



LIEBLINGSKÜCHE – GENUSS, DER VERBINDET.





Lieblingsküche Catering FM e.U.
Ratschkygasse 48, 1120 Wien

Christiane Horak
Office Management
Mobile: +43 677 647 511 95
MO - FR 09:00 – 13:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

office@lieblingskueche.com
<https://lieblingskueche.com>

LIEBES BRAUTPAAR,

Euer Tag soll etwas ganz Besonderes werden.

Mit der ***Lieblingsküche*** als kompetentem Partner und verlässlichem Begleiter an eurer Seite geben wir euch die Sicherheit, jeden Moment unbeschwert genießen zu können.

Wir kochen saisonal und hochwertig – immer frisch und mit viel Liebe. Genießt euren Tag ganz entspannt – wir kümmern uns darum, dass kulinarisch für alle etwas dabei ist. Unsere vielseitige Auswahl lässt keine Wünsche offen.

Florian, unser Küchenchef und Inhaber, verbindet seine Leidenschaft mit höchstem Qualitätsanspruch und sorgt mit viel Erfahrung, Raffinesse und aufrichtiger Gastfreundschaft für ein rundum gelungenes Genusserlebnis.

Alfons, unser Serviceleiter, sorgt gemeinsam mit seinem Team für ein persönliches, entspanntes und aufmerksames Service. ***Christiane***, unsere Eventplanerin, kümmert sich um die Organisation und steht euch von der ersten Idee bis zum großen Moment zur Seite.

Wir freuen uns sehr, ein Teil eures besonderen Tages sein zu dürfen.

Euer Lieblingsküche-Team

PLANUNGSDetails

Gästeanzahl: 30 bis zu 150 Personen

Einsatzgebiet: Wien & Wien Umgebung

Locations: Wir catern in der Location eurer Wahl.

SERVIERFORM – FINDET EUREN STIL!

FAMILY STYLE

Bei uns genießt ihr ein echtes Family-Style-Erlebnis: Die Speisen werden auf passenden Platten, Tellern und Schalen direkt auf den Tischen serviert – ganz so, wie bei einem großen Familienessen.

BUFFET

Unsere Buffetvariante sorgt für eine entspannte, ungezwungene Atmosphäre und bietet jedem Gast die Möglichkeit, ganz nach seinem Geschmack zu wählen.

Kleine Show-Cooking-Highlights setzen besondere Akzente – etwa eine Pasta-Station, an der die Gerichte frisch vor Ort zubereitet werden.

Das Buffet gestalten wir stilvoll und passend zum Anlass – gleichzeitig ist es eine besonders budgetfreundliche Variante.

Ob Buffet oder Family Style – jede Option hat ihre eigenen Vorzüge.

Buffets sind ideal für größere Gruppen und kleinere Budgets, während

Family Style für eine gemütliche, gesellige Atmosphäre sorgt, ohne dass die Gäste aufstehen müssen.

Eine *Mischung aus beiden Optionen* kann oft die beste Lösung sein.

Vorspeisen: Family Style (gesellig & teilend)

Hauptspeisen: Buffet (Vielfalt & Auswahl)

Desserts: Family Style (Etagèren)

BBQ

Unser BBQ vereint *Live-Cooking* und *Buffet* zu einem geselligen Genusserlebnis.

Direkt vor Ort werden Spezialitäten wie rosa Beiried, Zitronenhuhn oder Saibling frisch vom Grill zubereitet – ergänzt durch eine große Auswahl an weiteren Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Optionen. Weiters bieten wir ein vielseitiges Angebot an Salaten – vom klassischen Kartoffelsalat bis zum kreativen, gegrillten Pfirsichsalat. Maßgeschneidert für euren Anlass – stellt euer BBQ frei nach unserer Menüauswahl zusammen.

So entsteht eine lockere, gesellige Atmosphäre für alle Gäste – vom Fleischliebhaber, bis zu vegetarischen und veganen Genießer:innen

SPEZIELLE ERNÄHRUNGSWÜNSCHE

Selbstverständlich berücksichtigen wir besondere Ernährungsgewohnheiten. Ob vegetarisch, vegan oder besondere Anforderungen aufgrund von Unverträglichkeiten – wir passen unser Angebot flexibel an.

Bei speziellen Wünschen bitten wir um rechtzeitige Bekanntgabe!

DINNER EVENT | PROBEESSEN

Um uns persönlich und kulinarisch kennenzulernen, laden wir euch herzlich zu unseren legendären Dinner Events ein.

Perfekt für Brautpaare zum entspannten Kennenlernen und für alle, die sich für die kulinarische Welt der Lieblingsküche interessieren. Wir servieren euch ein Menü, das euch einen ehrlichen Eindruck von unserer Küche und unserem Stil gibt.

Natürlich nehmen wir sehr gerne Rücksicht auf vegetarische und vegane Ernährungsweisen sowie auf Intoleranzen und Allergien. Gebt uns eure Wünsche einfach direkt bei der Anmeldung mit, damit wir alles passend vorbereiten können.

Menüpreis inkl. Getränke € 65,00 pro Person Preis inkl. USt.
(Bei einer Fixbuchung wird euch dieser Betrag wieder gutgeschrieben!)

Unsere aktuellen Termine findet ihr auf unserer Homepage:
<https://www.lieblingskueche.com>



PLANUNG | SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM PERFEKTEN TAG

Sobald eure Planung konkreter wird, könnt ihr jederzeit einen persönlichen Termin bei uns in der Küche oder online vereinbaren, um gemeinsam eure ersten Wünsche und Ideen zu besprechen.

TERMINMÖGLICHKEITEN

MO - MI: zwischen 08:00 – 12:00 Uhr

DO: zwischen 10:00 – 19:00 Uhr

Erstangebot: Nach unserem Gespräch erstellen wir ein unverbindliches Erstangebot, das euch als erste Orientierung dienen soll.

Dinner Event besuchen (optional, aber empfohlen!): Erlebt unsere Küche und unser Hochzeitskonzept live bei einem unserer legendären Dinner Events.

Buchung / Reservierung: Wenn ihr euch entscheidet, mit uns zusammenzuarbeiten, empfehlen wir eine zeitnahe Buchung – am besten **6-12 Monate im Voraus**, besonders in der Hochsaison. Gerne reservieren wir euren **Wunschtermin unverbindlich bis zu zwei Wochen** nach Erstellung des **Erstangebots**.

Checkliste – damit eure Planung entspannter läuft, bekommt ihr von uns eine praktische Übersicht mit allen wichtigen Punkten, die ihr vorbereiten und im Blick behalten könnt.

Detailplanung (ca. 6–8 Wochen vorher): Aus Erfahrung wissen wir, dass sich bis zum großen Tag noch einiges ändern kann. Daher besprechen wir alle finalen Details in einem zweiten Termin ca. 6-8 Wochen vorher.



KLASSIK PUR

VORSPEISE

Schaffrischkäse | Tomatenvielfalt | frische Kräuter |  G/O
Gebeizte Lachsforelle | Rahmgurke | Dille | gerösteter Buchweizen | Kresse D/G/O
Roastbeef | grüne Sauce | Ofentomate | Rucola |
gegrillter grüner Spargel (April-Mitte Juni, Alternativ Brokkolini) M

HAUPTSPESIE

Paprikahendl | Schnittlauch-Spätzle A/C/G/O
Geschmorte Zwiebelrostbraten | Zwiebelcreme | Bratkartoffeln A/G/O
Geschmorte Sellerie | Selleriepüree | Polenta | Kräutersalsa | Haselnuss |
Olivenöl | Zitrone |  H/L
Kartoffelroulade | rauchige Paprikasauce | grüne Olive | Spinat |  A

DESSERT

Dessert Variation (siehe Dessertkarte)

DOLCE VITA

VORSPEISE

Salatherzen | Kapern | Ofentomaten | geröstete Pinienkerne | Zitronendressing |  H/O/M
Hühnerbrust | Walnusspesto | Petersilie | eingelegte Zwiebel H/M/O
Vitello Tonnato | Rucola | Kapern | Zitrone D/M

HAUPTSPESIE

Arrosto di manzo (rosa Beiried) | Ofengemüse | Polenta | Salsa Verde G/M/O
Olivenhuhn | Oliven | Tomaten | Salbei | Rosmarinkartoffel L/O
Gnocchi | Tomaten | Oliven | Kapern | Petersilie |  A
(optional mit Zitronen Ricotta) C/G

DESSERT

Dessert Variation (siehe Dessertkarte)

 vegetarisch |  vegan

Kinder bis 6 Jahre: kostenfrei
Kinder 7 -12 Jahre: € 22,00 (inkl. Getränke)

Preis pro Person ab € 46,00
(1x Gedeck | 2x Vorspeise | 3x Hauptspeise | 1x Dessert Variation)
Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.

ROSENGOLD

VORSPEISE

Karottenpuffer | Karotten-Hummus | Feta | Mandeln | Orangen-Kräutersalat | ♥* A/G/H
 Gegrillter Pfirsich | Salatherzen | Rucola | Gewürz Mandel | Feta | Zitronendressing | ♥ G/H/M
 pochierte Hühnerbrust | Fenchel | Rucola | Minze | Orangen-Safrandressing M/O

HAUPTSPEISE

Safran Honig Hähnchen | Haselnüssen | Zitronenreis H
 gebratene Lachsforelle | Zitronensauce | Sellerie-Oliven Relish | Dill Kartoffeln D/L/M
 Geschmorte Melanzani | Harissa | Feta Creme | geröstete Mandel | Dille | ♥* G/H/L

DESSERT

Dessert Variation (siehe Dessertkarte)

ESSENZ

VORSPEISE

Schaffrischkäse | Tomatenvielfalt | frische Kräuter | ♥ G/O
 Salatherzen | Kapern | Ofentomaten | geröstete Pinienkerne | Zitronedressing | 🌱 H/O/M
 Karottenpuffer | Karotten-Hummus | Feta | Mandeln | Orangen-Kräutersalat | ♥* A/G/H
 Gegrillter Pfirsich | Salatherzen | Rucola | Gewürz Mandel | Feta | Zitronendressing | ♥ G/H/M

HAUPTSPEISE

Geschmorter Sellerie | Selleriepüree | Polenta | Kräutersalsa |
 Haselnuss | Olivenöl | Zitrone | 🌱 H/L
 Kartoffelroulade | rauchige Paprikasauce | grüne Olive | Spinat | 🌱 A
 Gnocchi | Tomaten | Oliven | Kapern | Petersilie | 🌱 A
 (optional mit Zitronen Ricotta) C/G
 Geschmorte Melanzani | Harissa | Feta Creme | geröstete Mandel | Dille | ♥* G/H/L

DESSERT

Dessert Variation (siehe Dessertkarte)

♥ vegetarisch | 🌱 vegan | * optional vegan

Kinder bis 6 Jahre: kostenfrei
Kinder 7 -12 Jahre: € 22,00 (inkl. Getränke)

Preis pro Person ab € 46,00
 (1x Gedeck | 2x Vorspeise | 3x Hauptspeise | 1x Dessert Variation)
 Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.

FLEISCH

Diverse Würste – Mini-Käsekrainer | Mini Chili Käsekrainer | Käsekrainer | Bratwurst |
Tomaten-Mozzarella Bratwürste G/M
Beiried | Rosa Beiried im Ganzen frisch aufgeschnitten |
Klassisches Chimichurri oder Chilisalsa M
Zitronenhuhn – Kräutersalsa
Satay Hühnerspieße – Erdnuss-Tamarindensauce H/O
Char Siu – BBQ Pork | Hoisin-Honig | Jungzwiebel | Rettich A/O
Gegrillte Lammkeule – Currysauce M/O

FISCH

Gegrillter Saibling – frische Tomatensalsa D
Gegrillte Makrele – Remoulade | Dille C/D/G/M/O
Lachsforelle in Folie – Zitrone | Kräuter D/G

BEILAGEN | VEGETARISCH/VEGAN

Halloumi gegrillt |  G
Folienkartoffel – Sour Cream |  G
Gegrillter Karfiol – Apfel | Curry | 
Gegrillte Zucchini – Zitrone | Minze | 
Smokey Melanzani – Melanzani-Creme | Paprikarelish |  A
Grill-Tomaten – Chimichurri | 
Gegrillter Mais – Kräuteröl | 

SALATE

Gurkensalat – Dille | Weißwein Vinaigrette O
Kartoffelsalat – rote Zwiebel | Schnittlauch L/M/O
Tomatensalat – rote Zwiebel | Petersilie | Tomatendressing M/O
Coleslaw G/M/O
Süßkartoffel – Rucola | Chimichurri | Avocado | Mango | Radieschen | Kresse | 
Gegrillter Pfirsich – Grüner Salatmix | Feta | geröstete Mandeln | Zitronendressing G/H/M
Geräucherte Rote Rüben – Limettendressing | Avocado | Rucola |  M/O
Melonensalat – Paradeiser | Gurke | Minze |  M/O

 vegetarisch |  vegan

Kinder bis 6 Jahre: kostenfrei
Kinder 7 - 12 Jahre: € 22,00 (inkl. Getränke)

Preis pro Person ab € 42,00
(1x Gedeck | 3x Fleisch | 1x Fisch | 3x vegetarisch/vegan | 2x Salate | Gebäck)
Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.

KINDERBUFFET

„FÜR UNSERE KLEINEN FEINSCHMECKER“

(Mindestbestellmenge: ab 15 Kindern)

HAUPTSPEISE

Pasta | Spaghetti mit Tomatensauce | Parmesan |  A/G ODER
Penne mit milder Fleischsauce | Parmesan A/G

Kleine Hühnerbruststreifen natur gebraten mit Butterreis ODER Kartoffelopüree ^G

DESSERT

Mini Brownie | Himbeere A/C/G

Preis pro Kind € 25,00 (inkl. Getränke)

 vegetarisch |  vegan

Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.

ALLERGENVERZEICHNIS

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere

Alle Speisen können Spuren anderer Allergene enthalten. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team.

JOUR GEBÄCK

Hummus | Pesto von getrockneten Tomaten | 🌱 € 3,30 A/H/N

Liptauer | Schnittlauch | ❤️ € 3,30 A/G/M

Beinschinken | Gurkerl | Kren € 3,30 A/M

SPIEßE

Antipasti | Olive | Zucchini | Melanzani | Mozzarella | ❤️ *oder* 🌱 € 3,00 G

Tomate | Mozzarella | Basilikum | ❤️ € 3,00 G

Bergkäse | Traube | Körnerbrot | ❤️ € 3,00 A/G/H/N

CREPES GEFÜLLT

Huhn | Frischkäse | Kapern | Kräuter € 2,90 A/C/G

Lachs | Frischkäse | Kren | Rote Rübe € 2,90 A/C/D/G

Ricotta | getrocknete Tomate | Parmesan | Basilikum | ❤️ € 2,90 A/C/G

FINGERFOOD IM GLAS

Süßkartoffel | Avocado | Rucola | Mango | Radieschen | Chimichurri | 🌱 € 4,30
Belugalinsensalat | Feta | Ofentomate | gerösteter Karfiol | Dille | ❤️ *oder* 🌱 € 4,30 G

Ziegenfrischkäse | Rucola | Apfel Chutney | geröstete Mandeln | ❤️ € 4,30 G/H

Roastbeef | Rucola | Hong Senfcreme € 5,20 C/M

Hühnerschnitzel | Kartoffelsalat € 5,20 A/C/G/L/M/O

LIEBLINGSSNACK

Knusprige Grissini | eingelegte Oliven | Hummus Dip | Tomaten-Dip € 4,50 A/H/N

❤️ vegetarisch | 🌱 vegan

Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.

DESSERT VARIATION AUF ETAGÈRE

Stellt euch eure Lieblings-Dessertvariation aus drei Desserts zusammen.

Eton Mess Mascarpone-Joghurtcreme | Baiser | Beeren | Rose C/G/O

Schokomousse | Fruchtragout |  F

Cheesecake | Mango A/G

Zitronentarte A/C/G

Mini Brownie | Pistazie A/C/G/H

Mini Brownie | Himbeere A/C/G

MITTERNACHTSSNACK

(Mindestbestellmenge 20 Portionen pro Sorte)

Brettljause | Speck | Schinken | Käse | Aufstrich | Gurkerl | Kren |

Schwarzbrot | frisches Gebäck | € 12,00 p.P. A/C/G/M/O

Käsebrett | diverse Käsesorten | Nüsse | Früchte | Chutney |

Gebäck |  € 10,00 p.P. A/G/H/M

Chili Con Carne | Gebäck | € 11,00 p.P. A/G/M/O

Chili Sin Carne | 3 Bohnen | Pilze | Süßkartoffel | Limette | Gebäck |  € 11,00 p.P. A/L

Würstel Buffet | Div. Mini Würstel | Senf | Kren | Gebäck | € 8,00 p.P. A/G/M

Klassische Gulaschsuppe | Gebäck | € 11,00 p.P. A/G/M/O

 **vegetarisch** |  **vegan**

Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.



GETRÄNKE PAUSCHALE

9 Stunden, danach wird pro geöffnete Flasche berechnet

„MOMENTE ZUM ANSTOßEN“

Preis p. Pers. € 36,00

Alkoholfreie Getränke | Wasser still | prickelnd, Coca Cola classic | zero,
Hausgemachte Citrus-Ingwer-Minze Limonade, Apfelsaft, Schwarze Johannisbeere

Kaffee | Kaffee mit Milch/Milchalternative

Flaschenbier Stiegl 0,5l, Gösler alkoholfrei 0,3l

Weißwein | Gemischter Satz BIO | Ecker | Kirchberg am Wagram 0,7l
Grüner Veltliner DAC Reserve | Sailnberger | Weinviertel 0,7l

Rotwein | Cuvee | K&K Kirnbauer BIO Mittelburgenland 0,7l

Schaumwein | Pricobello Classic Hagn 0,7l

„PRICKELNDE MOMENTE“

Preis p. Pers. € 44,00

Alkoholfreie Getränke | Wasser still | prickelnd, Coca Cola classic | zero,
Hausgemachte Citrus-Ingwer-Minze Limonade, Apfelsaft, Schwarze Johannisbeere

Kaffee | Kaffee mit Milch/Milchalternative

Flaschenbier Stiegl 0,5l, Gösler alkoholfrei 0,3l

Weißwein | Gemischter Satz BIO | Ecker | Kirchberg am Wagram 0,7l
Grüner Veltliner DAC Reserve | Sailnberger | Weinviertel 0,7l

Rotwein | Cuvee | K&K Kirnbauer BIO Mittelburgenland 0,7l

Schaumwein | Pricobello Classic Hagn 0,7l

Sprizz Getränke | Campari Soda, Sprizz, Aperol Sprizz, Hugo

MITGEBRACHTE GETRÄNKE

Solltet ihr eure Getränke selbst mitbringen, verrechnen wir kein Stoppelgeld –
stattdessen berechnen wir einen höheren Stundensatz für unser Servicepersonal
(siehe Personalkosten).

Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.

LONGDRINKS | COCKTAILS

Auf Wunsch könnt ihr bis zu drei Cocktails/Longdrinks aus unserer Auswahl wählen. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlicher Konsumation.

Gin Tonic | Gin | Tonic Water | Limette € 7,50

Gin Fizz | Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Sodawasser € 7,50

Southside Spritz | Gin | Limettensaft | Zuckersirup | Prosecco € 8,00

Negroni | Campari | Gin | Vermouth Rosso € 10,00

Negroni Sbagliato | Campari | roter Wermut | Schaumwein € 10,00

Mojito | Rum | Limettensaft | Limette | Minze € 10,00

Espresso Martini | Wodka | Kaffeelikör | Espresso € 10,00

Moscow Mule | Vodka | Gingerbeer | Limettensaft € 10,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Mojito | Limettensaft | Limette | Minze € 7,00

Ipanema | Limette | Rohrzucker | Maracujasaft | Ginger Beer € 7,00

Abhängig von Gästeanzahl und Getränkeauswahl ist eine Mindestkonsumation vorgesehen. Diese wird individuell berechnet und transparent im Angebot angeführt.

Damit an der Bar alles entspannt und reibungslos abläuft, ist die *Einplanung eines Barkeepers* erforderlich.

STUNDENSATZ PERSONAL

Service-/Küchenleiter € 66,00 /h

Koch € 60,00 /h

Küchenhilfe € 39,00 /h

Servicepersonal € 42,00 /h (inkl. Getränke)

Servicepersonal € 48,00 /h (exkl. Getränke)

Barkeeper € 55,00 /h

*Unser Servicepersonal steht euch bis 03:00 Uhr
zum genannten Stundensatz zur Verfügung.*

Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.



EQUIPMENT | MOBILIAR | WÄSCHE

EQUIPMENT – ALLES, WAS EURE HOCHZEIT BRAUCHT

Damit eure Hochzeit den perfekten Rahmen hat, stellen wir euch das gesamte Standard-Equipment individuell angepasst zur Verfügung.

Von Tellern, Fingerfood-Schälchen und Besteck über Gläser, Weinkühler und Stoffservietten bis hin zu Tischwäsche – alles, damit eure Tische liebevoll gedeckt sind.

Der Preis für das Equipment richtet sich nach euren ausgewählten Speisen, der Servierform und den Gegebenheiten eurer Location.

MOBILIAR & BESONDERE AUSSTATTUNG

Die passenden Möbel und Highlights dürfen natürlich nicht fehlen. Über unsere Partner organisieren wir gerne auf Wunsch für euch:

- Stühle & Galatische
- Hussen in eurer Wunschfarbe
- stylische Loungemöbel & gemütliche Sitzecken
- beleuchtete Bars
- Stehtische... und vieles mehr

HOCHZEITSTORTE & MEHR | DEKORATION & FLORISTIK

Damit niemand enttäuscht ist: Die legendären „lecker-schmecker-Zuckerbäcker-Torten“ kommen nicht von uns – am besten lasst ihr sie euch vom *Konditor eurer Wahl* zaubern.

Genauso wie die wunderschönen *Blumenarrangements* nicht aus unserer Küche sprießen – die holt ihr am besten frisch vom Floristen eures Vertrauens.

Kurz gesagt: Wir machen Hochzeiten, keine Torten – dafür aber Erinnerungen, die mindestens genauso süß sind.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND FAQ

ZAHLUNGSMODALITÄTEN | ANZAHLUNG

Zur *verbindlichen Reservierung* eures Datums ist folgende Anzahlung erforderlich:

Gesamtkosten bis EUR 10.000 → Anzahlung: EUR 1.500

Gesamtkosten ab EUR 10.001 → Anzahlung: EUR 2.500

Restzahlung: Die Restzahlung erfolgt nach der Hochzeit auf Grundlage der tatsächlich erbrachten Leistungen. Zahlungskonditionen: innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungslegung ohne Abzug (Bruttobetrag).

GARANTIEZAHL

Die *finale Personenanzahl* sowie *Sonderwünsche* bei Speisen benötigen wir für Planung und Einkauf spätestens **10 Werktage vor eurer Hochzeit**. Danach sind keine Änderungen mehr möglich. Diese Angaben dienen als Verrechnungsgrundlage.

DIENTSLEISTER | VERPFLEGUNG & GETRÄNKE

Für die Verpflegung der anwesenden Dienstleister (z. B. Foto-/Videografen, Band oder DJ etc.) bieten wir auf Wunsch folgende Optionen an:

- *Teilnahme am regulären Menü* - Es wird der reguläre Menüpreis p.P. verrechnet.
- *Auswahl einer Hauptspeise aus dem Menü* – Der Preis beträgt € 18,00 p.P.

Für die *Getränke der Dienstleister* verrechnen wir eine Pauschale von **€ 12,00 p.P.**

STORNOBEDINGUNGEN

Bis 10 Monate vor der Hochzeit kann die Hochzeit kostenfrei storniert werden. Bei einer Absage nach den 10 Monaten wird die Anzahlung einbehalten.

Stornogebühren basieren auf dem letztgültigen Angebot (inkl. USt) und umfassen entgangene Leistungen (Speisen, Personal, Equipment). Anzahlungen werden angerechnet. Ein Restbetrag wird erstattet oder nachverrechnet.

90 – 30 Tage vor Beginn 50% der Auftragssumme

29 – 14 Tage vor Beginn: 75% der Auftragssumme

unter 14 Tage (inkl. am Tag) 100% der Auftragssumme

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen findet ihr unter
<https://www.lieblingskueche.com/agb-catering>.

**EUER HOCHZEITSTAG IST
EINZIGARTIG – UND GENAUSO
EINZIGARTIG SOLL AUCH DAS
ERLEBNIS FÜR EUCH UND
EURE GÄSTE SEIN.
WIR GEBEN ALLES, DAMIT EUER
GROßER TAG UNVERGESSLICH WIRD!**

EUER LIEBLINGSKÜCHE TEAM

