

BLUE JAY: 



Buffetvorschläge

**Unser Gesellschaftsraum ist ab 30 Personen
oder die gesamte Blue Jay Gastronomie
ab einer Personenzahl von 70 Personen
für Ihre Veranstaltung einer
geschlossenen Gesellschaft buchbar.**

**Getränke-Pauschalen ab 23,90 € pro Person
Buffets ab 19,90 € pro Person**

Blue Jay Restaurant, Hauptstr. 37, 58313 Herdecke



Ribs & Wings Buffet

Marinierte Spare Ribs

Crispy Chicken Wings

mit verschiedenen Saucen & Gewürzen
Buffalo, Lemon, Ginger & BBQ-Style

Twister Potatoes

(gedrehte Kartoffelspiralen)

Potatoe Wedges

Frische Salate der Saison

mit verschiedenen Dressings

Baguettebrot

verschiedene Dips & Saucen

19,90 € pro Person



American Buffet I

Vorspeisen

Baguette mit Aioli
Chicken-Spieße mit sweet-chili Sauce
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Chickenwings
Spare Ribs in BBQ-Marinade
Enchilada de Pava
Steak Fries

Dessert

Hot Appel-Pie
mit Vanillesauce

24,50 € pro Person



American Buffet II

Vorspeisen

Nachos mit Salsa
Baguette mit Aioli
Chicken-Spieße mit sweet-chili Sauce
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

gegrillte Gambas mit Aioli

Chickenwings

Spare Ribs in BBQ-Marinade

Schnitzel

mit pikanter Sauce & Champignonrahmsauce

Pommes & Potatoe Wedges

Dessert

verschiedene Donuts

Hot Appel-Pie
mit Vanillesauce

31,90 € pro Person



“Ruhrpott“-Fingerfood-Mix

Vorspeisen

Frische Salate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Baguettebrot
mit verschiedene Dips & Saucen

verschiedene Wraps
im Glas serviert

Tomaten-Mozzarella-Sticks

Hauptspeisen

Crispy Chicken Wings
mit verschiedenen Saucen & Gewürzen -Buffalo, Lemon, Ginger & BBQ-Style

Currywurst

Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce

Twister Potatoes (gedrehte Kartoffelspiralen)

Potatoe Wedges

Dessert

Tiramisu

Pannacotta

26,90 € pro Person



All American BBQ Buffet

knusprige **Chicken Wings**

Spare Ribs

Putenbrustfilet

marinierte Steaks

verschiedene Fingerfood Leckereien

Onion Rings, Mozzarella Sticks, Wraps

große Salatbar

Auswahl knackiger Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Baguettebrot

Backkartoffeln mit Sourcream

Potatoe Wedges

verschiedene Dips & Saucen

Dessert

verschiedene **Donuts**

Hot Appel-Pie

mit Vanillesauce

Die Speisen werden vom Koch an der Open Air Grillstation gegrillt. So können Sie Ihr BBQ, draußen im Beach-Bereich genießen (witterungsabhängig).

31,90 € pro Person



Blue Jay Buffet

Vorspeisen

Fingerfood Buffet

Hot Chili Poppers, Onion Rings, Mozzarella Sticks,
Chicken Wings, Nachos

Salatbuffet

mit knackigen Blattsalaten & Dressingauswahl

Baguettebrot

mit verschiedenen Dips und Kräuterbutter

Hauptspeisen

Pepper Steaks

zarte, kleine Rumpsteaks mit Pfefferrahmsauce

Backkartoffeln mit Sourcream

Chickenwings

mit BBQ, Buffalo und Ginger Sauce

Enchilada de Pava

gefüllte Weizentortillas mit zarten Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln,
Jalapenos und pikanter Salsasauce

Twister & Pommes

Dessert

Schoko-Fruit-Fountain

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison & Marshmallows

33,90 € pro Person



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Ciabattabrot mit Kräuterbutter
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Honigmelone mit Parmaschinken

Hauptspeisen

Penne della Casa

Medaillons vom Schweinefilet

mit Tomate und Mozzarella überbacken

Putenfilet auf Blattspinat

mit feiner Kräutersahnesauce

Rosmarinkartoffeln & Kroketten

Dessert

Tiramisú

31,90 € pro Person



Hausbuffet

Suppe

Tomatencremesuppe

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl mit Butter

Hauptgänge

Putenfilet in Sahnesauce

*

Schweinefilet in Pfeffersauce

Marktgemüse
Rösti, Kroketten, Pommes

Dessert

Mousse-Variationen
Obstsalat mit Maraschinolikör verfeinert

32,90 €



Dessertauswahl

Chocolate Cake & Icecream 5,50 € p.P.
warmer Schokokuchen mit Vanilleeis & Sahne

**Mousse au Chocolate oder weiße Mandel-Mousse
5,50 € p.P.**

Cappuccinocreme 4,90 € p.P.
-in Tassen serviert-

Schoko-Fruit-Fountain 8,20 € p.P.
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison & Marshmallows

Muffins oder Donuts 2,90 € p.P.

Obstsalat mit Maraschinolikör 5,90 € p.P.

Rote Beeren Grütze 4,90 € p.P.
mit Vanillesauce

warme **Apfelbeignets 5,90 € p.P.**
mit Vanilleeis und Bourbon Vanillesauce

Tiramisu 5,50 € p.P.

Bratäpfel 5,50 € p.P.
mit Marzipan und Rosinen gefüllt & Vanillesauce

Käsebrett 8,90 € p.P.
mit Brotauswahl und Butter

wählen Sie selbst:

Getränke

Die Getränke werden á la carte berechnet.

oder Sie entscheiden sich für eine

Getränkepauschale

Wir bieten Ihnen an unsere Getränke-Pauschalen (Bewertungszeitraum 5 Std.) zu wählen.

Variante I

inkludiert sind sämtliche Biersorten vom Fass,
Softgetränke,
Hausweine rot & weiß und Kaffeespezialitäten
23,90 € pro Person

Variante II

inkludiert sind sämtliche Biersorten vom Fass,
diverse Flaschenbiere, Softgetränke, Sekt Ausschank,
Hausweine rot & weiß, Kaffeespezialitäten
Spirituosen (Absackerrunde)
27,90 € pro Person

Variante III

inkludiert sind sämtliche Biersorten vom Fass,
Softgetränke, Sekt Ausschank, Hausweine rot & weiß,
Kaffeespezialitäten, Spirituosen, Longdrinks und Cocktails
33,90 € pro Person

Die Buffetbewirtung/ Pauschalen umfassen sämtliche Kosten für Service-Personal, Raummiete inkl. Reinigung für einen Bewertungszeitraum von 5 Std.

Jede weitere Stunde wird mit 1/5 der Pauschale berechnet, d.h. Variante I mit 4,78 €, Variante II mit 5,58 € und Variante III mit 6,78 € pro angefangene Stunde. Maßgeblich ist die aktuelle Gästezahl (nach 5 Stunden). Personalkosten sind für den Bewertungszeitraum von 5 Stunden inkludiert.

Sollte die Veranstaltung darüber hinaus andauern, werden für das Servicepersonal 17 € pro angefangene Stunde pro Mitarbeiter berechnet.



Sekt-, Prosecco- oder Cocktailempfang

0,1 l Glas, inklusive Orangensaft

5,20 € pro Person

Tischwäsche

Tischdecken, Stoffservietten, Teelichter

4,50 € pro Person



**Gerne beraten wir Sie persönlich,
um mit Ihnen Ihre persönlichen
Buffetwünsche zusammenzustellen.**

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste
–Familie, Mitarbeiter oder Geschäftskunden–
nach Ihren Vorstellungen.

Rufen Sie uns an Tel. 02330/914462 und 0171 /2051203
oder übermitteln Sie uns Ihren Namen und Rufnummer per E-Mail
an info@blue-jay.de wir melden uns.

Stand 12/2016

Allgemeine Geschäftsbedingungen Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi

Stand Dezember 2016

1. Durchführung und Leistungsumfang

- 1.1 Der Umfang der vertraglichen Leistungen ergibt sich aus der Auftragsbestätigung bzw. dem dazugehörigem Angebot. Nebenabreden, die den Umfang der vertraglichen Leistungen abändern, bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung durch die Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi.
- 1.2 Wird die Durchführung der Veranstaltung aus Gründen, die der Kunde zu vertreten hat, ganz oder teilweise vereitelt, so behält die Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi den vollen Anspruch auf das vereinbarte Honorar. Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi wird sich jedoch dasjenige anrechnen lassen, was sie infolge der Befreiung von der Leistung erspart und durch anderweitige Verwendung ihrer Arbeitskraft erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt.
- 1.3 Bei Nichterbringung der Vertragsleistungen durch Blue Jay Gastronomie oder deren Beauftragte infolge höherer Gewalt entfallen alle Ansprüche aus diesem Vertrag. Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi verpflichtet sich die Hinderungsgründe dem Vertragspartner unverzüglich mitzuteilen.
- 1.4 Die Auftragsbestätigung erfolgt ca. eine Woche nach Eingang der Bestellung.
- 1.5 Es gelten die Preise der Auftragsbestätigung.

2. Fehlende oder beschädigte Gegenstände

Soweit nicht anders vereinbart, sind fehlende oder beschädigte Gegenstände, die nicht durch das Personal von der Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi beschädigt worden oder abhandengekommen sind, von dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungspreis zu ersetzen.

3. Haftung und Haftungsausschluss

- 3.1 Für Beschädigungen an Sachen, die von Mitarbeitern oder Beauftragten von der Blue Jay Gastronomie verursacht worden sind, haftet die Blue Jay Gastronomie, Inhaberin Verena Zehn nur bei vorsätzlichem und grob fahrlässigem Handeln, es sei denn, dass zwingende gesetzliche Regelungen entgegenstehen. Das betriebliche und persönliche Risiko für die ordnungsgemäße Abwicklung der Veranstaltung, sowie Haftung im vollen Umfang für die Sicherheit der Beauftragten und der Ausstattung des Blue Jay Restaurant trägt der Kunde. Die Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi übernimmt keinerlei Haftung für Schäden gleich welcher Art, die durch Besucher verursacht worden sind.
- 3.2 Im Falle der schuldhaften Nichterfüllung des Vertrages oder bei schuldhafter Vertragsverletzung haftet die Blue Jay Gastronomie maximal bis zur Höhe des vereinbarten Angebotes. Die Geltendmachung weiterer Schadensersatzansprüche gegenüber der Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi ist damit ausgeschlossen. Darüber hinaus ist die Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi bei einer schuldhaften Vertragsverletzung des Vertragspartners nicht verpflichtet, die Dienstleistung durchzuführen.
- 3.3 Die zuvor genannten Haftungsbeschränkungen gelten nur insoweit keine gesetzlichen Regelungen entgegenstehen bzw. die Leistungsstörung nicht auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit von zurückzuführen sind.

4. Zahlungsbedingungen

- 4.1 Soweit nicht anders vereinbart, sind sämtliche Leistungen an die Blue Jay Gastronomie, Inhaber Rasim Lahi wie folgt fällig:

- 1 100% nach Leistungserbringung / am Tag der Veranstaltung fällig

Bei Zahlungsverzögerungen sind auf offene Rechnungsbeträge ab dem Fälligkeitstermin Zinsen in Höhe von 5 % über dem Diskontsatz der EZB zu zahlen, ohne, dass es einer Mahnung bedarf.

- 4.2 Eventuell entstehende GEMA-Gebühren werden vom Vertragspartner übernommen.

5. Versicherungen

Die von der Blue Jay Gastronomie in die Veranstaltung eingebrachten Gegenstände werden durch den Auftraggeber gegen alle Gefahren versichert. Die von der Blue Jay Gastronomie gelieferten Waren, Getränke und sonstige Materialien sind ebenfalls durch den Auftraggeber zu versichern.

6. Kündigung

- 6.1 Sofern der Auftraggeber einen rechtsgültigen Auftrag zur Durchführung einer Veranstaltung erteilt hat und dieser Auftrag vom Auftraggeber gekündigt worden ist, leistet der Auftraggeber folgende Ausfallzahlungen, sofern einzelvertraglich nichts anderes vereinbart wurde:

- 100% der Aufwendungen der bis zum Zeitpunkt der Absage bereits erbrachten Leistungen

vereinbarte, zum Zeitpunkt der Absage noch nicht realisierte Kosten:

- 20% bei einer Kündigung bis 12 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn
- 50% bei einer Kündigung bis 8 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn
- 80% bei einer Kündigung bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn
- 90% bei einer Kündigung bis 2 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn
- 100% bei einer Kündigung ab 24h vor Beginn Veranstaltung

Ungeachtet der o.g. Aufstellung fallen bei Auftragskündigung mindestens 150 € Bearbeitungsgebühren an.

- 6.2 Der Kunde verpflichtet sich, die bereits erworbenen Speisen, Getränke und Zubehörartikel abzunehmen.
- 6.3 Im Falle einer Kündigung bemüht sich Blue Jay Gastronomie, Inhaberin Verena Zehn, seiner Schadensminderungspflicht nachzukommen und ihr alle zur Verfügung stehenden Möglichkeiten zu nutzen, um eine Minimierung der Ausfallzahlung herbeizuführen.
- 6.4 Wird die Veranstaltung wegen außergewöhnlicher Umstände, die von der Blue Jay Gastronomie und dem Vertragspartner nicht zu vertreten und beeinflussbar sind, infolge höherer Gewalt unvorhersehbar erheblich erschwert, gefährdet oder beeinträchtigt, ist sowohl der Blue Jay Gastronomie als auch der Vertragspartner dazu berechtigt, ohne Einhaltung einer Frist vom Vertrag zurückzutreten.
Im Übrigen ist ein Rücktritt von der Blue Jay Gastronomie auch dann fristlos möglich, wenn der Vertragspartner in Insolvenz fällt oder ein Insolvenzverfahren über sein Vermögen eröffnet wird.
- 6.5 Wird die Durchführung der Veranstaltung aus Gründen verhindert, die keine der Vertragsparteien zu vertreten hat, so behält die Blue Jay Gastronomie den Anspruch auf Vergütung der bereits erbrachten Leistungen.

7. **Zustandekommen des Vertrages**

Mit dem Angebot bietet die Blue Jay Gastronomie dem Interessenten den Abschluss eines Vertrages an. Der Vertrag kommt mit Auftragserteilung durch Bestätigung des Interessenten zustande. Die Auftragsbestätigung ist nur durch eine schriftliche oder fernschriftliche Bestätigung möglich. Bei mündlicher Auftragserteilung wird der Vertrag durch die schriftliche oder fernschriftliche Bestätigung durch die Blue Jay Gastronomie wirksam.

8. **Schlussbestimmungen**

- 8.1 Änderungen und Ergänzungen des zugrunde liegenden Auftrages bedürfen der Schriftform, die insbesondere zur Abbedingung des Formzwanges unerlässlich ist.
- 8.2 Den Verträgen von der Blue Jay Gastronomie liegen ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Blue Jay Gastronomie zugrunde; andere Bedingungen werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn die Blue Jay Gastronomie ihnen nicht ausdrücklich widerspricht.
Durch den in den Geschäftsbedingungen zugrunde liegenden Vertrag wird zwischen den Vertragsparteien kein Gesellschaftsverhältnis im Sinne der §§ 705 ff BGB begründet.
- 8.3 Sollte irgendeine Bestimmung dieser allgemeinen Bedingungen nichtig sein oder werden, so wird hierdurch die Rechtsgültigkeit des Vertrages insgesamt nicht berührt. An die Stelle des Nichtigen soll eine durchführbare, gültige, dem Sinn des Vertragswerkes entsprechende Bestimmung treten.
- 8.4 Es gilt das deutsche Recht mit Gerichtsstand Hagen.