selbst drei Hauptgerichte und drei Beilagen

Gegrillte Putensteaks auf mediterranem Gemüse

Putenschnitzel im Cornflakesmantel

Panierte Putenschnitzel „Wiener Art“

Hähnchenkeulen in Barbecuesauce

Wiener Backhähnchen

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Cordon bleu vom Schwein

Spare Rips in Barbecuesauce mariniert

Schweinefilet in Champignonrahm

Kleiner Rostbraten mit Röstzwiebel

Geschmorter Kalbsbraten in Rahmsauce

Hirschgulasch mit Pilzen

Zander-& Lachsfilet mit Garnelen mediterran

Lachsfilet mit Garnelen in Senfrahm auf Gemüse

Bunter Fischteller auf Gemüse



Beilagen:

Kartoffelecken, kleine Rösti, Kroketten, Kartoffelgratin, Spätzle

Käsespätzle, Reis mit Parmesan & Kirschtomaten, Wilder Reis, Gemischtes Gemüse nach Saison

Salatbuffet:

Unser Angebot richtet sich nach den Saisonangeboten, in der Regel bieten wir ihnen eine Auswahl von Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Karotten-, Tomaten- sowie Blattsalat

Preis pro Person 20,90 €

(Ab vier Hauptgerichten berechnen wir einen Aufschlag von 1,50€)

Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Desserts im Glas serviert:

(ab 5 Personen)

Wählen sie selbst drei verschiedene Desserts

Tiramisu

Panna Cotta

Obstsalat mit Nüssen

Weißer & Schwarzer Mousse

Rote Grütze mit Beeren

Gemischtes Eis mit Früchten

Apfelküchle mit Eisbombe

Bayerische Creme mit Beeren

Preis pro Person

6,90 €

Desserts:

Bunter Dessertteller mit Eis und Früchten

8,80 €

Schokoladenbrunnen mit Früchten (ab 10 Personen)

7,90 €



Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Brunchbuffet

(ab 25 Personen)

Zur Begrüßung

Ein Glas Prosecco

Frühstück

Wurst-, Schinken-, Käsespezialitäten & geräucherter Lachs
Gekochtes Ei, Joghurt, Marmelade & Brotaufstrich,
Brötchen/Brot & Butter

Warmes Brunch Buffet

Weisswurst mit süßem Senf
Ofenfrischer Leberkäse
Steirische Fleischpflanzerl
Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut
Pasta in Schinchenchampignonrahm

Dessert

Obstsalat / Weisse & schwarzes Mousse im Gläschen

Preis pro Person

23,90 €

(inkl. 1x Prosecco, einem Spezialitätenheißgetränk, Kaffee & Tee /Orangen-, Multivitaminsaft am Buffet) Kinder bis 4 Jahre sind frei. Kinder von 5 bis 13 Jahren 1.-€ pro Lebensjahr.



Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

„Geselliges Fondue“

(ab 10 Personen)

Zur Begrüßung ein Glas Prosecco

Fleisch & Fisch ... in Würfel

Roastbraten, Schweinefilet & Putenbrust

Lachs, Zander & Garnelen

... mit verschiedenen Dipps

dazu gibts

frisches Gemüse vom Markt

& Folienkartoffel mit Sauerrahm



und ein Salatbuffet

Preis pro Person 18,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Klein und Fein“

(ab 15 Personen)

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art

Hähnchenkeule & Spare Rips

in Barbecuesauce mariniert

Kleine hausgemachte Fleischküchle

Ofenfrischer Fleischkäse



dazu gibts

Kartoffelecken, Kraut- / Kartoffelsalat sowie Salatbuffet

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 16,90 €

Buffet „Der Klassiker“

Hauptspeisen

Pfannenschnitzel „Wiener Art“

Gegrillte Schweinefilet in Champignonrahm

Kleiner Rostbraten mit Röstzwiebel in Rotweinsauce



dazu gibt es

frisches Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle,

Kroketten/Rösti/Kartoffelecken

und ein Salatbuffet

Preis pro Person 19,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Barbecue- Buffet

(ab 30 Personen)

vom Grill...

Marinierte Putenbrust

Kräutersteaks vom Schwein

Zarte Rindersteaks

Gegrillte Bratwürste

und...

Ofenfrische Spare Ribs

Hähnchenkeulen in Barbecuesauce

Cheeseburger vom Rind

dazu gibt es

verschiedene Dips, gegrillte Maiskolben,

frisches Gemüse, Folienkartoffel mit Kräuterquark,

frittierte Kartoffelecken und eine Brotauswahl mit Butter

... sowie ein großes Salatbuffet vom Markt aus HDH



Preis pro Person 18,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Italienisches- Buffet

(ab 30 Personen)

Hauptspeisen

“Piccata alla Milanese” vom Schwein

Zitronenhähnchen auf Gemüse mit Oliven und Kapern

Pasta auf “Sizilianische Art” mit Auberginen & Oliven

Pizza “Salsiccia Pikante” & “Prosciutto Funghi”



dazu gibt's

Rosmarinkartoffel

Frisches Gemüse

Reis mit Parmesan & Kirschtomaten

Patate Fritte ...für die Kindi's



...sowie ein Salatbuffet vom Markt aus HDH

Preis pro Person

19,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Bayrisch“

(ab 30 Personen)

Suppe

Rahmschwammerl mit kleinem Serviettenknödel

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten

Schweinshaxe vom Grill

mit Bratensauce

Leberkäse und Weißwurst mit süßem Senf

Miesbacher Fleischpflanzerl mit Käsewürfel

dazu gibts

Sauerkraut, Semmelknödel, Spätzle

sowie Kartoffel- & Krautsalat oder/und Salatbuffet

Dessert

Bayrischcreme mit Früchten

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Preis pro Person 21,90 €

Buffet „Bratenklassiker“

(ab 30 Personen)

Suppe

Brätklößlesuppe

Hauptspeisen

Gegrillter Schweinekrustenbraten mit Biersauce

Geschmorter Kalbsbraten in Champignonrahmsauce

Gesottener Rinderbraten in Rotweinsauce



dazu gibts

Spätzle, Kroketten, Serviettenknödel & Blaukraut sowie gemischtes Gemüse

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 20,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Festlich für Alle“

(ab 30 Personen)

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen und Gemüsestreifen

Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Gegrillte Schweinefilet im Speckmantel in Rahmsauce

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce

dazu gibts

hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse,
frittierte Krokette/Röstinchen/Kartoffelecken

und ein Salatbuffet vom Markt aus Heidenheim



Dessert

Weisses und schwarzes Mousse

Apfelküchle mit Vanilleeis

Preis pro Person 24,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Hochzeit“

(ab 70 Personen)

Hochzeitssuppe

„Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Flädle & Markklößchen“

... **vorweg großes Salatbuffet**
vom Markt aus Heidenheim

Buffet

Ofenfrisches Roastbeef in Rotweinsauce
Schweinefilet im Speckmantel mit Champignonrahm
Hähnchenbrustfilet in Zitronenlimettensauce
Gegrillter Fisch auf mediterranem Gemüse



dazu gibt's

Frisches Gemüse vom Markt aus HDH
Schwäbische Eierspätzle
Kartoffelgratin
Allerlei Frittiertes von der Kartoffel
Wildreis mit Kirschtomaten & Parmesan

Dessert im Gläschen

Obstsalat mit Nüssen
Schwarzes & weisses Schokoladenmousse
Hausgemachtes Tiramisu



Preis pro Person

36,50 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Weihnacht I.“

(ab 30 Personen)

Buffet

Wildgulasch mit Preiselbeeren

Gegrillte Entenkeulen auf Orangensauce

Rostbraten in Rotweinsauce

dazu gibt's

Rotkraut, frisches Gemüse, Hefeknöpfe,

Spätzle, Allerlei Frittiertes

sowie ein großes Salatbuffet

Dessert am Buffet

Lebkuchenmousse

bunte Eisschale mit frischem Obst & Früchten



Preis pro Person

24.- €

Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Weihnacht II.“

(ab 30 Personen)

Suppe

Kürbis-Ingwercreme

Buffet

Geschmortes Hirschgulasch mit Preiselbeeren

Schweinelendchen im Speckmantel

Gegrillte Ente

Lachs, Zander & Garnelen auf mediterranem Gemüse

dazu gibt's

Rotkraut, frisches Gemüse, Serviettenknödel, Kroketten,
Röstinchen, Wildreis mit Tomaten & Parmesan, Spätzle

sowie ein großes Salatbuffet

Dessert am Buffet

Lebkuchenmousse

bunte Eisschale mit frischem Obst & Früchten

Apfelküchle mit Vanilleeis



Preis pro Person

31.- €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



Buffet „Mergelstetten“

(ab 40 Personen)

Vorspeisen im Gläschen

Wurstsalat mit Schwarzwurst und Zwiebelringe

Entenbrust auf Salat & Griebaschmalbrot

"Moggalefleisch" mit Remouladensauce

Hauptspeisen am Buffet

Drhoim gmachte Mauldascha

Linsen und Spätzle mit Saitenwürsten

Ahna ´s Fleischküchle in Bierzwiebelsauce

Schwäbischer Sauerbraten

Kleiner Rostbraten mit Röstzwiebel in Rotweinsauce



dazu gibt´s

Filderkraut mit Bubasitzla, Schbätzle, Heffaknebfle, "Grieaba Schnecke". aus dem Ofen, schäggadd ´s Gmias und...en Haufa vom Gärdle & Grombierasalat, vom Markt aus Heidenheim

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis

Ofenschlupfer

Zwetschgenknödel mit Zimt & Zucker

Preis pro Person

34,50 €

Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

„Buffet „Spanisch & Mexikanisch“

(ab 30 Personen)

Hauptspeisen

„Chili con Carne“
mit Bohnen & Mais

Geschmorter Reis mit Hähnchenkeulen
auf spanische Art

Ofenfrische Spare Ribs
in Honigmarinade

Enchiladas mit Käse gratiniert
gefüllt mit Hähnchenfleisch

dazu gibt es

ein frisches Salatbuffet vom Markt aus HDH

sowie

Kartoffelecken, Pommes,
Wildreis mit Tomaten & Parmesan & Weißbrot mit Pesto

im Anschluss gibt es noch

eine große Eisbombe
mit Früchten & Schokosauce

Preis pro Person



23,90 €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

„Geburtstagesessen“

Vorspeise

Gemischter Salat mit gebratener Entenbrust
sowie Pestobrötchen

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädleroulade,
Kirschtomaten und Gemüsestreifen

Hauptgericht

Gebratenes Schweinefilet im Specksenfmantel
auf Champignonrahm ... und
Kleiner Rostbraten mit Röstzwiebel
auf Rotweinsauce

dazu gibt es auf Platten

hausgemachte Spätzle, Kroketten & Pommes
und frisches Gemüse vom Markt aus HDH

Dessertvariation

mit hausgemachten Apfelküchle & Vanilleeis
schwarze Mousse auf Himbeersaucenspiegel

Preis pro Person

36.- €



Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



Buffet „Schwaben meets Amerika“

(ab 50 Personen)

Vorspeisen / appetizers:

Saure "Tomada und Käs"

"Moggalefleisch" mit Thunfischsauce

Smoked Salmon and mustard

Hauptspeisen / main courses:

drhoim gmachte Mauldascha

Muddschlmählschnitzel paniert

Saugliggbrätle mit Seesle



meets

BBQ Hähnchenschenkel im Speck

Texas Burger mit Salat & Tomate sowie Jalapeno

dazu gibts

Filderkrautsalat, Schbäddzle & Heffaknebfla

en Haufa vom Gärdle & Grombierasalat

fried Corncob & baked potatoes sourcream

sowie Salatbuffet



Dessert / dessert:

Peerless Dine Tiramisu

hot aplecake & vanilla icecreme

Preis pro Person

28,50 €

Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Buffet „Spanisch & Italienisch“

(ab 60 Personen)

Vorspeisen / appetizers:

Verschiedene Tappas auf Platten

Spanische Salami & Schinken mit Melone
Carpaccio vom Rind mit Oliven & Parmesan
Garnelen & Fischesalat
Datteln/Pflaumen im Speckmantel
Anti Pasti Salat
Brot & Butter



Hauptspeisen / main courses:

Pinchos morunos

Schweinefilet mariniert am Spiess gegrillt

El Pollo de Limon

Spanisches Zitronenhühnchen
mit Rosmarin und getrockneten Tomaten

Filetto di Manzo alla Boscaiola

Rinderfilet mit Steinpilzen

dazu gibts

Frisches Gemüseragout
Schmorkartoffel mit Kräutern
Pilzbärlauchrisotto & Spätzle



Dessert / dessert:

Creme Catalan & Panna Cota mit Früchten und Eis

Preis pro Person

42.- €

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Buffet „Großes Fest“

(ab 100 Personen)

Aperitif am Kamin auf der Terrasse

Glühwein & Punsch

Vorspeisen / appetizers:

Mozzarella mit Tomaten
Räucherlachsroulade auf kleinem Salat
Roastbeef mit Kartoffelecken und „Americansauce“

Suppe

Kartoffelrahmsuppe mit Scampi & Croutons

Hauptspeisen / main courses:

Gebratene Lendchen vom Kalb & Schwein
auf Pilzen dazu hausgemachte Spätzle

Gegrillte Fischplatte auf Gemüserahm
mit Wildreis

„Wiener“ Backhähnchen
mit Kartoffelecken

Spanferkel vom Grill
mit Kraut- & Kartoffelsalat

Salatbuffet mit Gebackenem

Dessert / dessert:

Peerless Dine Tiramisu
Peerless Dine Panna Cota mit Himbeersauce
Weisse & schwarze Mousse
Schokobrunnen mit Früchten

Zur späten Stunde Käse & Gulaschsuppe

Preis pro Person

46.- €



Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de

Spezielles & was wir noch so machen:

Kaltes:

- **Gerne Belegen wir Ihnen auch Canapes oder Brötchen bzw. Sandwich**
- **Natürlich bekommen sie von uns auch belegte kalte Platten in jeglicher Form und Farbe**
- **Und vieles mehr...**

Kuchen:

Wir arbeiten im Bereich der Backwaren mit der lokalen Bäckerei Bosch zusammen, gerne können wir ihre Veranstaltung somit mit einem umfangreichen Sortiment bedienen.

(Wir bitten um persönliche Absprache)



Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



Anmerkungen& oft gestellte Fragen:

- Diese Bankettmappe soll einen kleinen Einblick zur leichteren Auswahl gewähren, am liebsten unterbreiten wir Ihnen jedoch ein ganz individuelles Angebot je nach Gusto und Geschmack. Bitte sprechen sie uns an!!!
- In den genannten Preisen ist bei uns vor Ort die Raummiete enthalten.
- Außerhaus Catering, generell nur auf gesonderte Vereinbarung:
 - Gerne können sie die Speisen auch bei uns vor Ort selbst abholen
 - Bei Lieferung im Umkreis von 20km erheben wir eine Pauschale für die An- und Abfahrt in Höhe von 30.- Euro. Außerhalb der 20km verrechnen wir eine Pauschale von 0,60 Euro pro gefahrenen Kilometer.
 - Unsere Speisen werden in warm- bzw. kalthalte Styroporboxen ausgeliefert.
- Wir können ihnen auch bei der Beschaffung von Zelten, Stühlen & Tischen, weiteres Equipment, Technik etc. für ihre Veranstaltung gerne helfen.
- In den Preisen sind Geschirr, Besteck und Servietten und die Reinigung dessen inklusive
- Bei externen Veranstaltungen sind Technische Geräte, Kühlungen, Kochequipment etc. nicht Inhalt unseres Angebotes.
- Für Dekoration etc. unterbreiten wir Ihnen gerne individuell ein Angebot.
- Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusiv Mwst.
- Der Gesamtrechnungsbetrag ist spätestens zur Zahlung fällig am Tag/Ende der Veranstaltung.
- Allgemein gelten unsere AGB's (siehe unter www.peerless-dine.de)



Peerless Dine im Lamm
André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: **DE 806 329 011 003 931 670 11**

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



Kurz ein Wort zu unserem Einkauf sowie Produktion:

Wir sind ein **ehrlicher** Handwerksbetrieb und kochen auch so!

Wir beschaffen unser Rind- & Schweinefleisch ausschließlich **bei lokalen Metzgern**, die wiederum ihre Produkte bei **lokalen Bauern** noch selbst einkaufen. Das Fleisch wird bei uns im Haus zugeschnitten und verarbeitet. Wir bevorzugen dabei Bio Ware.

Unser **Wildfleisch stammt aus lokaler Jagd**, von Jägern die wir persönlich kennen, und unserem Haus nahe stehen.

Wir bekommen **dreimal die Woche** frischen Salat & Gemüse von einem **regionalen Gärtner** ins Haus geliefert.

Wir verzichten, soweit wie nur irgendwie möglich auf Fertigprodukte, oder sogenanntes „Convenience Food“.

Wir kochen unsere Saucen & Suppen selbst im Haus.

Unsere Beilagen wie z.B. Spätzle, Hefeknöpfle, Serviettenknödel sowie Gemüse etc. bereiten wir aus besten Zutaten **frisch und selbst** zu, wir verwenden keine „Billigfertigprodukte“.



Peerless Dine im Lamm

André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: **DE 806 329 011 003 931 670 11**

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Hotelzimmern, Übernachtungen Lieferungen und gastronomischer Versorgung/Leistungen in und aus unserem Haus.

Hotel-/Zimmer & Raumstornierungen Stornierungen sind nur in schriftlicher Form gültig.

Bei Stornierungen oder Änderungen der Buchungen (Anreise oder frühere Abreise) von Zimmern/Räumen werden folgende Stornosätze vom gebuchten Arrangement verrechnet.

Falls das Zimmer/Raum weitervermietet werden kann, fallen keine Kosten an.

-bis 7Tage vor Anreise/Mietbeginn 80% des Gesamtbetrages

-zwischen 1Woche und 4Wochen vor Anreise 50% des Gesamtbetrages

-vor 4 Wochen kostenfrei

2. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.

3. Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn die ausdrücklich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt sondern mitnimmt um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.

4. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menü-Karten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.

5. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit dem betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



6. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.

7. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht.

8. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde wird der Durchschnittspreis der vereinbarten Speisen zugrunde gelegt.

9. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.

10. Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nach Abschluss der Veranstaltung in bar zu begleichen. Die Zahlung per Überweisung nach Rechnungsstellung, ist nur bei besonderer Vereinbarung möglich. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 7 Tagen ab Zustellung der Rechnung.

11. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 20 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 30% der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.

12. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

13. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 8.--Euro pro Person in Ansatz gebracht. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich.

In anderen Fällen erfolgt eine Staffelung wie folgt:

3.- 7. Tag vor Veranstaltungsbeginn 30% des vereinbarten Preises

6.-4. Tag vor Veranstaltungsbeginn 80% des vereinbarten Preises

3.- Tag der Veranstaltung 100% des vereinbarten Preises

Peerless Dine im Lamm
André Ott
Carl-Schwenk- Str. 40
89522 Heidenheim

Tel. +497321/51110
Fax. +497321/51141
www.peerless-dine.de

Bankverbindung
Heidenheimer Volksbank eG
BIC:GENODES1HDH
IBAN: DE 806 329 011 003 931 670 11

Bankettmappe 2017

Carl-Schwenk-Str.40 / 89522 Heidenheim

www.peerless-dine.de



14. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen.

15. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

16. Veranstaltungen im Sinne dieser AGB sind insbesondere Feiern jeglicher Art, vorbestellte Reisegruppen, Busreisen, Wandergruppen u.ä. mit denen ein festes Menü bzw. mehrere Speisen zur Auswahl vereinbart wurden.

17. In den Fällen des § 38 Abs.1 und 2 ZPO gilt der Gerichtsstand am Sitz unseres Hauses als vereinbart.