

EVENTFABRIK NEUSTADT

Tapp
VERANSTALTUNGSSERVICE

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.

Was unsere Kunden an uns besonders schätzen, ist unser gutes Essen, serviert mit einer großen Portion Zuverlässigkeit. Oft machen originelle Ideen und liebevolle Details den großen Unterschied aus. Kurzfristige Änderungen erwünscht? Kein Problem. Flexibilität ist bei uns im Preis inbegriffen.

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



Häppchen (Vollkornbrot)

pro Person 4 Stück

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
fangfrische Bachforelle aus dem Rauch mit Preiselbeer Meerrettich
Black Tiger Garnele mit Cocktailcreme
rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind mit Remouladensauce
Holsteiner Räucherschinken
geräucherte Putenbrust
ital. Landsalami mit Olive
Käsespezialitäten

Pro Person 9,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung



Wraps

pro Person 4 Stück

norwegischer Räucherlachs, Gurke, Paprika und Eisbergsalat
Mozzarella, Rispentomate, Balsamicocreme, frisches Basilikum und Eisbergsalat
Rucola, Paprika-Chillifrischkäse, Tomate und Paprika
geräucherte Putenbrust, Waldorfsalat und Eisbergsalat
Roastbeef, Remouladensauce, Röstzwiebeln, Paprika und Eisbergsalat

Pro Person 9,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung



Fingerfood "Eventfabrik 1"

pro Person 5 Stück

dazu reichen wir verschiedene Ciabatta

mediterran gegrillter Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce
Involtini vom Roastbeef mit karamellisierten Schalotten und Remoulade
"Sigar Böreg" (Schafskäse im Filoteig gebacken) | Mangodip
Chicken Double Sticks | Asiasauce
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

Pro Person 14,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

Fingerfood "Eventfabrik 2"

pro Person 5 Stück

dazu reichen wir verschiedene Ciabatta

Lachsschnittchen mit Emmentaler-Lauchkruste | Cocktailsauce
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Red Pepperdip
Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade
gebratene Dattel im Speckmantel
Antipasti Quartett (Paprika, Zucchini, Zwiebel und Champignon) im Fingerfoodschälchen

Pro Person 12,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung



Fingerfood "Eventfabrik Gourmet"

pro Person 5 Stück

dazu reichen wir verschiedene Ciabatta

Black Tiger Garnelen am Spieß (Seawater) | Cocktailsauce

Lachsrollchen mit Meerrettich-Frischkäse im Fingerfoodschälchen

Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) im Fingerfoodschälchen

Schleswig-Holsteiner Medaillon vom Kalb in Parmesankruste

Lammspießchen in Honig-Thymian Marinade

Pro Person 21,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

Hauptgänge

Rind

Rinderfiletmedaillon in Pfifferling-Pfefferrahm mit Rosmarin-Heidekartoffeln und grünen Bohnen mit Speck

Pro Person 22,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

rosa gebratenes Roastbeef (kalt) vom heimischen Rind mit Remoulade, knackigen Cornichons und Bratkartoffeln

Pro Person 18,50€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

Geflügel

Toskanisches Hähnchenbrustfilet in geschmolzenen Tomaten mit Rosmarinkartoffeln

Pro Person 15,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

Gebratene Streifen von der Putenbrust in Champignon-Sahnesauce und Butterreis

Pro Person 13,50€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

Vegetarisch

Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse

Pro Person 12,50€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

gebackene Quiche (Schafskäse, getrocknete Tomaten, Oliven, frisches Gemüse)

Pro Person 14,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung

Fisch

gratinierter norwegischer Lachs in Krebsrahmsauce mit Butterreis

Pro Person 21,00€ +7% MwSt. zzgl. Anlieferung & Abholung



Suppen & Eintöpfe

cremige Spargelsuppe mit oder ohne Hackbällchen (Saison)	p.P. 10,60€ +7% MwSt.
Möhrensüppchen mit Ingwer und Kokosmilch	p.P. 9,80€ +7% MwSt.
schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen	p.P. 9,20€ +7% MwSt.
deftige Gulaschsuppe vom Weiderind	p.P. 9,80€ +7% MwSt.
Tomatencremesuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum	p.P. 9,80€ +7% MwSt.
Hokkaido-Kürbiscremesuppe (frischer Ingwer, Koriander, Orange und Kokosmilch) (Saison)	p.P. 9,80€ +7% MwSt.
Chili con carne / Chili sin carne	p.P. 9,80€ +7% MwSt.

Preise zzgl. Anlieferung & Abholung

Zu allen Suppen servieren wir frisch gebackenes Steinofenbaguette aus unserer Hausbäckerei



Currys

Thai Yellow Chicken Korma (Hähnchenbrust, Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras und Limettenblätter)	p.P. 19,00€ +7% MwSt.
Vegetable Curry (Gemüse der Saison, Kokosmilch und indische Gewürze)	p.P. 18,50€ +7% MwSt.
Red Black Angus Beefcurry (Rinderhüfte, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und indische Gewürze)	p.P. 20,00€ +7% MwSt.

Zu allen Currys servieren wir traditionell Basmatireis und Rhaita (Joghurt, Gurke und Kräuter)

Preise zzgl. Anlieferung & Abholung



Brotzeit

warm

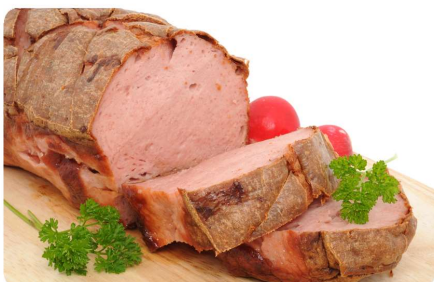
Bayrischer Leberkäse
Schmorkraut mit Speck
deftig gebratene Minihaxe in Thymianjus
Kartoffelgratin
Weißwürstl | süßer Senf

kalt

hausgemachte Minihackbällchen (Rind)
Landjäger
Pfefferbeißer
schwäbischer Landschinken
Krautsalat
Vogersalat im Minibowl (knackiger Feldsalat, Kirschtomate, geröstete Pinienkerne und gehobelter Parmesan)
Balsamico Dressing
Freiland-Gurkensalat in Joghurt Dressing mit frischem Dill
Partybrötchen und Laugenbrezel aus unserer Hausbäckerei
cremig zarte Landbutter
Käseauswahl vom Brett (Gouda, Obazda, Brie, Bergkäse und Frischkäse mit roten Zwiebeln)

Pro Person 25,00€ +7% MwSt.
Inkl. Anlieferung & Abholung

Ab 60 Personen
40-60 Personen + Aufschlag 150€
20-40 Personen + Aufschlag 250€



Italienisches Buffet

warm

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin

Mailänder Kartoffelgratin

Black Tiger Prawns im Knoblauch-Petersiliensud (Easy Peel) | Cocktailsauce

kalt

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)

Mozarella e Pomodoro (Mozarella, Rispentomate und Basilikum)

Antipasti Misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)

Lachsfiletschnittchen | Käse-Lauch-Kruste



Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) | Thunfischsauce

Hähnchenbrust-Spieße mediterran | fruchtig scharfe Sauce

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



Pastasalat | Rucola | Cocktailltomate | frisches Pesto | getrocknete Tomaten

frisch gebackene Ciabatta Variationen & Steinofenbaguette

Butter & Tomatenbutter

Käsespezialitäten

cremig zarte Landbutter

Pro Person 41,50€ +7% MwSt.

Inkl. Anlieferung & Abholung

Ab 60 Personen

40-60 Personen + Aufschlag 150€

20-40 Personen + Aufschlag 250€



Ostsee Buffet

warm

Filetspitzen vom heimischen Rind nach „Stroganoff-Art“

Kartoffelgratin

Lachsfilet | Hummerdillsauce | gratiniert | Pasta

kalt

geräuchertes Stremellachsfilet

schmackhafte Dillheringshappen in Sahnesauce

Black Tiger Garnelenspieß | Cocktailsauce



zart rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind | Remouladensauce

Räucherschinken mit saftiger Honigmelone

geräucherte Putenbrust | Preiselbeeren

würziges Rindermett aus der Oberschale | Zwiebeln



Cole Slaw

bunter frischer Salat der Saison | verschiedene hausgemachte Dressings

frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei

Käsespezialitäten | Feigensenf

cremig zarte Landbutter

Pro Person 45,50€ +7% MwSt.

Inkl. Anlieferung & Abholung

Ab 60 Personen

40-60 Personen + Aufschlag 150€

20-40 Personen + Aufschlag 250€



Barbecue "Eventfabrik 1"

vom Grill

würziges Putenmedaillon
mariniertes Nackensteak vom Holsteiner Hausschwein | Barbecue Sauce
französische Merguez vom Rind/ Lamm | Senfdip
Thüringer Bratwurst
vegetarisch/ veganer Gemüsespieß | Kräuterquarkdip



warme Beilagen

Gratin von frischen Heidekartoffeln



kalte Beilagen

mediterraner Bauernsalat | Fetakäse
Roma-Strauchtomate | Mozzarella | frisches Basilikum | Balsamicodressing
toskanischer Pastasalat | Rucola | getrocknete & frische Tomate | Parmesan
bunter Sommersalat | verschiedene hausgemachte Dressings



frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei
Landbutter
Tomatenbutter aus getrockneten Tomaten

Dessert

Himbeerquarkcreme

Pro Person 32,70€ +7% MwSt.
Inkl. Anlieferung & Abholung

Zzgl. Koch vor Ort je 80 Personen 150€ Pauschal

Ab 60 Personen

40-60 Personen + Aufschlag 150€

20-40 Personen + Aufschlag 250€



Barbecue "Eventfabrik 2"

vom Grill

Black Tiger Garnelen Spieß | Knoblauch-Petersilienmarinade | Cocktailsauce
norwegischer Fjordlachs | Limette | Cumin | Sojasauce | Olivenöl
Smoky Spare Ribs | Chili Sauce
Mexikospieß vom Hähnchen | Paprika | rote Zwiebel | kleine Maiskölbchen
Nordamerikanisches Flanksteak oder Hüftsteak | Barbecue Sauce



warme Beilagen

kleine Rosmarinkartoffeln mit Schale | Sour Cream



kalte Beilagen

Cous Cous Salat | Fetakäse | Tomate | Petersilie
Rucola Salat | Kirschtomaten | geröstete Pinienkerne | gehobelter Parmesan | Aceto-
Balsamico-Vinaigrette
Red Pearl-Strauchtomaten | Mozzarellabällchen | frisches Basilikum | Balsamico Dressing
Antipasti (mediterran eingelegtes Gemüse)



frisch gebackene Brotspezialitäten aus unserer Hausbäckerei
(Oliven-, Jalapeño-Ciabatta und Steinofenbaguette)
cremig zarte Kräuter- und Tomatenbutter

Dessert

Mango Mousse

Pro Person 49,50€ +7% MwSt.
Inkl. Anlieferung & Abholung

Zzgl. Koch vor Ort je 60 Personen 150€ Pauschal

Ab 60 Personen

40-60 Personen + Aufschlag 150€

20-40 Personen + Aufschlag 250€



Mitternachtssnack

Currywurst im Miniweckglas

p.P. 5,25€ +7% MwSt.

Süßes & Dessert

Hamburger Rote Grütze | Bourbon-Vanillesauce ☐

p.P. 5,25€ +7% MwSt.

cremige Mousse au Chocolate ☐

p.P. 6,35€ +7% MwSt.

Mango-Mousse mit frischer Mango ☐

p.P. 6,35€ +7% MwSt.

italienisches Tiramisù ☐☐

p.P. 7,10€ +7% MwSt.

Himbeer-Quarkcreme ☐

p.P. 5,85€ +7% MwSt.



Kleine Kuchenstücke

Butterkuchen

p.P. 1,90€ +7% MwSt.

Apfelkuchen

p.P. 2,10€ +7% MwSt.



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 § 648 BGB für unsere gesamte Leistung, wonach wir berechtigt sind, die vereinbarte Vergütung unter Anrechnung ersparter Aufwendungen zu verlangen. Die Höhe unserer ersparten Aufwendungen ist abhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Je näher die Stornierung an den Veranstaltungstermin rückt, desto geringer werden unsere ersparten Aufwendungen und desto höher die Zahlungspflicht des Kunden, weil wir nicht mehr anderweitig disponieren können. Der Kunde hat daher bei einer Stornierung bis inklusive 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 15%, in der Zeit von 30 Tagen bis inklusive 21 Tagen 40%, von 20 Tagen bis inklusive 11 Tagen 60%, von 10 Tagen bis inklusive 4 Tagen 80%, am 3. und 2. Tag 90% der für die Veranstaltung vereinbarten Vergütung an uns zu zahlen. Bei

Stornierung am Tage vor dem oder am Veranstaltungstag ist die Vergütung in vereinbarter Höhe zu entrichten. Dem Kunden steht stets der Nachweis offen, dass wir höhere Aufwendungen erspart haben. Soweit für die Veranstaltung bereits externe Dienstleister (beispielsweise Tontechniker, Fotografen etc.) gebucht wurden, die uns ihrerseits infolge der Stornierung mit Stornokosten belegen, ist der Kunde verpflichtet, uns diese Kosten zusätzlich zur Ausfallvergütung gegen Nachweis zu ersetzen, soweit diese Stornokosten handelsüblich sind. Dies gilt nicht, wenn die Veranstaltung später als 4 Tage vor ihrer geplanten Durchführung storniert wird. Soweit ein zusätzlicher Nutzungsvertrag für Räumlichkeiten geschlossen wurde, gelten bei Stornierung der Veranstaltung insoweit die im Nutzungsvertrag 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



Kennen Sie schon unseren Online Shop?

www.jappsfinest.de

Ihr Shop für Premium Gewürze, Küchenzubehör, Feinkost Lebensmittel und vieles mehr.

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

