

MENÜS	2
BUDGET BUFFET	2
PREMIUM BUFFET	3
GETRÄNKE	4
ALL-IN BBQ PAKET BASIC	5
ALL-IN BBQ PAKET PREMIUM	6
ALL-IN BBQ PAKET DELUXE	7
BUDGET CATERING	8
PREMIUM CATERING	9
DELUXE CATERING	10
AGB´s	11

KOVAS

MENÜS

[Gerne aus der Speisekarte zusammenstellen](#)

BUDGET BUFFET

Dips

BBQ-Dip
Ketchup
Kräuterquark
Ajvar

Salate

Blattsalate
Tomaten
Gurken
Paprika
Zwiebeln
Peperoni
Hausdressing
Verschiedene Brotsorten

Fleischsorten

Cevapcici
Pollo Fino
Schweinebauch gegrillt
Doradenfilets auf Grillgemüse
Panierte Schnitzel
Grillkäse

Beilagen

Djuvecreis
Pommes

Preis pro Erwachsenen 35,40€ // Live BBQ +9,90€

Preis pro Kind 14,90€ // Live BBQ +4,90€

PREMIUM BUFFET

Dips

BBQ-Dip
Ketchup
Kräuterquark
Ajvar

Salate & Kaltes

Blattsalate
Tomaten
Gurken
Paprika
Zwiebeln
Balkankäse
Hausdressing
Verschiedene Brotsorten

Antipasti Platten

“Livajski Sir“ - würziger Bergkäse
“Pršut“ - luftgetrockneter dalmatinischer Schinken
“Budola“ - luftgetrockneter Schweinenacken
Parmesan - 24 Monate gereift
Peperoni
Griechische Kalamata-Oliven
Eingelegte Cornichons
“Girice“ - knusprig frittierte Mini-Fische

Fleischsorten

Cevapcici
Pollo Fino
Schweinefilet
Lachsfilets auf Grillgemüse
Panierte Schnitzel
Grillkäse

Beilagen

Djuvecreis
Pommes
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crepes gefüllt mit Nutella
Crepes gefüllt mit Topfen
Frisches Obst

Preis pro Erwachsenen 55,40€ // Live BBQ +9,90€

Preis pro Kind 29,90€ // Live BBQ +4,90€

GETRÄNKE

Getränkepauschale Basic

Alkoholfreie Getränke
Bier
Heissgetränke

Preis pro Erwachsenen 29,90€

Preis pro Kind 19,90€

Getränkepauschale Premium

Sektempfang
Alkoholfreie Getränke
Bier
Heissgetränke
Weine(Primitivo, Pinot Grigio, Merlot Rosato)
□Andere Weine oder Weine als Flasche mit Aufpreis verbunden

Preis pro Erwachsenen 39,90€

Preis pro Kind 19,90€

Getränkepauschale All-In

Sektempfang
Alkoholfreie Getränke
Bier
Heissgetränke
Aperitifs
Longdrinks
Spirituosen
Weine(Primitivo, Pinot Grigio, Merlot Rosato)
□andere Weine oder Weine als Flasche mit Aufpreis verbunden

Preis pro Erwachsenen 49,90€

Preis pro Kind 19,90€

Getränke nach Verbrauch

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch und a la carte
Preisen abgerechnet

ALL-IN BBQ PAKET BASIC

Alle Getränke inklusive

Dips

BBQ-Dip
Ketchup
Kräuterquark
Ajvar

Salate & Kaltes

Blattsalate
Tomaten
Gurken
Paprika
Zwiebeln
Peperoni
Hausdressing
Verschiedene Brotsorten

Fleischsorten

Cevapcici
Pljeskavica gefüllt
Pollo Fino
Schweinebauch gegrillt
Schweinefilet am Stück gegrillt
Doradenfilets
Grillkäse

Beilagen

Djuvecreis
Pommes
Gegrilltes Gemüse

Mitternachtssnack

“Livanjski Sir“ - würziger Bergkäse
“Pršut“ - luftgetrockneter dalmatinischer Schinken
“Budola“ - luftgetrockneter Schweinenacken
Parmesan - 24 Monate gereift
Peperoni
Griechische Kalamata-Oliven
Eingelegte Cornichons

Erwachsene: 99,90€ | Kinder: 34,90€

ALL-IN BBQ PAKET PREMIUM

Alle Getränke inklusive

Zum Empfang

Spieße mit Pfirsich, Parmaschinken & Mozzarellakugeln
Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikumpesto
Wassermelone-Gurke-Feta-Salat mit Minze
Gemüsesticks im Tempurateig mit Dip

Dips

BBQ-Dip, Ketchup, Kräuterquark, Ajvar

Salate & Kaltes

Blattsalate
Tomaten
Gurken
Paprika
Zwiebeln
Balkankäse
Hausdressing
Verschiedene Brotsorten

Antipasti Platten

“Livanjski Sir“ - würziger Bergkäse
“Pršut“ - luftgetrockneter dalmatinischer Schinken
“Budola“ - luftgetrockneter Schweinenacken
Parmesan - 24 Monate gereift
Peperoni
Griechische Kalamata-Oliven
Eingelegte Cornichons
“Girice“ - knusprig frittierte Mini-Fische

Fleischsorten

Cevapcici
Roastbeef am Stück gegrillt
Pollo Fino
Schweinefilet am Stück gegrillt
Ganzer Lachs am Stück gegrillt
Grillkäse

Beilagen

Djuvecreis
Pommes
Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Gemüse

Mitternachtssnack

Burger Buffet

Erwachsene: 119,90€ | Kinder: 34,90€

ALL-IN BBQ PAKET DELUXE

Alle Getränke inklusive

Zum Empfang

Spieße mit Pfirsich, Parmaschinken & Mozzarellakugeln
Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikumpesto
Wassermelone-Gurke-Feta-Salat mit Minze
Gemügesticks im Tempurateig mit Dip

Dips

BBQ-Dip, Ketchup, Kräuterquark, Ajvar, Trüffelcreme, Kräuterbutter

Salate & Kaltes

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln. Hausdressing
Balkankäse
kartoffelsalat
Couscoussalat
Krautsalat
Verschiedene Brotsorten

Antipasti Platten

“Livanjski Sir“ - würziger Bergkäse
“Pršut“ - luftgetrockneter dalmatinischer Schinken
“Budola“ - luftgetrockneter Schweinenacken
Parmesan - 24 Monate gereift
Peperoni
Griechische Kalamata-Oliven
Eingelegte Cornichons
“Girice“ - knusprig frittierte Mini-Fische

Fleischsorten

Cevapcici
Roastbeef am Stück gegrillt
Pollo Fino
Schweinefilet am Stück gegrillt
Ganzer Lachs am Stück gegrillt
Vegane Bratwurst

Beilagen

Djuvecreis, Pommes Rosmarinkartoffeln
Polenta
Gegrilltes Gemüse

Dessert

Crepes gefüllt mit Nutella
Crepes gefüllt mit Topfen
Frisches Obst

Mitternachtssnack

Burger Buffet
Schinken- und Käseplatten mit Brot

Erwachsene: 139,90€ | Kinder: 34,90€

BUDGET CATERING

Dips

BBQ-Dip
Ketchup
Kräuterquark
Ajvar

Salate

Blattsalate
Tomaten
Gurken
Paprika
Zwiebeln
Peperoni
Hausdressing
Verschiedene Brotsorten

Fleischsorten

Cevapcici
Pollo Fino
Schweinebauch gegrillt
Doradenfilets auf Grillgemüse
Panierte Schnitzel
Grillkäse

Beilagen

Djuvecreis
Pommes



Preis pro Erwachsenen 33,40€ // Live BBQ Catering +9,90€

Preis pro Kind 14,90€ // Live BBQ Catering +4,90€

□Lieferungen sind kostenfrei, wenn die Anfahrt weniger als 20 Minuten dauert.

PREMIUM CATERING

Dips

BBQ-Dip
Ketchup
Kräuterquark
Ajvar

Salate & Kaltes

Blattsalate
Tomaten
Gurken
Paprika
Zwiebeln
Balkankäse
Hausdressing
Verschiedene Brotsorten

Antipasti Platten

“Livnjski Sir“ - würziger Bergkäse
“Pršut“ - luftgetrockneter dalmatinischer Schinken
“Budola“ - luftgetrockneter Schweinenacken
Parmesan - 24 Monate gereift
Peperoni
Griechische Kalamata-Oliven
Eingelegte Cornichons

Fleischsorten

Cevapcici
Pollo Fino
Schweinefilet
Lachsfilets auf Grillgemüse
Panierte Schnitzel
Grillkäse

Beilagen

Djuvecreis
Pommes
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crepes gefüllt mit Nutella
Crepes gefüllt mit Topfen
Frisches Obst

Preis pro Erwachsenen 52,40€ // Live BBQ Catering +9,90€

Preis pro Kind 29,90€ // Live BBQ Catering +4,90€

□Lieferungen sind kostenfrei, wenn die Anfahrt weniger als 20 Minuten dauert.

DELUXE CATERING

Zum Empfang

Spieße mit Pfirsich, Parmaschinken & Mozzarellakugeln
Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikumpesto
Wassermelone-Gurke-Feta-Salat mit Minze
Gemüsesticks im Tempurateig mit Dip

Dips

BBQ-Dip, Ketchup, Kräuterquark, Ajvar, Trüffelcreme, Kräuterbutter

Salate & Kaltes

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln. Hausdressing
Balkankäse
kartoffelsalat
Couscoussalat
Krautsalat
Verschiedene Brotsorten

Antipasti Platten

“Livanjski Sir“ - würziger Bergkäse
“Pršut“ - luftgetrockneter dalmatinischer Schinken
“Budola“ - luftgetrockneter Schweinenacken
Parmesan - 24 Monate gereift
Peperoni
Griechische Kalamata-Oliven
Eingelegte Cornichons

Fleischsorten

Cevapcici
Roastbeef am Stück
Pollo Fino
Schweinefilet am Stück
Ganzer Lachs am Stück
Vegane Bratwurst

Beilagen

Djuvecreis, Pommes, Rosmarinkartoffeln
Polenta
Gegrilltes Gemüse

Dessert

Crepes gefüllt mit Nutella
Crepes gefüllt mit Topfen
Frisches Obst

Preis pro Erwachsenen 72,90€ // Live BBQ Catering +9,90€

Preis pro Kind 29,90€ // Live BBQ Catering +4,90€

□Lieferungen sind kostenfrei, wenn die Anfahrt weniger als 20 Minuten dauert.

AGB´s

1 Mitteilung der Personenzahl

(1) Der Auftraggeber ist verpflichtet, dem Betreiber („Restaurant Kovas“) die endgültige Anzahl der Gäste, die an der veranstalteten Feierlichkeit teilnehmen werden (im Folgenden „Personenzahl“), spätestens sieben (7) Tage vor dem festgelegten Datum der Veranstaltung schriftlich zu übermitteln. Die Mitteilung ist ausschließlich an die E-Mail-Adresse info@kovas.de zu richten.

(2) Die innerhalb der vorgenannten Frist mitgeteilte Personenzahl gilt als verbindlich für die Zwecke der Rechnungsstellung durch das Restaurant Kovas. Nach Ablauf dieser Frist ist eine Reduzierung der Personenzahl, die eine Minderung der vereinbarten Vergütung nach sich ziehen würde, ausgeschlossen. Eine Erhöhung der Personenzahl ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung durch das Restaurant Kovas und unter Vorbehalt der Verfügbarkeit möglich.

2 Mindestanzahl bei Rechnungsstellung

(1) Für jede im Restaurant Kovas vorgenommene Veranstaltungsreservierung wird eine Mindestanzahl an Vollzahlern festgelegt, die für die Zwecke der Rechnungsstellung herangezogen wird (im Folgenden „Mindestanzahl“). Diese Mindestanzahl wird unabhängig von der tatsächlich am Tag der Veranstaltung anwesenden Gästeanzahl in Rechnung gestellt.

(2) Die Festlegung der Mindestanzahl erfolgt im Rahmen der Vertragsverhandlungen zwischen dem Auftraggeber und dem Restaurant Kovas und wird verbindlich im Veranstaltungsvertrag festgehalten. Eine Unterschreitung dieser Mindestanzahl am Veranstaltungstag berechtigt den Auftraggeber nicht zu einer Reduzierung der vereinbarten Vergütung.

(3) Sollte die tatsächliche Anzahl der Gäste die im Vertrag festgelegte Mindestanzahl übersteigen, wird die Rechnungsstellung auf Basis der höheren tatsächlichen Gästeanzahl erfolgen.

(4) Die Verpflichtung zur Zahlung der Vergütung auf Grundlage der Mindestanzahl bleibt unberührt von jeglichen Stornierungen oder Nichterscheinen von Gästen und dient als Sicherstellung für die vom Restaurant Kovas erbrachten Vorleistungen und entgangenen Geschäftsmöglichkeiten.

Ihre Mindestanzahl beträgt: - wird individuell berechnet

3 Reservierungsbestätigung und Anzahlung

(1) Eine Reservierung oder Buchung für eine Veranstaltung im Restaurant Kovas wird erst dann als verbindlich angesehen, wenn der Auftraggeber eine schriftliche Bestätigung seitens des Restaurant Kovas erhalten hat und eine Anzahlung auf die vereinbarte Vergütung geleistet wurde.

(2) Für die Anzahlung wird dem Auftraggeber eine separate Rechnung durch das Restaurant Kovas ausgestellt. Die auf der Rechnung ausgewiesene Summe ist innerhalb von vierzehn (14) Tagen nach dem Datum des Rechnungserhalts zu begleichen.

(3) Die Nichtbegleichung der Anzahlungsrechnung innerhalb der vorgegebenen Frist berechtigt das Restaurant Kovas, die Reservierung oder Buchung ohne weitere Benachrichtigung an den Auftraggeber zu stornieren und den Termin für andere Buchungen freizugeben.

(4) Die geleistete Anzahlung wird auf die Gesamtrechnung der Veranstaltung angerechnet. Im Falle einer Stornierung der Veranstaltung durch den Auftraggeber gelten die im Vertrag festgelegten Stornierungsbedingungen und etwaige Ansprüche des Restaurant Kovas auf Schadensersatz.

Ihr Anzahlungsbetrag beträgt: - wird individuell berechnet

4 Zahlungsbedingungen

(1) Restzahlungen für die im Rahmen der Veranstaltungsvereinbarung erbrachten Leistungen des Restaurant Kovas sind entsprechend den zwischen dem Auftraggeber und dem Restaurant Kovas getroffenen Vereinbarungen zu leisten.

(2) Sämtliche ausstehenden Zahlungen sind ohne Abzug spätestens vierzehn (14) Tage nach dem Tag der Veranstaltung fällig.

(3) Bei Verzug des Auftraggebers mit der Zahlung der Restschuld ist das Restaurant Kovas berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu fordern.

(4) Die Geltendmachung weiterer Verzugsschäden bleibt hiervon unberührt.

5 Garderobe

- (1)** Das Restaurant Kovas schließt jegliche Haftung für den Verlust oder die Beschädigung von Gegenständen, die von Gästen in die Räumlichkeiten des Restaurants eingebracht oder an der Garderobe hinterlegt werden, aus. Dies umfasst, ohne darauf beschränkt zu sein, Kleidung, Accessoires und persönliche Gegenstände jeglicher Art.
- (2)** Gäste werden dazu angehalten, ihre Wertsachen selbst zu verwahren und keine Gegenstände von bedeutendem materiellen oder persönlichen Wert unbeaufsichtigt zu lassen.
- (3)** Die Inanspruchnahme der Garderobendienste erfolgt auf eigenes Risiko der Gäste.

6 Sperrstunde

- (1)** Für sämtliche Veranstaltungen im Restaurant Kovas ist eine Sperrstunde um 2:00 Uhr festgelegt. Eine Fortsetzung der Veranstaltung über diesen Zeitpunkt hinaus bedarf der vorherigen Zustimmung durch das Restaurant Kovas und ist abhängig von der Verfügbarkeit sowie gesetzlichen Bestimmungen.
- (2)** Für jede Verlängerung der Veranstaltungsdauer über die festgelegte Sperrstunde hinaus wird eine Vergütung in Höhe von fünfzig Euro (50,00€) brutto für jede angefangene halbe Stunde pro Kellner erhoben. Diese Vergütung beinhaltet ebenfalls die Fortführung der vereinbarten Getränkepauschale für den Zeitraum der Verlängerung.

7 Verpackungsmaterial

- (1)** Im Falle, dass Gäste der Veranstaltung Speisereste mitnehmen möchten, stellt das Restaurant Kovas auf Anfrage Verpackungsmaterial zur Verfügung. Für diesen Service wird eine Pauschale von fünf Euro (5,00€) brutto erhoben.
- (2)** Diese Gebühr deckt die Kosten für die Bereitstellung von Verpackungsmaterialien ab, die es den Gästen ermöglichen, Lebensmittel sicher und hygienisch zu transportieren.
- (3)** Die Gebühr für das Verpackungsmaterial wird der Endabrechnung der Veranstaltung hinzugefügt und ist zusammen mit dieser zu begleichen.

8 Stornierungsbedingungen

- (1)** Für die Reservierung unserer Dienstleistungen ist eine Anzahlung erforderlich. Diese Anzahlung ist nicht erstattungsfähig und wird bei jeder Stornierung der Buchung vollständig einbehalten.
- (2)** Abhängig vom Zeitpunkt der Stornierung vor dem vereinbarten Termin fallen zusätzlich zur einbehaltenen Anzahlung folgende Stornierungsgebühren an:
 - a.** Bei einer Stornierung bis zu 90 Tage vor dem geplanten Termin wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 10% des Gesamtbetrags der Buchung fällig.
 - b.** Bei einer Stornierung zwischen 89 und 32 Tagen vor dem geplanten Termin wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Gesamtbetrags der Buchung erhoben.
 - c.** Bei einer Stornierung zwischen 31 und 7 Tagen vor dem geplanten Termin beträgt die Stornierungsgebühr 50% des Gesamtbetrags der Buchung.
 - d.** Erfolgt die Stornierung weniger als 7 Tage vor dem geplanten Termin, wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 100% des Gesamtbetrags der Buchung fällig.
- (3)** Die Stornierung muss schriftlich erfolgen und wird erst mit dem Zugang der Stornierungserklärung bei uns wirksam.
- (4)** Die hier aufgeführten Stornierungsgebühren dienen als Ausgleich für die Vorbereitungskosten und entgangenen Buchungsmöglichkeiten. Sie reflektieren die bereits getätigten Investitionen und organisatorischen Aufwendungen im Vorfeld der Veranstaltung.

9 Haftung für Schäden

- (1)** Der Veranstalter trägt die volle Verantwortung und Haftung für jegliche Schäden, die während der Durchführung der Veranstaltung an den Räumlichkeiten, dem Inventar oder Eigentum des Restaurant Kovas durch Handlungen oder Unterlassungen des Veranstalters selbst, seiner Gäste oder beauftragter Dritter (Dienstleister) verursacht werden.
- (2)** Dies umfasst, ohne darauf beschränkt zu sein, Beschädigungen an der Einrichtung, dem Mobiliar, Kunstwerken, technischen Geräten oder anderen zum Eigentum des Restaurant Kovas gehörenden Gegenständen.
- (3)** Der Veranstalter verpflichtet sich, das Restaurant Kovas unverzüglich über entstandene Schäden zu informieren und für die umgehende und vollständige Wiederherstellung des ursprünglichen Zustands auf eigene Kosten zu sorgen, es sei denn, die Schäden können nicht unmittelbar behoben werden. In diesem Fall ist der Veranstalter zur Leistung von Schadensersatz verpflichtet, der die Kosten für die Wiederherstellung oder den Ersatz beschädigter Gegenstände und entstandene Verluste abdeckt.
- (4)** Sollten Schäden erst nach der Veranstaltung festgestellt werden, wird das Restaurant Kovas den Veranstalter oder die verantwortliche Person umgehend informieren und eine angemessene Frist zur Begleichung der entstandenen Kosten setzen.
- (5)** Die Haftung erstreckt sich auch auf Schäden, die durch Fahrlässigkeit oder vorsätzliches Handeln des Veranstalters, seiner Gäste oder Dienstleister entstehen.

10 Mitbringen von eigenen Lebensmitteln und Getränken

- (1)** Das Mitbringen und der Verzehr von eigenen Lebensmitteln und Getränken innerhalb der Räumlichkeiten des Restaurant Kovas durch den Veranstalter, seine Gäste oder Dienstleister ist ohne eine vorherige schriftliche Zustimmung des Restaurants strengstens untersagt.
- (2)** Diese Regelung dient der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene sowie der Qualitätskontrolle durch das Restaurant Kovas. Zudem soll sie die Integrität des gastronomischen Konzepts des Restaurants wahren.
- (3)** Eine Ausnahme von dieser Regel kann nur durch eine explizite schriftliche Genehmigung des Restaurant Kovas gewährt werden, die unter bestimmten Bedingungen und möglicherweise gegen eine Gebühr erteilt werden kann.
- (4)** Im Falle einer Zuwiderhandlung gegen diese Bestimmung behält sich das Restaurant Kovas das Recht vor, eine Gebühr zu erheben, deren Höhe in Abhängigkeit vom Einzelfall festgelegt wird. Diese Gebühr dient als Ausgleich für mögliche Verluste oder zusätzliche Aufwendungen, die dem Restaurant durch die Nichteinhaltung dieser Regel entstehen.
- (5)** Der Veranstalter verpflichtet sich, seine Gäste und Dienstleister über diese Bestimmung zu informieren und deren Einhaltung sicherzustellen.

11 Allergien und Unverträglichkeiten

- (1)** Das Restaurant Kovas legt größten Wert auf die Gesundheit und Sicherheit seiner Gäste und wendet höchste Sorgfalt bei der Zubereitung und Präsentation seiner Speisen an. Trotz dieser Bemühungen kann das Restaurant jedoch nicht mit absoluter Sicherheit garantieren, dass während des Zubereitungs- oder Servierprozesses keine Kreuzkontamination mit Allergenen erfolgt.
- (2)** Gäste mit bekannten Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden gebeten, das Personal des Restaurant Kovas vor der Bestellung über ihre Bedürfnisse zu informieren. Das Restaurant wird nach bestem Wissen und Gewissen handeln, um die Anforderungen und Bedürfnisse seiner Gäste zu berücksichtigen.
- (3)** Das Restaurant Kovas übernimmt jedoch keine Haftung für gesundheitliche Beeinträchtigungen oder Reaktionen, die aufgrund einer Kreuzkontamination mit Allergenen oder aufgrund der Nichtbeachtung von Hinweisen und Informationen durch die Gäste entstehen.
- (4)** Die Inanspruchnahme der Dienstleistungen des Restaurant Kovas durch Personen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen erfolgt auf eigenes Risiko.