Fleischerei & Partyservice Warnecke

Party– und Veranstaltungsservice

Saseler Chaussee 33, 22391 Hamburg, Fon: 040 536 13 36, E-Mail vw@partyservice-warnecke.de

Partyservicekatalog

Kurzartikelübersicht

- Heiße Braten - Seite 2
- Beilagen & Suppen - Seite 3
- Kalt-Warme Buffet - Seite 4 - 5
- Kalte Buffet - Seite 6
- Kalte Platten - Seite 7
- Fingerfood - Seite 8
- Häppchen - Seite 9
- Grillparty - Seite 10
- Getränke - Seite 11
- Verleih, & Service - Seite 12
- Liefergebiete - Seite 13
- Allergene - Seite 14
- AGB - Seite 15

In unserem Partyservice Katalog finden Sie Buffet- und Menüvorschläge zur

kulinarischen Gestaltung Ihrer Festlichkeit.

Unsere aufgeführten Menüvorschläge wollen Ihnen Anregungen geben, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können.

Ein umfangreiches Angebot, welches in Vielfalt und Qualität sicherlich auch den Verwöhntesten Genießer und Gaumen zufrieden stellt, bieten wir Ihnen zur Auswahl.

Durch das umfangreiche Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte möglich.

Wir beraten Sie gerne!

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichem Angebot!

Wir liefern die Gaumenfreuden, damit Sie mehr Freude am Feiern und somit mehr Zeit für Ihre Gäste haben.

Heiße Braten & Beilagen Vorschläge

Preisvorteil ab 25 Personen 5 % - ab 50 Personen 10 %
auf Braten und Beilagen Varianten A, B und C

Beilagen Varianten zum Festpreis : A oder B oder C oder D

A - Pellkartoffelsalat, Krautsalat, Farmersalat, Remoulade, Senf, Weizen- u. Zwiebel-meterbrot

B - Kartoffelgratin, Kaisergemüse, (Möhrchen, Brokkoli u.Blumenkohl), Remoulade u. Senf.

C - Kartoffelgratin, Krautsalat, Remoulade und Senf **Inkl. MwSt.**

Pro Pers. **4,80 €**

D - Rosmarinkartoffeln mit Pfannen Gemüse, Bauernsalat u.a. mit Schafskäse, Kartoffelcreme und Remoulade Pro Pers. **5,50 €**

Ab 20 Personen (Port. 300 gr. Fleischanteil)		**Inkl. MwSt.**
Spanferkel mit knackiger Kruste	Pro Pers.	**9,50 €**
Spanferkel vor Ort geschnitten	Pro Pers.	**11,00 €**

Ab 8 Personen (Port. 300 gr. Fleischanteil)		
Pragerschinken mild gepökelt, mit knackiger Kruste	Pro Pers.	**8,50 €**
Burgunderschinken mild gepökelt, mit knackiger Kruste	Pro Pers.	**8,50 €**
Schweinebraten mit knackiger Kruste	Pro Pers.	**8,50 €**
Kräuterbraten vom Schweine Nacken mit Kräutermantel	Pro Pers.	**8,50 €**
Spießbraten wahlweise vom Nacken oder S-Bauch	Pro Pers.	**8,50 €**
Leberkäse Backfrisch	Pro Pers.	**7,50 €**
Kasseler im Blätterteig mild gepökelt,	Pro Pers.	**9,50 €**
Kasseler mild gepökelt	Pro Pers.	**9,50 €**
Jungschweinrücken mit knackiger Kruste	Pro Pers.	**9,50 €**
Königsputenbrust aus dem Heißrauch	Pro Pers.	**9,50 €**
Lammkeule im Kräutermantel	Pro Pers.	**10,80 €**
Spanferkelschinken mit knackiger Kruste	Pro Pers.	**10,80 €**
Roastbeef (200 gr. pro Pers.) zart Rosa gebraten	Pro Pers.	**11,80 €**
Vegetarische Gerichte:		
Gemüseschnitzel (ab 4 Pers.)	Pro Pers.	**7,00 €**
Gemüseauflauf (ab 10 Pers.)	Pro Pers.	**7,50 €**
Quiche mit Schafskäse und Blattspinat (ab 10 Pers.)	Pro Pers.	**7,50 €**

Weitere Variationen auf Anfrage.

Vorspeisen

		Inkl. MwSt.
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spieß.	Stück	€ 1,20
Honigmelone mit Parmaschinken	Stück	€ 2,22
Gem. Antipasti Platte ca. 1,8 kg.	Platte	€ 36,80
Tomaten gefüllt mit Frischkäse	Stück	€ 2,40
Schweinemedaillon garniert ca.60g	Stück	€ 2,80
Avocados gefüllt mit Krabbensalat	Stück	€ 4,80
Gebr. Hähnchenschenkel (Kikok)	1 kg	€ 17,80
Party Frikadellen ca. 20gr.	1 kg	€ 17,80
Frikadellen ca. 125gr.	Stück	€ 1,70
Hähnchen Nuggets	1 kg	€ 19,80
Chicken Wings mit Dip	1 kg	€ 19,80

Hausgemacht Suppen ab 10 Port.

		Inkl. MwSt.
Erbsen Eintopf	0,4 Ltr.	€ 3,90
Kartoffelsuppe	0,4 Ltr.	€ 3,90
Gulaschsuppe	0,4 Ltr.	€ 4,90
Käselauchsuppe	0,4 Ltr.	€ 4,90
Chili con Carne	0,4 Ltr.	€ 4,90
Tomatencremesuppe	0,25 Ltr.	€ 3,90
Hühnersuppe	0,25 Ltr.	€ 3,90
Broccolisuppe	0,25 Ltr.	€ 3,90
Champignoncremesuppe	0,25 Ltr.	€ 3,90
Spargelcremesuppe	0,25 Ltr.	€ 3,90
Krabbensuppe	0,25 Ltr.	Tagespreis

Warme Beilagen ab 10 Port.

		Inkl. MwSt.
NEU Rosmarinkartoffeln mit Pfannengemüse und Kartoffelcreme	Portion	€ 3,80
Kartoffelgratin	Portion	€ 3,20
Kaisergemüse	Portion	€ 2,50
Erbsen und Wurzeln	Portion	€ 2,00
Butter Leipziger Allerlei	Portion	€ 2,50
Prinzessbohnen	Portion	€ 2,50
Rosenkohl	Portion	€ 2,90
Apfelrotkohl	Portion	€ 2,70
Sauerkraut mit Ananas	Portion	€ 2,20
Sauerkraut mit Speck	Portion	€ 2,20
Baked Portato dazu Sourecreme	Stück	€ 2,40

Salate

		Inkl. MwSt.
Omas Pellkartoffelsalat	1 kg	€ 11,80
Kartoffelspecksalat	1 kg	€ 11,80
Weißkrautsalat	1 kg	€ 9,80
Coleslaw Krautsalat	1 kg	€ 12,50
Toskana Salat (Porree Salat)	1 kg	€ 16,80
Norddeutscher Nudelsalat	1 kg	€ 10,80
Mediterraner Nudelsalat	1 kg	€ 12,80
Farmersalat	1 kg	€ 16,80
Bauernsalat mit Schafskäse	1 kg	€ 16,80
Griechischer Hirtensalat	1 kg	€ 19,80
Nordseekrabbensalat	1 kg	€ 44,80
Geflügelsalat	1 kg	€ 19,80
Eiersalat	1 kg	€ 16,80
Tzaziki	1 kg	€ 12,80
Remoulade	1 kg	€ 10,80
Frischer Salat mit Dressing	Port.	€ 2,90
Rucola-Salat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven	Port.	€ 3,30
Tomatensalat mit Schafskäse & Zwiebeln	Port.	€ 3,30

Dessert ab 10 Port.

			Inkl. MwSt.
Hamburger Rote Grütze mit Vanille Soße		Portion	€ 2,80
Obstsalat Sevilla		Portion	€ 3,40
Tiramisu		Portion	€ 3,40
Mousse au Chocolat		Portion	€ 3,10
Mousse au Vanille		Portion	€ 3,10
Mascarpone-Creme & Himbeeren		Portion	€ 3,80
Vanille Pudding mit Sahne		Portion	€ 2,80
Schokoladen Pudding		Portion	€ 2,80
Griesspudding mit Früchten		Portion	€ 2,80
Mousse au Chocolat im	Portionsglas	Glas	€ 4,50
Himbeere Tiramisu im	Portionsglas	Glas	€ 4,50
Maracujatörtchen im	Portionsglas	Glas	€ 4,50

Brot

		Inkl. MwSt.
Weizen - Meterbrot 500g	Stück	€ 3,30
Zwiebel - Meterbrot 500g	Stück	€ 3,30
Baguette - Rustikales 250g	Stück	€ 2,80
Roggen - Rustikales 250g	Stück	€ 3,30
Partyrad groß (32)	Stück	€ 12,80
Partybrötchen, gemischt	Stück	€ 0,38

Kalt-Warme Buffet Vorschläge

* ohne Serviceleistung

Buffet Kiel ab 25 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 20,80

*Heiße Braten:
Pragerschinken, Spanferkelschinken und
Königsputenbrust
*Salate:
Speckkartoffelsalat, Weißkrautsalat, Coleslawsalat,
Mediterraner Nudelsalat, Remoulade und Senf
*Fischplatte:
Räucherlachs, Nordseekrabbensalat, Makrele natur,
Pfeffermakrele, Matjesfilets, Kieler Sprotten
dazu Meerrettichsahne
*Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
*Dessert
Tiramisu u. frischen Obstsalat
*Butterteller
* Brotkorb
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot und Partyrad

Buffet Lübeck ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 20,80

*Vorspeise (Fingerfood)
Räucherlachsrouladen, Räucherlachskonfekt,
Schinkenkonfekt u. Mediterrane Hähnchen Nuggets
*Heiße Braten:
Kasseler im Blätterteig und
und Königsputenbrust
*Salate:
Pellkartoffelsalat, Coleslaw Krautsalat und
Norddeutscher Nudelsalat , Remoulade und Senf
*Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
*Dessert
Rote Grütze mit Vanille Soße &
Mousse au Chocolate
*Butterteller
*Brotkorb mit Weizen- Zwiebelmeterbrot
und Partyrad

Buffet Hamburg ab 35 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 26,80

*Vorspeise:
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen
Parmaschinken mit Honigmelone
*Heiße Braten:
Jungschweinrücken, Königsputenbrust & Lammkeule
*Beilagen:
Kartoffelgratin & Kaisergemüse
*Salate:
Weißkrautsalat, Pellkartoffelsalat,
Mediterraner Nudelsalat, Remoulade und Senf
*Fischplatte:
Räucherlachs, Nordseekrabbensalat,
Geräucherte Forellenfilets, Spinatpastetchen
mit Kabeljau und dazu Meerrettichsahne
*Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
*Dessert
Tiramisu, Mousse au Chocolate
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
*Butterteller
*Rustikaler Brotkorb

Buffet Wismar ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 16,80

*Heiße Braten:
Kräuterbraten und Pragerschinken
*Salate:
Krautsalat, Pellkartoffelsalat,
Nudelsalat, Remoulade und Senf
*Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
*Dessert
Rote Grütze mit Vanille Soße
und Mousse au Chocolate
*Butterteller
* Brotkorb
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot
und Partyrad

Kalt-Warme Buffets– Vorschläge

Buffet Rostock ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 25,80

* Vorspeise & Vorsuppe:
  Tomaten Mozzarella Spieße &
  Spargelcremesuppe
* Heiß aus dem Rechaud:
  Lammkeule & Spanferkelkeule mit
  Estragon-Senf-Soße,
  Kaisergemüse, Prinzessbohnen und
  Kartoffel Rösti
* Salat:
  Rucola Salat mit Schafskäse und Oliven etc.
* Lachsplatte:
  Geräucherter Bornholmer Lachs
  mit Sahnemeerrettich
* Dessert:
  Mascarpone-Sahne-Creme mit Himbeeren
* Baguette Brote

Buffet Schwerin ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 22,80

*Vorspeise:
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen
Parmaschinken mit Honigmelone
*Heiße Braten:
Jungschweinrücken & Königsputenbrust
*Beilagen:
Kartoffelgratin & Butter Leipziger Allerlei
*Salate:
Weißkrautsalat, Mediterraner Nudelsalat
Remoulade und Senf
*Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
*Dessert
Mousse au Chocolate & Obstsalat
*Butterteller
*Rustikaler Brotkorb mit Weizen- Zwiebel-
Roggen Meterbrot

Brunch Buffet ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 26,80

*Heiße Braten:
Kasseler im Blätterteig
*Salate:
Coleslawsalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat
Nordseekrabbensalat u. Remoulade
*Fingerfood:
Quiche mix, Spinatpastetchen mit Kabeljau,
Schinkenkonfekt und Räucherlachsroulade
*Brunch Platte:
Bornholmer Lachs, Schweinebraten,
gebr. Roastbeef, gekochter Schinken,
Parmaschinken mit Honigmelone,
ger. Kernrauch Schinken, kleine Käse Platte
*Dessert:
Rote Grütze & Quarkspeise mit Mandarin
*Butterteller
*Rustikaler Brotkorb:
mit Weizen- Zwiebel- Roggen Meterbrot
und kl. Partybrötchen

Bayerisches Buffet ab 25 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 22,80

* Heiße Braten:
  Backschinken, Hausg. Fleischkäs
  & Gegrillte mini Schweinshaxen
* Beilagen:
  Kartoffelgratin & Sauerkraut
* Salate:
  bayerischer Kartoffelsalat, Radisalat,
  Remoulade, mittelscharfer Senf und
  Original Süßen Senf (Händlmaier)
* Bayerisches Käsebuffet: mit
  Trauben und Nüssen garniert
* Dessert :
  frische bayerisch Creme mit
  Beerenfrüchten und Apfelstrudel
* Butterteller
* Brotkorb
  Brezel, Weizen- Zwiebel u. Roggenmeterbrot

Brutto 7%* ohne Service- oder Dienst-Leistung

Kalte Buffet - Vorschläge

Schlemmer Buffet (kalt) ab 25 Pers.

Inkl. MwSt.

Pro Person **€ 22,80**

*Schlemmer Platte (100gr.)
gebratenes Roastbeef, gebratener Schweinebraten,
gekochter Schinken, gebratene Kasseler,
Lachsschinken, Königsputenbrust, Holsteiner
Katenschinken, Mettigel und Holsteiner Mettwurst

* Fischplatte: (70gr.)
Räucherlachs, Makrele natur,
Pfeffermakrele, Forellenfilet dazu Meerrettichsahne

* Käsebrett: (70gr.)
mit nat. und intern. Käsesorten

* Butterteller

* Rustikaler Brotkorb
mit Weizen- Zwiebel-
Roggenmeterbrot
und kleinen Partybrötchen

Schlemmerbuffet II ab 25 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person **€ 25,80**

*Vorspeise:
Tomaten - Mozzarella Basilikum Spießchen
Parmaschinken mit Honigmelone

*Fingerfood:
Blätterteigtörtchen "Légume",
Räucherlachskonfekt,
Spinatpastetchen mit Kabeljau und
Räucherlachsrouladen und Lachs Quiche

*Häppchen (3 Stück á Pers.) belegt mit:
Nordseekrabbensalat, geräucherter Lachs,
Forellenfilet, Camembert, Frischkäse,
Schnittkäse, Roastbeef, Kasseleraufschnitt
Putenbrust und Lachsschinken

*Dessert
Tiramisu, Mousse au Chocolate &
Rote Grütze mit Vanillesauce

Empfangs-Buffet ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person **€ 20,80**

*Fingerfood: (100 gr. pro Person)
Quiche mix
Schinken- u. Räucherlachskonfekt
Spinatpastetchen mit Kabeljau,
Blätterteigtörtchen "Légume"
Räucherlachsrouladen
Tomaten-Mozzarella Spießchen

*Canapés: (4 Stück pro Person)
Auf verschiedenen Brotsorten
angerichtet gebuttert und garniert:
Räucherlachs, Nordseekrabbensalat,
geräucherte Forelle, Holsteiner Katenschinken
Parmaschinken mit Honigmelone,
Roastbeef, Kasseler und Putenbrust

Fingerfood mix 200gr. ab 10 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person **€ 15,50**

- Spinatpastetchen mit Kabeljau
- Blätterteigtörtchen "Légume"
- Räucherlachskonfekt,
- Schinkenkonfekt,
- Räucherlachsroulade
- Quiche mix,
- Hähnchen Nuggets

Fingerfood mix 125gr. ab 10 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person **€ 10,80**

- Spinatpastetchen mit Kabeljau
- Räucherlachskonfekt,
- Schinkenkonfekt,
- Räucherlachsroulade
- Quiche mix,
- Hähnchen-Nuggets

Brutto 7%* ohne Service- oder Dienst-Leistung

Kalte Platten

Wellingsbüttelerplatte ab 6 Personen
mit geräucherten Lachs, geräucherte Forelle,
gebr. Roastbeef, gebr. Schweinebraten,
gekochter Schinken und geräucherte Putenbrust.
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 14,50**

Platte Lukullus ab 6 Personen
mit Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken,
gekochten Schinken und geräucherte Putenbrust.
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 11,80**

Rustikale Platte ab 6 Personen
mit Holsteiner Katenschinken, Th. Mett,
Holsteiner Mettwurst, Wellingsbüttler Sülze,
Schinkenrotwurst und Delikates Leberwurst
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 11,80**

Schinken Platte ab 6 Personen
mit geräucherten Holsteiner Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken und geräucherten Kernrauchschinken
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 12,80**

Käseplatte ab 6 Personen Inkl. MwSt.
Mit allen was lecker schmeckt
140 gr. pro Person **€ 7,80**

Edelfischplatte ab 6 Personen Inkl. MwSt.
Mit geräucherten Lachs, geräucherte Pfeffer Makrele,
Nordseekrabbensalat und geräucherter Forelle
140 gr. pro Person **€ 15,50**

Roastbeefplatte ab 6 Personen Inkl. MwSt.
mit Remoulade
140 gr. pro Person **€ 12,00**

Räucherlachsplatte ab 6 Personen Inkl. MwSt.
mit Sahne Meerrettich
140 gr. pro Person **€ 11,00**

Käseigel auf einer Ananas Inkl. MwSt.
mit reichlich Käse auf einer Ananas angerichtet
Stück **€ 29,80**

Fingerfood

Inkl. MwSt.

Räucherlachskonfekt 10g — Stück **€ 1,10**

auf Pumpernickel geschichteter Lachs mit Frischkäse,
mit 3 verschiedenen Dekorationen: Mohn, Sesam, Dill.

Räucherlachsroulade mit Oliven 10g — Stück **€ 1,10**

Als kleines Häppchen - geräucherter Lachs,
mit Frischkäse gefüllt, in fertige Portionen geschnitten.

Schinkenkonfekt 10g mix Pistazien, Ananas, Paprik — Stück **€ 1,10**

Schwarzwälder Schinken mit Frischkäse auf Pumpernickel
geschichtet. Abgedeckt mit Pistazien oder Paprika oder Ananas

Spinatpastetchen mit Kabeljau 40g. — Stück **€ 2,20**

Zartes Kabeljaufilet auf einem Bett aus feinem Spinat im
Blätterteigmantel, portionsgerecht in Stücke geschnitten.

Tarte "mit Lauch" 90g — Stück **€ 2,60**

Runde Mürbteig Tartelettes gefüllt mit Frischkäse und
Lauch, dekoriert mit Räucherlachswürfeln.

Hähnchenbrust-Nuggets, mediterran 35g — Stück **€ 1,50**

Mageres Hähnchenbrustfleisch, Cornflakes-
Knusperpanade mit gegrillter Aubergine und einem
Tupfer Schafskäse fertig ausdekoriert.

Quiche Mix 25g (Lauch, Räucherlachs, Paprika, Spinat) — Stück **€ 1,60**

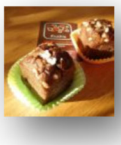
Eine Mini-Quiche mit Lauch o. Lachs o. Paprika o.
Spinat pikant gewürzt, auf einem vorgebackenen Mürbeteigschälchen.

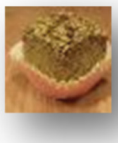
Petit Fours - kleine feine Pâtisserie-Kunstwerke 36 Stk. — Platte **€44,80**

Neu im Programm:

Mini Duschis ...der leckere Minikuchen

- Zitronen-dushis
- Käsekuchen-dushis
- Kokos Cranberry-dushis
- Vanille-Schoko-dushis
- Kaffee-dushis
- Schoko-dushis
- Sacher-dushis
- vegane-Karotte-Zitrone-dushis
- vegane-Nuss-Nougat-dushis





Mindes Abnahme pro Sorte 10 Stück - **Stückpreis 1,60 €**

Häppchen

		Inkl. MwSt.
geräucherter Lachs	Stück	**€ 2,70**
Forellenfilet	Stück	**€ 2,70**
Nordseekrabbensalat	Stück	**€ 2,70**
Geflügelsalat	Stück	**€ 1,70**
Kasseler, gebr.	Stück	**€ 1,70**
Roastbeef, gebr.	Stück	**€ 2,60**
Schweinebraten, gebr.	Stück	**€ 1,70**
Gekochter Schinken	Stück	**€ 1,70**
Geräucherte Putenbrust	Stück	**€ 1,70**
Parmaschinken Melone	Stück	**€ 2,70**
Schinken Mett	Stück	**€ 1,70**
Holsteiner Mettwurst	Stück	**€ 1,70**
Lachsschinken	Stück	**€ 1,70**
Frischkäse	Stück	**€ 1,70**
Gouda Käse	Stück	**€ 1,70**
Steinsalz Käse oder Appenzeller	Stück	**€ 2,20**
Briekäse	Stück	**€ 1,70**
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	Stück	**€ 1,70**

Häppchen mix (ab 10 Pers.)

Inkl. MwSt.

6 Häppchen Pro Pers. - auf Dinkelroggenbrot gelegt

Pro Person € 14,00

- **Nordseekrabbensalat**
- **geräucherter Lachs**
- **Forellenfilet**
- **gebr. Roastbeef**
- **Geflügelsalat**
- **Parmaschinken mit Melone**
- **Holsteiner Katenschinken**
- **Bratenaufschnitt**
- **Gouda Käse & Frischkäse**

Canapsés mix (ab 10 Pers.)

Inkl. MwSt.

6 Canapés Pro Pers. - auf runde Feinbrotscheiben gelegt

Pro Person € 15,00

- **Nordseekrabbensalat**
- **geräucherter Lachs**
- **gebr. Roastbeef**
- **Lachsschinken**
- **Gebr. Kasseler**
- **Parmaschinken mit Melone**
- **Holsteiner Katenschinken**
- **Steinsalzkäse**
- **Briekäse**

Canapés

		Netto **brutto 7%**
geräucherter Lachs	Stück	**€ 3,00**
Forellenfilet	Stück	**€ 3,00**
Nordseekrabbensalat	Stück	**€ 3,00**
Apfel Calvados Pastete *	Stück	**€ 2,10**
geräucherte Entenbrust *	Stück	**€ 2,10**
Geräucherte Gänsebrust *	Stück	**€ 3,00**
Kasseler, gebr.	Stück	**€ 2,20**
Roastbeef, gebr.	Stück	**€ 2,60**
Schweinebraten, gebr.	Stück	**€ 2,20**
Gekochter Schinken	Stück	**€ 2,20**
Geräucherte Putenbrust	Stück	**€ 2,20**
Lachsschinken	Stück	**€ 2,20**
Parmaschinken Melone	Stück	**€ 2,60**
Frischkäse	Stück	**€ 2,20**
Gouda Käse	Stück	**€ 2,20**
Steinsalz Käse oder Appenzeller	Stück	**€ 2,60**
Briekäse	Stück	**€ 2,20**
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	Stück	**€ 2,20**

***** nur vom Oktober ende Februar verfügbar

Belegte 1/2 Brötchen

		Inkl. MwSt.
geräucherten Lachs	Stück	**€ 3,70**
Forellenfilet	Stück	**€ 3,70**
Kasseler	Stück	**€ 2,10**
Roastbeef	Stück	**€ 2,90**
Schweinebraten	Stück	**€ 2,10**
Gekochter Schinken	Stück	**€ 2,10**
Putenbrust	Stück	**€ 2,10**
Parmaschinken Melone	Stück	**€ 3,70**
Schinken Mett	Stück	**€ 2,10**
Holsteiner Mettwurst	Stück	**€ 2,10**
Frischkäse	Stück	**€ 2,10**
Schnittkäse (Gouda)	Stück	**€ 2,10**
Briekäse	Stück	**€ 2,10**
Tomaten-Mozarella-Basilikum	Stück	**€ 2,10**

Belegte 1/2 Brötchen Mix mit:

3 Stück Pro Pers € 7,20

mit geräucherten Lachs, Forellenfilet, Tomaten-Mozzarella, Schweinebraten, gek. Schinken, Mett, Roastbeef, Katenschinken, Gouda und Briekäse.

Grillparty & Barbecue

Grillparty I ab 15 Pers.

	Inkl. MwSt.
Pro Person	**€ 18,50**

*Fleisch & Wurst: 350 gr. pro Person
marinierte Nackensteaks,
marinierte Rinder- Hüftsteak,
marinierte Putensteaks,
hausgemachte Grillbratwurst,
und Schinkengriller
*Salate:
Coleslawsalat, Kartoffelspecksalat
und Norddeutscher Nudelsalat
*Beilagen:
Grillkartoffel mit Soure Creme,
Ketchup, Senf und Barbecuesaucen
*Butterteller
*Brotkorb

Grillparty II ab 30 Pers.

	Inkl. MwSt.
Pro Person	**€ 23,50**

*Fleisch & Wurst: 350 gr. pro Person
Lachs Steaks, marinierte Rinder Entrecôte,
gewürzte Lammsteaks, marinierte Putensteaks,
marinierte Nackensteaks,
hausgemachte Grillbratwurst und Schinkengriller
* Vegetarisch
Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse mit Soure Creme
*Salate:
Coleslawsalat, Bauernsalat mit Schafskäse
Mediterraner Nudelsalat,
Rucolasalat mit Schafskäse, Oliven etc.
und Tzaziki
*Beilagen:
Ketchup, Senf und Barbecuesaucen
*Butterteller
*Rustikaler Brotkorb
mit Weizen- Zwiebel– u.
Roggenmeterbrot und Partybrötchen

Grillparty III ab 30 Pers.

	Inkl. MwSt.
Pro Person	**€ 25,50**

* Fleisch & Wurst, 350 g pro Person
zarte Prime Rib-Steaks,
Kikok (Mais) Hähnchenbrustfilet
Nackensteaks, hausgemachte
Grillbratwurst und Salsiccia
* Vegetarische:
Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse mit Sour Cream
Grillkäse mit Tomaten und Zwiebeln
* Salate
Bauernsalat mit Schafskäse, Coleslaw,
Fruchtiger Lauch-Salat,
Rucolasalat mit Schafskäse, Oliven etc.,
Tzaziki
* Beilagen
Ketchup, Senf, gem. BBQ Saucen & Steaksauce
*Butterteller
*Brotkorb
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot
und Partyrad

Barbecue Beilagen

		Inkl. MwSt.
Gemüsespieße	1 Stück	**€ 2,40**
Maiskolben mit Butter	1 Stück	**€ 2,80**
Balkanspieße	1 Stück	**€ 3,20**
Schlemmerspieße	1 kg	**€ 34,80**
Schafskäse mit Tomate	1 Stück	**€ 3,20**
Baked Potato&Soure Creme	1 Stück	**€ 2,20**
Scampi Spieße	1 Stück	**€ 3,50**
Bio ger. Tofu mit Tomaten	1 Stück	**€ 3,20**
Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse mit Sour Cream	Portion	**€ 3,80**

Rinder Filet, T-Bone Steak, Lammlachse,
Iberico oder Duroc Schwein usw. gerne auf Anfrage.

* ohne Service- oder Dienst-Leistung

Getränke

		Inkl. MwSt.
Softgetränke:		
Apfelsaft	1 Ltr.	**€ 3,50**
Orangensaft	1 Ltr.	**€ 3,50**
Apfelschorle Bismarck PET	1 Ltr.	**€ 2,00**
Viva con Agua "laut"	1 Ltr.	**€ 1,79**
Viva con Agua "leise"	1 Ltr	**€ 1,79**
Coca-Cola Kombi Kiste	1 Ltr.	**€ 2,50**
Fritz Cola oder mix	0,33 Ltr.	**€ 1,90**
Heiß Getränke:		
Kaffee (Milch & Zucker)	1 Ltr.	**€ 4,50**
Teebeutel nach Wunsch		
Schokolade & Kakao	1 Ltr.	**€ 4,50**

Konferenz Flaschen auf Anfrage

Spirituosen auf Anfrage

Weiß Weine:		
Chardonnay	750ml Fl.	**€ 9,80**
Pinot Grigio	750ml Fl.	**€ 9,80**
Gavi di Gavi	750ml Fl.	**€ 15,80**
Riesling trocken	750ml Fl.	**€ 15,80**
Grauburgunder trocken	750ml Fl.	**€ 14,80**
Rot Weine:		
Merlot	750ml Fl.	**€ 9,80**
Montepulcianio	750ml Fl.	**€ 14,80**
Riesling trocken	750ml Fl.	**€ 14,80**
Shiraz "Madala"	750ml Fl.	**€ 14,80**
Sekt & Perlweine:		
Freixenet Sekt	750ml Fl.	**€ 14,80**
Rindchens Sekt	750ml Fl.	**€ 14,80**
Prosecco Le Case	750ml Fl.	**€ 14,80**
Glühwein / Christkindls	1 Ltr.	**€ 5,00**
Kinderpunsch	1 Ltr.	**€ 5,00**

Weitere Weine und Getränke auf Anfrage.

		Inkl. MwSt.
Flaschen Biere:		
Astra Bier	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Becks	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Becks Alkohol frei	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Becks Gold	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Bitburger	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Claustaler	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Königis Pilsner	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Erdinger Weißbier	0,50 Ltr.	**€ 2,20**
Flensburger	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Jever	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Jever Fun	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Krombacher	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Radeberger	0,50 Ltr.	**€ 2,20**
Warsteiner	0,33 Ltr.	**€ 2,20**
Fassbiere:		
Krombacher (30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**
Warsteiner (20 Ltr./30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**
Astra (30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**
Becks (30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**
Bitburger (30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**
Jever (30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**
König Pilsener (30 Ltr./50 Ltr.)	Ltr.	**€ 4,40**

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission (max. 40% Retoure).

Bei Softgetränke, Wein & Bier werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet.

Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Verleih, Dekoration und Personal

Geschirr & Besteck:		Inkl. MwSt.
Menu Teller 28 cm Ø (VPE 20)*	Stück	€ **0,50**
Menu Teller 24 cm Ø (VPE 30)*	Stück	€ **0,50**
Mittel Teller 20 cm Ø (VPE 35)*	Stück	€ **0,50**
Brot Teller 15 cm Ø (VPE 60)*	Stück	€ **0,50**
Suppen Teller (VPE 30)*	Stück	€ **0,50**
Kaffee-und Untertassen (VPE 45)*	Stück	€ **0,80**
Kaffeebecher (VPE 30)*	Stück	€ **0,50**
Dessert Schale (VPE 25)*	Stück	€ **0,50**
Suppen Tassen u. Untert. (VPE 25)*	Stück	€ **0,80**
Menu Messer (VPE 10)*	Stück	**€ 0,45**
Menu Gabel (VPE 10)*	Stück	**€ 0,45**
Kuchen Gabel (VPE 10)*	Stück	**€ 0,45**
Kaffee Löffel (VPE 10)*	Stück	**€ 0,45**
Menu oder Esslöffel (VPE 10)*	Stück	**€ 0,45**

*VPE = Verpackungseinheit

Gläser:		Inkl. MwSt.
Biergläser 0,3 l. (VPE 24)*	Stück	€ **0,50**
Weizenbier 0,5 l. (VPE 24)*	Stück	€ **0,50**
Longdrinkgläser 0,2 l. (VPE 40)*	Stück	€ **0,50**
Punschglas (VPE 24)*	Stück	€ **0,50**
Sektgläser (VPE 40)*	Stück	€ **0,50**
Weingläser, Vario (VPE 24)*	Stück	€ **0,50**
Weingläser, Rotwein (VPE 15)*	Stück	€ **0,50**
Weingläser, Weißwein (VPE 15)*	Stück	€ **0,50**
Tumbler (VPE 24)*	Stück	€ **0,50**
Caipirinhaglas, 0,3 l (VPE 24)*	Stück	€ **0,50**

*VPE = Verpackungseinheit

Mobiliar:	Inkl. MwSt.
Stühle	
Polster-Klappstuhl deLuxe	auf Anfrage
Kaffeehausstuhl, Metall, weiß	auf Anfrage
Bankettstuhl, rot oder blau	auf Anfrage
Tische	
Tisch, 180cm x 80cm	auf Anfrage
Tisch, rund, 150cm	auf Anfrage
Stehtisch, 110cm hoch, 70cm	auf Anfrage
Bierbänke und Tische	
Festzeltgarnituren	auf Anfrage
Festzeltgarnitur, 50/60 cm	auf Anfrage
Festzeltgarnitur 70 cm	auf Anfrage
Festzelttisch, 220cm x 50/60 cm	auf Anfrage
Festzelttisch, 220cm x 70cm	auf Anfrage
Festzeltbank	auf Anfrage

Weiteres Mobiliar auf Anfrage

Geräte & Equipment		Inkl. MwSt.
Grill groß mit Briketts	Stück	**€ 47,60**
Grill groß mit Propangas	Stück	**€ 69,02**
Chafing Dish, sauber zurück	Stück	**€ 11,90**
Chafing Dish incl. Reinigung	Stück	**€ 14,28**
Suppentopf 9 Ltr., sauber zurück	Stück	**€ 9,52**
Suppentopf 9 Ltr., incl. Reinigung	Stück	**€ 11,90**
Bierzapfanlage Kühlung (nur mit Bier)	Stück	**€ 33,32**
Terrassenheizer incl. Gas	Stück	**€ 80,28**
Glühweintopf 27 Ltr.	Stück	**€ 30,35**
Kaffeemaschine 12 l.	Stück	**€ 29,75**
Kaffeemaschine 6 l.	Stück	**€ 26,18**
Kaffeetherme mit Auslaufhahn 6 l.	Stück	**€ 9,76**

Weiteres Equipment auf Anfrage

Personal & Service	Inkl. MwSt.
Bedienung	auf Anfrage
Buffetservice	auf Anfrage
Koch	auf Anfrage
Grillservice	auf Anfrage
An und Abfahrt	auf Anfrage

Dekoration		Inkl. MwSt.
Duni-Tischwäsche	Meter	**€ 3,50**
Lackfolie	Meter	**€ 5,50**
Duni Servietten 33x33 cm	Stück	**€ 0,12**
Blumengesteck ab	Stück	**€ 15,00**
Glas, Kerze im Vogelsand	Stück	**€ 4,80**
Tischdecke rund, 210cm Durchm.	Stück	**€ 14,00**
Husse für Bankettstuhl	Stück	**€ 7,50**
Husse für Kaffeehausstuhl	Stück	**€ 6,50**
Stehtischhusse easystretch, weiß	Stück	**€ 20,35**
Stehtischhusse easystretch, rot	Stück	**€ 20,35**
Stehtischhusse easystretch, blau	Stück	**€ 20,35**
Stehtischhusse mit Schleife	Stück	**€ 23,80**

Und viele Größen mehr…

Weitere Mobiliar wie z.B.

- **Leuchtmöbel**
- **Bars und Bar Möbel**
- **Vip-Zelte, Pagodenzelte & Pavillons**
- **Weitere Tische und Stühle**
- **Markt-Schirme**

auf Anfrage, gerne Beraten wir Sie!

Liefergebiete

Bezirk Wandsbek

Inkl. MwSt.

Bergstedt, Berne, Bramfeld, Poppenbüttel, Hummelsbüttel, Farmsen, Sasel, Steilshoop

€ 10,00

———————————————————————

Duvenstedt, Eilbek, Jenfeld, Lemsahl, Mariental, Rahlstedt, Tonndorf, Volksdorf, Wandsbek, Wohldorf-Ohlstedt

€ 12,00

Bezirk Nord

Alsterdorf, Barmbek-Süd, Eppendorf, Fuhlsbüttel, Groß Borstel, Hoheluft-Ost, Hohenfelde, Langenhorn, Ohlsdorf, Uhlenhorst, Winterhude

€ 15,00

Bezirk Eimsbüttel

Eidelstedt, Eimsbüttel, Harvestehude, Hoheluft-West, Lokstedt, Niendorf, Rotherbaum, Schnelsen, Stellingen

€ 20,00

Bezirk Harburg

Wilhelmsburg **€ 30,00**

———————————————————————

Altenwerder, Cranz, Eißendorf, Francop, Gut Moor, Harburg, Hausbruch, Heimfeld, Langenbek, Marmstorf, Moorburg, Neuenfelde, Neuland, Neugraben- Fischbek, Neuwiedenthal, Rönneburg, Sinstorf, Wilhelmsburg, Wilstorf

€ 35,00

Bezirk Altona

Sternschanze, Lurup, Bahrenfeld, Osdorf, Iserbrook Süldorf, Altona, **€ 20,00**

———————————————————————

Ottensen, Othmarschen, Nienstedten, Blankenese

€ 22,00

Bezirk Mitte

Altstadt, Billbrook, Billstedt, Borgfelde, Hammerbrook Hamm, Horn, Klostertor, Öjendorf, Neustadt, St. Georg

€ 18,00

———————————————————————

Kleiner Grasbrook, Öjendorf, Rothenburgsort St. Pauli, Steinwerder, Veddel, Waltershof

€ 22,00

———————————————————————

Finkenwerder **€ 40,00**

Bezirk Bergedorf

Allermöhe, Altengamme, Bergedorf, Billwerder, Curslack, Kirchwerder, Lohbrügge, Moorfleet, Neuengamme, Ochsenwerder, Reitbrook, Spadenland

€ 30,00

Schleswig-Holstein, Landkreis Stormarn

Ammersbek **€ 12,00**

———————————————————————

Ahrensburg, Braak, Bargfeld-Stegen, Bargteheide, Delingsdorf, Großhansdorf, Hammoor, Jersbek, Oststeinbek, Siek, Stapelfeld, Tangstedt, Tremsbüttel

€ 18,00

———————————————————-

Rest nach Entfernung von **€ 15,00**

bis **€ 40,00**

Sonstige Städte

Norderstedt	**€ 14,00**
Halstenbek, Pinneberg, Quickborn	**€ 25,00**
Wedel	**€ 35,00**
Lübeck	**€ 40,00**
Bad Segeberg	**€ 35,00**
Schwarzenbek	**€ 35,00**

Die genannten Preise sind nur für Lieferungen mit Essen gültig.

Lieferungen mit Mobiliar werden nach Aufwand berechnet.

Bei einem Auftragswert unter € 150,00 berechnen wir einen weiteren Mindermengenaufschlag von € 5 bis € 20.

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe
1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Farbstoff
3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Süßungsmitteln
5 = mit Phosphat
6 = mit Emulgator
7 = mit Geschmacksverstärker
8 = geschwärzt
9 = gentechnisch verändert
10 = geschwefelt
11 = koffeinhaltig
12 = Sulfite

Allergene
a = Glutenhaltiges Getreide und - erzeugnisse
b = Milch und -erzeugnisse
c = Laktose
d = Krebstiere und -erzeugnisse
e = Eier und -erzeugnisse
f = Fisch und -erzeugnisse
g = Erdnüsse und -erzeugnisse
h = Soja und -erzeugnisse
i = Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und - erzeugnisse
j = Sellerie und -erzeugnisse
k = Senf und -erzeugnisse
l = Sesamsamen und -erzeugnisse
m = Schwefeldioxid und Sulfide
n = Lupine und -erzeugnisse
o = Weichtiere und -erzeugnisse

A
Anti Pasti (alle) 3
B
Bratwurst 3 / b / c / h / k
Barbecue Salat 1 / 2 / b / c / e / j / k
Blätterteig 3 / 6 / a
Blätterteigtörtchen "Légume"3 / 6 / a / b / g / h
Broccoli Suppe a / b / j / k
Brühwurst 3 / 5 c / h / k
Burgunderschinken 1 / 3
Butter alle Sorten können b / c / e / k / j
Brot alle können a / b / c / e / k / l
C
Champignoncremesuppe a / b / c
Chickenwings a / b / c
Chili con Carne j / k
Coleslaw 1 / 4 / b / c / e / h / k /
D
Dressing (alle) 2 / 3 / a / b / c / e / h / j / k /
Dips a / b / c / e / g / h /j / k/E
E
Eiersalat 1 / 2 / a / b / c / e / h / j / k
alles mit Ei e
Entenbrust geräuchert 1 / 2
Erbsen Eintopf j / k
F
Farmersalat 1 / 2 / b / c / e / j / k
Fleischsalat 1 / 2 / 3 / e / h / k
Forellenfilet 1 / f
Flusskrebse d / f
Frikadelle a / b / e / k
Alle Fische f
G
Garnelen im Teigmantel 8 / d / f / h
Gaved Lachs 1 / f
Geflügelsalat 1 / 2 / 3 / a / b / c / e / h
Gurken eingelegt 1 / 4 / k
Griechischer Hirtensalat a / b / 7
Gulaschsuppe j / k
H
Hähnchen Nuggest 2 / 3 / 4 / 6 / a / c
Hähnchenbrust-Nuggets, mediterran 2 / 3 / 4 / 6 / a / b / c
Hering 1 / 2 / 7 / f
Hollandaise b / c / e / j

K
Kartoffelgratin b / c / e
Kartoffelsuppe a / b / j / k
Käselauchsuppe a / b / c / j / k
Kartoffelsalat mit Mayonnaise 1 / 3 / a / e / k
Kartoffelsalat mit Speck 1 / e / h / k
Kassler 1 / 3 /
Katenschinken 1 / 3
Kochschinken 1 / 3
Kochwurst/Mettwurst 1 / 3 /
Königsputenbrust 1 / 3
Ketchup Hela 1 / 6
Krabben 1 / 3 / d
Krabbensalat 1 / 3 / a / b / c / d / e / h / i / j / k
Krabbensuppe a / b / d / 1 / 3 / d
Krautsalat 3
Kroketten 2 / a
Käse 1 / 2
L
Leberwurst 1 / 3 / 6 / b / c / j
Leberkäse 1 / 5 / k
M
Mayonnaise 1 / a / e / j
Matjes 6 / a / b / c / f / h
Meerrettich 3 / 10
Mediterraner Nudelsalat 3 / a / e /
Mettwurst 1 / 2 / 3 / 5 / k
Mousse au Choccolat a / b / c / h / i
Mousse Vanille a / b / c / h / i
N
Nürnberger Würstchen 3
Nudelsalat 1 / 2 / 3 / a / b / c / e / h
Nudeln a / e
O
P
Pflaumen im Speckmantel 1 / 3
Petit Fours 2 / a / b / c / e / h / i
Pragerschinken 1 / 3
Putenbrust geräuchert 1 / 3
Pudding alle Spuren von a / b / c / e / h / i

Q
Quiche Petit Mix 6 / a / b / e / g / h
R
Räucherlachs, f
Räucherlachskonfekt a / b / c / f
Räucherlachsroulade b / c / f
Remoulade 4 / b / c / e / k /
Rote Grütze 3
S
Sauerbraten k
Sahne b / c
Salami 1 / 3 / k
Schweinebacke 1 / 3 / b / c / d
Schinken(Serano, Parma, Katen) 1 / 3
Schinkenwurst 1 / 3 / 5 / 6 / b / c / h / j / k
Sourcream 6 / b / c
Spargelcremesuppe a / b / c
Speck 1 / 5
Spinatpastetchen mit Kabeljau 6 / 3 / a / b / d / g / h
T
Tzaziki 6 / b / c / e / k
Tiramisu a / b / c / e /
Tomatencremesuppe a / b / c
V
Vanille Pudding 2 / b / c
Vanillesauce 2 / 6 / b / c / e
W
Wurst (Brüh und Kochwurst) teilweise 1 / 5
Waldorfsalat 1 / a / b / c / e / h / i / j / g / k
Weincreme a / b / c / 11
X,Y,Z
Zigeunersoße 3 / 4

Getränke
Coca Cola 2 / 10
Cola Light + Zero 2 / 4 / 11
Fanta 2 / 3
Milch b / c
Glühwein und Wein alle 12

AGB

Allgemeinen Geschäfts Bedingungen

Bis wann müssen Sie bestellen?

Bitte geben Sie Ihre Bestellung möglichst 10 Tage vor dem geplanten Liefertermin auf.

Wie bekommen Sie Ihre Ware?

Lieferungen können wir erst ab einem Auftragswert von 150,00 € anbieten. Innerhalb unserer regulären Öffnungszeiten haben Sie die Möglichkeit auch kleinere Aufträge selbst abzuholen. Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

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

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden (z.B. wegen hohen Verkehrsaufkommens), die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über mehrere 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 behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Die Abholung des Equipments außerhalb der Geschäftszeiten wie z.B. am Sonntag muss mit gebucht werden.

Preise:

Bitte beachten Sie, dass laut §12 des UStG. der Partyservice mit Speisen 19% MwSt. enthält, wenn in dem Lieferumfang Leihgeschirr und/oder die Gestellung von Bedienungspersonal enthalten ist. Ansonsten beträgt der Steuersatz für Speisen 7%.

Der Rechnungsbetrag wird bei der Übergabe bzw. Lieferung fällig.

Er ist in bar zu bezahlen, wenn nicht anders Vereinbart.

An Sonn - und Feiertagen erheben wir einen Aufpreis von 25.00 € auf den Gesamtbetrag.

Anlieferung je nach Entfernung:

ab 8,00 €, auch für die Abholung des Geschirrs berechnen wir Ihnen noch einmal die Anlieferungsgebühr.

Der Transport von Equipment, Mobiliar und Geschirr wird nach Aufwand berechnet.

Austauschrecht:

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

Die gereinigte Rückgabe

der Leihplatten, Schüsseln etc. (Anrichtegeschirr) gilt als vereinbart - es sei denn, dass anderes auf dem Lieferschein vermerkt ist.

Für die unbereinigte Rückgabe berechnen wir 5% des Essenswertes als Säuberungspauschale. In diesen Fällen sind wir verpflichtet die volle MwSt. von 19 %, auf dem gesamten Auftragswert zu berechnen, da eine Restaurant Ähnliche Leistung erbracht wird.

Reklamationen:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtig werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt bzw. gleich bei Abholung.

Der Umtausch falsch bestellter Ware ist bei Lebens- und Genussmittel nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

Stornierung:

Bei Stornierung von erteilten Aufträgen werden folgende Prozentsätze des Gesamtauftrages fällig:

7 Tage vor vereinbartem Liefertermin 20%

4 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50%

2 Tag vor vereinbartem Liefertermin 100%

Auftragsänderungen wie z.B. Teilnehmerzahl können nur bis 5 Tage vor geplanter Lieferung berücksichtigt werden. Ausnahmen bestätigen aber die Regel.

Leistungsumfang:

Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang, als dem vereinbarten Bedarf z.B. durch geringere Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingte Umstände, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Auftragsvolumens.

Leihgegenstände:

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma.

Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden.

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen

Fehlmeldungen:

Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat. Der Mieter hat das Mietgut sorgfältig zu behandeln.

Unser Kunde ist verpflichtet:

Sofern nichts anderes vereinbart ist, den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern, uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist, er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen.

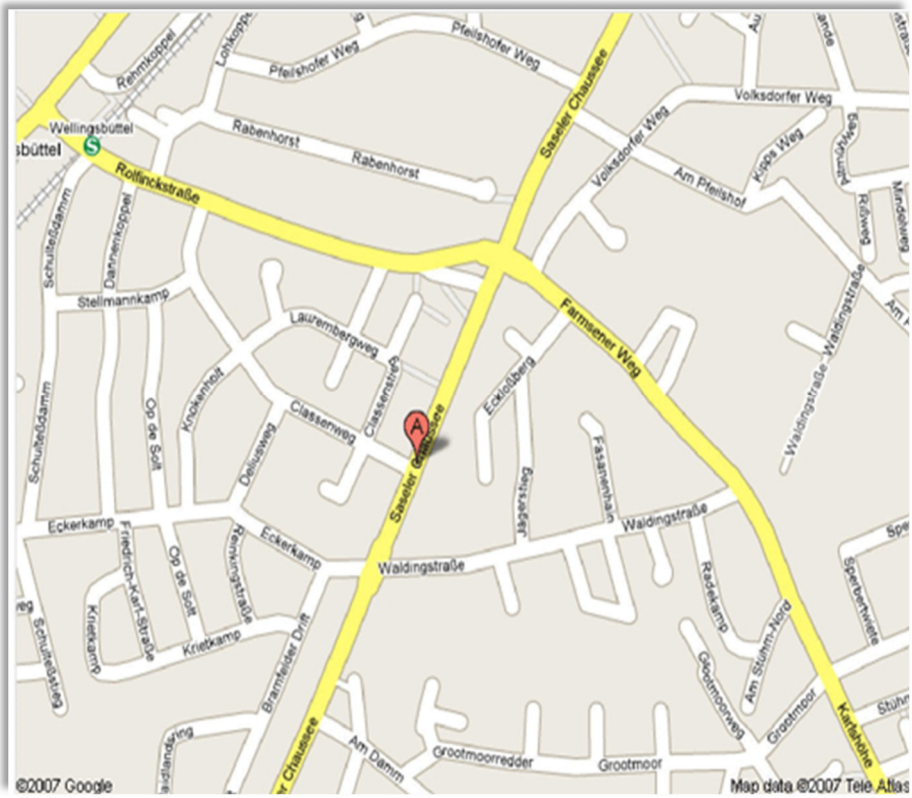
Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hamburg.

Bilder

Kontakt und Anfahrt

Kontakt:
Fleischerei & Partyservice Warnecke
Inh. Volker Warnecke
Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg
Fon: 040 5361336

Mail: vw@partyservice-warnecke.de
Web: www.partyservice-warnecke.de
Umsatzsteuer-ID: DE165574245

Öffnungszeiten für die Fleischerei, in der Sie auch Bestellen können:

Monatag	**geschlossen**
Dienstag	**08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr**
Mittwoch	**08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr**
Donnerstag	**08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr**
Freitag	**08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr**
Samstag	**07.00 - 12.00 Uhr**