

feason

fit fast fresh food

Catering und Veranstaltungen



Kontakt:

Season Betriebsstätten Hamburg GmbH
Schauenburgerstraße 49
20095 Hamburg

Tel.: 040 – 970 740 74
Fax: 040 – 970 740 83
Mail: info@season-food.de

Unsere Philosophie

Das Season bietet Ihnen frische, gesunde und abwechslungsreiche Speisen für den ganzen Tag. Dabei legen wir größten Wert auf Qualität. Alle Gerichte bereiten wir aus ausgewählten Zutaten frisch für Sie zu – garantiert ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Um eine konsequente Qualitätskontrolle gewährleisten zu können, stammt der Großteil unserer saisonalen Produkte von Lieferanten und Produzenten aus der Region. Die frische Ware wird täglich geliefert und zubereitet.

Die gewonnene Transparenz durch den Einfluss auf Lieferanten und Produzenten hilft gleichzeitig auch Gästen mit Lebensmittelunverträglichkeiten. Alle Speisen können hinsichtlich Ihrer Inhaltsstoffe gekennzeichnet werden. Das Season ermöglicht es den Gästen gezielt vegane, laktose- und/oder glutenfreie Speisen auszuwählen.

Das Season bietet allen Gästen Genuss ohne Verzicht!



Catering und Veranstaltungen

Jede Veranstaltung wird Individuell nach Ihren Wünschen geplant!
Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Professionalität, Effektivität, Transparenz , die Liebe zu unserem
Beruf und Freude daran zufriedene Gäste wieder zu treffen,
führt uns gemeinsam ans Ziel.

Das wir nicht nur Kulinarisches bieten sondern auch einen
Rund-um-Service mit persönlicher Betreuung ist für uns eine
Selbstverständlichkeit!



season
fit fast fresh food

Restaurant Season

Schauenburgerstraße 49
20095 Hamburg



In der Schauenburgerstraße stehen unseren Gästen 90 Sitzplätze im Innenbereich und 20 Sitzplätze vor dem Restaurant zur Verfügung. Wir verwöhnen Sie mit diversen Köstlichkeiten von unserem Buffet. Der Raum eignet sich für nahezu alle Arten von Veranstaltungen und wurde bereits für Partys, Vorträge und Empfänge gebucht.

Season im Bucerius Kunst Forum

Rathausmarkt 2
20095 Hamburg



In unserer Filiale im Bucerius Kunst Forum stehen unseren Gästen 60 Sitzplätze im Restaurant zur Verfügung. Wir verwöhnen Sie dort von unserem Buffet, sowie mit Kaffeespezialitäten und selbstgemachtem Kuchen. Der Raum eignet sich für kleinere Empfänge und Gesellschaften.

Fingerfood

Wir präsentieren die einzelnen Fingerfood Speisen im kleinem Glas, im Bowly, am Spieß oder auf weißem Geschirr!

Flying Büffet

Die Speisen werden von unseren Servicemitarbeitern auf kleinem Geschirr und vom Tablett angeboten
Die Speisen kommen zum Gast!

Fingerfood Büffet

Die Speisen werden auf einem Büffet präsentiert. Die Gäste bedienen sich selbst! Die Speisen werden auf weißem Büffetgeschirr angerichtet. Somit haben die Gäste die Möglichkeit sich Ihre Speisen nach eigenen Wünschen zusammen zustellen.

Wir beraten Sie gerne und stellen gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Auswahl zusammen.

Wir empfehlen Ihnen eine Auswahl von

4-6 Teile (für einen kleinen Empfang)

7-9 Teile (für einen mittleren Empfang)

10-15 Teile (als Ersatz für eine Vollspeise)



Vegetarisches Fingerfood Buffet (auch Flying-Fingerfood)

Vegetarischer Mix
Frühlingsröllchen, kleine Gemüsetaschen mit und ohne Pilze und Samosa
Auberginenröllchen (v)
Kartoffelchen gefüllt (v möglich)
Avocado Crostinis
Tomaten-Mozzarella-Sticks
Vegetarische Mini-Hamburger mit gegrillter Paprika
Gefüllte Champignons (v)
Süßkartoffelröstis mit Feta und Minze
Vegetarische Frühlingsrolle/Spanische Tortilla mit grünem Spargel
Gefüllte Eier mit Algen-Kavier
Tomaten Crostinis (v)/Canapé mit Ziegenkäsecreme Pariser Art
Gefüllte Weinblätter (v)/Spinat Blinis
Blätterteigtaschen herzhaft gefüllt
Spargelsalat auf Schwarzbrot
Tomate – Mozzarella Spieß mit Rucola Pesto
Bunte Linsen im Glas mit mixed pickles-Creme
Pumpernickel mit Landei im Glas
Italienische Schnitte verschieden belegt

(v) - vegan

Sie können zwischen 3 Fingerfood Menüs wählen

Menü 1 Sie wählen 3 Fingerfood und 2 Fingerfood - Desserts zu einem Gesamtpreis von
12,50 € Netto / pro Person

Menü 2 Sie wählen 5 Fingerfood und 3 Fingerfood - Desserts zu einem Gesamtpreis von
19,50 € Netto / pro Person

Menü 3 Sie wählen 7 Fingerfood und 3 Fingerfood – Dessert zu einem Gesamtpreis von
22,50 € Netto / pro Person

Jedes weitere Teil kostet zusätzlich **2,50 € Netto / pro Person**



Nicht vegetarisches Fingerfood

Wrap von der Pute
mit Trüffelcreme

Wrap vom Räucherlachs
mit Dill-Senfcreme

Krabbensalat in der Pastete

Matjes "Hausfrauenart" in der Pastete

Geflügelpastete

Räucherlachs in Kräuterfrischkäse

Entenbrust auf Pastinardencreme im Glas

Schinken mit Spargel (Schinkenrolle, saisonal)

Käsespieß

Mini Salami im Tomatenmantel

Lachspastete mit Kaviar

Gerne können Sie zu Ihrem Fingerfood Menü auch nicht vegetarisches Fingerfood, je Teil zzgl. **0,80 €**
Netto / pro Person, wählen



Fingerfood – Dessert

Kleine Blätterteigtaschen mit Bananen-Kokosnusscreme

Mango-Kiwi-Grütze-Tartelette

Süßes Sushi mit Drachenfrucht

Mini Brownies

Rhabarber-Preiselbeer-Kompott im Tartelette

Quarkschnitte mit Früchten

Obstsalat im Glas mit Orangen-Joghurt

Ananas paniert im Kokosnussmantel

Reis-Pudding mit gelber Grütze

Sushirolle mit Mangofrischkäse



Canapes + Snacks

Das etwas größere Fingerfood. Es eignet sich daher ideal für kurze Sektempfänge oder als schneller Snack bei Tagungen und Meetings.

Wir servieren diese auf praktischen Platten.

Bruschetta auf italienischem Brot
Pilzcreme mit Frischkäse auf Weißbrot
Tatar von der Aubergine und Feta auf Schwarzbrot
Zwiebel – Minz Konfitüre auf Meterbrot
Avocadocreme auf Meterbrot
Zucchinicreme auf Weißbrot
Kräuter-Tofu-Salat auf Schwarzbrot
Petersilien-Wurzel-Mousse
Camembert mit Preiselbeeren auf Meterbrot
Blumenkohl – Paprikasalat auf Weißbrot
Duett von der Zucchini mit Frischkäse
Geräucherte Forelle

Snacks

Miniburger vegetarisch oder mit Fleisch
Gurkensandwich
Kartoffelbällchen mit Feta gefüllt
Kleine Wan Tan mit Dipp
Aubergine mit Tomatentatar gefüllt
Birne mit Matjesragout
Seitan im Blätterteig mit Paprika-Koriandercreme

Wir empfehlen Ihnen eine Auswahl von

2-3 Stück für Zwischendurch
4-5 Stück als Mittagssnack
6-8 Stück zum Sattessen
Stück 2,80 € Netto

Bei Bestellung unter 10 Canapes pro Sorte berechnen wir 10 % Aufschlag



Buffets

Sie können wählen zwischen einem Vorspeisenbuffet oder einem klassischen Buffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und der Menüzusammenstellung.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl unseres Buffetangebotes.

Sie könne sich Ihr Buffet individuell zusammenstellen.

Variante 1 können Sie zwischen 6 Vorspeisen, 5 Hauptgerichten, 1 Suppe, 2 Desserts auswählen zu einem Gesamtpreis von **22,00 € / Netto pro Person**

Variante 2 können Sie zwischen 7 Vorspeisen, 6 Hauptgerichten, 1 Suppe, 3 Desserts auswählen zu einem Gesamtpreis von **25,00 € / Netto pro Person**

Gerne können Sie vegetarische Gerichte austauschen.

Sie können für Ihr Buffet auch nicht vegetarische Hauptgerichte, je Gericht zzgl. **3,00 € Netto / pro Person** und auch eine nicht vegetarische Suppe, zzgl. **2,00 € Netto / pro Person**, wählen.

Gerne können Sie zu Ihrem Fingerfood Menü auch nicht vegetarisches Fingerfood, je Teil zzgl. **0,80 € Netto / pro Person**, wählen



Veganes Buffet

18.00 Euro / Person

Vorspeisen

Antipastiauswahl
(Zucchini, Aubergine, Honigmöhren, Pilz, Paprika)
Kichererbsen „klassisch“
Linsen mediterran
Couscous orientalisches
Rote Beete Salat mit Meerrettich
Rohkostvariation mit Dipp
Blattsalatauswahl
(saisonal)

Suppe

Champignon-Fenchel-Suppe


Hauptspeisen

Spitzkohl mit Champignontofu
Kichererbsencurry
Mangoldgemüse mit Seitan
Gefüllte Tomaten
Kohlrabi-Minz-Gemüse
Couscous mit Artischockengemüse

Dessert

Frischer Fruchtsalat
Kokosmilch Panna Cotta
Schokoladenbirne (zartbitter)

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Personen zubereiten.
Die Preise für Speisen verstehen sich zzgl. 7% MwSt.



Buffet 1

22.00 / pro Person

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit Balsamico und Sahne-Kräuter Dressing
Rote Beete Salat mit frischem Meerrettich
Gefüllte Artischockenböden
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Honig-Möhren-Salat
Gefüllte Auberginenröllchen
Variation vom roten, gelben und schwarzen Linsensalat

Suppe

Orangen-Möhrensuppe mit Kokos


Hauptspeisen

Spinatlasagne
Estragon-Kartoffel-Gratin
Bunter Gemüseauflauf
Orientalischer Reis
Auberginentaler in Käse-Ei-Hülle
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren

Dessert

Mousse au Chocolat
Minz Panna-Cotta
Salat von frischen Früchten mit Minze

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Personen zubereiten
Die Preise für Speisen verstehen sich zzgl. 7% MwSt.



Buffet 2

Vorspeisen

Cocktail von Cherrytomaten und Mozzarellabällchen
Avocado-Ananas-Salat in der Frucht serviert
Antipastiauswahl von Champignons Zucchini Fenchel und Möhren
Rosmarinchampignons gebacken mit Kräuterdipp
Belugalinsen „Thai-Art“
Auberginencarpaccio
Ruccola-Erdbeersalat mit Mandeln und Parmesan
Pikanter Käse-Obstsalat

Suppe

Vegane Tomatensuppe


Hauptspeisen

Lasagne von frischem Gemüse der Saison
Sellerie-Kokos-Schnitzel
Kartoffel-Bärlauch-Gratin
Seitangulasch
Möhren-Lauch-Gemüse mit Gnoccis
Sesambrokkoli

Dessert

Tiramisu
Schokobrunnen mit Fruchtspießen
Apfel Crumble mit Vanille Sauce

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 20 Personen zubereiten.
Die Preise für Speisen verstehen sich zzgl. 7% MwSt.



Getränkeangebot

Wasser & Softdrinks

Mineralwasser (mit/ohne)	Flasche 0.75l	4.00 / Fl.
Bionade	Flasche 0.25l	1.80 / Fl.
Coca – Cola, Light, Zero	Flasche 1l	5.00 / Fl.
Fanta, Sprite	Flasche 1l	5.00 / Fl.

Säfte

Apfel, Orange, Cranberry, Rhabarber	Flache 1l	7.00 / Fl.
-------------------------------------	-----------	------------

Bier

Carlsberg	Flasche 0.33l	2.20 / Fl.
Erdinger alkoholfrei	Flasche 0.50l	2.70 / Fl.
Holsten lemon + alkoholfrei	Falsche 0.30l	2.20 / Fl.

Aperitif

Cuvée 1531 Brut Cremant Rose Brut Weingut Sieur d'Aques, Frankreich Ein voller Cremant mit Aromen nach roten Früchten, frisch, lebhaft und elegant.	Flasche 0.75l	24.00 / Fl.
Cuvée 1531 Brut Cremant de Limoux Weingut Sieur d'Aques, Frankreich Klare Aromen nach Aprikosen, Zitrusfrüchten Und frischem Honig.	Flasche 0.75l	24.00 / Fl.
Jahrgangssekt trocken Hausmarke „Season“ Feinfruchtig, frisch und harmonisch.	Flasche 0.75l	17.00 / Fl.
Jahrgangssekt halbtrocken Hausmarke „Season“ Erfrischend, mit feiner Fruchtnote.	Falsche 0.75l	17.00 / Fl.

Die Preise für Getränke verstehen sich zzgl. 19% Mwst.




Weißwein

Sauvignon T'Air d'Oc Domaine Gayda, Vin de Pays d'Oc, Frankreich Leicht würzig, Zitrusfrucht und exotische Früchte, lebendig mit intensivem Finale.	Flasche 0.75l	10.50 / Fl.
Lugana Tenuta „Maiolo“ DOC Weingut Provenza, Italien Delikat, schmackhaft und frisch, mit Weißmandel- und Apfelnuanzen.	Flasche 0.75l	13.00 / Fl.
Weißburgunder „Thurnerhof“ DOC Weingut Schreckbichl, Südtirol, Italien Aromen von frischem Obst, insbesondere Apfel und Birne, lebendig, saftig, ausgewogen.	Flasche 0.75l	16.00 / Fl.

Rotwein

Cuvée Poete Renaissance Weingut Domain de Fontenelles, Frankreich Bukett von Himbeeren, sowie einem Hauch Vanille und Pfeffer, würzig, rund und vollmundig.	Flasche 0.75l	12.00 / Fl.
Montepulciano d'Abruzzo „Valle d' Oro“ Weingut Cantina Tollo, Italien Aromen von dunklen Beeren, Cassis, Rauch Und Zimt, lang, samtig und perfekt ausgewogen.	Flasche 0.75l	13.50 / Fl.
Merlot BIO naturelles Weingut Les Jamelles, Frankreich Perfekt ausgewogener Merlot aus biologischem Anbau. Lang, samtig mit Aromen von dunklen Beeren, Cassis, Rauch und Zimt	Flasche 0.75l	15.00 / Fl.

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission. Es werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen berechnet. Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, bitte sprechen Sie uns an.
Die Preise für Getränke verstehen sich zzgl. 19% Mwst.



Equipment

Service materialien

Alle Preise sind Leihpreise für 3 Tage inkl. Reinigungspauschale

Chafing Dish mit Besteck (8l) Brennpaste, div. Einlagen 10.00 / Stk.

Gläser & Tassen

24 Universalgläser für Softdrinks und Wasser 12.00 / Stk.
 15 Rotweingläser 7.50 / Stk.
 15 Weissweingläser 7.50 / Stk.
 24 Sektkläser 12.00 / Stk.

Teller & Bestecke

10er Suppengeschirrset mit Löffel 10.00 / Stk.
 10 Speiseteller mit Messer und Gabel 10.00 / Stk.

Crushed Eis

Crushed Ice, 5 kg 9.00 / Stk
 Crushed Ice, 2 kg 5.00 / Stk
 Eiswürfel, 5 kg 9.00 / Stk

Personal

Leitung – Catering 29.50 / Std.
 Service- /Buffet-/ Barmitarbeiter 23.50 / Std.
 Koch 25.50 / Std.
 Auf- und Abbaumitarbeiter 23.50 / Std.
 Kleintransporter mit Fahrer (inkl. 20 km frei) 40.00 / Std.
 Jeder weitere Kilometer 00.50 / Std.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns 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 Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat. Sie gilt auch für das Anmieten der Season Räumlichkeiten.

Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, von diesen Bedingungen abweichende Vereinbarungen sind nur verbindlich, soweit sie ausdrücklich und schriftlich oder mündlich vereinbart sind.

Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie innerhalb Hamburgs mit einer Lieferpauschale berechnet. Für Lieferungen außerhalb von Hamburg erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale.

Bestellung

Ihre Bestellung sollte für eine fristgerechte Ausführung spätestens 3-4 Tage vor Liefertermin, schriftlich per E-Mail, Fax oder Brief an uns erfolgen. Die Anmietung des Season, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, sind mindestens 2 Wochen im Voraus aufzugeben.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine Offerte.

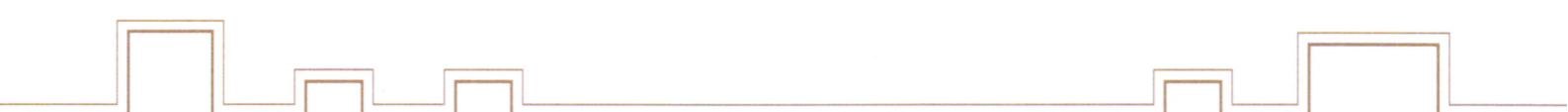
Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muß mit Zeitverschiebungen (z.B. verkehrs- oder wetterbedingt) gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen, auf der Durchschrift der vom Auslieferungspersonal ausgehändigten Quittung bzw. Rechnung.

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 Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei Anlieferung in Bar. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren.

Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung, auf unser Geschäftskonto, innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Miete des Season als event location

Für die Anmietung der Season Räumlichkeiten für geschlossene Veranstaltungen gelten darüber hinaus besondere Vereinbarungen.

Leihwaren /Leihzubehör /Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt teilweise in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilomergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Leihware die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihware in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozeß ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.


Saisonale Abweichungen

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

Gewährleistung

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. 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.



Rücktritt

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt 60% Schadenersatz zu berechnen.

Haftung

Unsere Haftung 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.

Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Erfüllungsort

Erfüllungsort ist der Sitz der Season Betriebsstätten Hamburg GmbH.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Hamburg.

