

## Mayer's Waldhorn Full-Service-Catering – unsere Erfahrung für Ihren Erfolg

Ihr Fest ist unsere Leidenschaft. Ihre Freude ist unsere Motivation. Sie suchen einen leistungsfähigen, kompetenten und zuverlässigen Catering- und Party-Service für Ihre Feier bei Ihnen zu Hause, in einem prächtigen Schloss, auf einer Diele, im Zelt oder einer anderen originellen Location?

Sie planen ein Vereinsfest, ein Firmenevent, eine unvergessliche Hochzeit, eine lustige Party oder ein anderes rauschendes Fest?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ob klein oder groß, ob Familienfest oder Firmenfeier, feiern Sie Ihre Feste bei uns oder feiern Sie mit uns.

Wo immer Sie am liebsten feiern, wir bringen alles mit, was Sie Ihren Gästen anbieten möchten: Ab 20 Personen bis zur großen Veranstaltung mit 250 Teilnehmern.

Vertrauen Sie auf unsere jahrzehntelange Erfahrung. Wir planen und organisieren Ihr Fest von A-Z! Sie profitieren von unserem perfekten „Rundum-Service“ und sind vollkommen für Ihre Gäste da.

Wenn es um Ihren Genuss geht, machen wir vom Mayer's Waldhorn Full-Service-Catering keine Kompromisse.

Alle Buffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen. Bitte vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin mit Frau Jackmann Mayer

**Diese Cateringvorschläge gelten ab 01.01.2024 Vorher gedruckte sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.**





## Wissenswertes für Ihre Feier



### Unsere Küche:

Unter der Leitung von Chef Gerhard Mayer bieten wir Ihnen eine ausgezeichnete, regionale Küche mit Pfiff. Ganz wichtig ist es für uns, die frischen Produkte der jeweiligen Jahreszeit in unsere Menüs einzubinden. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für vegetarische, vegane, lactose- und/oder glutenfreie Speisen.



Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige beispielhafte Vorschläge zusammengestellt.

### Sie brauchen Zimmer für Ihre Gäste?

Zum Hotelbereich gehören 9 Doppel- und 9 Einzelzimmer. Alle Zimmer verfügen über Kabel-TV, Dusche/WC, ISDN-Telefon, W-Lan, Kosmetikspiegel, Kosmetikartikel.

Zusätzlich können wir eine wunderschön sonnige Juniorsuite (Wohn- und Schlafzimmer, Bad, WC extra, Balkon, Kabel-TV, W-Lan und ISDN-Telefon) anbieten.

Weitere Infos und Preise finden Sie auf unserer Homepage.



### Festlich geschmückt...?

Passend zu Ihnen, Ihrem Motto, Ihrem Fest dekorieren wir auf Wunsch die Festtafel. In Zusammenarbeit mit „Hildegard Renz Floristik“ in Gomaringen (07072-6342).



### Servicepersonal

Bitte fragen Sie dieses bei Frau Ingrid Kuhle ([info@kuhnle-bw.de](mailto:info@kuhnle-bw.de)) an, mit Ihrem Team arbeiten wir sehr erfolgreich zusammen. Wir haben kein Personal für den Service am Tisch/Theke. Von uns kommen dann 2-3 Köche zur Anlieferung, Betreuung und Ausgabe der warmen Speisen, sowie Rücklieferung ca. 30 Minuten vor Beginn dazu.



### Gerne können wir Ihnen folgendes ausleihen:

- Tischdecken in weiß
- Tisch-Skirting (inkl. Klammern) in creme
- Stuhlhussen inkl. Schleife
- Stoffservietten weiß, gefaltet



Weiteres Geschirr können wir Ihnen auf Anfrage anbieten.

Bitte haben Sie Verständnis, das wir fehlende oder beschädigte Leihware mit dem Wiederbeschaffungswert berechnen.



## Alles gegen den Durst:

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke für Ihre Feier.  
Wir kümmern uns auf Wunsch um den passenden Kühlwagen, Durchlaufkühlung mit Zapfanlage und Kohlensäure, sowie Auf- und Abbau.  
Bitte fragen Sie nach unserem Getränkeangebot.

## Zum Aperitif empfehlen wir

Warme Quiche Lorraine mit Speck, Lachs oder Gemüse  
Canapé mit rosa Roastbeef  
Canapé mit Räucherlachstartar  
Canapé mit Parmaschinken oder Schwarzwälder-Schinken  
Canapé mit Brie und Trauben  
Bruschetta mit Tomaten (vegan)  
Schinkenhörnchen  
Butterbrezel  
(pro Person 4 Teile rechnen)

### Fingerfood 1

Tomaten & Mozzarella, gespießt  
Melone & Parmaschinken  
Crêpe-Röllchen & Räucherlachscreme gefüllt  
Hackbällchen & Cornichon

### Fingerfood 2

Falafel & Tahin-Sojajoghurt-Dip  
Crostoni & Avocado-Tomatenragout  
Zucchinirollchen & Kräuter-Ricotta gefüllt  
Bergkäse & Weintrauben

### Fingerfood 3

Mini-Buttercroissants (süß und salzig)

## Mitternachtsimbiss

Käse vom Brett, garniert mit Trauben und Feigensenf

Schwäbische Vesperplatte  
(mit Rauchfleisch, Schwarzwurst, Trockenwurst, Bauernbrot)

Mayer's Wurstsalat /Schwäbischer Wurstsalat/Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot

Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit Gemüseinlage (vegt.)

Curry Wurst mit Brötchen

Vegane Curry Wurst mit Brötchen

In der Regel rechnet man nur 2/3 der Gästeanzahl für den Mitternachtsimbiss.





## Büffetbalkasten (ab 50 Personen)

### Vorspeisen (bitte wählen Sie 4 davon aus)

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce  
Schwarzwälder Forellenfilet und Forellenmousse mit feiner Honig-Senfsoße  
Shrimpscocktail mit Cocktailsoße und Früchten  
Cocktail vom Hähnchen mit Früchten in Currysoße  
Marinierter Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße (+ 1,50 pro Person)  
Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsauce  
Honigmelone mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken  
Erbsen-Panna-Cotta mit Speckchips im Glas  
Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade  
Antipasti vegetarisch (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)  
Griechische Fetacreme auf Zucchinischeiben  
(Brotkorb ist inklusive)



### Salat vom Buffet (bitte wählen Sie 4 davon aus)

Schwäbischer Kartoffelsalat  
Karotten-Mangosalat  
Grüne Bohnensalat mit Speck  
Gurkensalat mit Dill  
Bunter Paprikasalat  
Krautsalat mit Kümmel  
Cole Slow-Salat (Weißkraut und Karotten mit Mayonnaisesoße)  
Waldorfsalat mit Nüssen und Apfelspalten  
Cesar Salat mit Parmesan und Croutons  
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing, Croutons, verschiedene Kerne oder Parmesan



### Suppen: (bitte wählen Sie 1 davon aus)

Suppe von sonnengereiften Strauchtomaten  
Schwäbische Kartoffel-Apfelsuppe  
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer  
Zitronengras-Currysuppe  
Kürbis-Kokos-Ingwersuppe (ab September)  
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Klößchen und Gemüsestreifen



### Hauptgerichte: (bitte wählen Sie 3 davon aus)

Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce  
Schweinefilet im Wirsingmantel mit Bratensauce  
Schweinefilet mit Sherryrahmsauce  
Panierte Schnitzelchen aus dem Schweinerücken  
Kleine Rinderhüftsteaks in dunkler Pfeffersoße  
Boeuf Bourguignon (geschmorte Rindfleischstücke) mit Perlzwiebeln  
Rinderschmorbraten in Burgundersauce  
Hirschbraten mit Preiselbeeren  
Geflügelgeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce  
Geflügelbrüstchen mit Spinat und Ricotta gefüllt  
Pochiertes Lachsfilet in Dillrahmsauce  
Gebratenes Zanderfilet mit Austernpilzen  
Gemüsestrudel mit einer Gemüse-Quark-Füllung (vegt.)  
Vegetarische Maultaschen je nach Saison gefüllt (vegt.)



### **Beilagen (bitte wählen Sie 3 davon aus)**

Hausgemachte Spätzle  
Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Rosmarin-Kartoffeln  
Petersilien-Kartoffeln  
Bandnudeln  
Reis  
Gemüse vom Wochenmarkt  
Grüne Speck-Bohnen  
Ratatouille

### **Dessert: (bitte wählen Sie 3 davon aus)**

Mousse au Chocolat (von der weißen oder dunklen Schokolade)  
Grießflammerie mit Kirschen  
Bayerische Crème mit Fruchtsauce  
Applecrumble mit Vanillesauce  
Obstsalat von frischen Früchten  
Tiramisu  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Sauerrahmmousse mit Mähringer Rotweinzwetschgen  
Holunderblüten-Panna Cotta

## **Mediterranes Büffet (ab 30 Personen)**

### **Vorspeisen**

Vitello Tonnato  
Melone mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken  
Antipasti vegetarisch (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)  
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven  
Tomaten mit Mozzarella und frischer Basilikum  
Italienischer Brotsalat mit frischen Tomaten  
Rucola und Blattsalate mit Balsamicodressing, Croutons, Kerne oder Parmesan  
Olivenbaguette und Ciabatta

### **Hauptgerichte (wählen Sie 3 davon aus)**

Rôti de veau (Kalbsbraten) in Rosmarinsoße  
Schweineschnitzelchen Mailänder Art in der Parmesan-Käse-Hülle mit Marsalasoße  
Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, mit Tomatensoße  
Lammragout mit provenzalischen Kräutern  
Rotbarschfilet in Kapern-Limonensoße  
Gefüllte Zucchini mit Reis, Tomaten und Käse überbacken (vegt.)  
Spinat-Ricotta-Knödel auf Paprikasoße (vegt.)

### **Beilagen (wählen Sie 3 davon aus)**

Tagliatelle  
Tomatenspaghetti  
Schnittlauchkartoffeln  
Mediterranes Kartoffelgratin  
Gratinierte Polenta  
Ratatouille  
Speck-Bohnen-Bündchen





### **Dessert (wählen Sie 2 davon aus)**

Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsoße  
Limetten-Joghurtmousse  
Obstsalat von frischen Früchten



## **Hochzeits-Menü-Büffet (von 30-100 Personen)**

### **Vorspeiseteller Variante 1 (am Tisch serviert):**

Antipasti vegetarisch – gegrilltes und mariniertes Gemüse  
Ziegenfrischkäse in Schnittlauchmantel  
Ofenfrisches Baguette im Brotkorb



### **Vorspeiseteller Variante 2 (am Tisch serviert):**

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Scampi in Dill mariniert  
Ofenfrisches Baguette im Brotkorb



### **Vorspeiseteller Variante 3 (am Tisch serviert):**

Vitello Tonnato  
Zucchiniröllchen mit Schafskäse gefüllt  
Ofenfrisches Baguette im Brotkorb

### **Salate á la minute am Büffet zubereitet:**

Caesar Salat (Eisbergsalat mit cremigem Dressing, Parmesan und Croutons)



### **Hauptgang vom Büffet (wählen Sie 3 aus)**

Kleine Rinderhüftsteaks in feiner Pfefferrahmsoße  
Kräuter-Lachsfilet mit Cocktailtomaten und Champignons  
Schweinelendchen im Wirsingmantel mit feiner Kräuter-Schinkenfarce  
Vegetarisches Gemüseplätzchen mit Tomatensoße

### **als Beilagen:**

Kartoffelgratin  
Tagliatelle  
Marktgemüse



### **Dessert vom Büffet:**

Crème brûlée  
Mousse au chocolate



## Mayer´s Büffet (ab 20 Personen)

### Salate (bitte wählen Sie 4 davon aus)

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
- Gurkensalat mit Dill
- Karotten-Mango-Salat
- Cole Slow-Salat (Weißkraut und Karotten mit Mayonnaïsesoße)
- Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade
- Knackige Blattsalate und zweierlei Dressings

### Hauptgerichte (bitte wählen Sie 3 davon aus)

- Kleine Rinderhüftsteaks in dunkler Pfeffersoße
- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Schweinefilet mit Sherryrahmsoße
- Schweineschnitzelchen Mailänder Art in der Parmesan-Käse-Hülle mit Marsalasoße
- Kleine panierte Schnitzel von der Pute oder vom Schwein
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße
- Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken mit Tomatensoße
- Hausgemachter Gemüsestrudel (vegt.)

### Beilagen (wählen Sie 3 davon aus)

- Schupfnudeln
- Tagliatelle
- Kartoffelgratin
- Rosmarin-Kartoffeln
- Frisches Marktgemüse

### Dessert (wählen Sie 1 davon aus)

- Mousse au Chocolate mit Mangoragout
- Holunderblüten-Panna-Cotta mit Himbeertopping





## BBQ-Büffet mit Live-Cooking (ab 50 Personen)

### Salat-Vorspeisen (wählen Sie 8 davon aus)



Bauernsalat mit Oliven, Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Feta (vegt.)  
Reisnudelsalat mit Zuckererbsenschoten, Karotten (vegan)  
Rotkohl mit Erdnuss-Ingwer-Sojasaßendressing (vegan)  
Karotten-Mango-Salat (vegan)  
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Ruccola, Parmaschinken  
Bunter Bohnensalat mit Kidneybohnen, grünen Bohnen, Mais und Kichererbsen (vegan)  
Kartoffel-Gurken-Salat (vegan)  
Pink Coleslaw (Karotte, Kraut und Mayonnaise, vege.)  
Wassermelonensalat mit Feta und Oliven (vegt.)  
Gurken-Ingwer-Salat mit Apfel (vegan)  
Zucchini-Chilli-Minz-Salat (vegan)  
Couscous-Salat mit Paprika, Gurke und Minze (vegan)  
Tomatensalat mit Mozzarella mit frischem Basilikum vege.)  
Knackige Blattsalate und zweierlei Dressings, Croutons, verschiedene Kerne  
(Brotkorb inklusive)



### Vom Grill (wählen Sie 4 davon aus)



Putensteaks mit Chilli-Ingwerlasur  
Putenspieß Hawaii mit Ananas und Curry  
Saté-Spieß von der Hähnchenbrust mit Ingwer-Sojasauce-Marinade  
Schweinekammsteaks in Biermarinade  
Schweinerückensteak in Curry-Honig-Marinade  
Schweinebauch in Barbecue-Marinade  
Feurige Spareribs mit BBQ-Sauce  
Lammkoteletts  
Grillwürste (Rote, Käse-Rote, Zwiebel-Rote, Nürnberger)  
Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade  
Burger mit Beef-Patty, Eisbergsalat, Speck, Gewürzgurke, Tomaten, Zwiebel, Champignons  
Rotbarsch mit Cocos und Curry in der Folie gegrillt  
Kräuter-Lachsfilet mit Cocktailtomaten und Champignons in der Folie gegrillt  
Grillkäse (vegt.)  
Beyond-Meat-Bratwürste (vegan)  
Halloumi-Gemüse-Spieße(vegt.)  
Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen in der Folie gegrillt (vegt.)  
Tofu-Gemüse-Spieße (vegan)  
Gemüse-Grill-Spieße (vegan)



### Beilagen (wählen Sie 1 Kartoffelbeilage)

Kleine Ofenkartoffeln mit Schmand **oder** gebackene Rosmarin-Kartoffeln  
Maiskolben in Basilikum-Limetten-Butter  
Warmes Grillgemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Champignons)  
Kräuterbutter und verschiedene Dips



### Dessert

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und Vanillesoße (vom Grill)  
Rote Grütze mit Vanillesoße (im Glas)  
Mousse au Chocolat (im Glas)





## Vegetarischer/Veganer Büffetbalken (ab 50 Personen)

Mit \* gekennzeichnete Speisen sind vegan

### Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert (bitte wählen Sie 1 davon aus)

Suppe von sonnengereiften Strauchtomaten

Schwäbische Kartoffel-Apfelsuppe

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe\*

Zitronengras-Currysuppe\*

Gemüsebrühe mit Kräuterflädle

### Vorspeisen & Salate (bitte wählen Sie 8 davon aus)

Falafel mit Tahin-Sojajoghurt-Dip\*

Bruschetta mit Tomaten\*

Crostini mit Avocado-Tomatenragout\*

Reispapier-Gemüse-Wraps\*

Gefüllte Weinblätter\*

Erbsen-Panna-Cotta

Antipasti (in Öl gebratene Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons) \*

Italienischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten\*

Gurken-Apfel-Salat mit Ingwer\*

Zucchini-Salat mit Chili und Minze\*

Couscous-Salat mit Paprika, Gurke und Minze\*

Sommerlicher Kichererbsen-Salat mit geräuchertem Tofu \*

Bauernsalat mit Oliven, Gurke, Paprika, Tomaten und Zwiebeln\*, zusätzlich mit Feta

Rote Beete-Salat mit Radicchio und Walnüssen\*

Schwäbischer Kartoffelsalat\*

Karotten-Mango-Salat\*

Grüne Bohnensalat\*

Gurkensalat mit Dill\*

Bunter Paprikasalat\*

Krautsalat mit Kümmel\*

Rucola und Blattsalate mit Himbeerdressing, Vinaigrette und Crouton\*s

Hummus\*, Bärlauchpesto und Auberginenmus\*

(Brotkorb ist inklusive)





### Hauptgerichte (bitte wählen Sie 3 davon aus)

Tofu-Pfanne mit Lauch, Kohl, Karotten Sojasoße, Chili, Nüssen und Ingwer\*

Vegane Spaghetti Bolognese \*

Kartoffel-Möhren-Kichererbsen-Eintopf\*

Gelbes Linsen-Spinat-Curry\*

Veganes Räuchertofu Gulasch\*

Zürcher Geschnetzeltes mit Soja-Schnetzel und Champignons\*

Chili sin carne mit Tofu\*

Zucchini-Kartoffel-Rösti

Gemüse-Reis-Laibchen

Paprika mit Reis und Tofu gefüllt\*

Kohlrouladen mit Reis und Champignons gefüllt\*

Panierte Selleriescheiben

Beyond-Meat Burger mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und BBQ-Soße\*

Beyond-Meat Bratwürste\*

### Beilagen (bitte wählen Sie 3 davon aus)

Tagliatelle\*

Rosmarin-Kartoffeln\*

Kartoffel-Selleriepüree

Spinat-Semmelknödel\*

Reis\*

Polenta

Gemüse vom Wochenmarkt\*

Ratatouille\*

Schwäbisches Linsengemüse\*

### Dessert (bitte wählen Sie 3 davon aus)

Mousse au Chocolat (im Glas) \*

Obstsalat von frischen Früchten (im Glas) \*

Mango-Kokos-Mousse ( im Glas) \*

Apple-Crumble\*

Rote Beerengrütze (im Glas)\*

Eiskühltheke mit 3 verschiedenen Eissorten\*



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Cateringaufträge

Vertragspartner sind der Veranstalter und der Landgasthof Mayer's Waldhorn.

1. Die Reservierungen der Lieferungen und Leistungen und damit verbundene Vereinbarungen (müssen schriftlich vorliegen) sind für die Vertragspartner bindend.

2. Bei Rücktritt des Veranstalters bis 6 Monate vor dem reservierten Termin, berechnen wir keine Kosten. Bei Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Bei einem Rücktritt 6 Wochen vor dem reservierten Termin berechnen wir 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Bei einem späteren Rücktritt werden 75 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet. Die Berechnung des voraussichtlichen Rechnungsbetrages: Menü-Preis x Teilnehmerzahl Falls noch kein Menü oder Preis vereinbart waren, wird das preiswerteste Büffet zugrunde gelegt. Ersparte Aufwendungen sind bei den genannten Prozentzahlen berücksichtigt und damit abgegolten. Beiden Seiten bleibt der Nachweis eines höheren oder niedrigeren Schadens vorbehalten.

3. Die Entwicklung der Preise für Lebensmittel kann nicht vorhergesehen werden. Daher kann es zu Preisänderungen kommen, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate beträgt.

4. Rechnungen sind innerhalb 8 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. (Bar oder Überweisung, keine EC- oder Kreditkarte). Bei Zahlungsverzug ist der Landgasthof berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

5. Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Abweichungen nach unten können danach nicht mehr berücksichtigt werden.

6. Eine Anzahlung von 500,00 € ist bei Vertragsabschluss fällig, des Weiteren ist 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages fällig. Nach der Veranstaltung wird eine Abschlussrechnung erstellt.

7. Verwaltungskosten/Bearbeitungsgebühr

Wir berechnen pro Auftrag eine pauschale Bearbeitungsgebühr von 30,00 €.

8. Fahrtkostenpauschale: Wir berechnen pro Auftrag eine Fahrtkostenpauschale von 20,00 €

9. Sollte aufgrund einer behördlichen Anordnung die Veranstaltung nicht wie geplant stattfinden können, wird wie folgt verfahren:

a. Bestellung und Produktion hat noch nicht begonnen, dann wird die Anzahlung vollständig zurückerstattet.

b. Bei einer kurzfristigen Absage (innerhalb der 14 Tage vor der Veranstaltung) ist die Bestellung und Produktion bereits angelaufen, d.h. die dadurch entstandenen Kosten werden von der bereits geleisteten Anzahlung einbehalten, der Restbetrag wird dem Veranstalter erstattet.

10. Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

11. Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

12. Für die Ausführung und Qualität die durch den Landgasthof vermittelten Leistungen wird nicht gehaftet.

13. Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Gerichtsstand ist Tübingen, gültig ab 01.01.2024

