Heiße und kalte Buffets • Party-Vollaustattung

PARTY-SERVICE Schmidtke

Partyservice-schmidtke.de
Telefon 0202. 47 53 42

Hülsberg 19
42349 Wuppertal

Heimdienst & Abholservice

Beweisen Sie Geschmack!

INFO-MAPPE

Sehr geehrter Kunde,

wir danken für Ihre freundliche Anfrage und Ihr Interesse an den Leistungen unseres Hauses.

Beiliegend übersenden wir Ihnen unsere Informationsmappe, die jene Artikel in schriftlicher Form beinhaltet, die sich der größten Nachfrage erfreuen.

Es deckt somit also bei weitem nicht unsere gesamte Programmpalette ab, sowie spezielle Wünsche unserer Kunden, die wir gerne zu erfüllen versuchen.

Sollten sich Ihre Vorstellungen mit Hilfe dieser Vorab-Übersicht weiter konkretisiert haben, oder treten Fragen gleich welcher Art auf, scheuen Sie bitte nicht uns diesbezüglich anzusprechen.

Wir bieten Ihnen in unseren Geschäftsräumen oder in Ihrem Hause eine individuelle unverbindliche und kostenlose persönliche Beratung an, die Sie in jedem Fall wahrnehmen sollten.

Ferner weisen wir darauf hin, dass wir als Komplett-Veranstalter über ein Gesamtprogramm zur Vollausstattung verfügen, das wir Ihnen gerne anbieten.

Das Angebot ist gültig ab 01. Januar 2010 und ersetzt alle vorhergehenden Preislisten , die angegebenen Preise sind incl. der z. Z. gültigen MwSt., die Preise ab "INVENTARVERZEICHNIS" sind excl. der z. Z. gültigen MwSt.!

Heiße und kalte Buffets • Party-Vollaustattung

PARTY-SERVICE Schmidtke

Partyservice-schmidtke.de
Telefon 0202. 47 53 42
Hülsberg 19
42349 Wuppertal

Heimdienst & Abholservice

Beweisen Sie Geschmack!

Ihnen fehlt noch der Raum für Ihre Feier?

Cronenberger Festsaal

Kein Problem, wir bieten individuelle Lösungen! Verschiedene Räume in verschiedenen Größen!

Für Familienfeiern, Empfänge, Jubiläen, betriebliche Events, Banquette oder einfach um Party zu machen!!

Für jeden Anlass das Richtige! Auf Wunsch mit Komplett-Service!

RÄUME VON 20-200 Personen!

Unverbindliche Besichtigung und Beratung nach Absprache.

Informationen finden Sie auch im Internet auf: www.cronenberger-festsaal.de

Inhaltsverzeichnis

Speisen-Kombinationen und Inventar

1. **Kalte Buffets**
   - **Angebot (K-01)** **Seite - 5 -**
   - **Angebot (K-02)** **Seite - 6 -**

2. **Heiße Buffets**
   - **Heiße Hauptgerichte zu eigenen Zusammenstellung** **Seite - 7 -**

3. **Kombinationen**
   - **Angebot (H-K-01)** **Seite - 8 -**
   - **Angebot (H-K-02)** **Seite - 9 -**
   - **Angebot (H-K-03)** **Seite - 10 -**
   - **Angebot (H-K-04)** **Seite - 11 -**
   - **Angebot (H-K-Ital)** **Seite - 12 -**
   - **Angebot (H-K-Ital-Spezial)** **Seite - 13 -**
   - **Angebot (H-K-Ital-kalt)** **Seite - 14 -**
   - **Angebot (Brunch-01)** **Seite - 15 -**
   - **Bayerisches Buffet I** **Seite - 16 -**
   - **Angebot (H-Ferkel)** **Seite - 17 -**
   - **Fingerfood** **Seite - 18/19 -**
   - **Angebot (H-K-Berg)** **Seite - 20 -**
4. **Einzelprodukte** **Seite - 21-24 -**
5. **Geschirr und Besteckausleihe** **Seite - 25 -**
6. **Gläser** **Seite - 26 -**
7. **Bestuhlung** **Seite - 26 -**
8. **Tische** **Seite - 26 -**
9. **Sonstiges** **Seite - 26 -**
10. **Heizstrahler und Bühnenpodeste** **Seite - 27 -**
11. **Zelte / Kommissionsware** **Seite - 28 -**
12. **Allgemeine Geschäftsbedingungen** **Seite - 29/30 -**

Angebot (K-01)

- Kaltes Buffet:
  - Schweinefiletmedaillons auf Orange, mit Früchten garniert
  - Hähnchenbrustfilet auf Ananas mit Feigen und Mandeln
  - Braten mehrfach sortiert und rustikal angerichtet
  - Party-Schnitzel, klein, gemischt
  - Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
  - Spargelröllchen mit Kochschinken u. Mayonnaise
  - Party-Frikadellen pikant gewürzt und angerichtet
  - Honigmelone mit Räucherschinken – die erfrischende Alternative
  - ----------
  - Käseplatte rustikal, international gemischt
  - ----------
  - Party-Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
  - Verschiedene Sorten Brot geschnitten z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
  - ----------
  - Buttertraube gemischt, mit Butter einfach, Kräuterbutter und Knoblauchbutter
  - ----------
  - Gemischte Feinschmeckersalate, z.B. Brokkoli in Sahne mit Kochschinken, Waldorfsalat und Nudelsalat etc.
    - **Preis pro Person 18,90 €**
  - Zzgl. Räucherfischplatte gemischt mit Aal, Räucherlachs, Forellenfilets, Heilbutt, Sprotten, geb. Makrelenfilets etc. gut sortiert
    - **Preis zzgl. pro Person 5,90 €**

Kaltes Buffet und Fischplatte zusammen pro Person 24,80 €

Der Lieferumfang je Einzelartikel wird auf Basis von Erfahrungswerten für die von Ihnen angegebene Personenzahl zusammengestellt.

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken pro Gedeck 1,00 €

Angebot (K-02)

- Kaltes Buffet:
  - Schweinefiletmedaillons auf Orange, mit Früchten garniert
  - Hähnchenschenkel, Oberkeule und Unterkeule getrennt angerichtet
  - Braten mehrfach sortiert und rustikal angerichtet
  - Party-Schnitzel, klein, gemischt
  - Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
  - Spargelröllchen mit Kochschinken u. Mayonnaise
  - Party-Frikadellen pikant gewürzt und angerichtet
  - ----------
  - Party-Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
  - Verschiedene Sorten Brot geschnitten z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
  - ----------
  - Buttertraube gemischt, mit Butter einfach, Kräuterbutter und Knoblauchbutter
  - ----------
  - Käsepicker mit Früchten auf Ananas
  - ----------
  - Gemischte Feinschmeckersalate, z.B. Krautsalat, Kartoffelsalat, Waldorfsalat etc.

  - **Preis pro Person 15,90 €**

Der Lieferumfang je Einzelartikel wird auf Basis von Erfahrungswerten für die von Ihnen angegebene Personenzahl zusammengestellt.

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken pro Gedeck 1,00 €

Heiße Hauptgerichte zu eigenen Zusammenstellung

Aufgrund des Umfangs unserer Angebotsvielfalt, auch im Bereich der „Warmen Küche“, verweisen wir auf unseren individuellen BERATUNGS-SERVICE und stellen hier lediglich unser „Self-Made-Programm“ vor, d.h. Sie stellen aus den einzelnen Blöcken eins bis drei Ihr eigenes Menü zusammen.
In Abhängigkeit der Personenzahl können mehrere Artikel je Block gewählt werden.

1. 1. Block / erste Beilage:
   - Kartoffel-Gratin, gold-gelb überbacken
   - Röstkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln
   - Röstitaler oder Salzkartoffeln
   - Nudel-Gratin einfach oder mit Tortellini
   - verschiedene Pasta-Beilagen
   - verschiedene Reis-Beilagen
   - verschiedene Kloß- oder Knödel-Beilagen
2. 2. Block / zweite Beilage: unser spezielles Blockangebot mit
   - vierer gemischte Gemüseplatte, mit Brokkoli-Blumenkohl-Röschen, Rosenkohl u. Möhren in Sahnesoße nach Art des Hauses überbacken
   - Prinzessbohnen im Speckmantel
   - Spargel mit Sauce-Hollandaise
   - Erbsen und Möhren in zerlassener Butter
   - Zuckerschoten in Butter geschwenkt
   - Rotkohl oder Sauerkraut u.a.m.
3. 3. Block / Fleischbeilage: * Block 3 mit Block 1 u 2 kombinierbar
   - Schinkenkrustenbraten
   - Spießbraten mit Röstzwiebeln
   - Kasseler -Lummer oder –Nacken
   - Schweinshaxen, Fleischkäse, Hackbraten etc.

     ab 10 Pers. zu 12,90 €/Pers.
   - Lummer gefüllt im Kräutermantel
   - Putenbrustfilet in Curry-Soße / Frucht-Curry-Soße oder (heller) Geflügelsoße
   - oder mit Lachs-Filet in Kräuter-Dill-Soße

     ab 10 Pers. zu 13,90 €/Pers.
   - Argentinische Steakhüfte in Bratensoße oder in Grüner Pfeffersoße
   - Schweinefilet auf verschiedene Art zubereitet;
   - als Medaillons in z.B. einer Sauce Béarnaise,
   - als gefülltes Filet im Pfeffermantel m. Pfeffer-Sauce,
   - als Filettopf in Sahnesoße mit Kräuter-Estragon und Champignons in ganzen Köpfen u.a.m.
   - oder Wildschweinpfanne mit Pfifferlingen
   - oder Wildschweinkeule mit Waldpilzsoße
   - **ab 10 Pers. zu 15,90 €/Pers.**
   - Entenbrustfilet in einer leichten Geflügelsoße / Sauce Café de Paris oder einer anderen Sauce
   - Lammrücken in einer z.B. Pfifferlingsoße
   - Rehkeule in einer Wild-Preiselbeersoße

     ab 10 Pers. zu 17,90 €/Pers.

Angebot (H-K-01)

Heißer Teil:

1. **Variante 1:**
   - Lummer gefüllt mit einer pikanten Kräuter-Mischung, in dunkler Bratensoße angerichtet
   - Spießbraten aus dem Nackenstück auf rustikale Art, mit deftigen Röstzwiebeln serviert

Mit den Beilagen wie unter „Variante 2“

2. **Variante 2:**
   - Argentinische Steakhüfte als Braten aufgeschnitten in Grüner Pfeffersoße serviert (pikant)
   - Putenbrust gegrillt in einer delikaten Geflügelsoße
   - ---
   - Röstkartoffeln (Kartoffeln im Ganzen scharf angebraten) mit Speck und Zwiebeln
   - Kartoffel-Gratin, gold-gelb mit Käse überbacken
   - ---
   - dazu Salate nach Wahl, wir empfehlen rustikalen Gartensalat, Krautsalat Essig / Öl, Bohnensalat in Sahne oder Wachsbohnensalat in Essig / Öl etc.
   - ---
     oder heiße Gemüseplatten
   - gemischte Gemüseplatte vier-fach sortiert, d.h. Mit Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, und Möhren in gewürzter Sahnesoße überbacken
   - Prinzessbohnen im Speckmantel

*** „Variante 1“ / Nur Heißer Teil (ab 10 Pers.) Preis pro Person 13,90 €**
*** „Variante 2“ / Nur Heißer Teil (ab 10 Pers.) Preis pro Person 14,90 €**

Kalter Teil:

- Hähnchenbrustfilet auf Ananas mit Feigen und Mandeln
- Roastbeefröllchen gef. Mit Waldorfsalat
- Spargelröllchen mit Kochschinken u. Mayonnaise
- Party-Frikadellen pikant gewürzt und angerichtet
- Honigmelone mit Räucherschinken, die erfrischende Alternative
- Käseplatte rustikal, international gemischt
- Party-Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
- Verschiedene Sorten Brot geschnitten, z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
- Buttertraube gemischt, mit Butter einfach, Kräuterbutter und Knoblauchbutter

Heißer und Kalter Teil zusammen (ab 15 Pers)
*** bei Variante 1 (im Heißen Teil) Preis pro Person 25,50 €**
*** bei Variante 2 (im Heißen Teil) Preis pro Person 26,90 €**

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d.h. je ein Gedeck für den heißen Teil und für den kalten Teil Preis pro Person 1,50 € nur für den heißen Teil Preis pro Person 1,00 €

Angebot (H-K-02)

Heißer Teil:

- Filettopf mit Champignon (ganze Köpfe) in einer Kräuterrahmsoße mit Estragon
- Putenbrust gegrillt, in einer Curry-Soße süß-sauer, mit Fruchtstücken
- ----------
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Spätzle
- ----------
- vierfach gemischte Gemüseplatte, mit Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl und Möhren
- in Sahnesoße überbacken
- Prinzessbohnen im Speckmantel

Nur heißer Teil (ab 10 Pers.) Preis pro Person 14,90 €

Kalter Teil:

- Schweinefiletmedaillons auf Orange, mit Früchten garniert
- Hähnchenbrustfilet auf Ananas mit Feigen und Mandeln
- Party-Schnitzel, klein, gemischt
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
- Spargelröllchen mit Kochschinken u. Mayonnaise
- Party-Frikadellen pikant gewürzt und angerichtet
- ----------
- Käseplatte rustikal, international gemischt
- ----------
- Party-Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
- Verschiedene Sorten Brot geschnitten, z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
- Buttertraube gemischt, mit Butter einfach und Kräuterbutter
- ----------
- gemischte Feinschmeckersalate, z.B. Brokkoli in Sahne mit Kochschinken, Waldorfsalat und Nudelsalat

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße, oder Mousse au Chocolat

Heißer u. kalter Teil zusammen, mit Dessert Preis pro Person 28,90 €

statt mit Dessert

- bieten wir Räucherfischbrett groß gemischt, mit Aal, Lachs,
- Forellenfilet, Heilbutt, Schillerlocken, Sprotten und verschiedene geb.
- Makrelenfilets

Heißer u. Kalter Teil zusammen, mit Fischplatte, ohne Dessert Preis pro Pers. 32,00 €

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d.h. Je ein Gedeck für Heißen Teil u. für Kalten Teil sowie Dessertgedeck oder Fischteller Preis pro Person 2,00 € Ausleihe u. Endreinigung von nur einem Gedeck für den Heißen Teil Preis pro Person 1,00 €

Angebot (H-K-03)

Heißer Teil:

- Lachsfilet in Kräuter-Dill-Soße serviert
- Schweinefilet im Pfeffermantel mit pikanter Kräutermett-Füllung, dazu eine delikate Pfeffersoße
- ---
- Reis mit Wildreiseinlage oder gebratene Spätzle
- Kartoffel-Gratin, gold-gelb mit Käse überbacken
- ---
- gemischte Gemüseplatte vier-fach sortiert, d.h. mit Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, und Möhren in gewürzter Sahnesoße überbacken
- Prinzessbohnen im Speckmantel

Nur heißer Teil (ab 10 Pers.) Preis pro Person 14,90 €

Kalter Teil:

- Schweinefiletmedaillons auf Orange, mit Früchten garniert
- Hähnchenbrustfilet auf Ananas mit Feigen und Mandeln
- Party-Schnitzel, klein, gemischt
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
- Spargelröllchen mit Kochschinken u. Mayonnaise
- Party-Frikadellen pikant gewürzt und angerichtet
- ---
- Käseplatte rustikal, international gemischt
- ---
- Party-Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
- Verschiedene Sorten Brot geschnitten, z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
- Buttertraube gemischt, mit Butter einfach, Kräuterbutter und Knoblauchbutter
- ---
- gemischte Feinschmeckersalate, z.B. Brokkoli in Sahne mit Kochschinken, Waldorfsalat, Lauchsalat, etc.

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße, oder Mousse au Chocolat, oder alternativ Quarkspeise mit Pfirsich oder Ananas

Heißer u. kalter Teil zusammen, mit Dessert Preis pro Person 28,90 €

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d.h. Je ein Gedeck für Heißen Teil u. für Kalten Teil sowie Dessertgedecke Preis pro Person 2,00 € Ausleihe u. Endreinigung von nur einem Gedeck für den Heißen Teil Preis pro Person 1,00 €

Angebot (H-K-04)

Vorspeise:

- große gemischte Räucherfischtafel mit Räucherlachs aus eigener Herstellung, frisch von der Seite geschnitten und angerichtet, zart ger. Forellenfilets, Räucheraal, Heilbutt, Schillerlocken und verschieden geb. Makrelenfilets, dazu Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und norweg. Lachs-Creme

Heißer Teil:

- marinierter Lammrücken mit Pfifferlingsoße
- Entenbrust-Filet leicht rosé in einer leichten Geflügelsoße oder mit Sauce Café de Paris serviert
- ---
- Rösti-Ecken
- Kartoffel-Gratin, gold-gelb mit Käse überbacken
- ---
- Brokkoli-Röschen in gewürzter Sahnesoße überbacken
- zarte Zuckerschoten in zerlassener Buttertraube
- Prinzessbohnen im Speckmantel

Nur heißer Teil, ohne Vorspeise (ab 10 Pers.) Preis pro Person 17,90 €

Kalter Teil:

- Schweinefiletmedaillons auf Orange, mit Früchten garniert
- Hähnchenbrustfilet auf Ananas mit Feigen und Mandeln
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
- Spargelröllchen mit Kochschinken u. Mayonnaise
- ---
- Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren und Kräuter-Frischkäse
- Artischockenherzen gefüllt mit Käsesalat
- ---
- Käseplatte rustikal, international gemischt
- ---
- Party-Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
- Verschiedene Sorten Brot geschnitten, z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
- Buttertraube gemischt, mit Butter einfach, Kräuterbutter und Knoblauchbutter
- ---
- gemischte Feinschmeckersalate, z.B. Brokkoli in Sahne mit Kochschinkenstreifen, Waldorfsalat, Lauchsalat, etc.

Dessert:

- Pfirsich-Maracuja-Schaum, auf halben Früchten
- Grüne Grütze mit Vanillesoße

H-K-04 komplett, wie oben angeboten, (ab 15 Pers.) / Preis pro Person 34,90 €

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d.h. Je ein Gedeck für Heißen Teil u. für Kalten Teil sowie Dessertgedecke und Fischteller Preis pro Person 2,00 € Ausleihe u. Endreinigung von nur einem Gedeck für den Heißen Teil Preis pro Person 1,00 €

Angebot (H-K-Ital) Vier-Gänge-Menü

Vorspeise:

- Honigmelonenschiffchen mit Parma-Schinken
- „Caponata“ (süß-saures Auberginengemüse)
- „Finocchi Stufati“ als Auflauf (geschmorter Fenchel mit Käse und Zutaten überbacken)
- dazu „Bruschetta“ in leicht abgewandelter Form, wir verwenden Baguette, das mit Knoblauchbutter eingerieben nachgebacken und heiß serviert wird

Hauptgang:

- „Tonno stufato“ geschmorter Thunfisch mit Zwiebeln u. Knoblauch
- „Scamone“ Rinderhüfte auf geringer Temperatur gegrillt
- Gnocchi di patate (Kartoffel Gnocchi)
- Kartoffel-Gratin
- dazu Brokkoli-Röschen in gewürzter Sahnesoße überbacken

Pasta Gerichte:

- Lasagne al Forno
- Tortellini-Auflauf mit Kochschinkenstreifen
  ergänzt durch
- eine große gemischte Salattafel (Rohkostsalate) mit diversen Dressings
- „Insalata frutti di mare“ (Meeresfrüchtesalat)

Dessert:

- Tiramisu
- Mousse au Chocolat

Komplettpreis pro Person 27,90 Euro

(Alternativ zur Rinderhüfte bieten wir Kalbsbraten an,
Preis pro Person bei dieser alternativen Variante 29,90 €)

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d.h. je ein Gedeck für heißen Teil u. für kalten Teil sowie Dessertgedecke
Preis pro Person 2,00 €

Italienisches Buffet der Spitzenklasse

Angebot (H-K-Ital-Spezial) Mehr - Gänge – Menü

Vorspeise:

- Honigmelonenschiffchen mit Parma-Schinken
- „Caprese“, Mozzarella mit Tomaten, Basilikum u. gr. Pfeffer
- „Melanzane marinate“, marinierte Auberginen, kalt serviert
- dreifach gemischte Anti-Pasti; marinierte Zucchini u. Paprika geschmort, mit Auberginen im Knuspermantel zusammen auf Platten angerichtet
- dazu „Bruschetta“ in leicht abgewandelter Form, wir verwenden Baguette, das mit Knoblauchbutter eingerieben nachgebacken und heiß serviert wird

Hauptgang/Heiß:

- „Tonno stufato“ geschmorter Thunfisch mit Zwiebeln u. Knoblauch
- „Involtini alla milanese“, geschmorte Kalbsröllchen / Lobardei
- „Agnello alla pugliese“, Lammbraten mit Kartoffeln / Aqulien
  ODER
- Medaillons in einer Basilikum – Tomaten – Soße
- Gnocchi di patate (Kartoffel-Klößchen / Piemont)
- Kartoffel-Gratin
- dazu „Finocchi Stufati“, geschmorter Fenchel mit Käse und Zutaten überbacken
- Brokkoli-Röschen in gewürzter Sahnesoße
- Prinzessbohnen im Speckmantel

Hauptgang/Kalt:

- „Vitello tonnato“, Kalbfleisch mit Thunfischsauce / Piemont
- „Carpaccio“, marinierte, rohe Rinderlende(-Filet) / Piemont
- „Prosciutto e fichi“, Schinken mit Feigen / Friaul, (sofern keine fr. Feigen verfügbar behalten wir uns Änderungen vor)

Pasta Gerichte:

- Lasagne al Forno
- Tortellini mit Kochschinkenstreifen in Sahnesoße gratiniert
- ergänzt durch - eine große gemischte Salattafel (Rohkostsalate) mit diversen Dressings
- „Insalata frutti di mare“ (Meeresfrüchtesalat)

Dessert:

- Tiramisu
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person 36,90 €

Italienisches Buffet rein kalt angerichtet

Angebot (H-K-Ital-kalt) Mehr-Gänge – Menü

Vorspeisen:

- Honigmelonenschiffchen mit Parma-Schinken
- „Caprese“, Mozarella mit Tomaten, Basilikum u. gr. Pfeffer
- „Melanzane marinate“, Marinierte Auberginen, kalt serviert
- dreifach gemischte Anti-Pasti;
- marinierte Zucchini u. Paprika geschmort, mit Auberginen im Kuspermantel zusammen auf Platten angerichtet
- dazu „Bruschetta“ in leicht abgewandelter Form, wir verwenden Baguette, das mit Knoblauchbutter eingerieben nachgebacken und heiß serviert wird

Hauptgang kaltes Buffet:

- „Vitello tonnato“, Kalbfleich mit Thunfischsauce / Piemont
- „Carpaccio“, Marinierte, rohe Rinderlende(-Filet) / Piemont
- „Prosciutto e fichi“, Schinken mit Feigen / Friaul, (sofern keine fr. Feigen verfügbar behalten wir uns Änderungen vor)
- ergänzt durch verschiedene Feinkostsalate, landestypisch
- eine große gemischte Salattafel (Rohkostsalate) mit diversen Dressings
- „Insalata frutti di mare“ (Meeresfrüchtesalat)
- Brot und Brötchen im Korb angerichtet
- gem. Buttertraube

Dessert:

- Tiramisù
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person 32,90 € / (ab 15 Personen)

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge des Buffets 1,50 € / Person

Angebot (Brunch-01)

Vorspeise:

- Tomaten-Creme-Suppe mit Gin-Sahne u. Croutons

Heißer Teil:

- Spießbraten mit Röstzwiebeln rustikal angerichtet
- Schinkenkrustenbraten gold-gelb gebacken dazu
- Kartoffel-Gratin
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln scharf angebraten

Die warmen Speisen werden fertig geschnitten bzw. fertig angerichtet im Chafing-Dish serviert

Kalter Teil:

- Wurstbretter rustikal gemischt
- Räucherwarenbretter, als Stückwurst- und Aufschnitt-Platten
- Stückwurst-Platten, mit Blutwurst, Fleischwurst, Leberwurst u. Pasteten am Stück
- Bratenaufschnitt gemischt (mit Putenbrust)
- Party-Frikadellen pikant angerichtet
- gemischte Platte mit Geflügelteilen
- rustikale Käseplatte
- Gouda-Picker mit Frucht
- Speisequark
- Marmelade, Honig etc.
- kalte Feinkost-Salate gemischt angerichtet
- Buttertraube, mit Butter einfach
- Brötchen gut gemischt, mit Mohn, Sesam und Kümmel
- Verschiedene Sorten Brot geschnitten, z.B. Baguette einfach, Roggenstangen
- Stuten

Heißer und Kalter Teil zusammen (ab 15 Pers.) Preis pro Person 19,90 €

- - auf Wunsch zzgl. Räucherfischplatte, komplett gemischt angerichtet, mit Räucheraal, Räucher-Lachs frisch von der Seite geschnitten (eigene Herstellung), Forellenfilets, Sprotten, Heilbutt u. Verschieden geb. Makrelenfilets

Räucherfischplatte gegen Aufpreis von (ab 15 Pers.) 5,90 € / Pers.

Angebot „Bayerisches Buffet I“ (Buffet Warm-Kalt gemischt)

Vorspeise:

- Kartoffel-Suppe mit Räucherspeckwürfeln und frischem Schnittlauch, dazu Salzbrot, oder
- Maultaschensuppe mit frischen Kräutern

Hauptgang:

- Schinkenkrustbraten gold-gelb gebacken
- Schweinshaxen urtypisch zubereitet
- Bayer Art Fleischkäse, herzhaft gewürzt zum zünftigen Bier
- Weißwurst mit süßem Senf
  (je nach Personenzahl bieten wir 2-4 Sorten Fleischbeilage an)
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelsalat nach bayer. Art, klar zubereitet und heiß serviert
- Sauerkraut
- Lauch-Gemüse (mit Kräuter-Käse zubereitet, mit Speck)
- div. Kohlarten in Sahnesoße

Kalter Teil:

- Krautsalat Essig / Öl
- Bayer. -Kraut, mit Kümmel und ohne Kümmel
- frische Salzbrezeln mit Pfefferbeißern am Baum, passend zum Bier
- Radi (Rettichstangen geschnitten)
- große Salat-Tafel gemischt angerichtet, mit div. Dressings

Die heißen Speisen werden in Thermo-Boxen angeliefert und von unseren Mitarbeitern in entsprechende Tischgeräte gegeben, sogenannte Chafing-Dishes, in denen die Speisen mehrere Stunden heiß aufbewahrt werden können.

- gut gemischte Käseplatten, international sortiert, rustikal angerichtet
- Wagenräder / Schusterjungen, Party-Brötchen gem., Laugenbrötchen gem., Laugenbrezeln, Brot etc. gem.
- Buttertraube gemischt angeliefert

Dessert:

- Bayer. -Creme, mit Himbeersoße
- rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 23,90 €

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d. h. ein Suppengedeck, je ein Gedeck für heißen- und kalten Teil sowie Dessertgedeck Preis pro Pers. 2,00 €

Angebot (H-Ferkel)

- **Spanferkel als Ganzes auf großem Blech angeliefert,**

  ohne weitere Beilagen,

  ab 25 Pers., zum Preis von 8,90 €/Pers.

- **Spanferkel mit Krautsalat oder Sauerkraut und Brot/Brötchenkorb,**

  ab 25 Pers., zum Preis von 11,90 €/Pers.

- **Komplettes Spanferkel-Essen ab 25 Pers.,**

  Spanferkel am Stück auf gr. Blech serviert, dazu z. B.
  - Röstkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln sowie Kartoffel-Gratin, als Gemüsebeilage
  - deftige Bohnenpfanne, mit grünen Bohnen in Speck u. Zwiebeln ferner bieten wir
  - dazu an Wirsing oder Kohl in Butter oder Sahnesoße (alle Beilagen können
  - natürlich gegen andere heiße Beilagen unseres Programmheftes ausgetauscht
  - werden, dies sind nur Beispiele einer möglichen Zusammenstellung)
  - Kartoffelpüree und Knödel, dazu Sauerkraut und Rotkraut mit Gänseschmalz und
  - Äpfeln verfeinert

  Grundpreis pro Person 14,90 €

Bedienungspersonal bzw. Person zum Zerlegen des Ferkels kann von uns gegen Aufpreis gestellt werden.

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr u. Bestecken pro Gedeck 1,00 €

Angebot - Fingerfood Variante I:

Kalter Teil:

- Canapes verschieden angerichtet mit folgender Aufteilung
  - je 1/3 mit Käse gemischt belegt, zu
  - je 1/3 mit Kochschinken, Braten, Filet etc. gem. bel.
  - je 1/3 mit Räucherfisch, Lachs u. Forelle gem. bel.
- Vegetarisches-Finger-FOOD gemischt angerichtet:
  - gef. Tomaten / gef. Gurken / Paprika-Streifen etc. (sowohl gefüllte Ware, wie auch blanco Ware)
- Garnelen / Prawns im Bierteigmantel knusprig zubereitet
- Butterfly (Prawns) im Kokosmantel gold-gelb gebacken
- Pflaume im Speckmantel
- Käsepicker mit Früchten auf Ananas

zu allem bieten wir verschiedene Dips und Soßen an.

Heißer Teil:

- Eingebackenes im Blätterteig, warm unter der Sonne angeboten, kleine Teile z.B.
  - „frische Bratwurst im Schlafrock“,
  - „Oliven-Basilikum-Schafskäse“ - Füllung
  - „Gouda-Kochschinken“ - Füllung etc.
- Mini-Pizzen verschieden angerichtet

(BEI ZU GERINGER PERSONENANZAHL; D.H. WENIGER ALS 15 PERSONEN; BIETEN WIR EINEN AUSSCHNITT DES OBIGEN ANGEBOTES AN)

Preis pro Person 14,90 €

Die obige Zusammenstellung ist als Vorschlag zu verstehen, kann also inhaltlich beliebig verändert werden, d.h. Ihren Preisvorstellungen in bestimmtem Maße durch Hinzufügung oder Herausnahme von hoch- bzw. niedrigpreisigen Artikeln angepasst werden.

Angebot - Fingerfood Variante II / Heiß-Kalt gemischt ab 15 Personen:

Canapes verschieden angerichtet; wir bieten eine bunte Mischung aus Canapes der Kategorien:

- Räucherfisch, d.h. Lachs u. Forellenfilets
- Käse gemischt angerichtet Hart- u. Weich-Käsesorten gem.
- Schinken, Roastbeef, Putenbrust etc. gem.

Buffet nach Bistro-Art / bevorzugt warme Fingerfood:

- Zwiebelkuchen auf Blech oder als Törtchen
- Quiche fromage als kleine Quiche Törtchen
- Blätterteig-Taschen u. Blätterteig-Röllchen verschieden gefüllt mit:
  - Schweinemett-Füllung
  - Oliven / Basilikum / Schafskäse-Füllung
  - Gouda-Kochschinken-Füllung
  - Kräuter / Knoblauch / Paprtika-Füllung
- Warme Gehackte-Brötchen mit Blattpetersilie und türkischem Kümmel / Sesam (türkische Spezialität, warm serviert)
- Quiche Alsacienne
- Piccolinis verschieden belegt, Spinat / Zwiebel-Speck / etc.
- verschieden gefüllte Palat-Schinken-Röllchen, herzhaft angerichtet

Entsprechende Gerätschaften, d.h. Chafing-Dishes und Wärme-Sonnen werden von uns zur Verfügung gestellt.

Vegetarisches Fingerfood aus Gemüseprodukten:

- z.B. kleine gefüllte Tomaten, Avocados, Paprika u. Gurkenstücke mit verschiedenen Frischkäsesorten gefüllt

- Pflaume im Speckmantel
- Käsepicker auf Ananas, mit verschiedenen Früchten belegt

Komplett-Preis je Person 16,90 Euro

Angebot (H-K-Berg): Heiß-kaltes Buffet auf "Bergische Art"

Vorspeise:

- deftige Kartoffelsuppe mit mageren Speckwürfeln
- Blutwurst und Kottenwurst mit Zwiebeln, rustikal angerichtet
- "gerührter Käse"(Quark mit Gewürzen und Kräutern)
  dazu
- knuspriges Roggenbrot und Schwarzbrot

Hauptgang:

- Sauerbraten in würziger Soße mit Rosinen
- Schweinenacken in Schmalz angebraten mit Röstzwiebeln
- Kartoffelklöße
- Röstkartoffeln
- Kartoffeln (im Ganzen scharf angebraten) mit Speck und Zwiebeln
  dazu
- Blumenkohl gewürzter Sahnesoße, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln in zerlassener Butter, Apfelrotkraut mit Gänseschmalz zubereitet
  wahlweise bieten wir statt Blumenkohl und Rosenkohl auch Prinzessbohnen im Speckmantel an
  ergänzt durch
- eine große gemischte Salattafel (Rohkostsalate) mit diversen Dressings

Dessert:

- Milchreis mit Zimt und Zucker
- Rote Grütze
- Schokoladenpudding mit Mandeln und Vanillesoße

Preis pro Person 19,90 €

Ausleihe und Endreinigung von Geschirr und Bestecken für alle Gänge, d. h. ein Suppengedeck, je ein Gedeck für heißen- und kalten Teil sowie Dessertgedeck Preis pro Person 2,00 €

Einzelprodukte:

Alle unsere Buffetartikel sind auch als Einzelprodukte erhältlich.

Hier eine Auswahl der beliebtesten Produkte:

Canapés/belegte Brötchen (Gr.1)
Cocktailhappen (Gr.2)
(Preise je Stück)

	Gr. 1	Gr.2
• Mit Gouda, Illertaler, Brie u.a. gem. Pfeffer-, Walnuss- Edelschimmelkäse	1,45 €	1,10 €
• Mit Frischwurst gemischt angerichtet	1,35 €	1,00 €
• Mit Dauerwurst u. Braten einf.	1,45 €	1,10 €
• Mit Koch-, Räucherschinken, Roastbeef, Pute u.a.	1,65 €	1,40 €
• Mit Schweine- u. Hähnchenbrustfilet	2,20 €	1,90 €
• Mit Räucherlachs u. Forelle	2,20 €	1,90 €
• Mit Räucheraal, Graved Lachs, King-Prawns u.a.	2,50 €	2,20 €

(Jede andere Brotauflage auf Wunsch erhältlich.
Handschnitten auf dunklem Brot vgl. Preis G1)

Suppen
(in Vorspeise-Portionsgrößen)

• Erbsen-, Linsen-, Bohnensuppe mit Wursteinlage (geschnitten)	2,90 €
• Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen Eierstich und Markklößchen	3,00 €
• Hühnerbrühe mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln	3,00 €
• Ministrone	3,00 €
• Cremesuppen verschiedene Sorten Lauch-, Brokkoli-, Spargel-, Blumenkohl- und Champignon	2,90 €
• Tomatencremesuppe mit Croutons u. Gin-Sahne	3,00 €
• Gulaschsuppe	3,00 €
• Ochsenschwanzsuppe	3,50 €
• Bouillabaisse	3,50 €
• Lachs-, Hummer-, Garnelencremesuppe	3,90 €

(weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage)

Kalte und heiße Vorspeisen

(Preise pro Person)

• Hähnchenbrustfilet oder Putenbrust auf Ananas mit Sauce und Feinschmeckersalat	4,50 €
• Gebratene Entenbrust rosé mit Feinschmeckersalat	6,90 €
• Blätterteigpasteten mit feinem Geflügel oder Kalbsragout	3,90 €
• Schweinefilet nach Art Wellington (im Spinatmantel und mit Blätterteig umbacken)	5,90 €
• Champignons mit Kräutermettfüllung dazu eine delikate Knoblauch-Kräutersoße	4,50 €
• Gefüllte Artischockenherzen mit Krabbensalat	4,50 €
• Italienische Anti-Pasti gem. angerichtet mit Zucchini, Paprika und Auberginen geröstet	4,90 €
• Parmaschinken auf Melonenschiffchen oder mit Feigen	4,50 €
• Tomate mit Mozzarella, Basilikum u. grob geschr. Pfeffer	3,50 €
• Gemischter Räucherfischteller mit Aal, Lachs, Forelle dazu Sahnemeerrettich, Preiselbeeren u. Lachs-Creme	6,90 €
• „Frutti di Mare“ – gemischte Meeresfrüchte mit frischen Baguette und Kräuterbutter	6,90 €
• Matjes-Filet auf Schwarzbrot, Apfel- u. Zwiebelringe, Sahnemeerrettich u. Preiselbeeren serviert	4,50 €

Desserts

(Preise pro Portion)

• Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	3,00 €
• Rote-, gelbe-, grüne Grütze mit Vanillesoße	2,50 €
• Mousse au Chocolat, -Vanille, -Erdbeer	2,50 €
• Quarkspeise mit Pfirsich oder Ananas	2,50 €
• Götterspeise verschiedene Sorten	2,00 €
• Weincreme mit Schokobirne extra angerichtet	3,30 €
• Tiramisu mit Mascarpone frisch zubereitet	3,50 €

(Weincreme und Tiramisu sind alkoholhaltig)

Weitere Desserts auf Anfrage!

Salate

(Preise pro Kg)

• Pellkartoffelsalat	7,90 €
• Westfälischer Speck-Kartoffelsalat	7,90 €
• Rheinischer Kartoffelsalat	7,90 €
• Bunter Kartoffelsalat	7,90 €
• Rheinischer Nudelsalat	7,90 €
• Italienischer Nudelsalat	8,90 €
• Indonesischer Reissalat	9,90 €

Feinkostsalate

• Weißkrautsalat mit Essig/Öl	6,90 €
• Bohnensalat in Essig/Öl	7,90 €
• Weißkrautsalat mit Sahne	8,90 €
• Gurkensalat mit Sahne	8,90 €
• Bohnensalat mit Sahne	8,90 €
• Farmer Salat	8,90 €
• Waldorf Salat	9,90 €
• Brokkoli-Schinken Salat	12,90 €
• Schinken-Lauch Salat	12,90 €
• Lauch-Sellerie Salat „Tiroler Art“	12,90 €
• Zucchini-Curry Salat	12,90 €
• Artischocken-Vinaigrette Salat	13,90 €
• Mailänder-Blumenkohl Salat	13,90 €
• Ostasien-Soja Salat	13,90 €

Feinschmeckersalate mit Käse und Ei

• Eiersalat	9,90 €
• Balkan Salat	11,90 €
• Hirtensalat	13,90 €
• Schweizer-Käse Salat	14,90 €

Feinschmeckersalat mit Geflügel

• Putenbrust in Curryreis	13,90 €
• Geflügelsalat Hawaii	13,90 €

Feinschmeckersalate mit Fleisch und Wurst

• Feinster Fleischsalat	7,90 €
• Meerrettich Fleischsalat	7,90 €
• Kräuter Fleischsalat	8,90 €
• Wurstsalat „Bayerischer Art“	9,90 €
• Argentinischer Rindfleischsalat	17,90 €

Feinschmeckersalat mit Fisch

• Heringssalat rot	9,90 €
• Sahne-Heringstopf	9,90 €
• Heringshappen in Sahne	9,90 €
• Matjessalat „Schwedischer Art“	12,90 €
• Holsteiner Matjessalat	12,90 €
• Japanischer Thunfischsalat	17,90 €
• Salm-Cocktail	18,90 €

Feinschmeckersalate mit Meeresfrüchten

• Frutti di Mare „Italienisch“	14,90 €
• Meeresfrüchte „Maritim“	16,90 €
• Tiefseekrabben (Shrimps) Salat	19,90 €
• Scampi Aioli	24,90 €
• Flußkrebssalat in Sahne	29,90 €
• Nordseekrabbensalat	Tagespreis

• Rohkostsalattafeln gemischt angerichtet mit verschiedenen Dressings extra (Portionspreis pro Person ca. 2,90 €)	Tagespreis

ALLES AUS EINER HAND

Der Allrounder mit dem Komplettservice

INFORMIEREN SIE SICH ÜBER

- **Rabattstaffel und Pauschalpreise bei Großabnahme!**
- **Individuellem Service und Preise für Getränkeabnahme!**

INVENTARVERZEICHNIS

(Nettopreise zzgl. 19% MwSt.)

Geschirr und Besteckausleihe (inkl. Endreinigung):

Marke Seldmann-Weiden Porzellan Salzburger-Linie weiß mit Randdekor.

- Speiseteller weiß mit Besteck 0,65 € / Gedeck
- Suppentassen, Untertassen, Löffel 0,65 € / Gedeck
- Salatteller/Dessertteller mit Gabel oder Löffel 0,35 € / Gedeck
- Kaffeegedeck komplett 1,00 € / Gedeck
  - Kaffeetasse, Unterteller, Löffel, Kuchenteller, Kuchengabel
- Zuckerdose, Milchkännchen 1,25 € / Stück
- Beilagenschale rund 1,50 € / Stück
- Beilagenschale eckig (Steingut) 1,50 € / Stück
- Bratenplatte oval 1,50 € / Stück
- Suppenterrine 4,50 € / Stück

Geschirr ARCOPAL neutral weiß mit Besteck 0,60 € / Gedeck

Besonders für Großveranstaltungen geeignet

Gläser je nach Art:	**je 12er Karton**	**je 50er/32er Stiege**
➢ Alt und Kölschstangen	2,00 €	7,50 €
➢ Pilztulpen	2,75 €	7,50 €
➢ Sektgläser	2,75 €	7,50 €
➢ Weingläser	2,75 €	7,50 €
➢ Willy-Becher/Universalglas	1,75 €	6,00 €

Bestuhlung:

➢ Plastikschalenstühle "Bingo weiß" (Hochlehner, ohne Armlehnen)	1,75 €/St.
➢ Massiv-Holzstühle „Bayern-Holz" (Hochlehner, ohne Armlehnen)	2,00 €/St.
➢ Bankettstühle	2,50 €/St.
➢ Für beide Ausführungen Sitzkissen (rot/weiß gestreift) erhältlich	0,75 €/St.
➢ Festzeltgarnitur – 3-teilig – Tisch (länge ca. 2,2m), 2 Bänke – komplett	9,50 €/G

Tische:

➢ Bistrotische (Stehtische), weiß, rund	9,50 €/St.
➢ Eßtisch, weiß, oval 165cm x 95cm, für 8-10 Stühle geeignet	15,00 €/St
➢ Bankett-Tische	15,00 €/St.
➢ Buffettische, Holz, ca 85cm x 85cm	7,00 €/St.

(jeweils incl. Aufbau)

Sonstiges:

➢ Sonnenschirm, rund oder eckig in verschiedenen Größen mit Ständer	
➢ Grillanlagen und Sternbrenner mit Riesengußpfanne in verschiedenen Größen	
➢ Diverse Kleinteile von A-Z (Bestecke, Zapfanlagen etc .)	Preise auf Anfrage
➢ Große Gußpfanne ca. 1,0m Durchmesser mit Sternbrenner auf Propangas ca. 18 Kw Leistung Wochenendpreis	100,00 €
➢ Biertheke mit Spüle und Schankecke, inkl. Anschlüsse	25,00 €
➢ Durchlaufkühlung als Nass- oder Trockenkühlung zzgl. Verbrauch an Kohlensäure	25,00 €
➢ Sektkühler/Zapfanlagen etc.	auf Anfrage
➢ Deko-Artikel inkl. Aufbau (zu den versch. Buffetarten)	auf Anfrage
➢ geschultes Bedienungspersonal	21,90 €/Std.
➢ Service-Kraft in Bedienung	17,90 €/Std.
➢ Deckenmaterial	auf Anfrage
➢ Rollkühltruhe	25,00 €
➢ Kühlanhänger	auf Anfrage

Heizungen: (jeweils zzgl. Energieverbrauch)

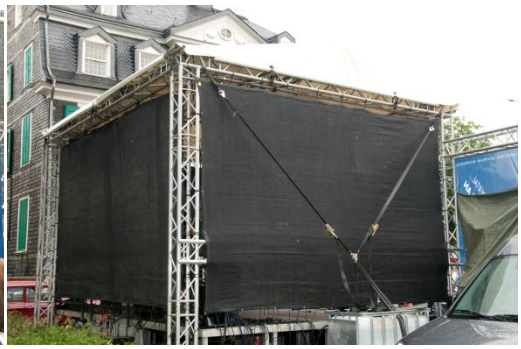
- Gasgebläseheizung für größere Räume und Zelte 30,00 €
  Gasbetrieb mit elektr. Gebläse

- Adria Terrassenheizer, Standgerät mit G-Flaschenverkleidung 30,00 €

- Porzellan-Heiz-Felder mit Direktbefestigung auf der Flasche 7,00 €

Bühnenpodeste:

- für Modenschau, Musikkapelle etc. Preise auf Anfrage
  - als Baukastensystem - Module a 2x1m (Höhe ca 30-100cm)
  - komplette Bühne



Zeltbau nur nach vorheriger, persönlicher Absprache und einer Ortsbegehung

Partyzelt - Mietpreise: incl. Aufbau und Abbau (ohne Boden) in den Größen

2,40 m x 4,00 m - 180,00 €

4,80 m x 4,00 m - 260,00 €

7,20 m x 4,00 m - 380,00 €

Kommissionswaren:

Getränke:

- Veltins, Früh-Kölsch, Frankenheim Alt u. a. Sorten vom Fass
- Merlot/Pino-Grigio/Rosè u. liebliche Weine (0,75L/Fl.)
- Freixenet semi secco, Mumm u. a. Sorten je 0,75L/Fl.
- Alkoholfreies Bier u. sonstige Flaschenware Biere (Altbier) 0,5L/Fl.
- Wasser u. a. Sinziger 0,7 L/Fl.
- Cola/Fanta/Sprite/sonstige Softdrinks 1,0 L/Fl.
- Säfte je 100% Fruchtgehalt in 1,0 L/Fl.

Dies ist nur eine kleine Auswahl und dient als Beispiel für Kommissionswaren. Die gesamte Produktpalette sowie die Preise bekommen Sie von uns auf Anfrage.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

LIEFERUNG:

Bei Bestellmengen ab 200,00 € reine Buffetlieferung liefern wir im Raum Wuppertal frei Haus. Für kleinere Bestellungen behalten wir uns vor die Fahrtkosten gesondert in Rechnung zu stellen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN / Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Personal angewiesen ist, nur gegen Barzahlung zu liefern. Unsere Rechnungen sind grundsätzlich bei Erhalt der Ware zahlbar, rein netto ohne Abzug. Bei Rechnungsstellung nach Lieferung räumen wir ein Zahlungsziel von 6 Tagen ab Rechnungsdatum ein. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, banküblich Verzugszinsen zu berechnen. In jedem Falle versuchen wir die vereinbarte Lieferzeit strikt einzuhalten. Für Abweichungen durch äußere Umstände bzw. Einflüsse (z. B. höhere Gewalt oder behördliche Eingriffe) können wir nicht haftbar gemacht werden.

Beanstandungen:

Sollte unsere Leistung Anlass zur Beanstandung geben, so muss uns dies unverzüglich mitgeteilt werden, damit wir uns umgehend mit der Beanstandung befassen können. Verspätete Reklamationen können wir leider nicht berücksichtigen. Preisnachlässe können wir nur gewähren, wenn die beanstandete Leistung trotz rechtzeitiger Reklamation nicht oder nicht rechtzeitig behoben werden konnte. Von uns bestrittene Reklamationen berechtigen den Kunden nicht zu Abzügen vom Gesamtrechnungsbetrag.

Wir bitten Sie Buffetbleche und Schüsseln innerhalb einer Woche zurückzubringen

MIETPRODUKTE

1. Geltung der Bedingungen
   Die Lieferung, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Vertragsbedingungen. Diese gelten somit auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Abweichungen von diesen Vertragsbedingungen sind nur wirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt.
2. Angebot und Vertragsabschluss
   Die Angebote des Vermieters sind freibleibend und unverbindlich. Annahmeerklärungen und sämtliche Bestellungen bedürfen zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen oder fernschriftlichen Bestätigung des Vermieters. Das Gleiche gilt für Ergänzungen, Abänderungen oder Nebenabreden.
3. Mietzeit
   Die auf den angegebenen Mietpreis bezogene Mietzeit beträgt soweit nicht anders angegeben oder vereinbart drei Kalendertage einschließlich Empfangs- und Rückgabetag. Bei verspäteter Rückgabe wird für jeden weiteren angefangenen Tag ein Zuschlag in Höhe von 20% des Nettomietpreises berechnet.
4. Übergabe und Rückgabe
   Die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Wertminderung und Verschlechterung der Mietgegenstände geht mit Übernahme der Mietgegenstände auf den Mieter über. Bei Anlieferung durch den Vermieter geht die Gefahr auf den Mieter über, sobald die Mietgegenstände an die den Transport ausführende Person übergeben worden ist. Die Anlieferung der Mietgegenstände versteht sich jeweils nur bis hinter die erste Tür und zu ebener Erde, wobei die erste halbe Arbeitsstunde im Preis inbegriffen ist. Jede weitere angefangene Arbeitsstunde wird mit dem jeweils gültigen Satz berechnet. Bei Übernahme ist der Mieter verpflichtet, die Mietgegenstände auf Vollzähligkeit und Funktionstüchtigkeit zu überprüfen. Spätere Beanstandungen finden keine Berücksichtigung. Die Mietgegenstände sind in sauberem Zustand bzw. gespült zurückzugeben. Werden die Mietgegenstände in ungereinigtem Zustand zurückgegeben, so wird ein Aufpreis auf den vereinbarten Mietpreis berechnet. Für ungereinigt zurückgelieferte Mietgegenstände berechnet der Vermieter dem Mieter einen Aufpreis von 40% auf den Mietpreis.

   Bei Rücklieferung oder Abholung der Mietgegenstände durch den Vermieter bzw. dessen beauftragte Personen müssen die Mietgegenstände vollständig und zu ebener Erde transportfähig verpackt bereitstehen. Für die Vollständigkeit ist der Mieter verantwortlich. Kosten für möglicherweise notwendige spätere Abholfahrten gehen zu seinen Lasten. Bei

Rücklieferung oder Abholung ist die Zählung auf Vollständigkeit und die Prüfung auf Beschädigung im Lager des Vermieters durchzuführen. Maßgeblich sind in diesem Falle die Angaben der Mitarbeiter des Vermieters. Zählung vor Ort bei Abholung wird nur nach vorheriger ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung durchgeführt. Hierfür anfallende Zusatzkosten trägt der Mieter.

5. Haftung des Vermieters und des Mieters
Der Vermieter trägt die Gefahr der gewöhnlichen Abnutzung der Mietgegenstände. Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die dem Vermieter die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hat der Vermieter auch bei verbindlich vereinbarten Fristen und Terminen nicht zu vertreten. Für Ansprüche auf Schadenersatz haftet der Vermieter bis höchstens zur Höhe der Rechnungs- bzw. Angebotssumme. Unbeschadet eigener Regressansprüche gegen Dritte haftet der Mieter für jeden Verlust, jede Beschädigung, jeden Unterschied, sowie jeden Minderwert, ohne sich gegenüber dem Vermieter auf Nichtverschulden oder höhere Gewalt berufen zu können. Fehlende- bzw. beschädigte Teile werden mit dem in der Mietpreisliste angegebenen Verlustpreis dem Mieter berechnet. Für Beschädigungen an Mietgegenständen Dritter (Partyzelten, Stände) hat der Mieter dem Vermieter den von Dritten in Rechnung gestellten Reparaturpreis, bzw. den Preis für Neuanschaffung zu erstatten. Der Mieter verpflichtet sich, alle notwendigen Vorschriften und behördlichen Auflagen zu beachten und notwendige Erlaubnisse einzuholen. Insoweit stellt er den Vermieter von jeglichen Ansprüchen frei.

6. Leistungsstörungen / vorzeitige Kündigung
Nach der Auftragserteilung kann der Mieter seine Bestellung bis zu Beginn der vereinbarten Mietperiode kündigen. Je nach Zeitpunkt der Kündigung ist der Vermieter berechtigt eine Stornogebühr gemäß folgender Staffel zu berechnen:

- Bis 90 Tage vor Beginn der Mietperiode 20%
- Bis 60 Tage vor Beginn der Mietperiode 40%
- Bis 30 Tage vor Beginn der Mietperiode 50%
- Bei späterer Kündigung 80%

Der Nachweis eines höheren oder geringeren Schadens bleibt beiden Parteien vorbehalten.

Solche Waren und/oder Dienstleistungen, die vom Vermieter für den Mieter bearbeitet und/oder beschafft wurden, werden dem Mieter zur freien Verfügung und in Rechnung gestellt. Beanstandungen an der Leistung des Vermieters hat der Mieter unverzüglich mitzuteilen, damit der Vermieter in der Lage versetzt wird, Beanstandungen unmittelbar zu beheben. Nicht sofort behebbare Beanstandungen sind innerhalb von acht Tagen seitens des Mieters schriftlich mitzuteilen. Spätere Reklamationen schließen Gewährleistungsansprüche oder Schadensersatzansprüche aus. Der Mieter stellt den Vermieter für alle Sach- und Personenschäden, die durch den Betrieb und Gebrauch der Mietsache entstehen, frei.

7. Gerichtsstand / Teilnichtigkeit
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Wuppertal. Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen nicht berührt.