

# PREISLISTE

45 Jahre  
Meisterqualität



PARTYSERVICE • CATERING

## *Inhaltsverzeichnis*

Canapés & Frühstück	4
Lunch	5
Buffets	8
Grill-Buffets	19
Vorspeisen & Salate	25
Suppen & Vegetarisches	27
Wild	29
Aus der warmen Küche	31
Fisch & Beilagen	34
Dessert & Käse	36
AGBs	38



# 45 Jahre Meisterqualität



*Unser Unternehmen besteht seit 1976*

Hier finden Sie alles das, was ein gelungenes Fest oder Event ausmacht.

Von Rustikal bis Fine Dining ist in jeder Preiskategorie für Sie etwas dabei.

Schmackhafte, regionale Produkte, handwerklich professionell hergestellt.

## Cauapés

Gebutterte Baguettescheiben, delikater belegt und garniert:

Salami, Roh- und Kochschinken, Putenbraten,  
Schnittkäse (vegetarisch) á 1,80 €

Roastbeef, Serranoschinken, Räucherlachs,  
Brie (vegetarisch) á 2,30 €

Humus mit Rucola (vegan), Erbsencreme  
mit Gurke (vegan) á 2,40 €

## Halbe belegte Brötchen

Gebuttert und garniert:

Gekochter Schinken, Wurstaufschnitt, Salami,  
Rohschinken Schnittkäse (vegetarisch) á 1,70 €

Roastbeef, Serranoschinken, Räucherlachs,  
Brie (vegetarisch) Humus mit Paprika (vegan) á 2,50 €

## Frühstücksbuffet

ab 15 Personen

Aufschnittplatte mit verschiedenen Sorten aus  
unserer Metzgerei

Gemischte Käseplatte mit Weich- und Schnittkäse  
(vegetarisch)

Rührei mit knusprigem Speck

Mett und Zwiebel

Auswahl an verschiedenen Konfitüren (vegetarisch)

Quarkcreme mit Früchten (vegetarisch)

Cerealien mit Milch (vegetarisch)

Butter (vegetarisch)

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Brötchen,  
Brot und Croissants (vegetarisch)

Preis pro Person 16,90 €

*Beachten Sie bitte auch unseren Fingerfood-Flyer!*



Frühstück



## Business Lunch Menus

ab 10 Personen

1

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebel

oder Käse-Lauchsuppe (vegetarisch)

oder Indische Linsensuppe  
mit Möhren, Orangen und Koriander (vegan)

belegte Brötchen (2 Halbe pro Person)  
Kochschinken, Salami, Rohschinken, Schnittkäse  
(vegetarisch) Erbsencreme mit Gurke (vegan)

Preis pro Person 7,90 €

2

Kleine Boulette mit Cornichons (2 Teile)

Geflügelspieße mit Curry und Ananas (2 Teile)

Herzhaftes Plundergebäck mit Spinat, Käse und  
Tomate (vegetarisch) (2 Teile)

Cous-Cous-Salat mit Gemüse und Limone (150g)  
(vegan)

Preis pro Person 8,90 €

3

Lasagne Bolognese

oder

Vegetarische Spinatlasagne mit Mozzarella (vegetarisch)

Italienische Blattsalate mit Balsamicodressing (vegan)

Tomatensalat mit Mozzarella (vegetarisch)

Brotkorb mit Ciabatta (vegan) und hausgemachter  
Kräuterbutter (vegetarisch)

Preis pro Person 15,90 €

4

Toscanischer Kräuterbraten mit Marsalasauce,  
Rosmarinkartoffeln (vegan) und Tomaten-Zucchini-  
Ragout (vegan)

Rucolasalat mit Balsamicodressing (vegan)

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Preis pro Person 15,90 €

5 (vegetarisch)

Gartensalat von Paprika, Mais, Tomate und Gurke (vegan)

gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette (vegan)

Baguette mit Kräuterbutter (vegetarisch)

Tandoori-Gemüse mit Paprika, Zucchini, Champignons,  
Broccoli und Ingwer, dazu Ofenkartoffeln mit Meersalz  
(vegan)

oder Gebratener Blumenkohl und Süßkartoffeln  
mit Spinat und Mandeln (vegan)

Preis pro Person 15,90 €





6

**Geschmortes Rindergulasch** mit frischer Paprika und Zwiebel

**Fussilnudeln (vegan)**

**gemischter Blattsalat** mit Joghurt-Dressing (vegetarisch)

Preis pro Person 16,90 €

7

**Hähnchenbrustmedaillon** in Schnittlauchsauce

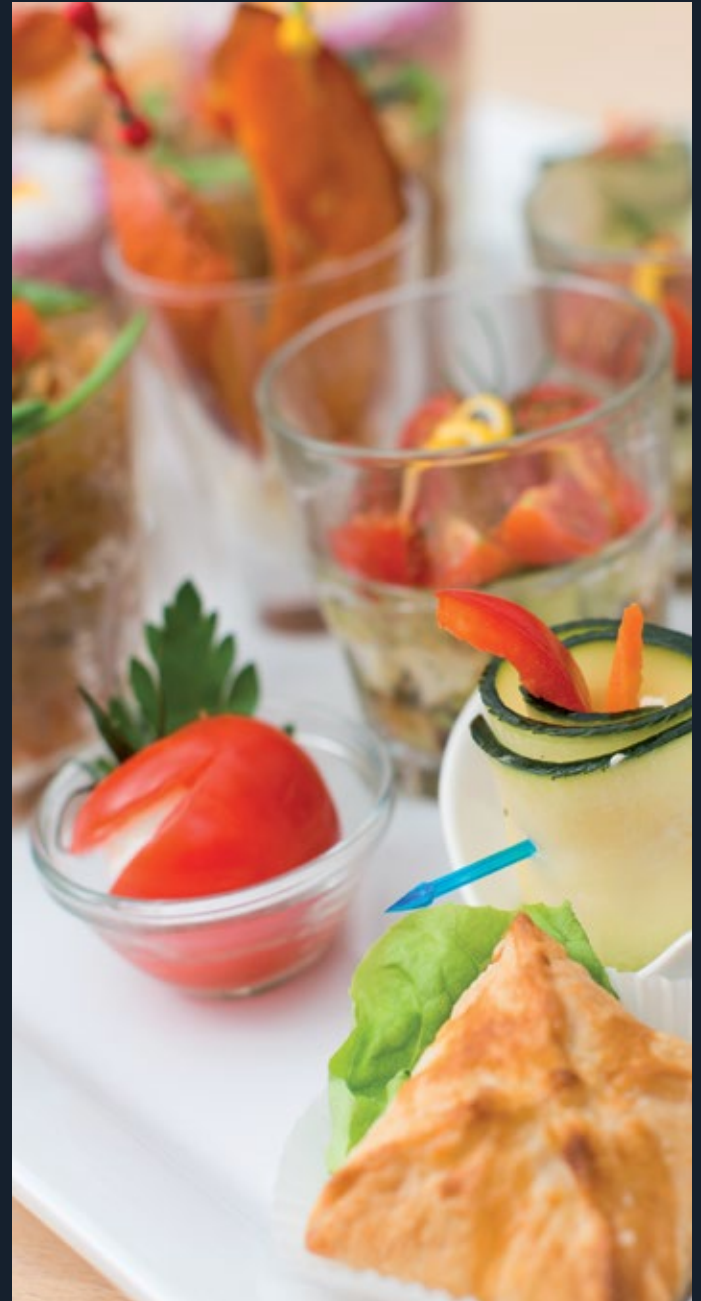
**Frischer Spinatsalat** mit fruchtigem Mangodressing (vegan)

**Couscoussalat** mit Gemüsejulienne (vegan)

**Farfalle-Nudeln (vegan)**

**Steinofenbaguette (vegan)** mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Preis pro Person 17,90 €





## Kaltes Buffet „Rustikal“

ab 10 Personen

Herzhafte Partyfrikadellen mit Senf

Schnitzel vom Schweinerücken mit Mixed Pickles

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Orange

Marinierter Schweinebraten mit Gemüsevinaigrette

Käseplatte mit Gouda, Bergkäse und Camembert  
(vegetarisch)

Hausgemachte Salate:

Fränkischer Pellkartoffelsalat mit Frühlingslauch (vegan)

Weißkohl Salat mit Essig und Öl (vegan)

Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, dazu hausgemachte Kräuterbutter (vegetarisch) und Frischkäse

Mousse au Chocolat (optional)

pro Person ohne Dessert 16,90 €

pro Person mit Dessert 18,90 €

## Kaltes Buffet „Tradition“

ab 20 Personen

Bratenplatte mit Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler dazu kalte Kräutersauce

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Mini-Bouletten mit Senf

Partyschnitzel mit Mixed Pickles

Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen

Wurstsalat mit Radieschen und Zwiebeln

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel (vegetarisch)

Nudelsalat mit Paprika und Mais (vegetarisch)

Steinofenbaguette (vegan), dazu hausgemachte Kräuterbutter (vegetarisch) und Frischkäse

Mousse au Chocolat

Bayrische Creme mit Himbeeren

pro Person ohne Dessert 23,90 €

pro Person mit Dessert 25,90 €



Buffet



## Pasta-Bufferet

ab 20 Personen

Spaghetti Bolognese

Farfalle mit Gorgonzolasauce (vegetarisch)

Italienische Blattsalate mit Balsamicodressing (vegan)

Tomatensalat mit Mozzarella (vegetarisch)

Brotkorb mit Ciabatta (vegan) und hausgemachter  
Kräuterbutter (vegetarisch)

Preis pro Person 13,90 €



## Bufferet „Adria“

ab 20 Personen

Luftgetrockneter Schinken mit Cantaloupe-Melone

Antipasti von Paprika, Zucchini, Champignon und  
getrockneten Tomaten (vegan)

Caprese von Tomate und Mozzarella mit Rucola-Pesto  
(vegetarisch)

Fetakäse-Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Oliven  
(vegetarisch)

Salat von weißen Bohnen, Apfel, Chorizo und  
Gemüsejulienne

Blattsalate mit Kräutern, Croutons und Mango-  
Dressing (vegan)

Ciabatta (vegan) mit Kräuterbutter (vegetarisch)

Lasagne „Bolognese“

Spinatlasagne mit Mozzarella (vegetarisch)

Mandel-Tiramisu (optional)

Orangen-Panna-Cotta (optional)

Preis pro Person ohne Dessert 19,90 €

Preis pro Person mit Dessert 21,90 €

# Buffet „Klassik“

ab 20 Personen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum (vegetarisch)

Baby Spinat-Salat mit cremigem Buttermilch-Honig-Dressing (vegetarisch)

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Gartensalat mit Paprika, Gurke, Mais und Tomate (vegan)

Gegrillte Champignons mit Kräutern mariniert (vegan)

Baguette-Mix mit Partybrötchen und hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Sous-vide gegarter Braten vom Eifelrind  
in Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet mit Schnittlauchsauce

Gnocchi mit Champignons, Kirschtomaten und Zucchini (vegetarisch)

Kartoffelgratin (vegetarisch)

Bandnudeln (vegetarisch)

Gemüseauswahl:

Glasierte Karotten (vegetarisch)

Bohnen im Speckmantel

Mandel-Broccoli (vegetarisch)

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise (vegetarisch)

Mousse au Chocolat

Orangencreme

pro Person ohne Dessert 23,90 €

pro Person mit Dessert 25,90 €



**Buffet**

## Buffet „Vegan/Vegetarisch“

ab 20 Personen

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum-Vinaigrette (vegetarisch)

Antipasti von Paprika, getrockneten Tomaten, Zucchini und Champignons (vegan)

Fenchel-Orangen-Salat (vegan)

Cous-Cous-Salat mit Gemüse Limone und Chili (vegan)

Wildkräuter-Salat mit Himbeerdressing und Croutons (vegan)

Steinofenbaguette (vegan) mit Frischkäse (vegetarisch)

Gerösteter Blumenkohl mit Curry, Koriander und Sour Cream (vegan, außer Sour Cream)

Gebratene Polentaschnitte mit Rosmarin und Paprika-Olivensago (vegan)

Pell-und Süßkartoffeln mit Spinat und Mandeln (vegan)

Obstsalat mit Mangosauce (vegan)

Himbeer-Cassis-Creme mit Pistazien

Preis pro Person ohne Dessert 21,90 €

Preis pro Person mit Dessert 23,90 €





# Buffet „Hofbräu“

ab 30 Personen

Schweinsbraten aus der Keule mit Dunkelbiersauce

Leberkäse mit süßem Senf

Gegrillte kleine Schweinshaxe

Keule vom Backhendl

Kartoffelstampf (vegetarisch)

Semmelknödel (vegetarisch)

Sauerkraut mit Speck

Rahmwirsing (vegetarisch)

Wurstsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln

Retichsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette (vegan)

Krautsalat mit Speck, Zwiebel und Kümmel

Laugengebäck und Zwiebelstange, dazu Obatzda (vegetarisch) und Schmalz

Topfenmousse mit Rotweinpflaumen

Bayrische Creme

pro Person ohne Dessert 21,90 €

pro Person mit Dessert 23,90 €

Auf Wunsch eine Käseplatte mit Walnussbrot (vegetarisch)

(Mindestbestellmenge 10 Personen)

pro Person 7,90 €



**Buffet**



## Buffet „Español“

ab 20 Personen

Candalupemelone mit Serranoschinken

Gegrillte Paprika und Zucchini mit Mandel-Honig-Vinaigrette (vegetarisch)

Marinierte Ofenchampignons mit Blattpetersilie (vegan)

Kichererbsensalat mit Chorizo und Zwiebel

Fruchtiger Tomatensalat mit Äpfeln, weißen Bohnen und Manchego-Käse (vegetarisch)

Steinofenbaguette (vegan) mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Spanischer Kräuterbraten aus der Schweinekeule mit Riojasauce

Paella „Valencia“ mit Fisch, Geflügel und Gemüse

Patatas Bravas (spanische Ofenkartoffeln) (vegan)

Broccoli, Karotten und Lauch in Paprikasud (vegetarisch)

Limonencreme mit Sherry-Kirschen

Andalusische Vanillecreme mit Honig und Nüssen

pro Person ohne Dessert 23,90 €

pro Person mit Dessert 25,90 €



# Buffet „Cross-Over“

ab 20 Personen

**Gegrillte Paprika** mit Mandel-Honig Vinaigrette  
(vegetarisch)

**Sous-vide gegarter Jungschweinerücken „Pastrami Art“**, mit Gemüse mariniert, dazu Honey Mustard Dip

**Pfirsich-Rucola-Salat** mit Kirschtomaten und Mozzarella  
(vegetarisch)

**Cous-Cous-Salat** mit Limone und Chili (vegan)

**Gemischte Partybrötchen** mit hausgemachter  
Kräuterbutter (vegetarisch)

**Schweinefilet** in Rosa-Pfefferkornsauce

**Putenbrustmedaillons** im Sesam-Mantel mit  
Limetten-Currysauce

**Tandoori-Gemüse** mit Paprika, Zucchini, Champignons,  
Broccoli und Ingwer, dazu Ofenkartoffeln mit Meersalz  
(vegan)

**Gebackene Ofenkartoffeln** mit Meersalz (vegan)

**Gemüsetagliatelle** (vegetarisch)

**Broccoliröschen** in brauner Butter (vegetarisch)

**Karotten-Mandelgemüse** (vegetarisch)

**Joghurtmousse** mit Ananasragout

**Himbeer-Cassis-Mousse** mit Pistazien

pro Person ohne Dessert 24,90 €  
pro Person mit Dessert 26,90 €



**Buffet**

## Buffet „Toscaua“

ab 30 Personen

**Antipasti** von Paprika, getrockneten Tomaten, Zucchini und Champignons (vegan)

**Vitello Tonnato vom Kalb** mit Thunfischsauce und Kapern

**Honigmelone** mit Coppaschinken, Parmaschinken und luftgetrockneter Salami

**Strauchtomaten** mit Mozzarella und Basilikum-Vinaigrette (vegetarisch)

**Italienische Blattsalate**, Aceto Balsamico, Croutons und Nüssen (vegan)

**Brotkorb mit Steinofenbaguette und Ciabatta (vegan)** mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

„Branzano“ Rinderbraten in Rotwein geschmort

„Pollo Porcino“ Hähnchenbrustmedaillons in Steinpilzsauce

**Gebratenes Lachsfilet** mit Gremolata

oder **vegetarische Spinatlasagne** mit Mozzarella (vegetarisch)

**Rosmarinkartoffeln** (vegan)

**Tagliatelle** (vegetarisch)

**Gemüsepfanne** mit Romanesco, Kirschtomaten und Auberginen (vegetarisch)

**Broccoli** mit brauner Butter (vegetarisch)

**Tiramisu**

**Panna Cotta** mit Himbeeren

**Schokoladenmousse** mit Grappa Kirschen

pro Person mit Spinatlasagne 27,90 €

pro Person mit Lachs 33,90 €







## *„Aus unserem Revier auf Ihren Tisch“*

(nach Saison) **ab 20 Personen**

Wildbouletten mit Preiselbeer Confit

Luftgetrocknete und geräucherte Spezialitäten  
von Hirsch und Wildschwein

Feldsalat mit Speckdressing

Apfel-Staudensellerie-Salat (vegan)

Brotkorb mit Roggenbaguette und Schwarzbrot dazu  
hausgemachte Kräuterbutter und Schmalz

Hirschkalbsragout

Rehnüsschen in Portweinsauce

Kartoffelknödel (vegetarisch)

Spätzle (vegetarisch)

Apfelrotkohl (vegan)

Rahmwirsing (vegetarisch)

oder Semmelknödel mit Waldpilzragout (vegetarisch)

Spekulatiuscreme

Apfeldessert mit Calvados, Nüssen und Rosinen

Preis pro Person mit Rehnüsschen 35,90 €

Preis pro Person mit Semmelknödel 33,90 €

*Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne und besprechen  
mit Ihnen Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen!*

**Buffet**

Bitte fragen Sie uns auch nach saisonalen Gerichten wie Spargel, Lamm oder Wild.



## Buffet „Gourmet“

ab 20 Personen

Rosa gebratenes Roastbeef vom Eifelrind  
mit Gemüse-Vinaigrette

Kalbsboulette mit Kresseschmand

Zucchini-Salat mit Shrimps mit Limetten-Chilidressing

Pfirsich-Rucola-Salat mit Kirschtomaten und  
Mozzarella (vegetarisch)

Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing (vegan)

Gegrillte Paprika mit Mandel-Honig-Vinaigrette  
(vegetarisch)

Französisches Baguette und Partybrötchen  
mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Schweinefilet mit Rosa-Pfeffersauce und Schnittlauch

Maispouardenbrust mit Sherrysauce

Sautierte Gnocchi mit cremigem Spargel und Kirschtomaten (vegetarisch)

Geröstete Pell- und Süßkartoffeln (vegan)

Spinattagliatelle (vegetarisch)

Romanesco mit brauner Butter (vegetarisch)

Safran-Gemüseragout mit glasierten Karotten,  
Staudensellerie und Kirschtomaten (vegetarisch)

Dessertvariation im Glas:

Joghurtmousse mit marinierter Ananas und süßem  
Mandel-Minzpesto

Cheesecake-Mousse mit geröstetem Kokos

Preis pro Person 39,90 €



# Buffet „Exklusiv“

ab 30 Personen

Riesengarnelen mit Mango-Paprikarelish

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Hähnchenbrust

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

Süßkartoffel-Salat mit Zucchini und Joghurt-Limettendressing (vegetarisch)

Orangen-Fenchelsalat (vegan)

Rucola-Kirschtomatensalat mit Parmesan (vegetarisch)

Brotkorb mit Steinofenbaguette, Ciabatta, Partybrötchen, Stangenbaguette, Paprikacreme und hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Kalbsbraten Sous-vide gegart mit Portweinsauce

Zanderfilet auf der Haut gegart mit Safransauce

In Curry gerösteter Blumenkohl und Kartoffeln mit Koriander (vegan) Sour Cream (vegetarisch) separat

Salbeignocchi (vegetarisch)

Gebratene Rosmarin-Polentaschnitten (vegan)

Gebratener Blumenkohl mit Romanesco und Kirschtomaten (vegetarisch)

Glasiertes Karotten-Zuckerschotengemüse (vegetarisch)

Dessertvariationen im Glas:

Mandel-Tiramisu

Mango-Salat mit Joghurtcreme

Mousse au Chocolat mit Grappa Kirschen

Preis pro Person 47,90 €



Buffet

## Grill-Buffer „Starter“

ab 15 Personen

Saftiges Schweinefleisch mit Kräutern  
Putensteaks mit Paprika mariniert  
Grillweißwürste  
Kartoffelsalat mit Gurken und Kirschtomaten (vegan)  
Pasta Salat mit Paprika und Erbsen (vegetarisch)  
Krautsalat mit Essig und Öl (vegan)  
Senf und Ketchup  
Französisches Baguette mit hausgemachter  
Kräuterbutter (vegetarisch)

Preis pro Person 16,90 €

## Grill-Buffer „Chef“

ab 20 Personen

Marinierte Holzfällersteaks vom Schwein  
Putensteaks mit Curry und Meersalz mariniert  
Grillweißwurst  
Zucchini in Kräutermarinade (vegan)  
Pellkartoffelsalat mit Gewürzgurke und Frühlingszwiebel  
(vegan)  
Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und  
Mozzarella (vegetarisch)  
Wassermelonensalat mit Schafskäse und Minze  
(vegetarisch)  
Gartensalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Mais (vegan)

### Grillsaucen:

Kräutersauce  
BBQ-Sauce  
Currysauce  
Zwiebel-Senfsauce

**Brotkorb** mit französischem Baguette, dazu  
hausgemachte Kräuterbutter und Frischkäse (vegetarisch)

Preis pro Person 21,90 €



**Grill-Buffer**

# Buffet „Showgrill“

ab 100 Personen

**Spanferkel** mit Kräutersauce und Senf

**Rosmarinkartoffeln** (vegan)

**Mediterranes Gemüse** von Zucchini, Paprika, Zwiebel und Auberginen (vegan)

**Baby Spinat-Salat** mit cremigem Buttermilch-Honig-Dressing (vegetarisch)

**Gartensalat** mit Paprika, Gurke, Mais und Tomate (vegan)

**Krautsalat** mit Essig und Öl (vegan)

**Baguette Auswahl** mit Partybrötchen und hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)

Preis pro Person 24,90 €  
inkl. Showgrill-Leihgebühr und Reinigung



**Grill-Buffer**



## Grill-Buffer „Master“

ab 30 Personen

Rinderrückensteaks vom Eifeler Jungbullen

Schweinerückensteaks in Senfmarinade

Hähnchenbrust in Kräuter-Meersalzmarinade

Grillweißwurst

Maiskolben und Zucchini in Kräutermarinade (vegan)

Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und Mozzarella (vegetarisch)

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel (vegetarisch)

Cous-Cous-Salat mit Limone und Chili (vegan)

Babypinatsalat mit Erdnüssen und Thai-Vinaigrette (vegan)

Grillsaucen:

Kräutersauce

BBQ-Sauce

Currysauce

Tomatensalsa

Brotkorb mit Stangenbaguette und Ciabatta, dazu Kräuterbutter und Paprikafrischkäse (vegetarisch)

Preis pro Person 27,50 €



# Grill-Buffer „Premium“

ab 30 Personen

Rinderrückensteaks vom Eifeler Jungbullen

Lammkoteletts in mediterraner Marinade

Poulardenbrust in Tandoori

Lachsfilet in Meersalz-Kräuter marinade

Halloumi Grillkäse (vegetarisch)

Champignon-Kichererbsen-Wrap (vegan)

Blattsalate mit Kräutern und Balsamico-Dressing (vegan)

Spitzkohlsalat mit Passionsfruchtdressing (vegan)

Pellkartoffelsalat mit rotem Pesto und Rucola (vegan)

Gegrillte Paprika mit Balsamico (vegan)

Fruchtiger Tomatensalat mit Äpfeln und Manchego-Käse (vegetarisch)

Grillsaucen:

BBQ-Sauce

Mango-Chili-Dip (vegan)

Zwiebel-Senfsauce (vegan)

Gartenkräutersauce

Französisches Stangenbaguette mit Kräuterbutter und Frischkäse (vegetarisch)

Focaccia mit Olivenöl (vegetarisch)

Preis pro Person 34,90 €



Grill-Buffer

## Grill-Buffer „Americau Barbecue“

ab 30 Personen

Rib Eye Steak mit Olivenöl und Fleur de sel

Lachs Steak mit Meersalz und Kräutern mariniert

Schweinefilet „Westernstyle“

Cajun spiced Chicken

Spare Ribs mit Bärlauch und Honig mariniert

Gegrillte Maiskolben (vegan)

Marinierte Zucchini (vegan)

Coleslaw salad (amerikanischer Krautsalat) (vegetarisch)

Bacon potato salad mit Estragon und blue Cheese  
(vegetarisch)

Tennessee Pasta Salad mit Paprika und Erbsen  
(vegetarisch)

Frischer Spinatsalat mit fruchtigem Mangodressing  
(vegan)

Grillsauce:

Tomatensalsa

Guacamole

BBQ-Sauce

Honey-Mustard-Sauce

Fladenbrot und Focaccia mit Olivenöl, dazu  
Kräuterbutter und (vegetarisch)

Preis pro Person 41,90 €





# Grill-Buffer „Feuerring“

auf dem Feuerring gegrillt **ab 50 Personen**

Rib Eye Steak vom Jungbullen

Supreme von der Maishähnchenbrust  
in Kräutermarinade

Lachssteak in Meersalz-Kräutermarinade

Rinderrostbratwurst „Merguez“

Gegrillte Champignon-Kichererbsen-Wrap (vegan)

Geröstete Pell-und Süßkartoffeln (vegan)

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und  
Balsamicodressing (vegetarisch)

Anti Pasti von mediterranen Gemüsen (vegan)

Fruchtiger Tomatensalat mit Äpfeln und  
Manchego-Käse (vegan)

Cous-Cous-Salat mit Gemüsejulienne und Safran  
(vegan)

Saucen:

Tomatensalsa

Mango-Chili-Dip

Honey-Mustard-Sauce

BBQ-Sauce

Focaccia mit Olivenöl, Roggenbaguette,  
dazu Estragon Butter (vegetarisch)

Preis pro Person 47,90 €

Mietpreis für den „Feuerring-Grill“ 69,00 €

(nur in Verbindung mit einem Grillmaster)



Grill-Buffer





## Grillausstattung

Edelstahl-Holzkohlegrill	34,90 €
Gasgrill Weber (klein)	35,90 €
Gasgrill Outdoor Chef (groß)	45,90 €
Feuerring	69,00 €
Gas oder Kohle für Grill	20,00 €
Pavillon 3x3m	100,00 €
Pavillon 3x6m	150,00 €

## Personal

Grillmaster	55,00 € / Stunde
Servicemitarbeiter	39,00 € / Stunde

# Vorspeisen-Vielfalt

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken	3,50 €	Scheiben vom Kalbsrücken an Frankfurter „Grüner Sauce“	10,90 €
Verschiedene Antipasti von mediterranem Gemüse (vegan)	4,80 €	Seafoodplatte mit Lachs, Forelle und Sahnemeerrettich	10,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan	8,90 €	Schlemmerplatte mit Lachs, Forelle, Krabben, Fischpastete Cocktailsauce und Sahnemeerrettich	16,90 €
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumvinaigrette (vegetarisch)	3,20 €	Pochierter Lachs am Stück mit Sahnemeerrettich (für 20 Personen)	auf Anfrage
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	8,90 €	Wir empfehlen zu unseren Vorspeisen:	
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce	8,90 €		<b>Preis pro Person</b>
Vitello Tonnato Schweinefleisch mit Thunfischsauce	7,20 €	Französisches Baguette in Scheiben mit Kräuterbutter (vegetarisch)	1,00 € 1,20 €
Riesengarnelen mit Mango-Paprikarelish	12,90 €	Partybrötchen pro Stück (vegetarisch) mit Kräuterbutter (vegetarisch)	0,90 € 1,10 €
Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Currysauce	4,50 €	Baguette Auswahl und Partybrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)	1,90 €



Salate



## Hausgemachte Feinkostsalate

ab 5 Portionen, 250g pro Portion, Preis pro Portion

Kartoffelsalat mit Speck/ ohne Speck und Frühlingszwiebel (vegan)	3,99 €	Apfel-Staudensellerie-Salat mit Walnüssen (vegan)	4,99 €
Spitzkohlsalat mit Passionsfruchtdressing (vegetarisch)	3,99 €	Geflügelsalat mit Ananas, Curry und Frühlingszwiebel	5,50 €
Cous-Cous-Salat mit Gemüse und Limone (vegan)	3,99 €	Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven (vegetarisch)	5,50 €
Linsen-Gurkensalat mit Apfel und Ananas (vegan)	4,50 €	Shrimps-Salat mit Zucchini, Limetten und Chili	5,90 €
Spinatsalat mit Radicchio und cremigen Buttermilch-Honigdressing (vegetarisch)	3,40 €	Ceasar Salat mit Croutons und Parmesan (vegetarisch)	3,99 €
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Zwiebel (vegetarisch)	3,99 €	Tomatensalat mit Basilikum (vegan)	3,40 €
Gartensalat mit Paprika, Tomate, Gurke und Mais mit Dill-Vinaigrette (vegan)	3,99 €	Saisonale Salatauswahl mit Paprika, Gurke, Mais, Tomate, Blattsalat (vegan) mit zweierlei Dressing (vegan und vegetarisch)	4,50 €
Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Oliven und Mozzarella (vegetarisch)	4,50 €	Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	5,80 €
Nudelsalat mit Erbsen und Paprika in Joghurt-Kräutersauce (vegetarisch)	3,99 €	Rucola mit Parmesan und Balsamico (vegetarisch)	5,80 €
Krautsalat mit Essig und Öl mit Speck/ ohne Speck (vegan)	3,40 €	Broccoli-Salat mit knusprigem Speck	4,90 €
Fenchel-Melonen-Salat mit Kichererbsen (vegan)	4,99 €		



# Hausgemachtes aus dem Suppentopf

ab 10 Portionen, 0,5l pro Portion, Preis pro Portion

Gulaschsuppe vom Schwein mit Paprika und Zwiebel	4,90 €	Kürbiscremesuppe (Oktober, November, Dezember) nach Saison (vegetarisch)	4,90 €
Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebel	5,90 €	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen (vegetarisch)	4,20 €
Erbsensuppe mit Wurst und Speck	4,50€	Käse-Lauchsuppe (vegetarisch)	4,20 €
Rindfleischsuppe mit Nudeln, Gemüse und Eierstich	4,90 €	Bärlauchsuppe (April, Mai) (vegetarisch)	4,50 €
Lauchsuppe mit Hackbällchen	4,50 €	Blumenkohlsuppe mit Ras-El-Hanut (vegan)	4,20 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck	4,50 €	Mais-Kokos-Suppe mit Frühlingszwiebeln (vegan)	4,50 €
Gerstensuppe mit Gemüse und Putenbruststreifen	4,90 €	Indische Linsensuppe mit Möhren, Orangen und Koriander (vegan)	4,20 €
<b>vegan oder vegetarisch</b>			
Grüne Erbsensuppe mit Lauch und Kartoffeln (vegetarisch)	4,20 €		
Broccoli Cremesuppe (vegetarisch)	4,20 €		
Italienische Tomatencremesuppe mit Paprika (vegan)	4,20 €		
Spargelcremesuppe (April, Mai, Juni) nach Saison (vegetarisch)	5,90 €		

Suppen





## Herzhaftes Eintöpfe

ab 10 Portionen, 0,5l pro Portion, Preis pro Portion

Wirsingeeintopf mit Kartoffeln, Karotten und Kümmel (vegetarisch)	4,50 €
Linseneintopf mit Wurst und Speck	4,50 €
Möhreneintopf mit Speck	4,50 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst (nach Saison)	7,50 €
Szegediner Gulasch	7,50 €
Chili con carne	5,90 €
Chili sin carne mit Kartoffeln (vegan)	5,90 €

Wir empfehlen zu unseren Suppen und Eintöpfen:  
Preis pro Person

Französisches Baguette in Scheiben (vegetarisch)	1,00 €
Partybrötchen pro Stück (vegetarisch)	0,80 €
Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter (vegetarisch)	1,90 €

Unsere Suppen und Eintöpfe sind glutenfrei.



## Vegane & Vegetarische Gerichte

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Spinat-Lasagne mit Mozzarella (vegetarisch)	8,90 €
Lasagne von Gartengemüsen mit Tomatensauce (vegetarisch)	8,90 €
Nudelauflauf mit Broccoli und Tomaten (vegetarisch)	6,50 €
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, in Schnittlauchsauce (vegetarisch)	7,50 €
Kartoffel-Gemüse-Auflauf (vegetarisch)	7,90 €
In Curry gerösteter Blumenkohl und Kartoffeln mit Koriander (vegan) und Sour Cream (vegetarisch) separat	9,50 €
Mediterrane Bratkartoffelpfanne mit Paprika, Zucchini, Bohnen und Zwiebel (vegan)	9,50 €
Tandoori-Gemüse mit Paprika, Zucchini, Champignons, Broccoli und Ingwer dazu Ofenkartoffeln mit Meersalz (vegan)	9,50 €
Gebratene Polentaschnitte mit Paprika-Bohnen Gemüse und Basilikum (vegan)	9,50 €
Gebratener Blumenkohl und Süßkartoffeln mit Spinat und Mandeln (vegan)	9,50 €
€Schupfnudelpfanne mit Champignons, Kirschtomaten und Zucchini (vegetarisch)	9,50 €
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Hokaido-Kürbis und Frühlingslauch (Oktober-Januar) (vegetarisch)	10,50 €
Semmelknödel mit Waldpilzragout (vegetarisch)	10,50 €



## „Wilde“ Hauptgerichte

(nach Saison) **ab 10 Portionen, Preis pro Portion**

**Hirschkalbsbraten** mit Pfifferlingrahm, Spätzle und Rahmwirsing **27,50 €**

**Hirschkalbsrücken** – am Stück rosa gebraten – mit Portwein-Schalottensauce, Schupfnudeln und Apfelrotkohl **31,50 €**

**Hirschkalbsragout** in Spätburgundersauce, Spätzle und Rosenkohl **19,90 €**

**Geschnetzeltes von der Rehkeule** mit Portwein-Jus, Semmelknödel und Apfelrotkohl **19,90 €**

**Wildschweinbraten** aus der Keule mit Wacholder-Jus, Kartoffelknödel und Bohnen im Speckmantel **18,90 €**

**Gänsekeule mit Preiselbeerjus,** Kartoffelknödel und Apfelrotkohl **Tagespreis**



*Wild aus eigenem Revier – „regional, ökologisch, nachhaltig“*

(nach Saison) **ab 10 Portionen, Preis pro Portion**

**Hirschkalbsbraten** in Pfifferlingrahmsauce **19,90 €**

**Hirschkalbsragout** mit Rotwein-Jus **14,90 €**

**Rouladen von der Hirschkeule** mit Waldpilzrahmsauce **20,90 €**

**Geschmorte Rehkeule** mit Preiselbeer-Pfeffer-Jus **18,90 €**

**Wildschweinbraten** mit Pilzen und Kräuter-Ragout oder Thymiansauce **15,90 €**

**Wildschweinragout** mit Äpfeln und Pflaumen **13,90 €**

**Wild**

## Rindfleisch aus der Eifel

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Rinderschmorbraten mit klassischer Bratensauce oder Rotweinsauce	8,90 €
Rinderrouladen mit Sauce	9,90 €
Klassisches Rindergulasch mit Paprika	8,50 €
Sauerbraten „Rheinische Art“	9,50 €
Zwiebelrostbraten aus der Keule mit Sauce	9,50 €
Rindergeschnetzeltes aus der Keule „Stroganoff“ mit Paprika und Zucchini	9,50 €
Roastbeef vom Eifelerind, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise oder Portwein-Schalottensauce	19,80 €

## Zartes Kalbfleisch aus der Region

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Kalbsbraten aus der Keule mit italienischen Kräutern und Jus	13,90 €
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons	13,90 €
Kalbsrücken in Pfifferlingrahmsauce	23,90 €
Saltimbocca aus der Hüfte mit Parmaschinken und Salbei in Marsala-Jus	19,90 €

Unser Fleisch wird Sous-vide gegart, d.h. langsam bei niedrigen Temperaturen.





## Schweinefleisch vom Hausschwein

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Schweinebraten, bayrische Art Klassisch oder mit Zwiebelsauce	8,50 €
Spießbraten, gefüllt mit Hackfleisch und Lauch	8,50 €
Krustenschinken mit kalter Kräutersauce oder Sauce „Madeira“	8,50 €
Kräuterbraten vom Jungschwein, mit Honigkruste und mediterraner Sauce	8,50 €
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	8,50 €
Metzgergulasch mit Paprika und Zwiebel	8,50 €
Schweinefilet mit Schnittlauchvelouté, Pfefferrahmsauce oder Champignonrahmsauce	12,50 €
Lasagne „Bolognese“	9,50 €
Spaghetti „Bolognese“	6,50 €
Gebackener Leberkäse	4,90 €
Gebackene Schweinshaxe	8,90 €
Kleine gebackene Schweinshaxe	4,90 €
Spanferkel, gefüllt und gebacken ab 25 Personen	10,90 €
Schnitzel „Wiener Art“	6,90 €



Warme Küche

## Lammfleisch vom Salzwiesenlamm

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Geschmorte Lammkeule mit mediterraner  
Kräutersauce 14,90 €

Lammhaxe in Barolo geschmort 11,90 €

Unser Fleisch wird Sous-vide gegart,  
d.h. langsam bei niedrigen Temperaturen

## Geflügel aus natürlicher Aufzucht

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Hähnchenbrust in Rieslingrahmsauce oder  
Paprikarahmsauce 8,90 €

Gebratene Hähnchenbrust auf Spinat mit  
Mozzarella und Frischkäse 9,90 €

Truthahnbrust in Champignonsauce 8,90 €

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchterahmsauce,  
Champignon- oder Zwiebelrahmsauce 8,90 €

Knusprig gebratene Hähnchenkeulen 4,50 €

Gebratene Entenbrust á l'orange Tagespreis

Bauernente im Backofen gebraten  
(Brust und Keule) Tagespreis

Gänsekeulen (November, Dezember) Tagespreis

Gefüllte Gans (November, Dezember) Tagespreis



## Fischspezialitäten

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Gebratener Lachs in Schnittlauchvelouté	20,90 €
Auf der Haut gebratener Zander mit Dijon-Senf	18,90 €
Filet vom Seehecht in Safransauce	15,90 €

## Beilagen

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Rosmarinkartoffeln (vegan)	3,00 €
Salzkartoffeln (vegan)	2,40 €
Kartoffelgratin (vegetarisch)	3,20 €
Kartoffelstampf (vegetarisch)	2,90 €
Kartoffelsalat mit Speck, warm	3,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel	3,40 €
Kartoffelklöße (vegetarisch)	3,00 €
Spätzle (vegetarisch)	3,00 €
Schupfnudeln (vegetarisch)	3,40 €
Gnocchis mit frischem Salbei (vegetarisch)	3,40 €
Semmelknödel (vegetarisch)	2,80 €
Tagliatelle (vegetarisch)	2,80 €
Butterreis (vegetarisch)	2,60 €
Safran-Risotto (vegetarisch)	4,40 €

Alle Kartoffelbeilagen werden aus frischen Kartoffeln hergestellt.



**Fisch & Beilagen**



## Frisches Marktgemüse

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Grüne Bohnen im Speckmantel	4,50 €
Tomaten-Zucchini-Ragout (vegan)	4,00 €
Broccoliröschen in Mandelbutter (vegetarisch)	3,30 €
Karotten-Mandelgemüse (vegetarisch)	3,30 €
Gartengemüse an brauner Butter (vegetarisch)	3,30 €
Apfelrotkohl (vegan)	3,30 €
Sauerkraut mit Speck	3,30 €
Rahmwirsing mit Speck und Zwiebel	4,00 €
Gemüsepfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und Zwiebel (vegan)	4,50 €
Gemüseauswahl mit vier Gemüsesorten, Sauce Hollandaise und brauner Butter (ab 20 Personen) (vegetarisch)	4,50 €
„Grünes Butter-Gemüse“ Broccoli, Erbsen, Lauch und Staudensellerie mit Kürbiskernen (vegetarisch)	4,50 €
Gebratenes Gemüse mit Zucchini, Zwiebel, rote Bohnen und Karotten in Paprikasud (vegetarisch)	4,50 €
Spargel (April, Mai, Juni) (vegetarisch)	Tagespreis
Sautiertes Gemüse mit Petersilienwurzel, Süßkartoffel und Rosenkohl mit Kreuzkümmel (vegetarisch)	4,50 €





## Dessert

## Dessert

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Limonenquarkcreme	3,00 €
Mousse au Chocolat	3,50 €
Panna Cotta mit Himbeercoulis	3,50 €
Espresso Macchiato-Panna Cotta	3,50 €
Tiramisu	3,50 €
Mandel-Tiramisu	4,00 €
Bayrische Crème mit Himbeeren	3,50 €
Frischer Obstsalat mit Mangosauce (vegan)	4,90 €
Herrencreme mit Schokolade und Rum	3,50 €
Mascarponecreme mit Himbeeren und Löffelbiscuit	4,50 €
Topfenmousse mit Rotwein-Pflaumen	4,50 €
Joghurtmousse mit marinierter Ananas und süßem Mandel-Minz-Pesto	4,50 €
Kokos-Panna-Cotta mit Ananas (vegan)	4,50 €
Nach Saison:	
Spekulatiuscreme	4,90 €
Apfeldessert mit Calvados, Nüssen und Rosinen	4,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50 €
Bratapfelkompott mit Zitronenquark	4,90 €

## Käse

ab 10 Portionen, Preis pro Portion

Gemischte Käsespezialitäten von Hart-,  
Rohmilch- und Weichkäse mit Feigensenf 7,90 €

Wir empfehlen zu unserer Käseauswahl

**Preis pro Person**

Französisches Baguette in Scheiben 1,00 €  
mit Kräuterbutter 1,20 €

Partybrötchen pro Stück 0,90 €  
mit Kräuterbutter 1,10 €

Gemischter Brotkorb 1,90 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter

Walnussbrot zum Käse 2,20 €





# User Service

## Personalservice

Bei größeren Events, Partys oder Tagungen stellen wir auch qualifiziertes Personal zur Verfügung. Auch für ihr Grillfest stellen wir den Grillmaster.

## Getränkesservice

Im Zusammenhang mit unserem Partyservice können Sie auch Getränke, Gläser, Getränkekühler, Kühlwagen und viele mehr bei uns buchen – Vom Pilsglas bis zum Bierwagen.

## Unsere Leistungen auf einen Blick

- Geschirrservice
- Stehtische, auch mit Hussen oder Tischdecken
- Bierzeltgarnituren, auch mit Hussen
- Buffettische, auch mit Skirtings
- Pavillonverleih
- Gas- und Kohlegrills
- Riesenpfanne
- Zusätzlich täglich wechselnder Mittagstisch, auch vegetarisch
- Konserven aus eigener Herstellung

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für alle von uns angebotenen Leistungen, die der Kunde zuvor bei uns bestellt hat.

## 2. Angebote und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unserer Internetseite und in Druckerzeugnissen genannten Preise von Speisen sind Abholpreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%. Bei der Bestellung von Equipment und Service sind wir zur Abgabe der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% (auf den Nettopreis) verpflichtet. Preis- und Leistungsänderungen sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

## 3. Bestellung

Kontaktieren Sie uns rechtzeitig telefonisch oder per Email, damit wir den Termin reservieren können. Gerne erstellen wir Ihnen dann ein Angebot. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Vorstellungen gerne klären. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

## 4. Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Alle weiteren Lieferungen auch außerhalb des Stadtgebietes rechnen wir nach Aufwand ab – mindestens jedoch 15,00€. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst trotz großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen auf der Durchschrift der vom Auslieferungspersonal ausgehändigten Quittung bzw. Rechnung. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit

wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

## ***5. Bezahlung***

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, bei Anlieferung. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung. Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto innerhalb von 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung. Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren und Dienstleistungen.

## ***6. Leihwaren, Zubehör und Partybedarf***

Die Lieferung der vom Kunden bestellten Speisen und Getränke erfolgt in oder auf Leihwaren wie Warmhaltegeräten und Platten. Die Rückgabe erfolgt durch den Kunden. Sollte dies nicht möglich sein, werden diese nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Die Abholung der Waren berechnen wir mit 25,00 € innerhalb des Stadtgebiets. Unvorhergesehener Zeitaufwand vor Ort muss nachträglich in Rechnung gestellt werden. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, die zusätzlichen Arbeitsstunden und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Leihwaren, die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurück zugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihwaren in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

## ***7. Saisonale Abweichungen***

Die von uns angebotenen Speisen wie z. B. Obst und Gemüse unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

## ***8. Gewährleistung***

Wir versichern, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden

Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z. B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden durch höhere Gewalt übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nach geliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

## ***9. Rücktritt***

- a) bis 8 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei
- b) bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung 25 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- c) bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50 % der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- d) danach 75% der Gesamtsumme gemäß aktueller Kostenprognose
- e) Speziell für die Veranstaltung zugekaufte Speisen, Getränke und Equipment werden dem Veranstalter zu 100% in Rechnung gestellt.
- f) Der Rücktritt von einem gültigen Vertrag durch den Veranstalter muss schriftlich erfolgen und wird von uns rückbestätigt.

## ***10. Haftung***

Unsere Haftung ist auf den jeweiligen Warenwert begrenzt. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

## ***11. Gerichtsstand***

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Aachen.

Stand: 01.03.2023



PARTYSERVICE SCHREIBER  
Schmithofer Str. 215  
52076 Aachen

Tel.: 0241 / 35806  
Fax: 0241 / 28181  
info@partyservice-schreiber.de  
www.partyservice-schreiber.de

 PartyService Schreiber

