

# Festinventar | Festwirtschaft



## **Ochsen Metzgerei Wattinger AG**

**Bahnhofstrasse 13 | 8595 Altnau**

**Tel +41 (0)71 695 23 11**

**info@ochsen-metzgerei.ch**

**www.ochsen-metzgerei.ch**

### **Öffnungszeiten**

**Mo geschlossen**

**Di 07.00-12.00 Uhr 14.30-18.30 Uhr**

**Mi 07.00-12.00 Uhr**

**Do 07.00-12.00 Uhr 14.30-18.30 Uhr**

**Fr 07.00-12.00 Uhr 14.00-18.30 Uhr**

**Sa 07.00-13.00 Uhr**

**Gerne beraten wir Sie persönlich an einem vereinbarten Termin oder am Telefon.**

# Festinventar

Wenn Sie Ihr ganzes Festwirtschafts-Angebot an Nahrungsmittel (Würste, Steaks, Schnitzel, Pommes Frites ect.) von uns beziehen, verzichten wir bei einigen Geräten (Grill, Fritteuse, Imbisswagen ect.) auf den Mietpreis und verrechnen Ihnen nur die Reinigung.

		<b>Miete</b>	<b>Reinigung</b>
Gas-Grill	klein	50.00	65.00
Gas-Grill	mittel	50.00	65.00
Gas-Grill	gross	50.00	65.00
Grillplatte	klein	Miete inkl. Reinigung	10.00
Grillplatte	gross	Miete inkl. Reinigung	10.00
Bratpfanne Ø 80cm mit Gasrechaud		Miete inkl. Reinigung	120.00
Gas Rechaud		40.00	
Gas (CHF 49.00 pro Flasche)		nach Verbrauch	
Holzkohlen-Grill		50.00	65.00
Holzkohle (10kg-Sack à CHF 15.00)		nach Verbrauch	
Spiessligrill inkl. Spiesse		Miete inkl. Reinigung	60.00
Schnitzelgrill elektrisch		80.00	65.00
Pouletgrill		120.00	70.00
Spanferkel-Grill		150.00	65.00
Erich's Gourmet Fourgon		450.00	
Historische Militär-Goulaschkanone		450.00	
Fritteuse		80.00	65.00
Öl und Pommes		Tagespreis & nach Verbrauch	
Hot-Dog-Maschine		40.00	20.00
Elektro Herdplatte		15.00	
Pfanne, Thermometer			
Tellerwärmer		60.00	20.00
Thermobox heizbar (schwarz, 1/1 GN)		20.00	15.00
Thermobox gross heizbar		40.00	15.00
Thermobox gross		20.00	15.00

	<b>Miete</b>	<b>Reinigung</b>
Kaffee-Maschine Turbo	auf Anfrage	
Kaffee-Maschine Jura mit Bohnen	auf Anfrage	
Thermokrug 10 Liter	30.00	15.00
Thermokrug 25 Liter	40.00	15.00
Glühweinkocher	30.00	15.00
Imbisswagen	350.00	200.00
Kühlanhänger	250.00	80.00
Kühlschrank	80.00	30.00
Tiefkühltruhe	80.00	30.00
Tischgarnitur	Auf Anfrage	
Apéro-Stehtisch	20.00 / Stk.	
Stehtisch-Hussen	Miete inkl. Reinigung	20.00 / Stk.
Buffettisch	20.00 / Stk.	
Tisch-Hussen	Miete inkl. Reinigung	22.00 / Stk.
Stofftischtücher weiss	Miete inkl. Reinigung	12.50 / Stk.
Tischfliess weiss oder farbig	4.50 / Meter	
Stoffservietten weiss	Miete inkl. Reinigung	3.00 / Stk.
Servietten weiss oder farbig (Pack à 50 Stk.)	25.00 / Pack	
Servietten Wattinger (Pack à 120 Stk.)	10.00 / Pack	
Partyzelt 3 x 4.5m (Klappzelt)	200.00 / Stk.	zusätzlich je nach Aufwand

Sämtliche Preise sind in CHF und exkl. MwSt. und gelten bei Abholung durch den Kunden.

**Festinventar und Geschirr wird von uns fachmännisch gereinigt.**

Fehlendes oder defektes Material wird in Rechnung gestellt.

# Checkliste – Festwirtschaft



Ihr Anlass mit der Ochsen Metzgerei Wattinger

Datum \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Zeit \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

PLZ Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_  Liefern  Abholen

Mail \_\_\_\_\_

Transportkosten  Rücktransport

Metzgergrill + Rost \_\_\_\_\_

Metzgergrill + Platte \_\_\_\_\_

1/3 Grill + Rost \_\_\_\_\_

1/3 Grill + Platte + Schale \_\_\_\_\_

2/3 Grill + Rost \_\_\_\_\_

2/3 Grill + Platte + Schale \_\_\_\_\_

Grill gross (2 Gasanschl.) \_\_\_\_\_

Wokpfanne \_\_\_\_\_

Grillreinigung \_\_\_\_\_

Gas *Verbrauch* \_\_\_\_\_

Grillzange \_\_\_\_\_

Grillspachtel \_\_\_\_\_

Grillplatte klein \_\_\_\_\_

Feuerzeug \_\_\_\_\_

Drahtbürste \_\_\_\_\_

Schnitzelgrill elektrisch \_\_\_\_\_

Schnitzel vom Nierstück \_\_\_\_\_

Schnitzel vom Stotzen \_\_\_\_\_

Bratfett *kg /* *Flasche* \_\_\_\_\_

Schnitzelsauce \_\_\_\_\_

Saucen-Löffel \_\_\_\_\_

Schnitzelbrot \_\_\_\_\_

Schnitzelbeutel \_\_\_\_\_

Salat \_\_\_\_\_

Salatgeschirr \_\_\_\_\_

Fritteuse *1 Bad /* *2 Bad* \_\_\_\_\_

Frittieröl \_\_\_\_\_

Pommes Frites \_\_\_\_\_

Pommes Gewürz Streuer \_\_\_\_\_

Pommes Gewürz *kg* \_\_\_\_\_

Ketchup mit Spender \_\_\_\_\_

Pommes-Schalen \_\_\_\_\_

Pommes-Schaufel \_\_\_\_\_

Würzbecken rund \_\_\_\_\_

Kiste blau für Pommes \_\_\_\_\_

Altöltause \_\_\_\_\_

Ölsieb \_\_\_\_\_

Servietten \_\_\_\_\_

Einweg-Geschirr \_\_\_\_\_

Messerli \_\_\_\_\_

Schürzen \_\_\_\_\_

Stoff-Handschuhe \_\_\_\_\_

Imbisswagen \_\_\_\_\_

Kühlwagen gross / klein \_\_\_\_\_

Kühlschrank \_\_\_\_\_

Tiefkühltruhe \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

	<i>Bestellt</i>	<i>Retour</i>	<i>Verbrauch</i>
<input type="checkbox"/> Bratwurst			
<input type="checkbox"/> Cervelat			
<input type="checkbox"/> Stumpfen			
<input type="checkbox"/> Schüblig			
<input type="checkbox"/> Schweinsbratwurst			
<input type="checkbox"/> Kalb Bratwurst 100%			
<input type="checkbox"/> Poulet Feuersteak			
<input type="checkbox"/> Steak (Hals)			
<input type="checkbox"/> Kräuterbutter			
<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel			
<input type="checkbox"/> Grillkäse (Maxx)			
<input type="checkbox"/> Grillkäse (Fürtüfel)			
<input type="checkbox"/> 1 kg Brot ganz			
<input type="checkbox"/> 1 kg Brot geschn / halb			
<input type="checkbox"/> Bürli			
<input type="checkbox"/> Wurstbeutel			
<input type="checkbox"/> Wurstritzer			
<input type="checkbox"/> Brotbrett			
<input type="checkbox"/> Brottmesser			
<input type="checkbox"/> Brotkorb			
<input type="checkbox"/> Hamburger			
<input type="checkbox"/> Bratfett <i>kg /</i> <i>Flasche</i>			
<input type="checkbox"/> Hamburgersauce			
<input type="checkbox"/> Saucen-Löffel			
<input type="checkbox"/> Hamburgerbrötli			
<input type="checkbox"/> Hamburgerbeutel			
<input type="checkbox"/> Hotdog-Maschine			
<input type="checkbox"/> Hotdog-Zange			
<input type="checkbox"/> Wienerli Paar / Stück			
<input type="checkbox"/> Senf			
<input type="checkbox"/> Ketchup			
<input type="checkbox"/> Mayonnaise			
<input type="checkbox"/> Wurstbeutel			
<input type="checkbox"/> Hotdog-Brötli			
<input type="checkbox"/> Kartönli			
<input type="checkbox"/> Wärmehafen			
<input type="checkbox"/> Thermobox elektro			
<input type="checkbox"/> Jura Kaffeemaschine			
<input type="checkbox"/> Turbo Kaffeemaschine			
<input type="checkbox"/> Kaffee		<i>Verbrauch</i>	
<input type="checkbox"/> Rahm		<i>Verbrauch</i>	
<input type="checkbox"/> Zucker		<i>Verbrauch</i>	
<input type="checkbox"/> Kisten blau			
<input type="checkbox"/> Kisten rot			
<input type="checkbox"/> Geschirr			
<input type="checkbox"/> Werbeblache			

# Geschirrliste



Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Posten gerüstet durch:

Abholung \_\_\_\_\_

Lieferung \_\_\_\_\_

mit Fachpersonal von Wattinger \_\_\_\_\_

Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

## Geschirr

Preis/Pers.

Anzahl Stück	Einheit à	Artikel	Preis/Stk.
	25	Menuteller	-.60
	25	Menuteller heiss	-.70
	25	Vorspeisenteller	-.60
	25 / 50	Dessertteller	-.50
		Apérotabelt mit Glashalter	-.60
	25	Supenteller	-.60
	25	Suppencaquelon + Teller	-.80
	25	Suppencaquelon + Tel. heiss	-.85
	25	Brotteller	-.50
	25	Glasteller	-.50
	15	Coupglas	-.60
	50	Dessertschale	-.50
	25 / 50	Kaffeetasse + Teller	-.80
		Kaffeebecher + Rührstab	-.25
		Tellerwärmer	

## Gläser

Preis/Pers.

Anzahl Stück	Einheit à	Artikel	Preis/Stk.
	36	Napoli Kelchglas	-.50
	36	Doc Kelchglas Apéro	-.60
	36	Doc Kelchglas Weisswein	-.60
	25	Doc Kelchglas Rotwein	-.60
	49	1 dl Glas	-.50
	49	2 dl Glas	-.50
	36	3 dl Glas	-.50
	36	Kaffeeglas	-.50
	24	Sektglas	-.60
	25	Schnapsglas	-.60
	50	Becher 3dl	Verbrauch -.20
		Spiessli -Kübel	
	25	Spiessli (Spiessligrill)	
		Abfallkübel blau / weiss	

## Besteck

Preis/Pers.

Anzahl Stück	Einheit à	Artikel	Preis/Stk.
	25 / 50	Messer	-.40
	25 / 50	Gabel	-.40
	25 / 50	Suppenlöffel	-.40
	25 / 50	Vorspeisenmesser	-.40
	25 / 50	Vorspeisengabel	-.40
	25 / 50	Dessert-Messer	-.40
	25 / 50	Dessert-Gabel	-.40
	25 / 50	Dessert-Löffel	-.40
	25 / 50	Kaffeelöffeli	-.40
	25 / 50	Espressolöffeli	-.40

	Turbo Kaffeemaschine	
	Jura Kaffeemaschine NR.	
	Kaffeebohnen	

	Kisten blau	
	Kisten rot: schmutziges Geschirr	
	Kisten weiss	
	Kübel weiss: schmutziges Besteck	

## Zusatzmaterial

Anzahl Stück	Artikel	Preis/Stk.
	Stofftisch Tuch weiss	12.50
	Tischtuchfliess weiss	Verbrauch 4.50/m
	Tischtuchfliess farbig	Verbrauch 4.50/m
	Servietten Stoff weiss	3.00
	Servietten Wattinger	Verbrauch -.10
	Servietten Wattinger (Pack à 120 Stk.)	10.00
	Servietten gross weiss	-.50
	Servietten gross farbig	-.50
	Apérokarton à 250 Stk.	Verbrauch 25.00
	Tischpapierschneider (Bei Verlust 40.-)	
	Tischklammern	
	Kleberli	
	Servicetablar	(Bei Verlust 20.-)
	Flaschenöffner	(Bei Verlust 15.-)
	Glaskrug	
	Aschenbecher (Aluminium Einweg)	-.50
	Buffettisch (80 x 220 cm)	20.-
	Buffettisch-Hussen	22.-
	Apéro Stehtisch	20.-
	Stehtisch-Hussen	20.-
	Tischgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)	25.-

Einweggeschirr auf Anfrage nach Verbrauch.

**Wir reinigen das Geschirr selbst.**

Fehlendes & defektes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

Stand: 01.10.2022

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Ochsen Metzgerei Wattinger AG | Altnau



### Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von der Ochsen Metzgerei Wattinger AG angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Telefon, per Fax oder per E-Mail bestellt hat.

### Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich exklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Preisliste ersetzt alle früheren Preislisten. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

### Bestellung

Ihre Bestellung muss spätestens 1 Woche vor Liefertermin bei der Ochsen Metzgerei Wattinger AG persönlich, per Telefon, oder per E-Mail erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Die definitive Anzahl Personen muss uns spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden.

### Stornierungsbedingungen

Bis 14 Tage vor dem Anlass: Ohne Kostenfolge

Bis 7 Tage vor dem Anlass: 25% der Kosten

Bis 3 Tage vor dem Anlass: 50% der Kosten

Danach werden die Bestellung und der Event im vollen Umfang in Rechnung gestellt.

### Auslieferung

**Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.**

**Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei grosser Sorgfalt, nicht beeinflussen können.**

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.

**Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.**

### Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Anzahl Menü, Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart ab Rechnungsdatum innert 30 Tagen. Eine evtl. Androhung behält sich die Ochsen Metzgerei Wattinger AG vor.

Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung.

### Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung von unserem Mitarbeiter abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihwaren nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

**Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Mankopreis berechnet.**

### Saisonale Abweichungen

Die von der Ochsen Metzgerei Wattinger AG angebotenen Speisen wie z.B. Gemüse und Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware nach Absprache mit dem Kunden zu ersetzen.

### Gewährleistung

Die Ochsen Metzgerei Wattinger versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmässig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

### Haftung

**Eine Haftung der Ochsen Metzgerei Wattinger AG im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.**

Gerichtstand ist Altnau.

Altnau, Oktober 2022