



# BUFFETS & CATERINGS

MEZZOMAR DÜSSELDORF /// CLASSIC REMISE

# Benvenuti

... im Mezzomar Düsseldorf

Als Betreiber der Gastronomie freuen wir uns, Sie in der wunderschönen Location der CLASSIC REMISE DÜSSELDORF willkommen heißen zu dürfen!

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl von uns für Sie zusammengestellter traditioneller, authentischer und natürlicher, original italienischer Küche.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Mezzomar Classico Team!

## MEZZOMAR | Classic Remise Düsseldorf

MEZZO-Düsseldorf GmbH  
Harffstrasse 110a | 40591 Düsseldorf  
duesseldorf@mezzomar.de | www.mezzomar.com  
Facebook: Mezzomargroup | Instagram: Mezzomar  
Facebook: Mezzomar Duesseldorf

# Corona-Update

Wir folgen strengen Maßnahmen in unseren Restaurants und während Ihres Aufenthaltes, um sicher zu gehen, dass Sie, Ihre Gäste und unser Team gesund bleiben und wir die Ausbreitung von COVID-19 so niedrig wie möglich halten.

Im Zuge der wachsenden Infektionszahlen im Zusammenhang mit COVID-19 weisen wir darauf hin, dass eine Stornierung für Sie in diesem speziellen Fall kostenfrei wäre.

# Tagungen



## Tagungspauschale 1

### Getränke im Tagungsraum

(Softgetränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee)

### Mittagessen\*

(3 Gänge Menü mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Wahl inkl. 1 Softgetränk)

Tagung für 3 Stunden 40 €

Tagung für 5 Stunden 44 €

Tagung für 8 Stunden 49 €



## Tagungspauschale 2

### Getränke im Tagungsraum

(Softgetränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee)

### Mittagessen\*

(3 Gänge Menü mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Wahl inkl. 1 Softgetränk)

### Kaffeepause Nachmittags

(Kaffee, Tee, Kuchen und Gebäck)

Tagung für 3 Stunden 48 €

Tagung für 5 Stunden 52 €

Tagung für 8 Stunden 57 €



\* siehe übernächste Seite



# Tagungen

## Tagungspauschale 3

### Getränke im Tagungsraum

(Softgetränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee)

### Kaffeepause Vormittag

(Kaffee, Tee, belegte Brötchen)

### Mittagessen\*

(3 Gänge Menü mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Wahl inkl. 1 Softgetränk)

### Kaffeepause Nachmittags

(Kaffee, Tee, Kuchen und Gebäck)

Tagung für 3 Stunden 57 €

Tagung für 5 Stunden 61 €

Tagung für 8 Stunden 66 €

## Tagungspauschale 4

### Getränke im Tagungsraum

(Softgetränke, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee)

### Kaffeepause Vormittag

(Kaffee, Tee, belegte Brötchen)

### Mittagessen\*

(3 Gänge Menü mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Wahl inkl. 1 Softgetränk)

### Kaffeepause Nachmittags

(Kaffee, Tee, Kuchen und Gebäck)

### Abendessen\*\*

(3 Gänge Menü mit 3 Verschiedenen Hauptgängen zur Wahl inkl. 1 Softgetränk)

Tagung für 3 Stunden 82 €

Tagung für 5 Stunden 86 €

Tagung für 8 Stunden 91 €

#### VERANSTALTUNGSCATERING

#### Extras

**Sandwiches, Bagels**

3,50 € pro Stück

**Minihappen – verschiedene Brotsorten**

4,00 € pro Portion

**Fingerobst**

5,00 € pro Portion

**Cheese-Cake im Glas**

2,50 € pro Glas

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

\* siehe nächste Seite\*\* siehe übernächste Seite

# Mittagessen

---

1

Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum  
Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse  
Mascarponecreme mit frischen Früchten

2

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan  
Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und geröstetem Brot  
Obstsalat mit Vanilleeis

3

Vegetarischer Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse,  
Mozzarella Caprese, Oliven und Mezzomar Creme  
Maccheroni »Sorrentina« mit Mozzarella und Basilikum  
Panna Cotta mit Erdbeercreme

4

Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum  
»Scaloppina Al Limone« serviert mit Rosmarinkartoffeln  
Mascarponecreme mit frischen Früchten

5

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan  
Caesar-Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan  
Hausgemachtes Tiramisù mit Biskuit und Mascarpone

---

jeweils 25,00 Euro (netto)



# Abendessen



1

Antipasti Buffet  
Saltimbocca alla Romana  
Panna Cotta mit Erdbeersauce

2

Antipasti Buffet  
Pizza Margherita, Pizza Tonno oder Pizza Caprese  
Hausgemachtes Tiramisù mit Biskuit und Mascarpone

3

Antipasti Buffet  
Schnitzel »Wiener Art«, Schnitzel »Cipollino« oder Schnitzel »Caprese«  
(Bitte Vorbestellung bis Mittag einreichen)  
Mascarponecreme mit frischen Früchten

4

Antipasti Buffet  
Lachsfilet auf Hummersauce serviert mit Beilagen  
Mandel-Parfait mit Fruchtsauce

5

Antipasti Buffet  
Gebratene Calamari und Garnelen mit Dip  
Panna Cotta mit Erdbeersauce



jeweils 25,00 Euro (netto)



# Kaffee



## BEGRÜSSUNGSKAFFEE AM MORGEN

à 7,00 € pro Person

Filterkaffee, verschiedene Teesorten  
Auswahl von feinem Gebäck, frisches Obst



## KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

à 8,00 € pro Person

Filterkaffee, verschiedene Teesorten  
Kuchenauswahl



# Fingerfood

---



## OPTION 1

à 20,00 € pro Person

Verschiedene Bruschetta, Crema di Pomodoro mit Crème fraîche, Spiedini di pollo piccoli (kleine Hühnerfleischspieße), Spiedini caprese (Tomate-Mozzarellaspieße)  
Panna cotta salsa di fragole (mit frischer Erdbeersoße)

---



## OPTION 2

à 25,00 € pro Person

Verschiedene Bruschetta, Prosciutto di Parma e Melone, Vitello Tonnato, Grissini Parma e Rucola, Crema di Pomodoro mit Crème fraîche, Spiedini di pollo piccoli (kleine Hühnerfleischspieße), Spiedini caprese (Tomate-Mozzarellaspieße), Hausgemachte Gnocchi al Pesto Genovese (Basilikumpesto)  
Panna cotta salsa di fragole (mit frischer Erdbeersauce)

---



## OPTION 3

à 30,00 € pro Person

Verschiedene Bruschetta, Carpaccio die Manzo mit Rucola und Parmesan, Vitello Tonnato, Geräucherter Lachs mit Gurken-Kräutercreme, Piccolo mini cotoletta (italienische Minischnitzel), Spiedini caprese (Tomate-Mozzarellaspieße)  
Insalata »Frutti di Mare«, Hausgemachte Maccheroni alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum, Tiramisu,  
Panna cotta salsa di fragole (mit frischer Erdbeersauce)



# Kombi



## Kombinieren sie diese Auswahl zusätzlich zu den Optionen 1 bis 3

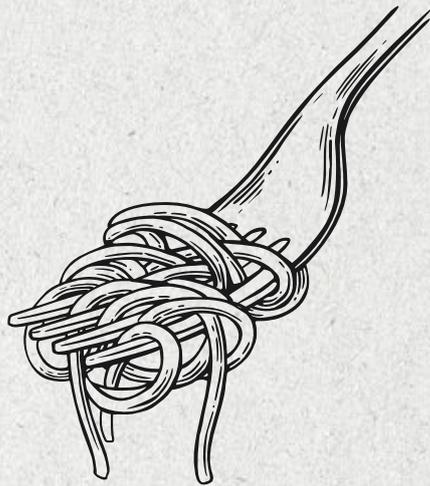
Hierbei kann es zu Preisänderungen der Optionen kommen!

+++ ab 30 Stück +++

- Hühnerflügel, gebacken, mit BBQ-Sauce
- Garnelen am Spieß, gebraten, mit Cocktailsauce
- Roastbeef-Röllchen mit Remouladensauce
- Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und Lachs
- Chilli-Hähnchen-Spieß
- Mini-Hähnchenroulade in Curry-Ananassauce
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen in Pesto
- Surf & Turf-Spießchen
- Salami Milano mit Provolone und Olive
- Pumpernickel-Törtchen mit Frischkäse und Lachs
- Minischnitzel auf Salatgurkenscheibe mit Dipp
- Baby-Sandwich mit Butter, Schinken, Gurke
- Pfannkuchen mit Flan und Himbeere am Spieß
- Schafskäse im Speckmantel
- Honigmelonenwürfel im Parmaschinkenmantel
- Gemischte Mini-Partybrötchen
- Halbes Ei mit Remoulade und Olivenscheibe
- Gurkenröllchen mit Graved Lachs gefüllt auf Toast
- Toast Hawaii
- Käse-Salami-Oliven-Spieß
- Käse-Obst-Spießchen
- Mini-Reibekuchen mit Lachs und Dipp
- Mini-Obstkörbchen
- Obstspießchen



# Buffet



## BUFFET PICCOLA

à 20,00 € pro Person

### PRIMO

Apulische Brotauswahl mit Aioli & Kräuterbutter

### SECONDO

Lasagne Emiliana

überbackene, hausgemachte Nudelspeise mit einer herzhaften Fleischsauce

Maccheroni Delizia

mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons in Sahnecremesauce

### DOLCE

Panna Cotta Sahnedessert mit frischer Erdbeersauce



# Buffet



## BUFFET Mezzomar

á 30,00 € pro Person

### PRIMO

**Antipasti** : gebratene Gemüsevariationen, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato

**Apulische Brotauswahl** : mit Aioli , Kräuterbutter & rotem Pesto

### SECONDO

**Maccheroni Bolognese** : Hausgemachte frische Maccheroni  
mit Hackfleischsauce, Mozzarella und Basilikum

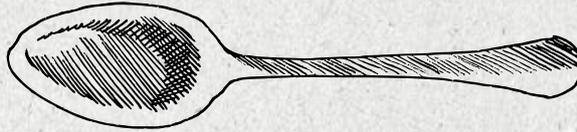
**Pollo á la Chef** : Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit Ananas  
Dazu reichen wir Reis, mediterrane Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse

### DOLCE

**Tiramisú** : originales Tiramisú aus Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarpone



# Buffet



---

## BUFFET GRANDE

à 39,00 € pro Person

### PRIMO

**Apulische Brotauswahl** | mit Aioli, Kräuterbutter & rotem Pesto

Italienische Wurstplatte, Bruschetta-Variationen

**Caprese** | Tomaten Mozzarella und frischem Basilikum

### SECONDO

**Fusilli al Pesto Rosso** | mit würzigem roten Pesto aus halbgetrockneten Tomaten,

Grana Padano, Basilikum, mit gewürfeltem Hähnchenbrustfilet

**Filetto di Maiale** | saftiges Schweinefilet auf einer würzigen Pfefferrahmsauce,

Lachsfilet auf Lauch in Dill-Weißweinsauce

Dazu reichen wir mediterrane Rosmarinkartoffeln

und marktfrisches Gemüse sowie Butterreis

### DOLCE

**Crema di Fragola** | Mascarponecreme mit Erdbeeren

Mousse au Chocolat Classico



# Buffet

---



## BUFFET DELUXE

á 44,00 € pro Person

### PRIMO

**Apulische Brotauswahl** mit Aioli , Kräuterbutter & rotem Pesto

**Caprese** Tomaten Mozzarella und frischem Basilikum

**Vitello Tonnato** dünn aufgeschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischcreme und Kapern

**Carpaccio di Manzo** dünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

### SECONDO

**Pasta: Pennette mit Ratatouille** in Tomatensauce mit Garnelen

**Salmone Griglia** gegrilltes Lachssteak in einer Hummersauce mit Garnelen

**Saltimbocca alla Romana** in Weißweinsauce, mit Parmaschinken und Salbei

Dazu reichen wir mediterrane Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse

### DOLCE

**Obstsalat** mit Früchten der Saison und Maraschino

**Panna Cotta** Sahnedessert mit Erdbeersauce

**Tiramisu** originales Tiramisu aus Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarpone



# Salate



## SALATAUSWAHL ZUM BUFFET

Es kann hierbei zu Preisänderungen kommen:

- Grüner Salatmix mit drei Dressings
  - Gurkensalat
  - Tomatensalat
  - Krautsalat
  - Coleslaw (Krautsalat)
  - Kartoffelsalat
- Mexikosalat mit roten Bohnen & Mais
  - Waldorfsalat
- Reissalat mit Hähnchenbrust
- Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl
- Rohkostsalatbuffet: (Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Möhre, Paprika) mit 2 Dressing
- Geflügelsalat mit Currycreme
- Italienischer Nudelsalat mit Thunfisch, Rucola und Kirschtomaten
  - Meeresfrüchtesalat
- Pastasalat mit getrockneten Tomaten, gebratenen Paprikafilets und Pinienkernen
- Bauernsalat mit Fetakäse und Zwiebeln
  - Nudelsalat



# Fingerfood

TIPP!

---



## CROSTINIS PLUS+

In »Baukastenweise« können sie die Inhalte der festen Buffets beliebig erweitern oder austauschen. Bitte beachten Sie aber, dass es bei Erweiterungen der Buffets zu Preisänderungen kommen kann.

Crostinis  
(dünn aufgeschnittenes Baguette) mit ...  
Tomatenwürfel mit Pesto  
Frischkäse und Schnittlauch  
Vitello Tonnato vom Schwein mit Tunfischcreme  
Olivenpaste  
Geräucherter Lachs mit Dill Senf Sauce  
Roastbeef mit Remoulade  
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig  
kleine panierte Schweineschnitzel  
Partyfrikadellen  
Currywurst mit Brot  
kleine Käseauswahl  
italienische Käsespezialitäten



# Vorspeisen

TIPP!

---



## VORSPEISEN PLUS+

In »Baukastenweise« können sie die Inhalte der festen Buffets beliebig erweitern oder austauschen. Bitte beachten Sie aber, dass es bei Erweiterungen der Buffets zu Preisänderungen kommen kann.

Frisches apulisches Brot

Focaccia al Rosmarin

Aioli

Kräuterbutter

Oliven

Bruschetta Tomaten mit Knoblauch und Olivenöl

Tomate auf Mozzarella & Basilikum und Olivenöl

Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto

Gegrillte Zucchiniestreifen mit Olivenöl und Kräutern

Zucchini a la Tirolese mit Speck und Käse überbacken

Gegrillte Auberginen

Gegrillte Auberginen mit Tomatensauce und Parmesan

marinierte gebratene Paprika

Gebratene Champignons mit Olivenöl und frischen Champignons

Champignons mit pikanter Frischkäsefüllung und Spinat

gefüllte Artischocken mit Krabben

Carpaccio di Manzo - Hauchdünnes Rindfleisch mit

Rucola, Parmesanspäne, Olivenöl und Zitrone

Vitello Tonnato: gekochtes, dünn aufgeschnittenes

Kalbfleisch in einer Tunfischsauce mit Kapern

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Italienische Wurst- und Schinkenauswahl

Italienische Käseauswahl



# Speisen

TIPP!

---



## HAUPTGERICHTE PLUS+

In »Baukastenweise« können sie die Inhalte der festen Buffets beliebig erweitern oder austauschen. Bitte beachten Sie aber, dass es bei Erweiterungen der Buffets zu Preisänderungen kommen kann.

### SCHWEINEFLEISCH

**Schweinefiletmedaillon** auf einer würzigen Pfefferrahmsauce

**Schweinefilet im Speckmantel** auf einer Dijon Senfsauce

**Dünnes Steak vom Schweinerücken** mit einer cremigen Champignonrahmsauce

**Dünnes Steak vom Schweinerücken** in Weissweinsauce mit Tipo Parma und Salbei

### RIND UND KALB

**Dünne Steaks** von der argentinischen Steakhüfte auf gebratenen Champignon-Zwiebeln

**Saltimbocca vom Kalbsrücken** mit Tipo Parma und Salbei in Marsala Sauce

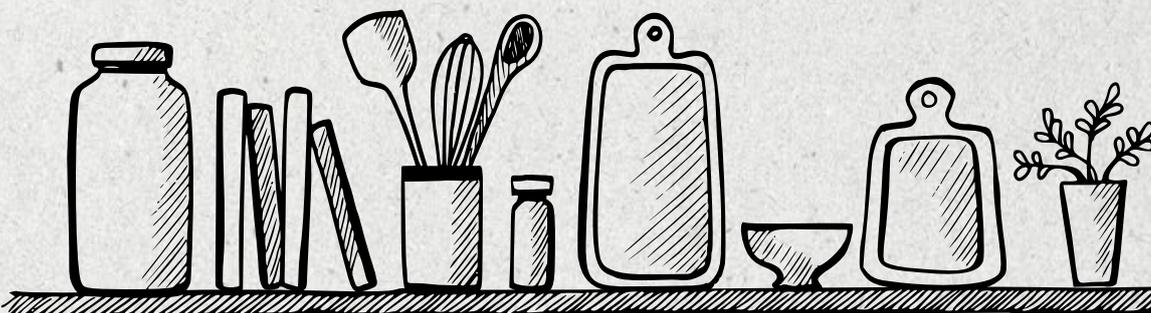
**Gschnetzeltes** vom Kalb

### GEFLÜGEL

**Hähnchenbrustfilet** in Curry-Sahnesauce mit Ananas

**Hähnchenbrustfilet a la Genovese** mit Pesto und getrockneten Tomaten

**Hähnchenbrustfilet** mit Tomaten und Mozzarella überbacken



# Speisen

TIPP!

---



## HAUPTGERICHTE PLUS+

In »Baukastenweise« können sie die Inhalte der festen Buffets beliebig erweitern oder austauschen. Bitte beachten Sie aber, dass es bei Erweiterungen der Buffets zu Preisänderungen kommen kann.

### FISCH

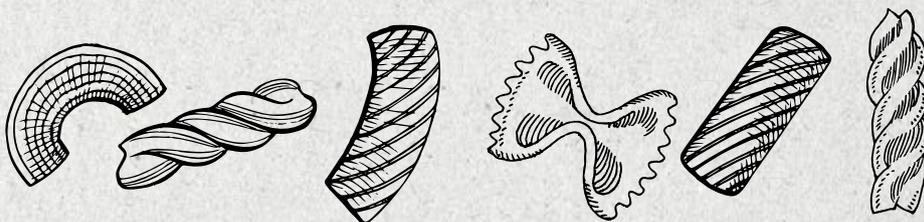
- Gegrilltes Lachsfilet** mit Spinat, auf einer leichten Weißwein-Senf-Sauce
- Gegrilltes Lachsfilet** mit Hummersauce
- Gedünstete Lachstranche** auf grünem Spargel
- Zanderfilet** in Weißweinsauce mit italienischen Kräutern
- Lachs** im ganzen gegart
- Black Tiger Garnelen** (21/30) in einer Thymian-Knoblauchpicantejus

### PASTA

- Lasagne Emiliana:** Geschichtete Nudelplatten mit einer herzhaften Fleischsauce
- Pennette Arrabbiata** mit fruchtiger Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Basilikum
- Pennette Curry** mit würziger Currysahnesauce, Rucola, Hähnchenbruststreifen

### VEGETARISCH

- Crespelle** mit Spinat-Ricotta in Tomatensauce
- Maccheroni Gorgonzola** mit Spinat Tomatensahnesauce und Mozzarella überbacken
- Lasagne** mit mediterranes Gemüse-Ratatouille, Tomatensahnesauce und Mozzarella überbacken



# Extras

**TIPP!**

---

## EXTRAS PLUS+

In »Baukastenweise« können sie die Inhalte der festen Buffets beliebig erweitern oder austauschen. Bitte beachten Sie aber, dass es bei Erweiterungen der Buffets zu Preisänderungen kommen kann.

### BEILAGEN

Folienkartoffel  
Gebratene Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Basmati/Wildreis  
Frisches Marktgemüse der Saison mit Butter und Mandel

### DESSERTS

Panna Cotta: Sahnedessert mit Erdbeersauce  
Tiramisu: Original aus Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarpone  
Mousse au Chocolat  
Obstsalat mit Früchten der Saison  
Dreierlei Melone (Honig-, Netz- & Wassermelone)  
Profiteroles: schokoladige Brandteigtaschen

---

# Kinder

---

## KIDS...

werden wie folgt berechnet im BeachMar  
bis 5 Jahre: kostenlos  
bis 12 Jahren: die Hälfte  
ab 12 Jahren: Vollzahler

# Drinks

---



## Getränkepauschale

Damit auch Sie als Gastgeber Ihr Fest mit Ihren Gästen genießen können, haben Sie die Möglichkeit, im Voraus eine Getränkepauschale für Ihre Gäste festzulegen.

### Getränkepauschale 1

Softgetränke, Tee sowie ital. Kaffeespezialitäten

3 Stunden : 16,00 € pro Person

5 Stunden : 20,00 € pro Person

8 Stunden : 25,00 € pro Person\*

---



### Getränkepauschale 2

Softgetränke, Tee sowie ital. Kaffeespezialitäten,  
Bier, Weisswein, Rotwein (Hauswein)

3 Stunden : 28,00 € pro Person

5 Stunden : 34,00 € pro Person

8 Stunden : 39,00 € pro Person\*

---



### Getränkepauschale 3

Bier vom Fass, Weizenbier, Mineralwasser, Softgetränke, Schweppes,  
Energy-Drink, Rotwein, Weisswein (Hauswein)

Spirituosen: Absolut Vodka, Mariacron, Soleijo, Quitte, Korn, Baileys, Jum Beam, Bacardi,  
Havana Club, Osborne Veterano, Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti, Gordons Gin

8 Stunden : 55,00 € pro Person\*



---



\*Nach 8 Stunden: Für jede weitere angefangene Stunde werden 10,00 Euro (pro Person) für die anwesende Personenzahl berechnet.



# Sonstiges



Wir benötigen bitte eine genaue Personenzahl bis 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn (Rechnungsgrundlage), wobei ein regelmäßiges Update zur Personenzahlentwicklung schon im Vorfeld sehr hilfreich ist.

+++

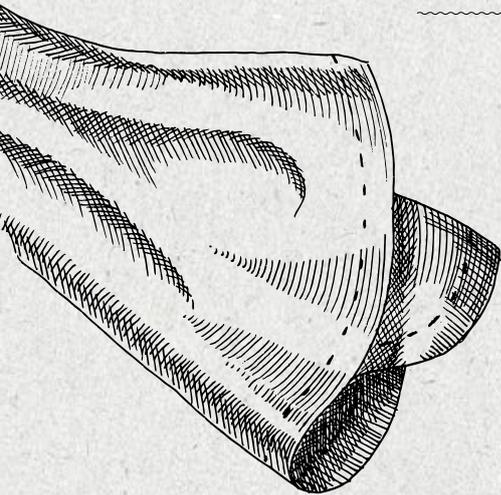
Die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Mezzo-Düsseldorf GmbH sind hierbei Bestandteil des Angebots.

+++

Alle genannten Preise sind Nettopreise, exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.

+++

In Einzelfällen – abhängig vom Umfang oder Datum der Veranstaltung – kann es bei Auftragserteilung zur Fälligkeit von Vorauszahlungen von bis zu 50% der Angebotssumme kommen.



# Anfahrt

## ... mit dem eigenen Fahrzeug

Die Classic Remise erreichen Sie über die Kölner Landstrasse von Westen und die Autobahn A 46 von Süden. Die Autobahnabfahrt Düsseldorf-Wersten liegt nur ca. 1,5 km entfernt.



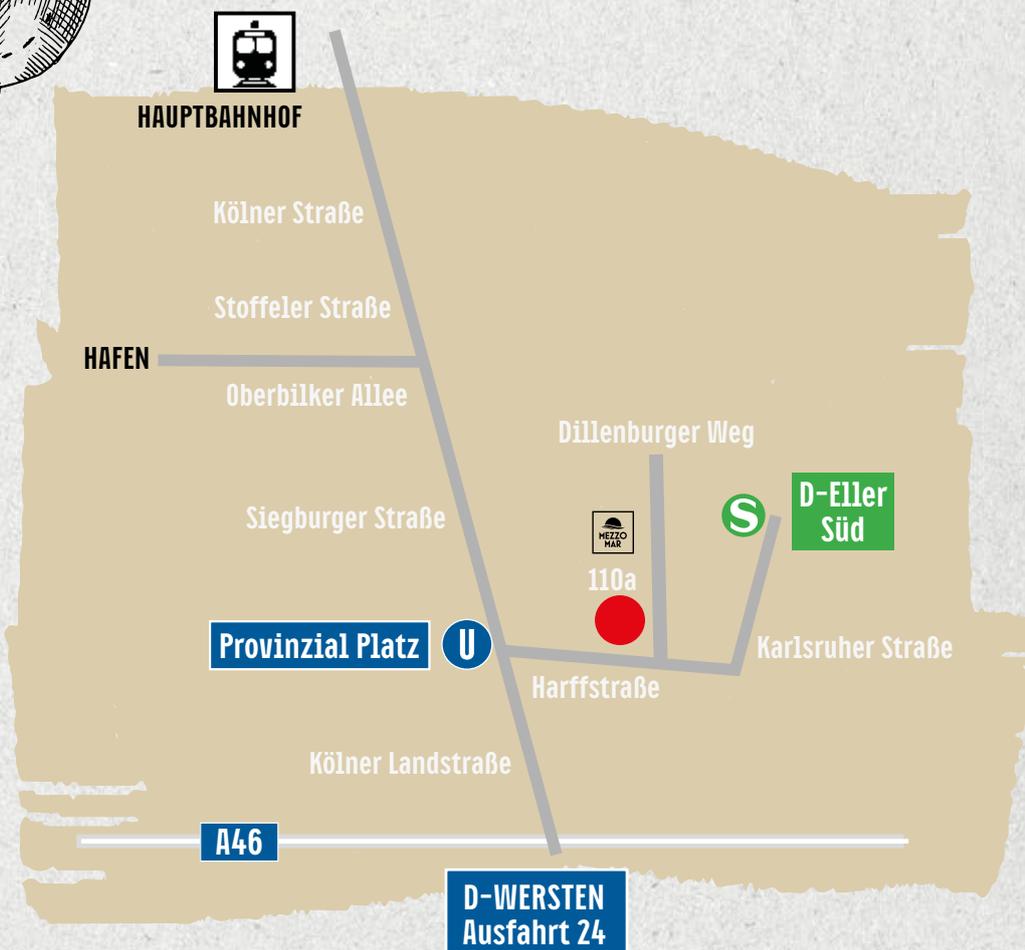
## ... mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Besucher mit den öffentlichen Verkehrsmitteln haben die Wahl zwischen der S-Bahnlinie S6 Station Düsseldorf-Eller-Süd, den U-Bahnen 74 und 77 Station Provinzialplatz oder der Bushaltestelle Dillenburger Weg.



## ... vom Flughafen Düsseldorf

Sie erreichen uns in ca. 25 Minuten mit dem Taxi.



# AGB

Stand 01.01.2021

## § 1 Geltungsbereich der Geschäftsbedingungen

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge die die Erbringung von Cateringleistungen (Herstellung und Lieferung von Speisen und Getränken, Bereitstellung von Personal), sowie die Gebrauchsüberlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen und von Veranstaltungsequipment durch die Mezzo-Düsseldorf GmbH. Diese Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Vertragspartners werden nur dann und nur insoweit Vertragsbestandteil, als die Mezzo-Düsseldorf GmbH ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt hat. Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen haben grundsätzlich Vorrang vor diesen AGB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist ein schriftlicher Vertrag oder eine schriftliche Bestätigung von der Mezzo-Düsseldorf GmbH maßgebend. Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss vom Vertragspartner gegenüber der Mezzo-Düsseldorf GmbH abzugeben sind (z. B. Fristsetzungen, Mängelanzeigen, Erklärung von Rücktritt oder Minderung) bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie nicht durch diese Geschäftsbedingungen unmittelbar abgeändert oder ausgeschlossen werden.

## § 2 Leistungsumfang

Die Leistungen der Mezzo-Düsseldorf GmbH umfassen alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind. Hiervon ausgenommen sind sämtliche Leistungen im Zusammenhang mit einer ausreichenden Strom- und Wasserversorgung. Der Vertragspartner ist verpflichtet, auf seine Kosten Strom- und Wasseranschlüsse (Zu- und Ableitungen, inkl. Abwasser) bis zum Stromverteiler bzw. Wasserhydranten bereit zu stellen. Die Mezzo-Düsseldorf GmbH ist lediglich für die Unterverteilung der Strom- und Wasseranschlüsse bis zu den Endgeräten zuständig. Die Verbrauchskosten, d.h. die Kosten für den anfallenden Strom- und Wasserverbrauch im Rahmen der Veranstaltung, trägt der Vertragspartner. Der Mezzo-Düsseldorf GmbH ist es gestattet, die Ausführung des Auftrags an Subunternehmer zu übertragen. Bei Veranstaltungen innerhalb der Räumlichkeiten der Mezzo-Düsseldorf GmbH sind die üblichen Strom- und Wasserkosten Gegenstand der Raummiete.

Der Leistungsgegenstand wird im Einzelnen durch den Vertrag bestimmt. Sofern einzelne Artikel des Leistungssortiments, auch aufgrund von saisonalen Veränderungen, vorübergehend nicht lieferbar sind, behält sich die Mezzo-Düsseldorf GmbH einen Austausch gegen mindestens gleichwertige Ware vor, die der vertraglich vereinbarten Leistung in ihrem Qualitätsniveau und Beschaffenheit entspricht. Der Vertragspartner ist verpflichtet, gewünschte Veränderungen hinsichtlich des Leistungsumfanges spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

## § 3 Preise und Zahlungsmodalitäten

3.1. Soweit im Einzelfall keine Preise vereinbart wurden, gilt die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltende Preisliste der Mezzo-Düsseldorf GmbH. Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

3.2. Kosten und Gebühren zur Vertragsausführung für Zolldeklaration und -abfertigung, Luftfracht und Landtransport, Einfuhrpapiere, Veterinärzeugnisse, Proformarechnungen, Pflanzenschutzzeugnisse, sowie Personalkosten für Hotelunterkunft, Spesen, Stundensätze, Visagebühren und den Transfer vor Ort, gehen zu Lasten des Vertragspartners.

3.3. Die Mezzo-Düsseldorf GmbH ist berechtigt, eine Anzahlung in Höhe von 80 % des vertraglich vereinbarten Entgeltes zu verlangen. Diese ist 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu entrichten.

3.4. Forderungen sind sofort fällig und zu zahlen 10 Tage ab Rechnungsstellung und Leistungserbringung.

3.5. Die Forderungen der Mezzo-Düsseldorf GmbH gegen Vertragspartner, die Verbraucher im Sinne von § 13 BGB sind, sind während des Verzugs mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Soweit der Vertragspartner Unternehmer im Sinne von § 14 BGB ist, beträgt der Verzugszinssatz acht Prozentpunkte über dem Basiszinssatz. Der Vertragspartner befindet sich mit Ablauf des zehnten Tages nach Rechnungsstellung und Leistungserbringung automatisch in Verzug.

3.6. Eine Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Vertragspartners ist nur mit fälligen und unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

3.7. Dem Vertragspartner ist es untersagt, seine bestehenden oder künftigen Forderungen gegen die Mezzo-Düsseldorf GmbH an Dritte abzutreten.

3.8. Die Mezzo-Düsseldorf GmbH kann vom Vertragspartner angemessene Sicherheiten in Form von Bürgschaften, Kautionen oder Versicherungen verlangen.



# AGB

## § 4 Lieferung und Transport

4.1. Die Liefer- und Leistungstermine werden vertraglich festgelegt.

4.2. Auf Verlangen und Kosten des Vertragspartners wird die Ware an einen anderen Bestimmungsort versandt (Versendungskauf). Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, ist die Mezzo-Düsseldorf GmbH berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen.

4.3. Kommt der Vertragspartner in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich die Leistung aus anderen von ihm zu vertretenden Gründen, so ist die Mezzo-Düsseldorf GmbH berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Ersatz der Mehraufwendungen (z. B. für Transport- und Lagerkosten) zu verlangen.

4.4. Die Mezzo-Düsseldorf GmbH wird von der Lieferverpflichtung frei, soweit sie an der Erfüllung durch den Eintritt unvorhergesehener, außergewöhnlicher Umstände (in Folge höherer Gewalt, Betriebsstörungen durch Streik oder Aussperrung, behördliche Eingriffe, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe) gehindert wird, die sie trotz der nach den Umständen des Einzelfalls zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte.

4.5. Ist der Vertragspartner Verbraucher im Sinne von § 13 BGB, verpflichtet sich die Mezzo-Düsseldorf GmbH im Falle der Befreiung von der Leistungspflicht gemäß Ziff. 4.4, den Vertragspartner unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit zu informieren und dessen Gegenleistungen unverzüglich zu erstatten.

4.6. Die Zollfreigabe der Waren hat der Vertragspartner herbeizuführen.

## § 5 Gefahrtragung (bei der Lieferung von Speisen und Getränken)

5.1. Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke geht mit der Übergabe auf den Vertragspartner über.

5.2. Beim Versendungskauf geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke bereits mit deren Auslieferung an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über.

5.3. Versendet die Mezzo-Düsseldorf GmbH Speisen oder Getränke oder Veranstaltungsequipment mittels eigener Fahrzeuge an den Vertragspartner, so geht die Gefahr mit dem Zeitpunkt der Ankunft am Bestimmungsort des Vertragspartners auf diesen über.

5.4. Soweit in den Fällen der Lieferung, der durch die Mezzo-Düsseldorf GmbH hergestellten Speisen, eine Abnahme vorausgesetzt ist, ist der Zeitpunkt der Abnahme für den Gefahrübergang auf den Vertragspartner maßgebend. Der Abnahme steht es gleich, wenn der Vertragspartner das Werk nicht innerhalb einer ihm von der Mezzo-Düsseldorf GmbH bestimmten angemessenen Frist abnimmt, obwohl er dazu verpflichtet ist.

5.5. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Vertragspartner in Verzug mit der Annahme ist. Die durch die Lagerung entstehenden Kosten sind in diesen Fällen ab dem Zeitpunkt der Versandbereitschaft vom Vertragspartner zu tragen. Die Mezzo-Düsseldorf GmbH ist berechtigt, nach Ablauf einer angemessenen gesetzten Frist anderweitig über den Liefergegenstand zu verfügen.

## § 6 Haftung für Mängel

6.1. Für die Rechte des Vertragspartners bei Sach- und Rechtsmängeln gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit in § 7 dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen nicht anderes geregelt ist. Die sich aus Ziff. 6.2 und 6.3 ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht, soweit in den Geschäftsbedingungen nichts anderes bestimmt ist.

6.2. Grundlage der Mängelhaftung ist die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Soweit eine Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt.

6.3. Ist der Vertragspartner Unternehmer im Sinne von § 14 BGB, setzen seine Mängelansprüche voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 Abs. 2 HGB) nachkommt. Der Vertragspartner ist verpflichtet, die gelieferte Ware sofort nach Ablieferung zu untersuchen und bestehende Mängel der Mezzo-Düsseldorf GmbH unverzüglich schriftlich anzuzeigen. Mängel, die verspätet gerügt wurden, werden von der Mezzo-Düsseldorf GmbH nicht berücksichtigt und sind von der Haftung ausgeschlossen.

6.4. Das Vorliegen eines als solchen festgestellten und durch wirksame Mängelrüge mitgeteilten Mangels begründet zunächst das Recht des Vertragspartners nach seiner Wahl Nachbesserung oder, wenn eine Nachbesserung nicht möglich ist, Lieferung einer mangelfreien Sache zu verlangen.

6.5. In dringenden Fällen, z.B. bei Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßiger Schäden, hat der Vertragspartner das Recht, den Mangel selbst zu beseitigen und von der Mezzo-Düsseldorf GmbH Ersatz der hierzu erforderlichen Aufwendungen zu verlangen. Von einer derartigen Selbstvornahme ist die Mezzo-Düsseldorf GmbH unverzüglich, nach Möglichkeit vor deren Beginn, in Kenntnis zu setzen. Das Selbstvornahmerecht besteht nicht, wenn die Mezzo-Düsseldorf GmbH berechtigt wäre, eine entsprechende Nacherfüllung nach den gesetzlichen Vorschriften zu verweigern.

6.6. Der Vertragspartner kann vom Vertrag zurücktreten oder das vertraglich vereinbarte Entgelt mindern, wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen oder eine für die Nacherfüllung vom Vertragspartner zu setzende Frist erfolglos abgelaufen bzw. nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.

6.7. Ansprüche des Vertragspartners auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen nur nach der Maßgabe von § 7, im Übrigen sind sie ausgeschlossen.



# AGB

## § 7 Sonstige Haftung

7.1. Soweit sich aus den nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haftet die Mezzo-Düsseldorf GmbH bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten entsprechend der gesetzlichen Vorschriften.

7.2. In den Fällen einfacher Fahrlässigkeit haftet die Mezzo-Düsseldorf GmbH

- a. für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers, oder der Gesundheit (Personenschäden)
- b. für Schäden aus der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf).

7.3. Die Haftung für nicht von Ziff. 7.2 erfasste Schäden, ist auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit der Mezzo-Düsseldorf GmbH, seines gesetzlichen Vertreters oder seines Erfüllungsgehilfen begrenzt.

7.4. Dies gilt auch, wenn die Mezzo-Düsseldorf GmbH eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen hat. Das gleiche gilt für Ansprüche des Vertragspartners nach dem Produkthaftungsgesetz.

7.5. Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Vertragspartner nur zurücktreten oder kündigen, wenn die Mezzo-Düsseldorf GmbH die Pflichtverletzung zu vertreten hat.

7.6. Die Haftung der Mezzo-Düsseldorf GmbH ist begrenzt auf die Deckungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung in Höhe von EUR 5.000.000,-.

7.7. Der Vertragspartner haftet für alle Schäden an den überlassenen Gebäuden oder am Inventar, die durch dessen Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte verursacht wurden.

## § 8 Aufwendungsersatz bei Kündigung des Vertrages

8.1. Bei einem Ausfall der Veranstaltung aus vom Vertragspartner zu vertretenden Gründen, in Folge einer Stornierung oder bei Verringerung der Teilnehmerzahl, erhält die Mezzo-Düsseldorf GmbH bei Bekanntgabe des Ausfalls

8.1.1. bei Verträgen, die eine Gebrauchsüberlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie temporäre Bauten zum Gegenstand haben

- a. bis 31 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 50 %,
- b. ab 30 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 100%,

8.1.2. bei Verträgen, die die Bereitstellung von Personal; Speisen und Veranstaltungsequipment (Technik und Non Food Equipment) zum Gegenstand haben

- a. zwischen 14 und 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 50 %,
- b. zwischen 7 und 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 80 %,
- c. ab 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 100 % des (bei Reduktion der Teilnehmerzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgeltes,

8.1.3. bei Verträgen, die die Lieferung von Getränken zum Gegenstand haben

- a. zwischen 7 und 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 20 %,
- b. ab 4 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 40 % (bei Reduktion der Teilnehmerzahl anteilmäßig) des vereinbarten Entgeltes.

8.2. Dem Vertragspartner wird der Nachweis gestattet, dass ein Schaden bei der Mezzo-Düsseldorf GmbH überhaupt nicht oder in nur in wesentlich geringer Höhe entstanden ist. Ein weiterer Schadenersatzanspruch der Mezzo-Düsseldorf GmbH bleibt unberührt.

## § 9 Eigentumsvorbehalt (bei der Lieferung von Speisen und Getränken)

9.1. Bis zur vollständigen Bezahlung aller gegenwärtigen Forderungen aus dem Vertrag behält sich die Mezzo-Düsseldorf GmbH das Eigentum an den verkauften Speisen und Getränken vor. Soweit der Vertragspartner kein Verbraucher im Sinne von § 13 BGB ist, gilt dies auch für künftige Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung.

9.2. Eine Verfügung über die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Speisen und Getränken, etwa durch Verkauf, Verpfändung, Sicherungsübereignung, Schenkung oder Gebrauchsüberlassung ist nicht gestattet.

## § 10 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

## § 11 Erfüllungsort

Erfüllungsort ist der Geschäftssitz der Mezzo-Düsseldorf GmbH.

## § 12 Rechtswahl und Gerichtsstand

12.1. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

12.2. Sofern der Vertragspartner Unternehmer im Sinne von § 14 BGB im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, gilt für alle sich aus dem Vertragsverhältnis, sowie über sein Entstehen und seine Wirksamkeit ergebenden Streitigkeiten ausschließlich der Gerichtsstand Düsseldorf.



**BUFFETS & CATERINGS**