

NVA Gulaschkanone was ist zu beachten!

- **150 l, 75 l und 35 l Kessel Fassungsvermögen**
- **nur Holzkellen verwenden, kein Metall außer Kellen**
- **kein Weichholz nur Hartholz (Temperatur)**
- **leer Kessel müssen immer mit Wasser befüllt sein**
- **immer auf Temperatur achten nicht zu heiß**
- **Kessel heizt 1 Stunde nach!!**
- **bei Benutzung kleinen 35 l und mittleren 75 l Kessel kocht sehr schnell, wenn man einen mit Getränken macht!! z.b. Glühwein, Wasser ist OK**
- **Essenaufbau und Abbau beachten**
- **Reinigung nie mit Stahlschwamm**
- **Ausrichten mit Wasserwaage ist sehr wichtig**

Bei Nichteinhaltung oder ist der Mieter für den Schaden je nach Größe selbst zu tragen!

Vermieter

Mieter

Unterschrift

Unterschrift

Datum

Vermietung Gulaschkanone / Feldküche

Preisliste / Mietbedingungen (Stand 12.12.2024)



hat einen doppelwandigen Kessel für 150 Liter Inhalt, einen einwandigen Kessel mit 75 Liter und eine Bratpfanne (Edelstahl 30Liter). Alles mit Hartholz zu befeuern



NVA-Feldküche

mit drei doppelwandigen Kesseln 150 Liter, 75 Liter und 35 Liter Bräter.

Buchung:

Eine Buchung muss Schriftlich oder per E-Mail bis spätestens 3 Tage vor dem Wunschtermin erfolgen. Eine Buchung gilt als nur dann als verbindlich, wenn diese schriftlich von uns bestätigt wird.

Mietvertrag:

Eine Vermietung erfolgt nur durch Abschluss eines schriftlichen Mietvertrags vor Übergabe.

Zahlung:

Die Zahlung des vereinbarten Mietpreises und der zusätzlichen Leistungen wird bei Abholung / Lieferung im Voraus fällig.

Kaution:

Bei Übergabe ist eine Kaution in Höhe von € 250,- in bar zu hinterlegen.

Abholung:

Nach Vereinbarung, jedoch frühestens am Vorabend des Miettages. Standort ist Bärenstein. Der Mieter erhält bei Abholung eine ausführliche Einweisung und Gefahrenaufklärung. Bitte beachten Sie das Leergewicht von ca. 800 bzw. 1200 Kg .

Lieferung:

Bei Anlieferung durch uns ist für eine ausreichend befahrbare Zufahrt zu sorgen. Durchfahrtsbreite mind. 2,20 Meter.

Rückgabe:

Nach Vereinbarung bis spätestens 11:00 Uhr am darauffolgenden Tag.

Grundreinigung:

Die Gulaschkanone ist vom Mieter vor Rückgabe zu entleeren und grob zu reinigen. Eine hygienische Endreinigung erfolgt durch uns. Die Entsorgung größerer Restmengen an Speisen wird dem Mieter in Rechnung gestellt.

Nutzung:

Der Betrieb ist nur mit dem dazugehörigen Feuerlöscher erlaubt. Dieser wird dem Mieter zur Verfügung gestellt.

Haftung:

Der Mieter haftet für alle während der Mietzeit entstanden Schäden und ist verantwortlich für die ordnungsgemäße Benutzung im öffentlichen Straßenverkehr.

Inhaber Dennis Feist
Berghotel Bärenstein
Bergrestaurant Himmelsleiter
Bergstraße 18
09471 Bärenstein/Oberes Erzgebirge
Telefon : 0174 / 910 22 44

Mieter

Datum

Vermieter

Preisliste

Montag bis Donnerstag	Mietpreis bei Abholung	100 €
Freitag bis Sonntag	Mietpreis bei Abholung	150 €
Wochenende	Mietpreis bei Abholung	200 €
Bierzeltgarnitur	pro Garnitur	15 €
Sonnenschirm 4x4	pro Schirm	30 €
Pavillon 3x3		30 €
Endreinigung	Grundreinigung Mieter	50 €
Lieferung	bis 20 km	40 €
	ab 21. km	0,80 €
Koch	Stunde	30 €
Servicekraft	Stunde	30 €

Vorbereitung Dauer ca. 2 Stunden

Grundreinigung Dauer ca. 2 Stunden

