
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 40 Personen 5 %
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, (Möhrrchen, Brokkoli u. Blumenkohl), Remoulade u. Senf.
 C - Kartoffelgratin, Krautsalat, Remoulade und Senf Inkl. MwSt.
A - B oder C jeweils 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. **10,50 €**
Spanferkel vor Ort geschnitten Pro Pers. **12,50 €**

Ab 8 Personen (Port. 300 gr. Fleischanteil)

- Pragerschinken** mild gepökelt, mit knackiger Kruste Pro Pers. **8,90 €**
Burgunderschinken mild gepökelt, mit knackiger Kruste Pro Pers. **8,90 €**
Schweinebraten mit knackiger Kruste Pro Pers. **8,90 €**
Kräuterbraten vom Schweine Nacken mit Kräutermantel Pro Pers. **8,90 €**
Spießbraten wahlweise vom Nacken oder S-Bauch Pro Pers. **8,90 €**
Leberkäse Backfrisch Pro Pers. **7,90 €**
Kasseler im Blätterteig mild gepökelt, Pro Pers. **9,90 €**
Kasseler mild gepökelt Pro Pers. **9,90 €**
Jungschweinerücken mit knackiger Kruste Pro Pers. **9,90 €**
Königsputenbrust aus dem Heißrauch Pro Pers. **9,90 €**
Lammkeule im Kräutermantel Pro Pers. **11,80 €**
Spanferkelschinken mit knackiger Kruste Pro Pers. **11,80 €**
Roastbeef (200 gr. pro Pers.) zart Rosa gebraten Pro Pers. **13,80 €**
- Vegetarische Gerichte:**
- Gemüseschnitzel (ab 4 Pers.)** Pro Pers. **7,50 €**
Gemüseauflauf (ab 10 Pers.) Pro Pers. **8,50 €**
Quiche mit Schafskäse und Blattspinat (ab 10 Pers.) Pro Pers. **7,50 €**
- Weitere Variationen auf Anfrage.

Vorspeisen

| | | Inkl. MwSt. |
|------------------------------------|--------|-------------|
| Tomaten- Mozzarella- Basil. Spieß. | Stück | € 1,30 |
| Honigmelone mit Parmaschinken | Stück | € 2,40 |
| Gem. Antipasti Platte ca. 1,8 kg. | Platte | € 36,80 |
| Tomaten gefüllt mit Frischkäse | Stück | € 2,80 |
| Schweinemedailion garniert ca.60g | Stück | € 2,80 |
| Avocados gefüllt mit Krabbensalat | Stück | € 5,80 |
| Gebr. Hähnchenschenkel (Kikok) | 1 kg | € 19,80 |
| Party Frikadellen ca. 20gr. | 1 kg | € 19,80 |
| Frikadellen ca. 125gr. | Stück | € 2,00 |
| 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. | € 4,50 |
| Kartoffelsuppe | 0,4 Ltr. | € 4,50 |
| Gulaschsuppe | 0,4 Ltr. | € 5,50 |
| Käselauchsuppe | 0,4 Ltr. | € 5,50 |
| Chili con Carne | 0,4 Ltr. | € 5,50 |
| Tomatencremesuppe | 0,25 Ltr. | € 4,50 |
| Hühnersuppe | 0,25 Ltr. | € 4,50 |
| Broccolisuppe | 0,25 Ltr. | € 4,50 |
| Champignoncremesuppe | 0,25 Ltr. | € 4,50 |
| Spargelcremesuppe | 0,25 Ltr. | € 5,00 |
| Krabbensuppe | 0,25 Ltr. | Tagespreis |

Warme Beilagen ab 10 Port.

| | | Inkl. MwSt. |
|--|---------|-------------|
| NEU Rosmarinkartoffeln mit Pfannengemüse und Kartoffelcreme | Portion | € 3,80 |
| Kartoffelgratin | Portion | € 3,30 |
| 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 | € 2,60 |

Salate

| | | Inkl. MwSt. |
|---|-------|-------------|
| Omas Pellkartoffelsalat | 100 g | € 1,28 |
| Kartoffelspecksalat | 100 g | € 1,28 |
| Weißkrautsalat | 100 g | € 1,08 |
| Coleslaw Krautsalat | 100 g | € 1,35 |
| Toskana Salat (Porree Salat) | 100 g | € 1,88 |
| Norddeutscher Nudelsalat | 100 g | € 1,28 |
| Mediterraner Nudelsalat | 100 g | € 1,48 |
| Farmersalat | 100 g | € 1,68 |
| Bauernsalat mit Schafskäse | 100 g | € 1,78 |
| Griechischer Hirtensalat | 100 g | € 2,28 |
| Nordseekrabbensalat | 100 g | € 4,98 |
| Geflügelsalat | 100 g | € 2,28 |
| Eiersalat | 100 g | € 1,88 |
| Tzaziki | 100 g | € 1,38 |
| Remoulade | 100 g | € 1,28 |
| Frischer Salat mit Dressing | Port. | € 3,20 |
| Rucola-Salat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven | Port. | € 3,50 |
| Tomatensalat mit Schafskäse & Zwiebeln | Port. | € 3,50 |

Dessert ab 10 Port.

| | | Inkl. MwSt. |
|--|---------|-------------|
| Hamburger Rote Grütze mit Vanille Soße | Portion | € 3,20 |
| Obstsalat Sevilla | Portion | € 3,60 |
| Tiramisu | Portion | € 3,60 |
| Mousse au Chocolat | Portion | € 3,30 |
| Mousse au Vanille | Portion | € 3,30 |
| Mascarpone-Creme & Himbeeren | Portion | € 4,20 |
| Vanille Pudding mit Sahne | Portion | € 3,20 |
| Schokoladen Pudding | Portion | € 3,20 |
| Griesspudding mit Früchten | Portion | € 3,20 |
| 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 | € 3,80 |
| Zwiebel - Meterbrot 500g | Stück | € 3,80 |
| Baguette - Rustikales 250g | Stück | € 3,30 |
| Roggen - Rustikales 250g | Stück | € 3,80 |
| Partyrad groß (32) | Stück | € 12,80 |
| Partybrötchen, gemischt | Stück | € 0,48 |

Kalt-Warme Buffet Vorschläge

* ohne Serviceleistung

Buffet Kiel ab 25 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 21,80

- *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 Hamburg ab 35 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 27,80

- *Vorspeise:
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen
Parmaschinken mit Honigmelone
- *Heiße Braten:
Jungschweinerücken, 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 Lübeck ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 21,80

- *Vorspeise (Fingerfood)
Räucherlachsrouladen, Räucherlachsconfekt, Schinkenconfekt u. Mediterrane Hähnchen Nuggets
- *Heiße Braten:
Kasseler im Blätterteig 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 Wismar ab 20 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 17,80

- *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 € 26,80

- * 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 € 23,80

- *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 € 27,80

- *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 € 23,80

- * 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 € 23,80

- *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 € 26,80

- *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 € 21,80

- *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 € 16,50

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

Fingerfood mix 125gr. ab 10 Personen

Inkl. MwSt.

Pro Person € 11,80

- Spinatpastetchen mit Kabeljau
- Räucherlachskonfekt,
- Schinkenkonzekt,
- 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 **€ 16,50**

Platte Lukullus ab 6 Personen
mit Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken,
gekochten Schinken und geräucherte Putenbrust.
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 12,80**

Rustikale Platte ab 6 Personen
mit Holsteiner Katenschinken, Th. Mett,
Holsteiner Mettwurst, Wellingsbüttler Sülze,
Schinkenrotwurst und Delikates Leberwurst
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 12,80**

Schinken Platte ab 6 Personen
mit geräucherten Holsteiner Katenschinken, Schwarzwälder
Schinken, Parmaschinken und geräucherten Kernrauchschi-
nken
Inkl. MwSt.
220 gr. pro Person **€ 13,80**

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 **€ 18,50**

Roastbeefplatte ab 6 Personen Inkl. MwSt.
mit Remoulade
140 gr. pro Person **€ 13,80**

Räucherlachsplatte ab 6 Personen Inkl. MwSt.
mit Sahne Meerrettich
140 gr. pro Person **€ 12,80**

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



Fingerfood

Räucherlachsconfekt 10g

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



Inkl. MwSt.
Stück € 1,20

Räucherlachsroulade mit Oliven 10g

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



Stück € 1,20

Schinkenconfekt 10g mix Pistazien, Ananas, Paprik

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



Stück € 1,20

Spinatpastetchen mit Kabeljau 40g.

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



Stück € 2,30

Tarte "mit Lauch" 90g

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



Stück € 2,60

Hähnchenbrust-Nuggets, mediterran 35g

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



Stück € 1,50

Quiche Mix 25g (Lauch, Räucherlachs, Paprika, Spinat)

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



Stück € 1,70

Petit Fours - kleine feine Pâtisserie-Kunstwerke 36 Stk.



Platte €44,80

Häppchen

| | Inkl. MwSt. |
|---------------------------------|--------------|
| geräucherter Lachs | Stück € 2,80 |
| Forellenfilet | Stück € 2,80 |
| Nordseekrabbensalat | Stück € 2,80 |
| Geflügelsalat | Stück € 1,80 |
| Kasseler, gebr. | Stück € 1,80 |
| Roastbeef, gebr. | Stück € 2,80 |
| Schweinebraten, gebr. | Stück € 1,80 |
| Gekochter Schinken | Stück € 1,80 |
| Geräucherte Putenbrust | Stück € 1,80 |
| Parmaschinken Melone | Stück € 2,80 |
| Schinken Mett | Stück € 1,80 |
| Holsteiner Mettwurst | Stück € 1,80 |
| Lachsschinken | Stück € 1,80 |
| Frischkäse | Stück € 1,80 |
| Gouda Käse | Stück € 1,80 |
| Steinsalz Käse oder Appenzeller | Stück € 2,20 |
| Briekäse | Stück € 1,80 |
| Tomaten-Mozzarella-Basilikum | Stück € 1,80 |

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

Häppchen mix (ab 10 Pers.) Inkl. MwSt.

6 Häppchen Pro Pers. - auf Dinkelroggenbrot gelegt
Pro Person € 14,80

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

Belegte 1/2 Brötchen

| | Inkl. MwSt. |
|------------------------------|--------------|
| geräucherten Lachs | Stück € 4,80 |
| Forellenfilet | Stück € 4,40 |
| Kasseler | Stück € 2,50 |
| Roastbeef | Stück € 3,50 |
| Schweinebraten | Stück € 2,50 |
| Gekochter Schinken | Stück € 2,50 |
| Putenbrust | Stück € 2,50 |
| Parmaschinken Melone | Stück € 3,90 |
| Schinken Mett | Stück € 2,50 |
| Holsteiner Mettwurst | Stück € 2,50 |
| Frischkäse | Stück € 2,50 |
| Schnittkäse (Gouda) | Stück € 2,50 |
| Briekäse | Stück € 2,50 |
| Tomaten-Mozzarella-Basilikum | Stück € 2,50 |

Canapsés mix (ab 10 Pers.) Inkl. MwSt.

6 Canapés Pro Pers. - auf runde Feinbrotscheiben gelegt
Pro Person € 15,80

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

Belegte 1/2 Brötchen Mix mit:

3 Stück Pro Pers € 8,00

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

€ 19,50

*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 III ab 25 Pers.

Inkl. MwSt.

Pro Person

€ 30,50

* Fleisch & Wurst, 350 g pro Person
zarte Rinder Entrecôte,
Kikok (Mais) Hähnchenbrustfilet,
Iberico Quarre , Lammlachse,
Hausgemachte Grillbratwurst und Salsiccia

* Vegetarische:

Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse mit Sour Cream
Grillkäse mit Tomaten und Zwiebeln

* Salate

Bauernsalat mit Schafskäse, Coleslaw,
Fruchtiger Apfel-Lauch-Salat,
Frischer gemischter Salat mit Dressing,
Tzaziki

* Beilagen

Ketchup, Senf, gem. BBQ Saucen & Steaksauce

* BBQ Butterteller

* Brotkorb

mit Weizen- Zwiebelmeterbrot
und Partybrötchen

Grillparty II ab 25 Pers.

Inkl. MwSt.

Pro Person

€ 24,50

*Fleisch & Wurst: 350 gr. pro Person
marinierte Rinder Entrecôte, Lammhüftsteaks
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

Barbecue Beilagen

Inkl. MwSt.

| | | |
|--|---------|----------------|
| Gemüsespieße | 1 Stück | € 2,60 |
| Maiskolben mit Butter | 1 Stück | € 2,90 |
| Balkanspieße | 1 Stück | € 3,40 |
| Schlemmerspieße | 1 kg | € 39,80 |
| Schafskäse mit Tomate | 1 Stück | € 3,40 |
| Baked Potato&Soure Creme | 1 Stück | € 2,50 |
| 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. | € 2,00 |

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 |
| Montepulciano | 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. | Auf Anfrage |
| Warsteiner (20 Ltr./30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | Auf Anfrage |
| Astra (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | Auf Anfrage |
| Becks (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | Auf Anfrage |
| Bitburger (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | Auf Anfrage |
| Jever (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | Auf Anfrage |
| König Pilsener (30 Ltr./50 Ltr.) | Ltr. | Auf Anfrage |



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 |
| Stehtischhuse easystretch, weiß | Stück € 20,35 |
| Stehtischhuse easystretch, rot | Stück € 20,35 |
| Stehtischhuse easystretch, blau | Stück € 20,35 |
| Stehtischhuse 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

€ 18,00

Bezirk Eimsbüttel

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

€ 24,00

Bezirk Harburg

Wilhelmsburg

€ 35,00

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,

€ 25,00

Ottensen, Othmarschen, Nienstedten, Blankenese

€ 35,00

Bezirk Mitte

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

€ 20,00

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

€ 25,00

Finkenwerder

€ 50,00

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

€ 20,00

Rest nach Entfernung von
bis

€ 15,00

€ 40,00

Sonstige Städte

Norderstedt

€ 18,00

Halstenbek, Pinneberg, Quickborn

€ 28,00

Wedel

€ 40,00

Lübeck

€ 40,00

Bad Segeberg

€ 40,00

Schwarzenbek

€ 40,00

Die genannten Preise sind nur für Lieferungen mit Essen gültig.

Lieferungen mit Mobiliar werden nach Aufwand berechnet.

Bei einem Auftragswert unter € 250,00 berechnen wir einen weiteren Energieaufschlag 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 Chocolat 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

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 250,00 € 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 40,00 € auf den Gesamtbetrag.

Anlieferung je nach Entfernung:

ab 10,00 €, auch für die Abholung des Geschirrs berechnen wir Ihnen noch einmal die Anlieferungsgebühr und eine Energiepauschale.

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. (Anrichtengeschirr) gilt als vereinbart - es sei denn, dass anderes auf dem Lieferschein vermerkt ist.

Für die unbereinigte Rückgabe berechnen wir 5-10 % 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 berücksichtigt 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:

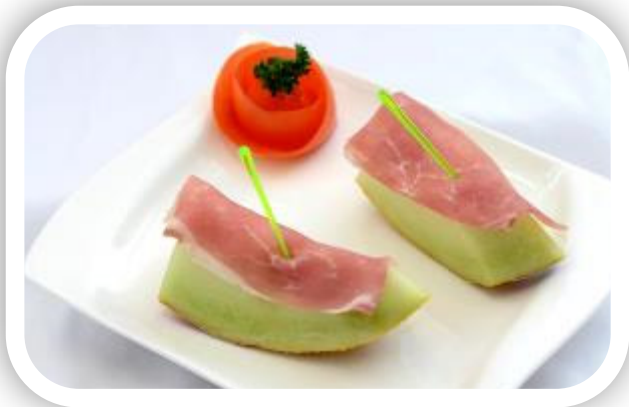
Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat. Der Mieter hat das Mietgut sorgfältig zu behandeln.

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:

| | |
|-------------------|--|
| Montag | 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 |

