

# 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](http://www.japp-catering.de) oder unter Tel. 040 522 24 28.

Ihr

Bodo Japp

Heino Japp

Falko Japp



## *Business Brunch*

### *Frisch belegte Bagels:*

Geräucherter Lachs | Gurken Meerrettich Creme | Salat  
Tomate Mozzarella | Rucola | Pesto  
Roastbeef | Remoulade | karamellisierte Schalotten

### *Kaltes Fingerfood:*

Black Tiger Garnelenspieß | Cocktailsauce  
Antipasti im Mini-Weckglas  
Kalbsmedaillon | Parmesankruste

### *Aus dem Mini-Weckglas:*

Frischer Obstsalat  
Gesüßter Naturjoghurt | Müsli

### *Süßer Abschluss:*

Macarons

Pro Person 26,00 €  
Zzgl. MwSt.

## *Wraps*

### *pro Person 4 Stück*

norwegischer Räucherlachs | Gurke | Paprika | Eisbergsalat  
Mozzarella | Rispen tomate | Balsamicocreme | frisches Basilikum | Eisbergsalat  
Rucola | Paprika-Chillifrischkäse | Tomate | Paprika  
geräucherte Putenbrust | Waldorfsalat | Eisbergsalat  
Roastbeef | Remouladensauce | Röstzwiebeln | Paprika | Eisbergsalat

Pro Person 9,00 €  
Zzgl. MwSt.



## *Fingerfood "Eventfabrik 1"*

*pro Person 5 Stück*

dazu reichen wir verschiedene Ciabatta

gegrillter Black Tiger Garnelenspieß | fruchtige Cocktailsauce  
Involtini vom Roastbeef | karamellierte Schalotten | Remoulade  
"Sigara Böregi" (Schafskäse im Filoteig gebacken) | Mango Dip  
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | Asia Sauce  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

Pro Person 16,00 €

Zzgl. MwSt.

## *Fingerfood "Eventfabrik 2"*

*pro Person 5 Stück*

dazu reichen wir verschiedene Ciabatta

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

Pro Person 14,50 €

Zzgl. MwSt.



## *Hauptgänge*

### *Rind*

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

Pro Person 28,00 € zzgl. MwSt.

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

Pro Person 25,50 € zzgl. MwSt.

### *Geflügel*

Toskanisches Hähnchenbrustfilet in geschmolzenen Tomaten  
mit Rosmarinkartoffeln

Pro Person 18,00 € zzgl. MwSt.

Gebratene Streifen von der Putenbrust in Champignon-Sahnesauce  
und Butterreis

Pro Person 16,50 € zzgl. MwSt.

### *Vegetarisch*

Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse

Pro Person 16,50 € zzgl. MwSt.

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

Pro Person 16,50 € zzgl. MwSt.

### *Fisch*

gratinierter norwegischer Lachs in Krebsrahmsauce  
mit Butterreis und Salatbeilage

Pro Person 24,00 € zzgl. MwSt.

Hamburger Pannfisch (Zander, Lachs, Kabeljau) in klassischer Senfsauce  
mit Röstkartoffeln und Salatbeilage

Pro Person 26,00 € zzgl. MwSt.

### *Schwein*

Burgunderbraten am Stück  
mit Schmorkraut, Senf und Kartoffelgratin

Pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.

Schweinefilet in Pfefferrahm  
dazu Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

Pro Person 22,00 € zzgl. MwSt.



## *Suppen & Eintöpfe*

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

Zu allen Suppen servieren wir frisch gebackenes Steinofenbaguette aus unserer Hausbäckerei



## *Currys*

<b>Thai Yellow Chicken Korma</b> (Hähnchenbrust, Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras und Limettenblätter)	p.P. 19,00€ zzgl. MwSt.
<b>Vegetable Curry</b> (Gemüse der Saison, Kokosmilch und indische Gewürze)	p.P. 18,50€ zzgl. MwSt.
<b>Red Black Angus Beefcurry</b> (Rinderhüfte, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und indische Gewürze)	p.P. 21,00€ zzgl. MwSt.

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



*Brotzeit*

*warm*

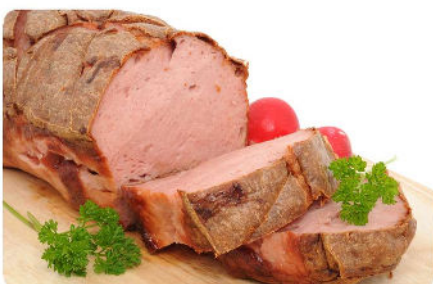
Bayrischer Leberkäse  
Schmorkraut mit Speck  
deftig gebratene Minihaxe in Thymianjus  
Kartoffelgratin  
Weißwürstl | süßer Senf

*kalt*

Minihackbällchen (Rind) | Senf  
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 29,00€

Zzgl. MwSt.



## *Italienisches Buffet*

*warm*

toskanisches Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatenjus mit einem Hauch Rosmarin  
Mailänder Kartoffelgratin  
Black Tiger Garnelen im Knoblauch-Petersiliensud (Easypeel) | Cocktailsauce

*kalt*

Prosciutto e Melone (luftgetrockneter Parmaschinken mit saftiger Melone)  
Mozarella e Pomodoro (Mozarella, Rispen tomate und Basilikum)  
Antipasti misti (verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert)  
Lachsfiletschnittchen | Käse-Lauch-Kruste



Vitello Tonnato (sous vide gegarter Kalbsrücken) | Thunfischsauce  
mediterran gewürztes Hähncheninnenfilet am Bambusspieß | fruchtig scharfe Sauce  
Manzo arrosto alla sienese (rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind) | Remouladensauce



Pasta Salat | Rucola | Cocktailtomate | frisches Pesto | getrocknete Tomaten  
frisch gebackene Ciabatta Variationen & Steinofenbaguette  
Tomatenbutter | cremig zarte Landbutter  
Käsespezialitäten

Pro Person 44,00€

Zzgl. MwSt.



8

Zzgl. Lieferkosten, Personalkosten und ggf. Equipmentkosten  
(Stand Januar 2024)





## *Ostsee Buffet*

*warm*

Filetspitzen vom heimischen Rind nach „Stroganoff-Art“

Kartoffelgratin

Lachsfilet | Hummerdillsauce

Pasta

*kalt*

hausgeräuchertes Stremellachs Filet

schmackhafte Dillheringshappen in Sahnesauce

Black Tiger Garnelenspieß | Cocktailsauce



zart rosa gebratenes Roastbeef vom heimischen Rind | Remouladensauce

Räucherschinken mit saftiger Honigmelone

geräucherte Putenbrust | Preiselbeeren

gebratene Rinderhackbällchen | Senf



Cole Slaw

frischer Salat der Saison | verschiedene hausgemachte Dressings

frisch gebackene Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei

Käsespezialitäten | Feigensenf

cremig zarte Landbutter

Pro Person 47,50€

Zzgl. MwSt.



## Barbecue "Eventfabrik 1"

### vom Grill

würziges Putensteak  
mariniertes Nackensteak vom Holsteiner Hausschwein | Barbecue Sauce  
französische Merguez vom Rind/ Lamm | Senfdip  
Bratwurst Thüringer Art  
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

Pro Person 28,00€  
Zzgl. MwSt.



## Barbecue "Eventfabrik 2"

### vom Grill

Black Tiger Garnelen Spieß | Knoblauch-Petersilienmarinade | Cocktailsauce  
norwegischer Fjordlachs mariniert im Palmblatt  
Smoky Spare Ribs | Chili Sauce  
Mexikospieß vom Hähnchen | Paprika | rote Zwiebel | kleine Maiskölbchen  
Nordamerikanisches Flanksteak | 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  
Strauchtomate | Mozzarella | frisches Basilikum | Balsamico Dressing  
Antipasti (mediterran eingelegtes Gemüse)



frisch gebackene Brotspezialitäten aus unserer Hausbäckerei  
cremig zarte Kräuter- und Tomatenbutter

Pro Person 43,50€

Zzgl. MwSt.



## *Live Cooking Inspiration*

### *Trüffel trifft Parmesan*

Linguine aus dem Käselaiab | frische Trüffel

### *Wok Station*

**Buntes Wok Gemüse** (grüner Spargel | Paprika | Lauchzwiebel | Mini Maiskölbchen | Zuckerschoten)

**Asiatisches Beef geschnetzeltes** (Zwiebel | Paprika | Sesam | Hoisin Sauce)

**Asiatisches Chicken Curry** (Gemüse der Saison)

**Asia Nudeln** (Gemüse der Saison | Ei | Sprossen)

Zu allen Wok Gerichten wird Jasmin Duftreis serviert.

### *Kumpir Bar*

Gefüllte Butter Käse Kartoffeln

#### *Vegetarisch*

Gebratene Zwiebel | Champignons | Mais | Gurke | Tomate | Rotkohlsalat | Falafel |  
Frühlingszwiebel | Feta

#### *Fleisch*

Knusprige Chorizo Flakes | Beef Streifen | Hähnchenstreifen | Bacon

#### *Saucen*

Sour Cream | Guacamole | Knoblauchsauce | Joghurt-Limette

### *Pinsa Bar -frisch aus dem Ofen*

Margherita

Prosciutto & Rucola

Black Tiger Garnelen & frisches Pesto

Preise auf Anfrage



## Vorspeise am Tisch

### *Pane e Olio*

Gaues Original Sauerteigbrot | Jordan natives Olivenöl extra (kaltgepresst)  
Meersalzflocken | Vier Pfeffer Komposition | Landbutter

Pro Person 2,90€ zzgl. MwSt.

### *Vorspeisentablett*

Parmaschinken | Antipasti misti | Mini- Burrata |Oliven | Tomatenbutter | Landbutter  
Gaues Original Sylter Sauerteigbrot | Jordan natives Olivenöl extra (kaltgepresst)  
Meersalzflocken | Vier Pfeffer Komposition

Pro Person 10,90€ zzgl. MwSt.

## *Süßes & Dessert*

Hamburger Rote Grütze | Bourbon-Vanillesauce  
cremige Mousse au Chocolat  
Mango-Mousse mit frischer Mango  
italienisches Tiramisu  
Himbeer-Quarkcreme  
Erdbeer-Tiramisu  
frischer süßer Obstsalat | Vanillesauce

Pro Person 5,25€ zzgl. MwSt.

Pro Person 6,35€ zzgl. MwSt.

Pro Person 6,35€ zzgl. MwSt.

Pro Person 7,10€ zzgl. MwSt.

Pro Person 5,85€ zzgl. MwSt.

Pro Person 7,40€ zzgl. MwSt.

Pro Person 6,25€ zzgl. MwSt.

## *Kleine Kuchenstücke*

Butterkuchen  
Apfelkuchen

pro Stück 2,20€ zzgl. MwSt.

pro Stück 2,65€ zzgl. MwSt.



## *Mitternachtssnack & Fingerfood Ideen*

### *Flying Empfangssnack*

Panko- Coconut Black Tiger Garnelen

### *Gefüllte Salatschiffchen*

Orientalischer Linsensalat | Crème Fraîche Topping

Mexikanischer Mais-Avocado Hacksalat (Rind) | Tortilla Crunch

Asiatischer Glasnudelsalat | Mango-Chutney

Pro Person 7,25 € zzgl. MwSt.

### *Fingerfood Burger*

**Classic** (Brioche Bun | Beef Patty | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

**Cheese** (Brioche Bun | Beef Patty | herzhafter Cheddar Cheese | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

**Cheese Bacon** (Brioche Bun | Beef Patty | herzhafter Cheddar Cheese | knuspriger Bacon | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Pro Stück 5,25 € zzgl. MwSt.

**Vegetarisch** (Brioche Bun | Grünkohl Hanf Patty | Salat | Tomate | Gurke | Burgersauce)

Pro Stück 5,50 € zzgl. MwSt.

### *Currywurst in Mini-Weckglas*

**Schwein** (geschnitten in hausgemachter Sauce) aus dem Mini-Weckglas | Baguette Brot

Pro Stück 5,25 € zzgl. MwSt.

**Kalb** (geschnitten in hausgemachter Sauce) aus dem Mini-Weckglas | Baguette Brot

Pro Stück 6,25 € zzgl. MwSt.

**Vegan** (geschnitten in hausgemachter Sauce) aus dem Mini-Weckglas | Baguette Brot

Pro Stück 6,35 € zzgl. 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](http://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

[www.japp-catering.de](http://www.japp-catering.de)  
[info@japp-catering.de](mailto:info@japp-catering.de)

