



## Bulli Burger Catering & Partyservice

Inh.: Helmut Weinert  
Kiefernstr. 3  
D 83313 Siegsdorf  
T: 08621 8063864  
M: event@bulliburger.de  
www.bulliburger.de



DE-BY-037-89980-B

# Auftrag für Catering am \_\_\_\_\_

2024-3

Personen ca. \_\_\_\_\_ Uhrzeit von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr

Firma: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Handy am Veranstaltungstag erreichbar: \_\_\_\_\_

1. Bitte max. 1 - 5 Sorten aus der Burgerkarte wählen und eintragen
2. Beilage Pommes - Menge eintragen

Nr.	Bezeichnung	Stück
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Mindestabnahme insgesamt 80 Stück aus **B, V, VB, C, S, O, SP, WE**

Beachte, dass wir nur die bestellte Menge im Foodtruck einlagern können. Eine Änderung von Sortierung und Menge ist bis 8 Werkzeuge (Mo-Fr) vor Veranstaltungsbeginn auch nach Auftragserteilung noch möglich.

**Getränke auf Anfrage!**

Zum Ausfüllen am Bildschirm benötigst Du den kostenlosen ADOBE READER. [Hier Download](#)

# WEIHNACHTSANGEBOTE



## BOSNA

Die leckere Winterspezialität mit einer würzigen Bratwurst aus regionaler Erzeugung der Landmetzgerei Gassner, dazu unsere beliebten, hausgemachten Curry-Senf-Zwiebeln im knackig-frischen Baguette-Brötchen serviert.

**WE1 BOSNA 5 €** ab 20 Stck



## Wild Burger

Mit jagdfrischem Wild-Hackfleisch (KEIN Zucht-Wild!) werden unsere Patties zubereitet und so zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Umlegt mit frischen Salaten und Zwiebeln, abgerundet mit unserer hausgemachten Preiselbeer-Sauce, serviert im knackig-warmen Burger-Bun.

**B18 Wild Burger 14 €** ab 10 Stck.



## Frisch gebackene Crêpes

**D3 mit Zimt & Zucker 6.50 € D4 mit Nutella 7.50 €**  
**D5 mit flambierten Himbeeren 8.50 €** ab 20 Stck.



## Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

**D6 Mousse au Chocolat 6 €**

**D7 WEIßE Mousse au Chocolat 6 €**

## Heißer Hirsch - BIO Glühwein

**GW1 BIO Glühwein „HEISSER HIRSCH“ 0,2 l 3.50 €**

**GW2 BIO Glühwein „HEISSER HIRSCH“ 0,2 l 3.50 €**

**ALKOHOLFREI**



Alle hier abgebildeten Fotos sind Symbolfotos ausser „Heißer Hirsch“

# Burger Karte



DE-BY-037-89980-B

<b>B01 Hamburger</b> A,I,J,C	7.5 €
<b>BIO</b> Rind, Salat, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B02 Cheeseburger</b> A,G,I,J,C	9.5 €
<b>BIO</b> Rind, Salat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B03 Cheeseburger „DOUBLE“</b> A,G,I,J,C	11.5 €
250g <b>BIO</b> Rind, Salat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B04 Alpenburger</b> A,G,I,J,C	12.5 €
250g <b>BIO</b> Rind, Bacon, Salat, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B05 Bacon Burger</b> A,I,J,C	9.5 €
<b>BIO</b> Rind, Bacon, Salat, , Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B06 Bacon Chili Cheese Burger</b> A,G,I,J,C	11.5 €
<b>BIO</b> Rind, Salat, Bacon, Chili, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B08 Club Burger</b> A,I,J,C	12.5 €
<b>BIO</b> Hähnchenfilet, Bacon, Salat, Tomate, Röstzwiebeln, Knoblauchmajo	
<b>B09 Chili Burger</b> A,I,J,C	10.5 €
<b>BIO</b> Rind, Bacon, Chili, Salat, Tomate, Zwiebeln, Cocktailsauce	
<b>B10 Veggi Burger</b> A,G,I,J,C	9.5 €
Halloumi, Salat, Tomate, Zwiebeln, Senf-Honig-Sauce	
<b>B11 Serrano Camembert Burger</b> A,G,I,J,L	12.5 €
<b>BIO</b> Rind, Serrano, Camembert, Salat, Tomate, Zwiebeln, Portwein-Preiselbeer-Sauce	
<b>B12 Gorgonzola Burger</b> A,G,I,J,C	10.5 €
<b>BIO</b> Rind, Gorgonzola, Salat, Tomate, Balsamico-Zwiebeln	
<b>B13 Burger Francais</b> A,I,J,L	12.5 €
<b>BIO</b> Rind, Ziegenkäse/Speckmantel, Portwein-Preiselbeer-Sauce , Salat, Tomate,	
<b>B14 American Style Burger</b> A,G,I,J,F	13.0 €
200g <b>BIO</b> Rind, Bacon, Cheese, BBQ Sauce , Salat, Tomate, Röstzwiebeln	
<b>B15 Tex Mex Burger</b> A,G	11.5 €
<b>BIO</b> Rind, Guacamole, Bacon, Cheddar, Cocktailsauce, Salat, Tomate, Zwiebeln	
<b>B16 Tex Mex Burger VEGAN</b> A,G	11.5 €
Vegan Pattie, Guacamole, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln	
<b>B17 Hamburger VEGAN</b> A,G	7.5 €
Vegan Pattie, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln	
<b>V01 Kartoffel Wedges VEGAN</b> A,G,I,J,C	9.5 €
mit hausgemachter Guacamole (ab 10 Portionen)	
<b>C01 Currywurst m. Pommes</b> I,J	8.5 €
mit hausgemachter Currysauce	
<b>--- Schnitzel „Wiener Art</b> A,I,J,C	13.5 €
Schweineschnitzel <b>S01</b> mit Pommes <b>S02</b> mit Kartoffelsalat (ab 10 Portionen)	
<b>P01 Port. POMMES</b>	3.0 €
Ketchup oder Majo	
<b>SA1 Gemischter Salat</b>	6.5 €
Feine Marktsalate mit Dressing nach Wunsch (ab 15 Portionen)	



# VEGAN & VEGETARISCH

## Burger Karte

<b>B17 Hamburger VEGAN</b>	<b>7.5 €</b>
<b>BIO</b> Pattie, Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte BBQ Sauce	
<b>VB02 Cheeseburger VEGETARISCH</b>	<b>9.5 €</b>
<b>BIO</b> Pattie, Salat, irischer Cheddar, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce	
<b>VB03 Cheeseburger „DOUBLE“ VEGETARISCH</b>	<b>11.5 €</b>
<b>2x BIO</b> Pattie, Salat, irischer Cheddar, Tomate, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce	
<b>VB06 Chili Cheese Burger VEGETARISCH</b>	<b>11.0 €</b>
<b>BIO</b> Pattie, Chili, irischer Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ Sauce	
<b>VB09 Chili Burger VEGAN</b>	<b>8.5 €</b>
<b>BIO</b> Pattie, Chili, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ Sauce	
<b>VB12 Gorgonzola Burger VEGETARISCH</b>	<b>10.5 €</b>
<b>BIO</b> Pattie, Gorgonzola, Salat, Tomate, Balsamico-Zwiebeln	
<b>B10 Veggi Burger VEGETARISCH</b>	<b>9.5 €</b>
Halloumi Käse, Salat, Tomate, Zwiebeln, hausgem. Senf-Honig-Sauce	
<b>B16 Tex Mex Burger VEGAN</b>	<b>11.5 €</b>
<b>BIO</b> Pattie, Guacamole, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ Sauce	

Unsere BIO Tempeh-Burger-Patties enthalten neben Sojabohnen auch Kidneybohnen. Diese besondere Symbiose liefert einen einzigartigen Geschmack. Die Patties fermentieren direkt in der runden Form und werden mit einer herzhaften Marinade aus geräucherter Paprika und leckeren Gewürzen verfeinert.





DE-BY-037-89980-B

# Ochsenfetzen

Aus regionalem BIO-Ochsenfleisch

**Ochsenfetzen und Spareribs - Mindestabnahme ab 10 Portion pro Posten**

**O1 BIO Ochsenfetzen in Krustensemmel 9.50 €**  
mit Krautsalat und hausgemachter Kräutersauce

**O2 Portion BIO Ochsenfetzen 14.50 €**  
mit Pommes, Krautsalat und hausgemachter  
Kräutersauce

# Spareribs

**SP1 Portion Spareribs 14 €**  
vom "Stroh-Schwein", mit hausgemachter BBQ Sauce



Dazu passt.....

**P03 Frisches Baguett Stck. 4 €**

**K01 Port. hausgem. Kartoffelsalat 4 €**

**K02 Port. hausgem. Krautsalat 4 €**



Hier bitte die genaue Rechnungsanschrift eintragen:

### Wie möchtest Du bezahlen?

Veranstalter bezahlt Gesamtrechnung

Gäste sind Selbstzahler\*\*

### Wenn eine Gesamtrechnung gewünscht wird, Zahlung per:

Rechnung

Barzahlung

Zahlung per EC-Cash

### Technische Voraussetzungen / Bedingungen Standplatz Foodtruck

Der Veranstalter stellt einen Haushalts-Stromanschluss - Schalttafel 230 V, FI-Schutzschalter 40 / 0,03 A (es dürfen keine weiteren Elektrogeräte an den Stromanschluss angeschlossen sein) sowie einen Zugang zu Kaltwasser (Wasserhahn ohne Unterbau). Der Standplatz muss ebenerdig und mit normalen KFZ zugänglich/befahrbar sein.

### Welchen Untergrund hat der für den Foodtruck vorgesehene Standplatz?

Befestigt (z.B. Asphalt, Pflaster u.a.)

Unbefestigt (z.B. Wiese)

### Kosten für Miete, An-/Abfahrt und Personal

Grundmiete inkl. Auf-/Abbau, Personal: 200,00 €\*

Fahrtkosten: \_\_\_\_\_ € (werden von uns eingetragen)

#### Veranstaltungsort (unbedingt angeben)

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

\* kann sich bei großen Veranstaltungen durch personellen Mehraufwand erhöhen. Wenn ein Aufpreis entsteht geben wir dem Auftraggeber vor Auftragsabschluss darüber bescheid.

Die Kosten für An-/Abfahrt u. Personal teilen wir Dir bei Auftragszusendung vor Unterzeichnung mit. Reine Standzeit (ohne Auf-/Abbauzeit) von 3 Stunden ist inklusiv. Ab der 4. Stunde berechnen wir jede weitere Stunde mit 70 €. **In allen Preisangaben in den Formularen ist die gesetzl. MwSt. bereits enthalten.**

Bitte sende uns das ausgefüllte Formular ohne Unterschrift zurück an folgende E-Mail-Adresse: event@bulliburger.de

\*\* Bei "Selbstzahlern" haftet/haften der/die Unterzeichner und/oder die oben eingetragene Privatperson oder Firma für diesen Auftrag. Sämtliche daraus entstehenden Kosten, die nicht durch den Verkauf der bestellten Speisen und Getränke abgedeckt sind, werden nach Veranstaltungsende dem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Dazu zählen die "Grundmiete" sowie Kosten für "An- / Abfahrt" und bestellte, aber nicht verkaufte Speisen und Getränke.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen - Bulli Burger Foodtruck Catering

Inhaber: Helmut Weinert - Kiefernstr. 3 - D 83313 Siegsdorf

### 1. Allgemeines

Unsere Vertragspartner werden folgend als „Auftraggeber“ oder „Kunden“ bezeichnet. Der Bulli Burger Foodtruck – Helmut Weinert - wird als „Caterer“ bezeichnet.

### 2. Vorrang

Der Caterer liefert ausschließlich Speisen und Getränke auf der Grundlage der folgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn diese im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit dem Caterer vereinbart wurden.

### 3. Preise – Zahlung – Gültigkeit

Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise laut Angebot bzw. Auftragsbestätigung. Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Wurde Vorkasse vereinbart und nicht geleistet, behält sich der Caterer das Recht vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von der Zahlungspflicht entbunden. Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nach Absprache und Bestätigung durch den Caterer ggf. möglich. Der Auftraggeber trägt die Kosten für die *An- und Abfahrt/Reinigung/Grundmiete* sowie die vollständige Bezahlung der bestellten Ware, unabhängig vom tatsächlichen Verbrauch, außer bei Getränken (Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch).

### 4. Mängel / Beanstandungen

Der Auftraggeber ist verpflichtet, etwaige Mängel oder Rügen, die aus der Erfüllung des Cateringvertrages resultieren, während der Veranstaltung der jeweiligen Veranstaltungsführung oder telefonisch dem Caterer mitzuteilen, damit dieser die Möglichkeit hat, den Mangel noch während der Veranstaltung zu beheben. Verdeckte Mängel müssen unverzüglich mündlich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen schriftlich dem Caterer mitgeteilt werden.

### 5. Gewährleistung / Sorgfaltspflicht

Ansprüche des Auftraggebers wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften können nur hergeleitet werden, wenn diese Eigenschaften vom Caterer im Angebot/Auftrag ausdrücklich als solche bezeichnet wurden. Der Auftraggeber hat für sämtliche behördliche Genehmigungen zu sorgen, die für den Betrieb unseres Foodtrucks notwendig sind sollten wir unseren Foodtruck auf öffentlicher, nicht privater Fläche betreiben müssen. Wird uns der Betrieb von behördlicher Seite untersagt weil der Auftraggeber eine Genehmigung nicht nachweisen kann und er seiner Sorgfaltspflicht nicht nachgekommen ist, haftet er für sämtliche entstandene Schäden/Kosten. Der Auftraggeber sorgt für die komplette Müllentsorgung (Verpackungen, Essensreste etc.) und stellt geeignete Tonnen/Behälter für Gäste am Veranstaltungsort bereit.



## **6. Schadensersatzpflicht**

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter (z.B. Gäste). Vor diesem Hintergrund weisen wir darauf hin, dass bei Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Kunden oder vom Kunden angemietete Veranstaltungsräumlichkeiten allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie zur Vermeidung von Schäden an Eigentum und Besitz zu treffen. Bei besonders empfindlichem Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.

## **6. Rücktritt vom Vertrag**

**7.1.** Das Recht zur „Kündigung des Vertrages aus wichtigem Grund“ ist für beide Vertragspartner möglich. Voraussetzung hierfür ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch den Caterer oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Berechtigung zur Kündigung des Vertrages. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

**7.2.** Tritt der Auftraggeber nach Vertragsunterzeichnung ohne wichtigen Grund vom Vertrag zurück, ist der Caterer berechtigt, Stornogebühren gemäß der folgenden Staffelung zu erheben, wobei der zeitliche Zugang der Rücktrittserklärung ausschlaggebend ist:

- a) bis 60 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei.
- b) bis 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose/Auftragswert ohne Anfahrtspauschale/Reinigung/Personal.
- c) bis 20 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose/Auftragswert ohne Anfahrtspauschale/Reinigung/Personal.
- d) danach 100% der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose/Auftragswert ohne Anfahrtspauschale/Reinigung/Personal.
- e) Speziell für die Veranstaltung zugekaufte Speisen, Getränke und Equipment werden dem Auftraggeber zu 100% in Rechnung gestellt.
- f) Auftragsgemäß für die Veranstaltung mit Dritten abgeschlossene Verträge (wie etwa Künstlern, Eventlocation, Mietgeschirr und Dekorationsartikel) werden nach deren jeweiligen Rücktrittsbedingungen behandelt. Der Auftraggeber übernimmt alle diesbezüglich entstehenden Stornokosten.
- g) Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis, dass seitens dem Caterer höhere Aufwendungen erspart wurden, unbenommen. Dem Caterer bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten. Im eigentlichen Veranstaltungszeitraum erzielte Umsätze vom Caterer können nicht geltend gemacht bzw. verrechnet werden.
- h) Der Rücktritt von einem gültigen Vertrag durch den Auftraggeber muss schriftlich erfolgen und wird vom Caterer rückbestätigt.





**7.3.** Der Caterer kann vom Vertrag zurücktreten, wenn:

- a) das Festhalten am Vertrag aufgrund von ihm nicht zu vertretender Umstände (z.B. höhere Gewalt, Krankheit, Geschäftsaufgabe) nicht möglich oder zumutbar ist oder die Durchführung des Vertrages das Ansehen des Caterers in der Öffentlichkeit gefährden könnte oder seine Mitarbeiter gefährdet sind. In diesen Fällen ist der Anspruch des Auftraggebers auf Schadensersatz ausgeschlossen.
- b) wenn ggf. vereinbarte Vorauszahlungen nicht rechtzeitig eingehen. Der Veranstalter ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von der Zahlungspflicht befreit.

## **8. Termine, Lieferung**

**8.1.** Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung/Auftrag. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, der Caterer wird an der Erfüllung seiner Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die er trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt, gehindert. In diesem Fall und wenn die Lieferung bzw. Leistung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird der Caterer von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit. Soweit der Caterer die Nichteinhaltung der Lieferfrist nicht zu vertreten hat, besteht kein Schadensersatzanspruch seitens des Auftraggebers.

**8.2.** Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die von dem Auftraggeber angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Auftraggeber bei der Auftragserteilung mitzuteilen, damit der Caterer sich zeitlich und organisatorisch darauf einrichten kann. Fehlen dem Caterer solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behält sich der Caterer die Berechnung einer Mehraufwandspauschale vor. Evtl. Verspätungen die durch erschwerte Bedingungen am Aufbauort entstehen, gehen nicht zu Lasten des Caterers.

**8.3.** Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die der Caterer selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen kann. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind vom Veranstalter vorab zu beschaffen.

**8.4.** Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten des Caterers. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung.

## **9. Eigentumsvorbehalt**

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

## **10. Schlussbestimmung**

Änderungen und Ergänzungen des Auftrages, der Auftragsannahme oder dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen müssen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Es gilt deutsches Recht. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



## **11. Gerichtsstand**

Erfüllungsort für Lieferung, Übergabe und Zahlung ist der Firmensitz des Caterers. Gegenüber Unternehmern ist der Gerichtsstand 83278 Traunstein. Bei Fragen zu unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## **12. Signatur**

Mit seiner elektronischen Signatur (ADOBE Sign) des Vertrag/Auftrages und der AGB's bestätigt der Auftraggeber, dass er die AGB's gelesen, verstanden und akzeptiert hat. Der Unterzeichner haftet vollumfänglich für den Vertrag/Auftrag.

**Alle Preise und Auftragsbedingungen in diesem Auftragsformular verlieren ihre Gültigkeit ab Neuerscheinung unseres Auftragsformulars. Wir versenden dieses am Erscheinungstag über unseren Newsletter, bereits heruntergeladene Auftragsformulare verlieren dadurch ihr Gültigkeit. Ausgeschlossen sind Aufträge, die bereits per ADOBE SIGN signiert wurden.**