

**unverbindliche Preisliste, kurzfristige Änderungen
vorbehalten**

*Partyservice
seit 1985
Fleischerei Hohensee*

Inhaber: Bianka Hendrichs

Dammstr.10

16766 Kremmen

Tel.033055/70386

www.party-service-fleischerei-hohensee.de

Ladenöffnungszeiten:

Dienstag 8.00 – 18.00 Uhr

Mittwoch 8.00 – 12.00 Uhr

Donnerstag und Freitag 8.00 – 16.00 Uhr

Samstag nur nach Absprache

Montag Ruhetag

Inhalt:

Seite 3 Aufschnittplatten

Seite 4 Käseplatten

Seite 5 Fischplatten

Seite 6 Butterplatten Brotkörbe

Seite 7 Salate

Seite 8 ½ belegte Brötchen

Seite 9 Kanapees

Seite 10 Fingerfood

Seite 11 Mini-Blätterteigpasteten

Seite 12 Fingerfood vegetarisch

Seite 13	<i>warme Beilagen und Gemüse-Beilagen</i>
Seite 14	<i>gebackene Haxe</i>
Seite 15	<i>warme Braten vom Rind</i>
Seite 16	<i>Fleischspezialitäten vom Schwein</i>
Seite 17	<i>Geflügelgerichte</i>
Seite 18	<i>Aufläufe und vegetarisches</i>
Seite 19	<i>hausgemachte Suppen und Eintöpfe</i>
Seite 20	<i>Prager-Schinken und Schweineschinken mit Bein</i>
Seite 21	<i>Spanferkel und gebackene Pute</i>
Seite 22	<i>Mittag-Essen</i>
Seite 23	<i>Desserts in Gläsern angerichtet</i>
Seite 24	<i>Kleines Frühstücksbuffet</i>
Seite 25	<i>Schlachte- Platte</i>
Seite 26	<i>Kaltes Büffet</i>
Seite 27	<i>Kalt und warmes Büffet</i>
Seite 28	<i>Berliner-Büffet</i>
Seite 29	<i>Geflügel-Büffet</i>
Seite 30	<i>Light- Büffet</i>
Seite 31	<i>Ostalgie- Büffet</i>
Seite 32	<i>Steh-Büffet</i>
Seite 33	<i>mediterranes Büffet</i>
Seite 34	<i>Festtags-Büffet</i>
Seite 35	<i>Hochzeitsbüffet</i>
Seite 36	<i>Hochzeitsbüffet</i>
Seite 37	<i>Hochzeitsbüffet</i>
Seite 38	<i>„Scheunen- Büffet“ rustikal</i>
Seite 39	<i>Festtags „Scheunenbüffet“</i>
Seite 40	<i>„Scheunenbüffet“ exklusiv</i>
Seite 41	<i>Leih-Geschirr</i>
Seite 42	<i>Lieferpreise</i>
Seite 43	<i>Notwendige Daten für die Bestellung</i>
Seite 44	<i>Hinweise</i>
Seite 45	<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>
Seite 46	<i>Inhaltsstoffe</i>

Aufschnittplatten

gemischt nach Ihren Wünschen

z. B.

Bratenaufschnitt, Schinken, Salami

1 kleine Platte

(für 3 bis 5 Personen)

22.00 €

1 mittlere Platte

(für 5 bis 7 Personen)

32.00 €

1 große Platte

(für 7 bis 10 Personen)

45.00 €

14,5,7,8,11

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Käseplatten

gemischt nach Ihren Wünschen

z. B.

Schnittkäse, Camembert, Frischkäse

1 kleine Platte

(3 bis 5 Personen)

24.00 €

1 mittlere Platte

(5 bis 7 Personen)

35.00 €

1 große Platte

(7 bis 10 Personen)

48.00 €

1,2,3,4,5,7,8,10,11

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Fischplatten

gemischt nach Ihren Wünschen

z. B.

Räucherlachs, Makrele, Butterfisch

1 kleine Platte

(3 bis 5 Personen)

24.00 €

1 mittlere Platte

(5 bis 7 Personen)

35.00 €

1 große Platte

(7 bis 10 Personen)

48.00 €

1,2,3,4,5,7,8,10,11,13

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Butterplatten

Butterrose

mit hausgemachter Kräuterbutter

12.00 €

hausgemachte Schmalzvariationen

pro Person 1.80 €

Brotkörbe

verschiedene Brotsorten und Brötchen

Partybrote

Mini-Brötchen

Kräuterbaguette

pro Person ab 2.20 €

3,4,5,6,7,8,10,11,12

Salate

hausgemacht ab 500g pro Sorte z. B.

	(Preis per kg)
Partysalat	12.00
Eiersalat	12.00
Geflügelsalat	14.00
Fleischsalat	12.00
Rindfleischsalat	16.00
Nudelsalat	12.00
Kartoffelsalat	12.00
Bohnensalat	10.00
bunten Eisbergsalat	12.00

5,7,8,10,11

(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)

1/2 belegte Brötchen

verschieden belegt und garniert

Stück 1.80 euro/ dunkle Brötchen Stück 1.80

Mini-Bulettenspieße

mit Käsecreme und Garnitur

Stück 1.20 euro

hausgemachte kleine Bulette

Stück 1.50 euro

kleine Schnitzel Mini Schnitzel

Stück 3.00 euro Stück 1.60 euro

kleine Hähnchenschnitzel Mini Schnitzel

Stück 3.00 euro Stück 1.60

Geflügel-Spieß

mit Sesam und Honig

Stück 1.50 euro

Kanapees ab 20 Stück

verschieden belegt nach Ihren Wünschen

z. B.

mit Schinken, Edelsalami, Käse oder Lachs

verschieden dekoriert

Stück 1.80 euro

Käsespieße ab 15 Stück

mit Früchten, Käsecreme und Käsenelke garniert

oder

Käsewürfel mit Weintrauben

Stück 1.50 euro

Schweinefilet-Medaillons ab 6 Stück

mit Käsecreme und verschieden garniert

Stück 2.99 euro

gefüllte Eier 1 Platte = 12 1/2 Eier

Eier gefüllt mit würziger Eiercreme

Stück 0.75 euro

Anti-Pasti-Spieß *ab 10 Stück*
z.B. Tomate, Olive, Paprika, Mozzarella
Stück 2.20 euro

Fingerfood *ab 20 Stück*
herzhaft gefüllte Proustade Törtchen
z.B.
Bärlauchcreme und Kochschinken
Mediterrane Kräuter und Putenbrust
Eiercreme und Kräuterkäse
Stück 1.20 euro

Deftige Spieße
mit
Peperoni, Käsewürfel, deftige Salami
Stück 1.50 euro

herzhafte Muffins *ab 20 Stück*
mit Lauch, Speck und Käse oder Mediterran
Stück 2.00 €

Mini-Blätterteigpasteten *ab 10 Stück*

*gefüllt mit Käsecreme und
verschieden garniert mit Salami, Schinken
oder Käse*

Stück 1.20 €

Königs-Pasteten *ab 10 Stück*

gefüllt mit Salat

z. B.

Geflügelsalat, Fleischsalat oder Selleriesalat

Stück 2.50 €

kleine Hähnchenkeulen

Stück 1.20 €

Lachsroulade mit Frischkäse *ab 10 Stück*

Stück 1.80 €

Fingerfood vegetarisch jeweils ab 10 Stück

Tomate Mozzarella Spieße Stück 1.50

Gemüsespieße Stück 1.50

Gurkenkrone mit Kartoffelkäse Stück 1.50

Paprikaschiffchen mit Kräuterkäse Stück 1.00

mit Frischkäse gefüllte Tomaten Stück 1.00

Käseroulade mit Gemüse Stück 1.80

Anti-Pasti-Spieße ab 10 Stück

z.B. getrocknete Tomate, Olive, Paprika,

Mozzarella

Stück 2.20 euro

Warme Beilagen *jeweils ab 10 Portionen*

- Salzkartoffeln port. 3.00
- Rosmarinkartoffeln port. 2.00
- Backkartoffeln (Wedges) port. 2.00
- Kroketten port. 2.00
- Butter-Reis port. 1.50
- Erbspüree port. 2.50

Gemüse-Beilagen *jeweils ab 10 Portionen*

- deftiges Sauerkraut port. 3.00
- Bohnen im Speckmantel port. 3.50
- Spargel mit Kochschinken port. 3.90 *saisonal*
- Kaisergemüse port. 2.50
- Rahm Champignon port. 2.80
- Apfel Rotkohl port. 2.50
- deftiger Grünkohl port. 2.90

gebackene Hasse

mit Sauerkraut

(Stück ca. 900g) mit oder ohne Schwarte

Stück 12.90 euro

Mini-Hasse

mit deftigem Sauerkraut (Stück ca. 200g)

Stück 5.50 euro

1 Eisbein (gepökelt) gekocht

mit deftigem Sauerkraut, Kartoffeln und Soße

10.90 euro

Kasselerbraten vom Kotelett/Kasselerkamm

port./ Scheibe 3.50 euro

gefüllte Kotelettrolle mit Mett

port./ Scheibe 3.50 euro

Schweinebraten mit Schwarte

port./ Scheibe 3.50 euro

Warme Braten vom Rind

ab 10 Portionen

Rinderbraten klassisch mit Soße

6.90 euro

Rindfleischröllchen gefüllt mit Mett und Soße

port. 6.90 euro

1 Rinderroulade mit Soße

6.90 euro

Rindergeschnetzeltes mit Paprika mediterran

port. 8.90 euro

Seite 14,15:

11

Fleischspezialitäten vom Schwein

ab 10 Portionen

*Schweinefleischröllchen gefüllt mit Mett dazu Soße
port. 6.90 euro*

Zwiebelfleisch

*Kammscheiben mit Speck und Zwiebelsoße
Portion 6.90 euro*

*Geschnetzeltes vom Schwein
mit Champignon-Sahne-Soße
Portion 8.90 euro*

Burgunderbraten

*(in Rotwein eingelegter Braten vom Rind mit
Burgundersoße)
port./Scheibe 8.90 euro*

*Kräuterbraten oder Pfefferbraten mit Soße
(vom Kotelett ohne Knochen)
port./Scheibe 6.90 euro*

Geflügelgerichte

(ab 10 Portionen)

*Zutengeschnitztes
mit Champignon-Sahne-Sofse*

Portion 6.90 euro

Hähnchenbrust mit Brokkoli und Käse

Hähnchenstreifen mit Champignon

Hähnchenstreifen mit Paprika Sahne

Hähnchenstreifen mit Ananas Curry

Hähnchenstreifen mediterran

Portion 6.90 euro

*Hähnchenbrustfilet natur Hähnchenkeule mit
Rückenstück gebacken Stück 2.30 euro*

Hähnchen cordon bleu Stück 3.50 euro

Seite 16/17 : 5,7,8,11

Aufläufe 5,7,8,11
(ab 10 Portionen)

Spätzlepfanne
(Spätzlenudeln mit Kochschinken, Zwiebeln
und würziger Soße)
Portion 4.50 euro

Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebel
Portion 4.80 euro

Nudel-Gemüse-Gratin (ohne Speck)
Portion 4.50 euro

vegetarisches *ab 10 Portionen*
5,7,8,11

**mit Gemüse-Reis gefüllte Paprika, Tomate oder*
Zucchini Portion 4.90 €

**mit Spinat und Frischkäse gefüllte Champignon*
Portion 4.90 €

hausgemachte Suppen 5,7,11

(ab 10 Portionen)

Soljanka port. 4.50 euro

Gulaschsuppe 4.50

Champignonsuppe 4.50

Tomatensuppe 4.00

Zürbissuppe 4.50 saisonal

Hochzeitssuppe port. 4.90 euro

Spargelsuppe/ saisonal port. 4.90 euro

Eintöpfe 5,7,11

(ab 10 Portionen)

Erbseneintopf port. 4.90 euro

Linseneintopf port. 4.90 euro

weiße Bohneneintopf port. 4.90 euro

Frikassee port. 6.80 euro

Prager-Schinken
gepökelter Schwartenbraten
im Brotteig gebacken
ca. 2.5 kg
45.00 euro

Kasseler im Brotteig
Kasselerkamm
oder
Kasselerkotelett
im Brotteig gebacken
ca. 2.5 kg
45.00 euro

Schweineschinken mit Knochen
Stück ca. 15 kg = 140.00 euro

Spanferkel

Vorbestellung nötig

Spanferkel mit Knochen ohne Sauerkraut
kg 13.50 euro

Spanferkel mit Knochen mit Sauerkraut
kg 14.50 euro

Spanferkel *gefüllt* mit Sauerkraut und Kartoffeln
(ab 20kg möglich)
pro kg 1.50 euro Auspreis

gebackene Lute (ca. 15-17 kg)
kg 12.90
Vorbestellung nötig

Mittag-Essen *ab 10 Portionen* 5,6,7,11

1 Gänsekeule
mit Rotkohl, Grünkohl, 2 kleine Klöße und Soße
16.90 euro

1 kleine Rinderroulade
mit Rotkohl, Kartoffeln und Soße
12.90 euro

hausgemachte Kohlroulade
mit Salzkartoffeln und Soße
10.90 euro

Lachsfiletstücke
mit Buttergemüse, Reis und Dillsoße
port. 14.90 euro

Desserts in Gläsern angerichtet

ab 6 Portionen 5,7,8

Obstsalat port. 2.50 euro

Obstspieße Stück 1.50 euro

rote Grütze mit Vanillesofe

Zitronenspeise oder Himbeerschaum mit Sahne

port. 3.00 euro

Moussu au Phocolat oder Bailey`s Becher

port. 3.50 euro

Früchtequark, Himbeer -oder Pfirsich- Lasagne

port. 3.50 euro mit Eierlikör

Schokoladenpudding mit Vanillesofe

port. 3.00 euro

Vanilledessert mit Kirschen port. 3.00 euro

Kleines Frühstücksbüffet 6,7,8,11

(ab 10 Personen)

2 Brötchen oder Brot pro Person

Butter

Käseaufschnitt

Salami und Schinken

etwas Leberwurst, Fleischwurst

Salat

pro Person 15.90 euro

Schlachte-Platte *ab 6 Personen*

7,8,11

Rustikales Brett

mit Leberwurst, Blutwurst, Sülze

Rotwurst, Schmalzfleisch

verschiedene Sorten Schmalz

dekoriert mit saurem Gemüse und Gurken

dazu gemischten Brotkorb

pro Person 15.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Kaltes Büffet 6,7,8,11,13
(ab 10 Personen)

Brot und Brötchen gemischt
Butter-Platte
gefüllte Eier und Käsespieße
Fischplatte
Käseplatte
Salami-Schinkenplatte
Mini -Buletten
Bratenaufschnitt
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Eiersalat
Obstspieße

pro Person 19.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Kalt und warmes Büffet 5,6,7,8,11,13

(ab 20 Personen)

Brot und Brötchen gemischt

Butter-Rose

gefüllte Eier und Käsespieße

Käseplatte

Fischplatte

Mini - Buletten

Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Porreesalat

gefüllte Kotelettrolle mit Buttergemüse

Hähnchenstreifen mit Brokkoli

Rindfleischröllchen mit Speckbohnen

Rosmarinkartoffeln

Obstspieße und Mousse au Chocolat mit Sahne

pro Person 27.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Berliner-Büffet 6,7,8,11

ab 10 Personen

Mini Haxen auf Sauerkraut

Kasseler mit Speckbohnen

Bratkartoffeln

saures Gemüse

Mini Suletenspieße

Käseplatte rustikal

Brotkorb gemischt

Schmalzvariationen

rote Beerengrütze

mit Vanillesofse

in Gläsern angerichtet

pro Person 25.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Geflügel-Büffet 6,7,8,11

ab 10 Personen

*Hähnchenstreifen mit Ananas Curry
Zutenstreifen mit Rahmchampignon
kleine Hähnchenkeulen, kleine Hähnchenschnitzel
Reis*

*Dorreesalat mit Zutenstreifen und Mandarinen
Geflügelsalat
Zutenröllchen mit Frischkäse
dazu Baguettebrot*

*Vanille-Quark mit Sauerkirschen
in Gläsern angerichtet*

pro Person 25.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Light- Büffet 7,8,11

ab 10 Personen

*Hähnchenbrust auf Paprika-Reis
Rutenstreifen mit Ananas Curry*

bunter Eisbergsalat mit Schafskäse

*Käsespieße mit Früchten garniert
gefüllte Eier*

*Paprikaschiffchen und kleine Tomaten mit
Bärlauchcreme*

gemischter Brotkorb

Obstspieße und Weintrauben

pro Person 24.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Ostalgie- Büffet

6,7,8,11

ab 10 Personen

hausgemachte Soljanka

dazu saure Sahne

Häckensteak mit Würzfleisch und

Dresdner Worcestersauce

Kroketten

Krautsalat

Käseplatte rustikal

hausgemachten Fleischsalat und Eiersalat

Butterplatte

Brotkorb gemischt

rote Götterspeise mit Vanillesofse

in Gläsern angerichtet

pro Person 26.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Steh-Buffet

6,7,8,11,13

ab 10 Personen

4 Stück Kanapees

verschieden belegt mit Käse, Salami, Schinken

1 Mini-Bulettenspieß

1 Käsespieß

1 Mini-Blätterteig-Pastete

1 Anti-Pasti-Spieß

1 Geflügelspieß

1 Tomate Mozzarella Spieß

1 Lachsroulade mit Frischkäse

1 Gurkenkrone mit Kartoffelfrischkäse

1 Obstspieß

1 Schoko- oder Frucht-Dessert

pro Person 26.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

mediterranes Büffet *ab 20 Personen*
(5,6,7,8,11)

hausgemachte Tomatensuppe

*Schweinefiletmedallions mit Mozzarella und
Cocktailtomaten*

*Hähnchenstreifen auf Sommergemüse
(Zucchini, Paprika, Tomaten, Auberginen)*

Reispfanne mit Tomatenwürfel und Paprika

*griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Tzatziki
Baguettebrot*

Danna Potta mit Kirschen in Gläsern angerichtet

pro Person 26.90 €

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Festtags-Büffet 5,6,7,8,11,13

(ab 20 Personen)

Brot und Mini-Brötchen

Butter-Rose

Käseplatte

Fischplatte

Salami-Schinken-Platte

Mini-Bulettenspieße

gefüllte Eier und Käsespieße

Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Dorreesalat

Kräuterbraten mit Speckbohnen

Rindfleischröllchen mit Rahmchampignon

Hähnchenstreifen mit Paprika Sahne

Spätzlepfanne und Kroketten

Dessert in Gläsern angerichtet:

Mousse au Choclat, Himbeerdessert mit Sahne

Obstspieße

pro Person 29.90 euro

(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und

Reinigung des Leergutes)

Hochzeitsbuffet 6,6,8,11,13
(ab 50 Personen)

Hochzeitssuppe
(klare Hühnerbrühe mit Fadennudeln, Spargel, Eierstich
und Hackbällchen)

Kräuterbraten mit Bohnenbouquet
(saftiger Schweinelachsbraten mit Kräuterkruste)

Schweinefilet mit Rahmchampignon

Hähnchenstreifen mit Brokkoli

Lachsfilet auf Buttergemüse und Dillsoße

Roastbeef mit Dijon Senf Kruste überbacken

Reis, Rosmarinkartoffeln und Butterspätzle

gefüllte Eier mit würziger Eiercreme und Xaviar

*Anti Pasti Mix Spieße
Tomate Mozzarella Spieße*

*Lachsspieße
Lachsroulade*

*Käsespezialitäten
Käsespieße*

*edle Salami- und Schinkenvariationen
deftige Spieße*

*bunten Salat mit leichtem Dressing
(Strauchtomaten, Paprika, Gurke, Orangen usw.)*

*Geflügelcocktail
Rindfleischcocktail*

Butter- Rose mit hausgemachter Kräuterbutter

Mini Brötchen

(verschiedene Sorten mit Zwiebel, Mohn, Kräuter und Haferflocken)

Dessertgläser:

Quark Himbeer Lasagne mit Eierlikör

Schokoladendessert mit Sahne

Obstspieße und Weintrauben

pro Person 39.90 euro

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

„Scheunen-Büffet“ rustikal

ab 20 Personen 5,6,7,8,11

warme Gerichte:

hausgemachte Soljanka, saure Sahne

hausgemachte kleine Buletten, kleine Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel
Krustenbraten

Kartoffelauflauf mit Käse überbacken

Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Speckbohnen
mit Mett gefüllte Champignon

Baguettebrot

hausgemachte Kräuterbutter, hausgemachtes Schmalz

Käsevariationen

Salami- Schinkenvariationen

Kirschgrütze mit Vanillesoße
Schokoladenpudding mit Vanillesoße
(in Gläsern angerichtet)

pro Person 24.90 €

(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)

Festtags „Scheunenbüffet“ *ab 50 Personen*

5,6,7,8,11,

warme Gerichte:

hausgemachte Gulaschsuppe

*gebackenes Schwein ohne Knochen,
gefüllt mit deftigem Sauerkraut und Kartoffeln
gebackene Dute*

Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Speckbohnen

Kräuter- Champignon

Rosmarinkartoffeln

Baguettebrot

hausgemachte Kräuterbutter, hausgemachtes Schmalz

Käsevariationen

Salami- Schinkenvariationen

Mousse au Choclat mit Sahne

Himbeerschaum mit Sahne

(in Gläsern angerichtet)

Obstspieße

pro Person 34.90 €

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

„Scheunenbuffet“ exklusiv ab 40 Personen

5,6,7,8,11,13

warme Gerichte:

hausgemachte Hochzeitssuppe

Wildschweinbraten mit Waldpilzsoße, Birnen mit Preiselbeeren

Lammkeule mit Dijon Senf Kruste

Kräuterbraten (vom Schwein) mit Bohnenbouquet

Hähnchenstreifen mit Brokkoli Käsesoße

Klöße, Herzoginkartoffeln, Butterspätzle

Baguettebrot

hausgemachte Kräuterbutter, hausgemachtes Schmalz

Käsespieße

Mini Bulettenspieße

Tomate Mozzarella Spieße

Anti Pasti Mix Spieße

Lachsroulade mit Frischkäse

Gurkenkrone mit Kartoffelfrischkäse

Quark Himbeer Lasagne

Mousse au Chocolat mit Minz Sahne

Pfirsich Lasagne mit Eierlikör

(in Gläsern angerichtet)

Obstspieße

pro Person 39.90 €

*(bei Bedarf zuzüglich Anlieferung, Abholung und
Reinigung des Leergutes)*

Leih-Geschirr

(Leihgebühr und Reinigungsgebühr)

Kaffeegedeck Stück 1.00

Große oder kleine flache Teller Stück 0.50

Suppentassen Stück 0.50

Besteck Stück 0.50

Gläser Stück 0.80

Tischdecken 12.00 €/Stück

(Leih- und Reinigungsgebühr)

Lieferpreise

Anlieferung Amtsbereich Kremmen
5.00 €

außerhalb pro km 1.50 €
Lieferungen außerhalb von Kremmen
erfolgen
ab einem Warenwert von 100.00 €

Reinigungsgebühren

je nach Aufwand
mindestens 25.00 €

rechtzeitige Terminabsprachen sind
dringend erforderlich

Notwendige Daten für die Bestellung

Name und Anschrift:

Tel. Nr.:

Lieferadresse:

Bestelldatum:

Anlieferzeit:

Personenzahl:

bei Bedarf Abholtermin für Leergut:

Gegebenenfalls wird eine Anzahlung
erbeten.

Wir bitten um Barzahlung bei Anlieferung.

Alle Preise sind inklusive
Mehrwertsteuer
jeweils nach Art und Umfang der Leistung

**Keine Lieferungen an
Sonntagen**

Soweit nicht anderes abgesprochen ist,
erwarten Wir die Rückgabe des Leergutes
an den nächsten 4 Werktagen,

vollständig und in gereinigtem Zustand.

(Preisänderungen vorbehalten)
Rechtzeitige Terminabsprachen sind
dringend erforderlich)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Lieferung und der angeforderte Service erfolgen zur vereinbarten Zeit bei Gewährung von einer halben Stunde Karenzzeit (plus, minus)

Die Lieferung und der vereinbarte Service (bis 500,00 € Auftragswert) können bis 3 Werktage vor Lieferzeit abgesagt werden.

Erfolgt eine Absage nach diesem Termin, so werden die bereits getätigten Aufwendungen in Rechnung gestellt.

Bei einem Auftragswert über 500,00 € kann der vereinbarte Service bis 12 Werktage vor Liefertermin abgesagt werden.

Erfolgt eine Absage nach diesem Termin, so wird eine Gebühr von 15 % des Auftragswertes in Rechnung gestellt.

Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum.

Bei eintretenden Schäden oder Verlust wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Alle Ausrüstungsgegenstände sind innerhalb von 6 Werktagen gereinigt zurück zu bringen. (sofern keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden)

Inhaltsstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit einer Zuckerart /Süßungsmittel
- 6 mit glutenhaltigem Getreide
- 7 mit Milch bzw. daraus hergestellte
Produkte
- 8 mit Ei
- 9 mit Soja
- 10 kann Spuren von Erdnüssen enthalten
- 11 mit Senf
- 12 mit Sesam
- 13 mit Fisch/ Krebstiere daraus hergestellte
Produkte

Bitte beachten Sie:

Alle angegebenen Preise für unsere Speisen
beinhalten 7% Mehrwertsteuer

sollten Sie jedoch
Geschirr, Besteck oder sonstige
Dienstleistungen wünschen

so verlangt der Gesetzgeber den erhöhten
Mehrwertsteuersatz von 19%
auf die gesamte Bestellung

somit erhöht sich gegebenenfalls der Preis

Informationen zum Schutz personenbezogener Daten

Anlässlich der Europäischen Datenschutzverordnung
möchten wir Sie gern über folgendes informieren:

Alle personenbezogenen Daten,
die Sie dem **Partyservice Fleischerei Hohensee**
im Rahmen der Geschäftsbeziehung zur Verfügung gestellt haben,
werden mit den nötigen Sicherheitsmaßnahmen behandelt
und aufbewahrt,
die das Recht zum Schutz personenbezogener Daten fordert.

Personenbezogene Daten werden ausschließlich für die folgenden Zwecke
verarbeitet:

-Kundenregistrierung, Kundenbetreuung ,Kundenbeziehung, Lieferung

Die Daten werden für die Dauer der Geschäftsbeziehung aufbewahrt und nach
diesem Zeitpunkt für die Dauer der Haftung, die sich aus der
Geschäftsbeziehung ergeben hat.

Die Datenspeicherung erfolgt auf Computern innerhalb Deutschlands.
Wenn Sie auf Ihrem Recht auf Zugang, Berichtigung, Widerspruch,
Einschränkung und Übertragbarkeit der Daten gebrauch machen möchten,
senden Sie eine Email an:

info@partyservice-fleischerei-hohensee.de

unter Angabe Ihres Vornamens, Nachnamens und eines Identitätsnachweises

Partyservice Fleischerei Hohensee
Inhaber Bianka Hendrichs
16766 Kremmen
Dammstrasse 10
Tel. 033055 70386

St.Nr.053/230/02365

Kontoinhaber: B.Hendrichs

Kontonummer:3705003150

Bankleitzahl:16050000

MBS Kremmen

www.partyservice-fleischerei-hohensee.de

info@partyservice-fleischerei-hohensee.de

IBAN:DE86 1605 0000 3705 0031 50

BIC:WELADED1PMB

