



PARTYSERVICE & CATERING

VEREHARTE KUNDIN, VEREHATER KUNDE,

sie erhalten bei uns für ihr Geld einen hohen Gegenwert. Neben einer hohen Qualität der Speisen und Speisenzubereitung, erhalten Sie bei uns gerne vorab eine unverbindliche Beratung für Ihre Buffet-Bestellung. Wir haben an 5 Tagen in der Woche durchgängig für Bestellungen geöffnet und sind 7 Tage die Woche 24 h telefonisch für Sie erreichbar. Sollten Sie mobil eingeschränkt sein oder eine größere Veranstaltung bei sich vor Ort planen, kommen wir gerne auch zu Ihnen.

Vom leckeren Krustenschinken bis zum feinen Gourmet-Buffet, vom beliebten Rheinischen Sauerbraten bis hin zum ausgefallenen Fingerfood-Buffet, bei uns ist jeder Kunde König und Olaf Kersting, gelernter Koch und Fleischer, mit seinem Team erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Lassen Sie sich durch unsere Broschüre inspirieren, vielleicht ist schon etwas passendes dabei - wenn nicht, machen wir Ihnen gerne noch weitere Vorschläge.



Partyservice und Catering sind ungeschützte Firmierungen. Viele machen dies nur nebenbei, teilweise sogar ohne gastronomische Ausbildung. Wir widmen uns seit über vier Jahrzehnten mit Herz und Seele ausschließlich Ihrer Feier oder Veranstaltung und sind hierzu auch ausgebildet.

Wir bieten Ihnen hohe Qualität, fachliche Kompetenz und einen guten Kundenservice zu fairen Preisen!

Mit freundlicher Empfehlung
Olaf Kersting und Team

INHALTSVERZEICHNIS

VORSPEISEN & HANDSPEISEN	SEITE
Suppen, Eintöpfe	4
Canapées, belegte Brötchen und Schnitzchen	4
Fingerfood	5
KALTE BUFFETS (ab 5 Personen)	SEITE
Gourmet, Feinschmecker	6
Rustikal	7
Preiswert & Gut	8
Kalte Fleischspezialitäten	9
KALT-WARME BUFFETS (ab 10 Personen)	SEITE
Klassiker - Beliebt & Bewährt	10
Rustikal	11
THEMEN-BUFFETS (ab 15 Personen)	SEITE
Kersting's Grosses Hochzeitsbuffet (ab 30 Personen)	12
Brunch, Bayrisch	13
Italienisch, Mediterran	14
Amerikanisch, Karibisch	15
Vegetarisch, Geburtstagsbuffet	16
MENÜS FÜR VERSCHIEDENSTE ANLÄSSE (ab 10 Personen)	17
BRATEN	18
WARME BEILAGEN	18
SALATE	19
DESSERTS	19
WARME HAUPTGÄNGE (ab 5 Personen)	SEITE
vom Schwein	20
vom Rind	21
vom Geflügel	21
für Feinschmecker	22
preiswert & beliebt	23
winterlich	23
vegetarisch	23
italienisch	23
DIVERSE KALTE PLATTEN & BUFFET-ERGÄNZUNGEN	24
LEIHGEGENSTÄNDE, SERVICEPERSONAL	25
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	26
REFERENZEN	27

SUPPEN & EINTÖPFE

300 ml pro Person

Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50
Hühnersuppe mit Einlage	4,50
Käsesuppe mit Hackfleisch	4,50
Zwiebelsuppe	4,00
Broccolicremesuppe mit Pfifferlingen	4,50
Ungarische Gulaschsuppe heiß/halb	4,50
mit Rindfleisch	4,90
Gyressuppe	4,50
Chili con Carne , pikant	4,50
Tomatencremesuppe nach englischer Art, mild	4,50
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	4,90
Mexikanische Pfeffersuppe	4,50
Lauchcremesuppe	4,00
Spargelcremesuppe	4,50
Orangen-Karotten-Cremesuppe	4,50
Kürbiscremesuppe mit Shrimps	4,50
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	4,50
Linsensuppe mit Fleischeinlage	4,50
Frühlingseintopf mit frischem Gemüse	4,00

ALS WEITERE FLEISCH-EINLAGE EMPFEHLEN WIR:

Westf. Geräucherte Mettenden	1,20
Wiener Würstchen	1,30



ZUM EMPFANG

CANAPÉES

EDELE HÄPPCHEN, FÜR GROßE ANLÄSSE

Echter Lachs	3,50
Camembert	3,20
Forellenfilet	3,50
Roastbeef	3,00
Matjes	2,20
Mett	2,20
Geflügel und Früchte	2,20
Schinkenröllchen	2,20
Schweinemedallion	2,20
Schwarzwälder Schinken	2,25
Kasseler und Farmersalat	2,20
Käse und Früchte	2,20
Tiefseeshrimps	2,20
Hummerkrabben	3,95
Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte	

1/2 belegte Brötchen mit Käse, Wurst oder Schinken und Deko	1,95
...mit Räucherlachs	3,80

1/2 Mehrkornbrötchen mit Käse, Wurst oder Schinken und Deko	2,50
---	------

Handschnittchen mit Käse, Wurst oder Schinken und Deko	1,80
--	------

UNSER ANGEBOT FÜR DEN GROSSEN EMPFANG

50 Canapées, belegt mit:

Geflügel, Schinkenröllchen, Kasseler,
Schwarzwälder Schinken, Roastbeef,
Käse, echtem Lachs, Forellenfilet,
Camembert und Schweinebraten
Gesamtpreis:

140,-

FINGERFOOD - OHNE MESSER UND GABEL

FINGERFOOD-BUFFET

ab 10 Personen

Hähnchenspieß „Yakitori“

Mini-Spieß „Caprese“

Garnelen-Spieß im Tempura-Teig

Party-Frikadelle

Mini-Quiche mit Lauch, Schmand
und Speck

Mini-Bruschetta

Blätterteig-Käse-Happen

Kokoscreme im Miniglas

Ananas filiert mit Schokolade

10 Teile p. P.

Pro Person 16,80



FINGERFOOD RUSTIKAL

Minirüggelchen mit Zwiebelmett

Partymetzwurstchen

Minifrikadellen auf Kartoffelsalat

Gespickte Teigbrötchen mit Knochenmark

Mischnitzel

Käse-Spießchen mit Weintrauben

Pumpernickel-frischkäse-Taler

Datteln im Speckmantel

8 Teile pro Person: 15,90

EXKLUSIVES FINGERFOOD-BUFFET

ab 15 Personen

Indischer Grünkernsalat aus dem
Wedglasseschen

Sati-Spießchen

Honigmelone mit Semmoschinken



Tramezzini-Röllchen mit ital. Landeschinken

Black-Tiger-Prawn im Kartoffelmantel mit
Mango-Dip

Lachsmousse auf Pumpernickel

Backpflaume im Speckmantel

Mini-Spieß „Caprese“

Mini-Wraps in der Assiette

Blätterteigkissen

Roastbeefbrötchen delikat gefüllt

ZUM DESSERT:

Dessertvariationen im Mini-Glas

15 Teile p. P.

Preis pro Person 23,95

KALTE BUFFETS MIT FISCH UND KÄSE ab 10 Personen

„LE GOURMET“

Gourmet-Fischplatte, reich garniert: echter norwegischer Räucherlachs und Preiselbeersahneemerrrettich, pochiertes Lachs mit Knoblauchsauce, Bachforellenfilet, Matjesröllchen, Makrelenfilet, Tomaten gefüllt mit Crevetten und Cocktailsauce, Remouladeneier mit Kaviar.

Kalte Gourmet-Fleischplatte, reich garniert: feine Pastete Nouvelle Cuisine, Entenbrust Bi Garde, Hähnchenfilet gefüllt mit Blattspinat, Poulardenbrust gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse, Schweinefilet im Blätterteig, kleine Rinderfiletsteaks.

Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten und Weintrauben

Backenüsse im Weidenkorb mit Butterrose

Salate: zur Auswahl von Seite 19

Dessert aus dem Miniglas, zur Auswahl von Seite 19

Pro Person: 24,95

Ohne Fischplatte: 22,95

„FEINSCHMECKER“

Fischplatte: Norwegischer Räucherlachs und Regenbogenforelle, garniert mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich, Kaviar und Zitronensterne.

Fleischplatte: Hähnchenbrustfilet auf Ananasscheibe, Schweineschnitzel, Honigmelone mit Farmersalat, Kasseler mit Pfirsichen, Senfsauce, Frikadelle mit Gurke und Burgunderbraten.



Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

Brot: Backenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 23,80

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind wir Ihnen gerne behilflich.

RUSTIKALE KALTE BUFFETS ab 10 Personen

„POLTERABEND“ MIT SUPPE

Kalte Fleischplatte: Schweineschnitzel auf Waldorfsalat, Putenschnitzel, Frikadelle, Burgunderbraten, Schinkenröllchen, Party-Mettwürstchen.

Herzhafte Goulaschsuppe halb/ halb

Brot: Backenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 18,90
mit Käse: 19,90

„MUNKMARSCH“ MIT KÄSEPLATTE

Gabelrollmöpfe, pikante Frikadellen mit Senf, kleine Lummerschnitzel, Pfeffersauce, Hähnchenkeule, Schweinebraten, Roastbeef, Pute in Mandelhülle, Zigeunersalat.

Rustikale Käseplatte

Brot: Bauernbrotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 18,90

„KLASSISCH“ MIT TOMATE-MOZZARELLA

Kalte Fleischplatte, reich garniert: Schweinefiletmedaillon mit Lebermuschcreme, Putenschnitzel, Honigmelone mit Edelschinken, Kasseler mit Ananas und Mandarinen, Frikadellenschiffchen, Schinkenröllchen.

Salate: Nach Auswahl von Seite 19

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Backenüsse im Weidenkorb

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 17,95
zusätzlich mit einer Suppe: 18,95

HINWEIS:

Die Unterschreitung der Mindestbestellmenge bringt eine Preisänderung mit sich.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind wir Ihnen gerne behilflich.

KALTE BUFFETS „FÜR JEDEN GESCHMACK“ ab 10 Personen

BUFFET „DOLCE VITA“ MIT SÜPPCHEN

Kalte Leckerellen, schön angerichtet, bestehend aus: Gamelenspieße auf frischer Ananas, Datteln im Speckmantel, gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato, Melonenschiffchen mit Permaschinken, Hähnchenspieße „Yakitori“, Caprese-Spieße mit Balsamico-Creme sowie Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Schafkäse.

Salate: italienischer Pestsaleat und griechischer Bauernsalat

Suppengrünung:

Süppchen von Strauchtomaten mit frischem Basilikum oder Orangen-Karotten-Cremesuppe

Brotkorb mit italienischem Liebstbrot und Paprikamousse

Dessert: Mascarponecreme mit Apfel-Himbeer-Salat und Cappuccinomousse

Pro Person: 20,90



BUFFET „STANDARD“

Kalte Fleischplatte: Ross gebratene Schweinefiletmedallions mit verschiedenen Saucen, kleine Schweineschnitzel mit exotischen Früchten, Hähnchenfilet in Mandelhülle, Kasseler mit Farmersalat sowie Partyfrikadellen.

Brot: Backenüsse im Weidenkorb

Salate: Kartoffel- oder Nudelsalat sowie Frühlingsalat mit Lauch, Mandarinen und Äpfeln

Dessert: Mousse au Chocolat und Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person: 16,95

BUFFET „PREISWERT & GUT“

Kalte Fleischplatte: Schinkenröllchen, kleine Partyschnitzel, Frikadellenschiffchen, Trenchen vom Schweinbraten sowie Putermedallion.

Brot: Backenüsse im Weidenkorb

Salate: Kartoffelsalat und Möhren-Weikraut-Salat oder Krautssalat

Dessert: Mousse au Chocolat und Limonen-Joghurt-Creme

Pro Person: 15,95

ANLIEFERUNG / ABHOLUNG:

Die Konditionen hierfür finden Sie auf Seite 25.

HINWEIS:

Die Unterschreitung der Mindestbestellmenge bringt eine Preisänderung mit sich.

DELIKATESSEN & ERGÄNZUNGEN FÜR KALTE BUFFETS

VOM SCHWEIN



Schinkenröllchen mit Spargel	1,80
Kasslerscheibe mit Ananas und Mandarinen	1,50
Kasslerscheibe mit Farmersalat	1,30
Schweinemedallien	2,50
Schweinefilet in Spinat-Blätterteig	2,80
Schweineschnitzel Bombay	1,80
Frikadelle mit Gurkenschnittchen	0,80
Gefülltes Schweinefilet	2,80
Schweinerücken auf Waldorfsalat	1,80
Zwiebelrollbraten	1,10
Pfefferrollbraten	1,10
Bratkohlbraten	1,30
italienischer Lauchbraten	1,20
Allgäuer Käsebraten	1,20
Jägerbraten mit Champignons	1,30
Berganderbraten	1,00
Schweinefilet gefüllt mit Pfefferlingen	2,60

VOM GEFLÜGEL

Hähnchenkeule	2,90
Putenschnitzel	2,50
Hähnchenmedallien	2,50
Paulardenbrust gefüllt mit Blattspinat	2,95
Paulardenbrust gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse	2,95
Flugentenbrust	2,95



VOM RIND

Rinderfilet Wellington	3,95
Rinderfilet mit Krabben	4,50
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat	2,50
Tournedos mit Pfirsichen	3,95
Roastbeef mit Kräutermoullade	1,95
Rinderfilet gefüllt mit Pfefferlingen	4,50

KALT-WARME BUFFETS - BELIEBT & BEWÄHRT ab 10 Pers.

„DAS TRADITIONELLE“

Fischplatte: Forellenfilet mit Sahneemrettich, echtem norwegischem Räucherlachs, sowie pochiertem Lachs

Kalte Fleischplatte: Pute in Mandelhülle, Roastbeef medium mit Waldorfsalat, Lammbraten mit Brokkoli, Partyschnitzel, Burgunderbraten, Frikadellenschiffchen.

Warm: z. B. Geschnetzeltes Züricher Art, Spätzle und Kaisergemüse

Brot: Backenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 20,95

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

...ohne Fischplatte: 18,95

„ALLSEITS BELIEBT“

Fischplatte: geräucherter und pochiertem Lachs, Forellenfilets, Sahneemrettich und Crevetten.

Kalte Fleischplatte: mit Roastbeef, Schweinerücken gefüllt mit Mett und Brokkoli, Burgunderbraten, Partyschnitzel und Frikadellenschiffchen

Warm: z. B. gekrübtes Hähnchenfilet mit Balsamico-Sauce, gebratene Babykartoffeln und Ratatouille-Gemüse

Käseplatte: Internationale Käsespezialitäten oder Tomato-Mozzarella

Brot: Backenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 24,95

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

...ohne Fischplatte: 23,00

„VOM FEINSTEN“

Fischplatte: Räucherlachs und pochiertem Lachs mit Kräutersauce, Forellenfilet, Makrelenfilet, gegrillte Gemele mit Kräutern.

Kalte Fleischplatte: mit Hähnchenfilet, Schweinefilet im Blätterteig, Brokkolibraten, Entenbrust Bi Garde, Melonenschiffchen mit Edelschinken, Kalbsbraten mit Gemüse dekoriert, Schnitzel, Roastbeef medium, Pfeffersauce und Poularde gefüllt mit grünem Spargel.

Warm: z. B. Schweinelendchen und/oder Rinderfiletsteak mit Cognac-Pfeffersauce, gekrübten Champignons, Grilltomate, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin.

Käseplatte: Internationale Käsespezialitäten oder Tomato-Mozzarella

Brot: Backenüsse im Weidenkorb mit Dip

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 29,90

Dessert aus dem Miniglas: Nach Auswahl von Seite 19

...ohne Fischplatte: 28,00

Der warme Teil in den Buffets ist nur ein Vorschlag und kann im Rahmen des Preissegmentes gerne getauscht oder bei größerer Gästezahl noch ergänzt werden.



RUSTIKALE KALT-WARME BUFFETS ab 10 Pers.

RUSTIKALES BUFFET „WESTFALEN“

Rustikale Bauernplatte mit unseren verschiedenen Wurstspezialitäten, Mettigel aus Schinkenmett und Zwiebeln, Partyfrikadellen mit Gurken, 1/2 Hähnchenkeule.

Warm: Rindergoulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen.

Brot: Backenüsse im Weidenkorb mit Griebenschmalz

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person 19,55

RUSTIKALES BUFFET „MÜNSTERLAND“

Kalt: Münsterländer Wurstspezialitäten mit Leber- und Blutwurst, Mettenden, Fleischwurst usw., gegrillte Hähnchenkeulen, kleinen Frikadellen, Schinkenspezialitäten

Warm: herzhafter Krustenbraten mit Kartoffelgratin und Sauerkraut

Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

Brot: Backenüsse im Weidenkorb mit Griebenschmalz

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person 19,85

EINMAL IM LEBEN

„DAS BESONDERE HOCHZEITSBUFFET“ ab 30 Personen

Kalte Vorspeisenauswahl, schön garniert, bestehend aus:
Röllchen von feinem Roastbeef gefüllt mit Waldorfsalat
Caprese-Spießchen mit Minimozzarella, Mozzarellakugel und Basilikum

Antipasti gefüllt mit Frischkäse, Mini-Wraps,
Kleine Frikadellenschiffchen und Lammerschnitzel dazu Barbecue-Dip

Melonenschiffchen von Honigmelone und Parmaschinken
Scampi auf Ananas



Warmer Teil, zur Auswahl:

- 1.) Medallions vom Schweinefilet mit Sauce Choron, dazu Schupfnudeln
 - 2.) Geschnetzeltes von der Pute in Champignon-Kräuternehm, dazu Butterspätzle
 - 3.) Feiner Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Kartoffelgratin
 - 4.) Pochierter Lachs mit Zitronen-Butter-Sauce und Babykartöffelchen
- ... dazu eine feine, klassische Gemüsesauce auch mit Stängenspergel und Sauce Hollandaise sowie Blattspinat leicht abgestimmt mit Knoblauch

Salatergänzungen:

Frühlingsalat mit Lauch, Mandarine und Ei, Hirtenalat mit Schafskäse sowie Möhren-Weißkraut-Salat

Brotkorb mit kleinen Partybrötchen, ofenfrisches Ciabattabrot und Zwiebelbaguette dazu eine **Butterrose** und **Kräuter-Dip**

Käsesauce mit feinen Käsespezialitäten und Weintrauben

Desserts: Bunter Obstsalat aus der Wassermelone mit Vanillesauce, Schwarzwälder Kirschencreme sowie Baileyscreme aus dem Weck-Gläschen

Pro Person: 28,90

Optional: Unser Hochzeitsbuffet ergänzt wahlweise durch einem Snack zum Sektempfang mit Blätterteighäppchen und Canapés oder einer Mitternachtsuppe mit Gyros-, Käse- oder Gouleschuppe

Pro Person: 30,95

THEMEN BUFFETS ab 15 Pers.

„GROSSER BRUNCH“

Fischplatte mit Räucherlachs, Gabelrollmöpse und Forellenfilet

Rustikale Aufschnittplatte mit westfälischen Wurstspezialitäten

Internationale Käsespezialitäten garniert mit Früchten

Tomate mit Mozzarella, Honigmelone mit Edelschinken sowie Feta-Quark.

Weiterhin: versch. Brot- und Brötchenspezialitäten im Weidenkorb mit Butterross, Konfitüren und Honig, original Schweizer Birchermüeli

Salate: Lauchsalat, Bayrischer Kartoffelsalat

Warmer Teil: Spargelcremesuppe oder Mexikanische Pfeffersuppe, Rührei mit Schnittlauch und Nürnberger Würstchen, Filetgeschnetzeltes mit Lauch-Paprika-Gemüse sowie grünem Pfeffer und Kartoffelgratin oder Putenragout in Curry-Früchte-Rahm, Knöpfle und Kaisergemüse

Dessert: Obstsalat mit bayrischer Rahmcreme und Topfenplätschchen

Pro Person 24,95

„KLEINER BRUNCH“

vgl. Grosser Brunch

Enthält alle kalten Positionen ausser der Fischplatte

Enthält warm: Suppe, Rührei und Würstchen

Pro Person 19,90

„BAYRISCH“

Schmankerl warm und kalt:

Weißwürste und Leberkäse, kleine Partyschnitzel, Frikadellenschiffchen und Mettenden, dazu süßer Senf

Vorspeise: Flädlesuppe oder Brätnockerlsuppe oder Leberknödel-Suppe

Auswahl warmer Teil:

- 1) Deftiger Röstzwiebelbraten mit gebratenen Babykartoffeln und Rahmwirsing
- 2) Schaufelbraten mit Honig-Senfruste, Malzbier-Kümmelsauce, Weinkraut und heißen Speckkartoffeln
- 3) Hirschgulasch in Preiselbeer-Pfeffersauce, Semmelknödeln und Blaukraut
- 4) Mini-Haxe mit Apfelkraut und Stampfkartoffeln

Weiterhin: Bayrischer Kartoffelsalat, Rustikaler Salat und Weißkrautsalat

Käseplatte: mit verschiedenen Käsespezialitäten und Weintrauben

Brotkorb: mit Brezeln und Partysemmeln

Dessert: Erdbeerencreme mit Minzsauce, Bayrische Creme, Rahmtopfen mit Sauerkirschen



Pro Person 22,95
...ohne Suppe 19,95

„ITALIENISCH“

Kalte Auswahl: Antipasti eingelegt in feinem Olivendöl, Vitello Tonnato, Honigmelone mit Parmaschinken, Pochierter Lachs mit Knoblauchcreme, Tomato-Mozarella mit Basilikum

Auswahl warmer Teil:

- 1) Penne mit Rinderfiletstreifen & Pfifferlingen in einer Kräuter-Mascarpone-Sauce (Nudelgericht)
 - 2) Putenfilet gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse mit Marsala-Sauce
 - 3) geknautertes Hähnchenfilet mit einer Kräuter-Sahnesauce
 - 4) Piccata Milanese in Parmesan-Ei-Hülle mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce
- Beilagen: Gratinierte Kartoffeln, Fettuccini, Rosmarinkartoffeln, Italienische Gemüsepfanne

Brot: Brotkorb mit italienischem Giebbrot und Grissini-Stangen

Salatauswahl: Rucola-Salat, frischer gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, Salat von Paprika, Mais und Zucchini, Melonen-Gurken-Salat, Frühlingsalat mit Lauch und Mandarinen.

Dessertauswahl: frischer Obstsalat mit Maraschino, Trüffelcreme, Cappuccinomousse, Zabalonecreme, Stracciatellacreme oder Tiramisu.

Pro Person 25,80

„MEDITERRAN“

Vorspeisen:

Mediterrane Schinken- und Wurstspezialitäten mit Parma- und Serrano-Schinken sowie spanischer Landsalami (Chorizo) und Cabanossi vom Holzbrett dazu Honigmelonen und Gelliermelonenspalten verschiedene Gemüse eingelegt in feinem Olivendöl, getrocknete Tomaten sowie marinierte Feta-Käsewürfel dazu Oliven

Warme Vorspeise:

frische Erbsenschaumsuppe mit Minze

Warme Hauptgerichte:

- 1) Meispoulade mit Orangensauce
- 2) Limandes-Filet mit mediterranen Kräutern gebraten, dazu Scharlotten-Prosecco-Rahmsauce.
- 3) kleine Lammkoteletts mit Rosmarinjus
- 4) Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Paprika-Pfeffer-Rahm

Warme Beilagen:

Gegrillte Kräuterkartoffeln, Bandnudeln fein abgestimmt mit Knoblauchöl, mediterrane Gemüsepfanne und glacierte Honigmöhren

Salate: bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing

Stangenbrot mit Avocado-Mousse und Aioli

Dessert: Creme Catalan mit Krokantkruste, Obstsalat aus der Wassermelone mit Mascarponecreme sowie Schokoladen-Pannacotta

Pro Person	28,00 Euro
Pro Person ohne Suppe	26,00 Euro

„AMERIKANISCH“

Kalter Teil: knusprige Chickenwings mit Dip, Minipizzen Hawaii sowie Roastbeefröllchen

Warmer Teil: Ganzer Riesenputer mit Orangensauce oder Schweinebraten mit Honigruste und dunkler Bratenessauce

Warme Beilagen: Kartoffelwedges und Ofenkartoffeln mit Sourcream, Paprika-Mais-Gemüse sowie grüne Bohnen mit Speck

Salate: Coleslaw-Salat (Weißkohl mit Möhren) sowie bunter gemischter Salat mit Kidneybohnen und geriebenem Käse

Brot: Brotkorb mit Partybrötchen und Kräuterbutter oder Dip

Dessert: Vanillepudding mit Obstsalat sowie Schokoladennuts

Pro Person 20,85



„KARIBISCH“

Vorspeise: Karibische Geflügelcremesuppe sowie Reispfanne „Trinidad“ mit Shrimps, Lachs, Erbsen und Ananas

Auswahl warmer Teil:

11 Schinkenbraten „Havanna“ mit Pfeffersauce

21 Putenbrust „Karibik“ mit Curry-Fruchtessauce

31 Schweinefilet „Santo Domingo“ mit heller Champignonsauce

41 Rindermagout „Barbados“ mit Lauch und Paprika in Rotweinsauce

Warme Beilagen: grüne und gelbe Bandnudeln, Kartoffelgratin, glacierte Zuckerschoten und Ratatouillegemüse

Salate: Melonen-Gurken-Salat mit Joghurt-Dressing sowie Lauchsalat mit Ananas und Mandarinen
Käseigel auf der Ananas

Brot: Brotkorb mit Ciabattabrot

Dessert: Schokoladenmousse mit Jamaika-Rum sowie karibischer Obstsalat mit Kokoscreme

Pro Person 21,85

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“ ...EIN VEGETARISCHES BUFFET

Kalte Vorspeisen-Leckereien, bestehend aus:

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum,
Blätterteigkissen gefüllt mit Thunfisch und Käse,
verschiedene Antipasti eingelegt in feinem Olivenöl,
Petit-Fours von Pumpenmichel und Gouda, pochierter
Lachs mit Knoblauchcreme

Warmer Teil:

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, Feines
Gemüseragout mit einer Wildheilmischung, ...dazu
eine bunte Salatbowle mit Croutons, Joghurt- und
Balsamico-Dressing sowie Hirtensalat mit
Schafskäse

Brotkorb mit offenfrischem Eisbrot und
Kräuterquark

Desserts: Vanillequark mit Sauerkirschen sowie
dunkles Mousse au Chocolat

Pro Person: 21,95 Euro



„EINE RUNDE SACHE“ ...UNSER BUFFET FÜR IHREN BESONDEREN GEBURTSTAG

Feine Fischspezialitäten, schön garniert, mit:

pochiertem und geräuchertem Lachs, dazu Cocktailsauce und Sahne-Merrettich,
Bachforellenfilets, Pfeffermakrele und Matjes

Klassische Fleischspezialitäten, bestehend aus:

Schinkenröllchen, kleinen Partyschnitzeln, Minifrikadellen, geräucherten Mettenden sowie
Putenfilets in Mandelhülle

Warmer Teil:

Herzhafter Röstzwiebelbraten mit kleinen Babykartoffeln und Speckböhnchen, Geschnetzeltes
von der Putz in Champignon-Kräuterrahm mit Butterspätzle und Kaisergemüse

Salatergänzung mit fruchtigem Lauchsalat und Möhren-Weißkraut-Salat

Brotkorb mit kleinen Partysemmeln und Baguettebrot

Käseigel mit Weintrauben

Desserts: feine Hahnencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce und fruchtige Limonen-Joghurt-
Creme

Pro Person: 24,95 Euro
ohne Fisch: 22,95 Euro

MENÜVORSCHLÄGE FÜR VERSCHIEDENE ANLÄSSE ab 10 Personen

MENÜVORSCHLAG 1

Suppe: Kraftbrühe mit Merklösschen

Hauptgang: Zürcher Sahngeschnetzeltes vom Schwein mit Butterspätzle und Salat

Dessert: Nusscreme mit Vanillesauce

Pro Person 18,95

MENÜVORSCHLAG 5

Suppe: Brokkolionemesuppe

Hauptgang: Gekrütertes Hähnchenfilet mit Choron-Sauce, Rosmarinkartöffelchen und Gemüseplatte

Dessert: Stracciatellacreme

Pro Person 19,90

MENÜVORSCHLAG 2

Suppe: Champignoncremesuppe

Hauptgang: Schweizer Zwiebelbraten in der Sauce geschmort mit Champignons und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelgratin und Gemüsebeilage

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 18,95



MENÜVORSCHLAG 3

Suppe: Kraftbrühe Imperial mit Eierstich und Gemüse

Hauptgang: Hochzeitsbraten Rinder- und Schweinebraten mit Burgunder-Zwiebelsauce, Petersilienkartoffeln und Gemüseplatte

Dessert: Herrencreme mit Honigkirschen

Pro Person 19,90

MENÜVORSCHLAG 6

Suppe: Orangen-Karotten-Cremesuppe

Hauptgang: Schweinefilet auf Blattspinat mit Cognac-Rahmsauce und Gratin

Dessert: Cappuccinomousse

Pro Person 20,95

MENÜVORSCHLAG 4

Suppe: Blumenkohlcremesuppe mit Schinkenstreifen

Hauptgang: Rindermouladen mit Rotweinsauce, Klößen und Apfelrotkohl

Dessert: Bayrische Rahmcreme

Pro Person 19,90

MENÜVORSCHLAG 7

Suppe: Tomatencremesuppe mit Gin

Hauptgang: Rinderfilet in Kräuter-Pfefferkruste mit Sauce Café de Paris, gebrastene Babykartoffeln und Gemüseauswahl

Dessert: Schwarzwälder Kirschcreme

Pro Person 28,90

WARMER BRATEN

VOM SCHWEIN

Barbecuebraten	7,30
Balkanbraten gefüllt m. Paprika	-
Broscolibraten	-
Cordon Bleu	-
Geschmachtet in Rahmsauce	6,90
Grillhase	6,10
Honigschinkenbraten	7,30
Jägerbraten	-
Kasseler (Lumme)	7,50
Kasseler im Blätterteig	7,95
Knoblauch-Pfeffer-Braten	7,30
Kotelettkrone	7,60
Krötenbraten	7,30
Krustenbraten	-
Lummebraten (gefüllt)	7,60
Lauchbraten gefüllt	7,30
Prager Schinken m. Kräuterkruste	-
Röstzwiebelbraten	-
Salzbraten	-
Senfbraten mariniert	-
Spanferkel (20 Pers.)	9,90
Spanferkelbraten	9,90
Schweinbraten	6,90
Schweinfilet in Kräuterkruste	9,90
Schweinfilet in Spinat-Blätter	10,95
Schweizer Käsebraten	6,90

VOM RIND

Rinderbraten	9,90
Rinderfilet in Kräuterkruste	19,90
Filet Wellington	25,90
Roastbeef	14,95

VOM GEFLÜGEL

Putenbraten	6,90
- mit versch. Füllungen	-
Ganzer Puter (ab 15 Personen)	9,90
Hähnchenfilet	-
Poulardenbrust, gefüllt	8,90
Potengesechnetzeltes	8,90

WARMER BEILAGEN

Kersting's Kartoffelgratin	2,80
Butterspätzle	2,50
Bratkartoffeln	-
Schupfnudeln	2,90
Gebrahene Babykartoffeln	2,80
Banandudeln	2,30
Butterreis	-
Kartoffelklöße	2,50
Kartoffelkrüsti	-
Kartoffelkroketten	-
Salzkartoffeln	2,50



Feine Gemüseauswahl	4,50
Gemüseplatte (auch mit Spargel)	5,90
italienische Gemüseplatte	4,95
Geschm. Champignons	4,95
Geschm. Pfifferlinge	7,95
Kaisergemüse	3,50
Apfelrotkohl	2,80
Sauerkraut	2,50
Rahmwirsing	-
Blumenkohl	2,70
Brokkoli	-
Ratatouille-Gemüse	4,95
Rosenkohl	4,95
Speckböhnchen	-
Prinzeßböhnchen im Speckmantel	3,95
Romanesco	3,95
Leipziger Allerlei	2,80
Frischer Stangenspargel	Tagespreis

SAUCE

zum Fleisch oder zur Gemüseplatte	1,50
-----------------------------------	------

SALATE Preise je kg

Balkansalat	13,95
Bohnensalat	8,95
Breccoli-Schinken-Salat	15,95
Bunter Salat m. Dressing p.P.	3,50
Couscous-Salat, orientalisches	16,95
Eiersalat	11,95
Farmersalat	14,95
Fleischsalat	15,95
Frühlingsalat	15,95
Geflügelsalat	19,95
Grünkernsalat, indisch	15,95



Hirtensalat m. Schafskäse	15,95
Kartoffelsalat, klassisch	10,95
Kartoffelsalat, warm p. P.	2,70
Kartoffelsalat, bayrisch	12,95
Krautsalat Essig/Öl	8,95
Krautsalat in Sahne	9,95
Melonen-Kürbis-Salat	14,95
Möhren-Weißkraut-Salat	12,95
Nudelsalat, italienisch	14,95
Nudelsalat, vegetarisch	14,95
Rustikaler Salat	13,95
Sechskornsalat	17,95
Toskanasalat	14,95
Waldorfsalat	15,95
Zigeunersalat	12,95

DESSERT

LECKER SÜß

Mousse au Chocolat	3,50
Haselnussmousse	"
Trüffel-Sahne-Creme	"
Cappuccinomousse	"
Creme Catala	"
Straciatellacreme	"
Bayrische Rahmcreme	"
Mandelcreme	"
Schwarzwürder Kirschcreme	3,95

MIT SCHUSS

Baileyscreme	3,50
Pina-Colada-Creme	"
Herrencreme	"
...mit Honigkirschen	3,50
Weißweincreme	"
Tiramisu-Creme	"
Tiramisu-Törtchen	3,50

SÜSS UND FRUCHTIG

Zitronencreme	3,50
Erdbeercreme	"
Himbeercreme	"

ERFRAISCHEND FRUCHTIG

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,95
Obstsalat mit Vanillesauce	4,50
Apfel-Himbeer-Salat	"
Sauerkirschquark	3,50
Limonen-Joghurt-Creme	"

ETWAS BESONDERES*

Erdbeer-Tiramisu	4,95
warme Apfel-Beignets mit Rahmcreme	"
Mix von frischen Beeren mit Grand-Monier-Melissen-Sauce	"
Topfen-Palat-Schinken mit Rumcreme-Sauce	"
Himbeer-Quark-Gratin mit Vanillesauce	"

* in den Buffets nur gegen Aufpreis!

Warme Hauptgänge

Vom Schwein

1. **Schweinebraten in Zwiebelsenf-sauce** mit Kartoffelgratin und Gemüseplatte 12,95
2. **Schweinebraten „Hubertus“** in feiner Weißweinsauce, Kroketten & Gemüse 12,95
3. **Schweinerücken in Kräuterkruste** mit Sauce Bernaise, Schinkenspätzle und Gemüse 13,95
4. **Schweinerücken in Senfkruste**, Senfsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebeilage 13,95
5. **Gefüllter Schweinebraten** mit Calvadosauce, Kroketten und Gemüsebeilage 13,95
6. **Schweinesteak überbacken** mit Spangel und Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse 13,95
7. **Schweinerückensteak gefüllt** mit Ananas und Edelpilzen, Tomaten-Schnittlauch-Sauce, grüne Bandnudeln und Gemüse 13,95
8. **Porzelfilet** mit Paprikasauce, Butternudeln und Gemüse 13,95
9. **Gebackenes Schweineschnitzel** gratiniert mit Schinken und Mozzarella, Tomaten-Schnittlauch Sauce, Bandnudeln und Salat 13,95
10. **Geschmaltztes vom Schweinefilet** in Cognac-Pfeffer-Sauce, Butterspätzle und Gemüse 14,95
11. **Schweinefilet im Wirsingmantel**, Champignonrahmsauce, Bechamelkartoffeln und Gemüse 14,95
12. **Schweinefilet im Kräutermantel**, Lauch-Pfeffer-Sauce, gebackene Babykartoffeln und Gemüse 14,95
13. **Schweinefilet auf Blattspinat** mit frischen Champignons in Cognac-Rahmsauce und Butterspätzle 14,95
14. **Schweinefilettrüffchen gefüllt** mit Schinken und Estragon, Frischkäsesauce, Brokkoli und Kroketten 14,95
15. **Schweinelenzchen** mit Calvadosrahmsauce, Apfelstückchen, Brokkoli und Kroketten 14,95
16. **Schweinefilet im Spinat-Blätterteigmantel**, Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse 14,95
17. **Schweinemedallions** mit Gorgonzolasauce, Schnittlauchnudeln, Romanesco und jungen Karotten 14,95
18. **Schweinefilet** mit Carbonarasauce, Spinatnudeln und Gemüse 14,95
19. **Schweinefiletsteak** mit Honig-Senfmarinierten Champignons umlegt, Schupfnudeln und Gemüse 14,95

WARMER HAUPTGÄNGE

VOM RIND

20. **Kinderrouladen in Rotweinsauce** mit geschmelzten Kößen u. Apfelrotkohl 15,50
21. **Rinderbraten in Madeirasauce**, Petersilienkartoffeln und Gemüse 15,50
22. **Rinderfiletspitzen** mit Paprika, Speck und Kidneybohnen in Chilesauce mit Curryreis und Salat 15,95
23. **Rinderfilet Stroganoff** mit Butterspätzle und Gemüse 15,95
24. **Kalbsbraten** mit Rahmsauce, Kartoffelgnatin und grünen Bohnen 18,95
25. **Kalbsgeschnetzeltes** mit Zucchini und Champignons in Dillrahmsauce, Butterspätzle und bunter Salat 18,95
26. **Geschmorter Kalbsbraten** mit Morchelrahmsauce, Brokkoli und Kartoffelgnatin 19,95
27. **Rinderfilet in Kräuterkruste**, Sauce Café de Paris, Rosmarinkartoffelchen und Gemüsesauwshi 25,95



VOM GEFLÜGEL



28. **Putengeschnetzeltes** in Champignon-Rahm, Butterspätzle und Leipziger Allerlei 13,95
29. **Karibigeschnetzeltes** vom Geflügel oder Schwein mit Langkornreis und Salat 13,95
30. **Currygeschnetzeltes** von der Pute oder vom Schwein mit Früchten, Butterreis und Salat 13,95
31. **Putenröllchen** gefüllt mit Schinken und Ananas, Frischkäsesauce, Reis und Gemüse 13,95
32. **Putenbrust gefüllt mit Lauch** und Champignons, Limonen-Kräutersauce, Wild- und Langkornreis und Gemüse 13,95
33. **Gebratene Truthahnbrust** mit Pfefferhollendaise, Champignonreis und Gemüse 13,95
34. **Gefüllte Poulardenbrust** auf Eierbandnudeln mit Gemüsestreifen und Salat 14,50
35. **Gebratene Poulardenbrust** mit Sherrysauce, Blattspinat und feinen Bandnudeln 14,50
36. **Gebratene Poulardenbrust** mit Sauce Estragon, Spätzle und glasierten Karotten 14,50

Warme Hauptgänge

Für Feinschmecker

37. **Gratin vom Lachs und Barsch**
mit Limonen-Kräutersauce,
schwarzen Bandnudeln und
Blattspinat 18,95

38. **Pangasius gebraten** mit Zitronen-
Thymian-Tomaten, Champagner-
Scherlotten-Sauce, Butterkartoffeln
und Gemüse 18,95



39. **Limandes-Filet** mit
mediterranen Kräutern, dazu Prosecco-
Rehmsauce, Perle in Kräutertöl und
glacierte Honigmöhren 17,95

40. **Poulardenbrust gefüllt** mit grünem
Spargel und Frischkäse, Sauce-
Choron, gebackenen Baby-
kartoffeln und gemischtem
Salat 18,50

41. **Hähnchenbrustfilet** gefüllt mit
Blattspinat, Champignonrahm-
sauce, feinen Bandnudeln
und gemischtem Salat 18,50

42. **Maipoulardenbrüstchen**,
mariniert mit Ingwer, Balsamico-
Jus, Schupfnudeln und Limonen-
Kohlrabi 17,95

43. **Barbarieentenbrust** mit Orangen-
Pfeffersauce, Rahmwirsing und Rösti 20,80

44. **Rosa gebratener Lammrücken**,
Speckböhnchen und Kartoffelgratin 19,90

45. **Schweinelenkchen und Rinderfilet-
steak** mit gekräuterten Champig-
nons, Grilltomate, Cognac-
Pfeffersauce, Kartoffelsahnelischer
und feiner Gemüsauswahl 21,80



Bei Fragen zu Allergenen und
Inhaltsstoffen sind wir Ihnen gerne
behilflich.

ANLIEFERUNG / ABHOLUNG

Die Konditionen hierfür finden Sie auf
Seite 25.

Warme Hauptgänge

Gut und günstig

Hühnerfrösche mit Spargel,
Reis und buntem Salat 11,95

Gulasch vom Schwein
mit Klößen und Rotkohl 11,95

Gulasch vom Rind
mit Klößen und Rotkohl 13,95

Putenragout mit Paprika, Zucchini,
Lauch, Ananas und Patatreis 12,95

Zigeuner- oder Jägerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat 12,95

Winterlich

Hirschgulasch in Preiselbeer-
Pfliffering-Sauce mit Kartoffel-
klößen und Apfelrotkohl 15,95

Wildschweinbraten mit
dunkler Sauce, Spätzle
und Rahmwirsing 16,95

Grünkohl mit Kasseler
Mettwurst + Bratkartoffeln 12,95

Gänsekasle mit Apfelsauce,
Kartoffelklößen und Rotkohl Tagespreis

Gänsebrust mit Belegen Tagespreis

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Gratin 7,95

Gemüse-Lasagne 7,95

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und
Blattspinat auf Tomatencreme,
dazu bunter Salat 10,95

Schwäbische Käsepfätzle
mit buntem Salat 9,50

Exoten-Topf: Gemüse-Ragout
mit einer Wildweismischung 8,95

Gemüsebratling mit cremigem
Risotto "Funghi" 9,50



Italienisch

Lasagne 8,95

Penne oder grüne Bandnudeln mit
- Bolognese 8,95
- Schinken-Sahnesauce 8,95
- mit Lachsstreifen in Sherry-Sahne-
Sauce 9,95

Tortellini in Sahnesauce mit
Schinkenstreifen und Petit-Erbsen 7,95

Miländer Schnitzel mit Gorgonzola-
Sauce, Spinatnudeln u. Salat 12,95

Penne mit Rinderfiletstreifen und
Pflifferlingen in Kräuter-Mascarpone-
Sauce dazu frischer gemischter Salat 15,95

Potenfilet gefüllt mit grünem Spargel
und Frischkäse mit Marsala-Sauce dazu
Kartoffelgratin und italienischer
Gemüsepfanne 16,50

gekrütesartetes Lähnchenfilet mit einer
Kräuter-Sahnesauce mit feinen
Bandnudeln und frischem Salat 14,95

Piccata Milanese in Parmesan-Ei-Hülle
mit Tomaten-Basilikum-Sauce,
Babykartöffelchen und italienischer
Gemüsepfanne 13,95

Salimbocca (Kalbschnitzel mit Salbei u.
Parmeschinken), Prosecco-Rahmsauce,
feine Bandnudeln und Salat 17,95

DIVERSE KALTE PLATTEN ab 5 Personen

AUS NEPTUNS REICH

„Standard-Fischplatte“:

Gourmet-Räucherlachs, pochiert Lachs, Forelle, Matjes, Sahne Meerrettich und Senfsauce
Pro Person 14,50

„Schwedische-Fischplatte“:

Gourmet-Räucherlachs, geräucherte Regenbogenforelle, pochiert Lachs, Matjesfilet auf Gurken, Tomaten gefüllt mit Krabben, Eier gefüllt mit Kaviar, Zwiebelmakrelen mit Wachtel, Senfsauce und Meerrettichsauce
Pro Person 15,50

FLEISCH- & WURSTPLATTEN

Bunte Bratenplatte, bestehend aus: Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler, Pastete, Salami, garniert mit Spargel, Champignons und Mixed Pickles
Pro Person 9,90

Rustikale Bauernplatte

Schmalz, roher Schinken, Dauerwurst, Mettwurst, Mettigel, Hausmacher Wurst, auf Wunsch auch Frischwurst
Pro Person 9,50

BROT & KÄSE



Käseplatte (ab 5 Personen)

Pro Person 5,95

Käseigel Hawaii 22,95

Käseigel klein 15,95

Mettigel ab 1 kg ab 17,95

Butterplatte ab 13,95

Butterrose ab 10,95

Brotkorb Pro Person 1,60

Bunter Brotkorb
mit Butter Pro Person 2,50



Schinkenplatte

mit rohem und gekochtem Schinken

9,50

Geflügelplatte

mit Entenbrustfilet, gefülltes Hähnchenfilet, geräucherte Pute, Hähnchenmedaillon, Putenfilet

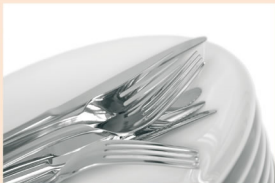
12,95

ANLIEFERUNG / ABHOLUNG

bis 349,- Euro Bestellwert: jeweils zwischen 10,90 und 25,90 Euro.

ab 350,- Euro, bis 15km: Anlieferung inklusive.

ab 600,- Euro, bis 15km: Anlieferung und Abholung inklusive.



LEIHGEGENSTÄNDE & SERVICEPERSONAL

Geschirr und Besteck inkl. Reinigung	pro Teil 0,29
Wassergläser	je 0,29
Wein-, Sektgläser	je 0,39
Tischdecke inkl. Reinigung, je nach Größe	ab 7,95
Bistrostehtisch	9,95
Festzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke mit Auflagen)	15,95
Diverse Tische und Stühle, versch. Ausführungen	auf Anfrage
Sonnenschirme	auf Anfrage
Thermoskanne	2,60
Kaffeemaschine, verschiedene Größen	auf Anfrage
Tabletts, Aschenbecher, Flaschenöffner	auf Anfrage
Service-Personal, je Stunde	ab 23,95

SONSTIGE DIENSTLEISTUNGEN

Organisation der Räumlichkeiten für Ihre Feier

Eindecken und Dekoration Ihrer Festtafel, Blumenschmuck, Ballons, usw.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1.1 Preise und Rechnungstellung:

Alle früheren Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle in dieser Broschüre aufgeführten Preise sind in Euro und gelten für die in der Beschreibung aufgeführten Details. Änderungen bringen ggfs. auch Preisänderungen mit sich. Alle Speisenpreise beinhalten 7 % MwSt. Preise für gastronomische Dienstleistungen oder Leihgegenstände beinhalten 19 % MwSt. Bei einer Speisenbestellung in Verbindung mit weiteren gastronomischen Dienstleistungen (z. B. Servicepersonal oder Geschirr und Besteck), erhöht sich die gesetzliche MwSt. für die gesamte Rechnung (also auch für die Speisen) auf 19 %. Angebote und Preise sind freibleibend, materialbedingte Änderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.

2.1 Änderungen / Rücktritt von Bestellungen

Für Ihre bessere Planung zeigen wir uns gerne flexibel bezüglich Änderungen der in der Bestellung angegebenen Personenzahl. Sie haben die Möglichkeit, diese bis 3 Werktage vor Liefertermin noch zu ändern, danach können wir aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigen. Die Stornierung einer aufgegebenen Bestellung ist bis einschl. 5 Werktage vor Liefertermin kostenfrei. 4 bis einschl. 3 Tage vor Liefertermin fallen 25 % der Bestellsomme, 2 bis einschl. 1 Tag vor Liefertermin 50 % der Bestellsomme an. In Hochsaison-Zeiten wie Dezember und Mai sind diese Zeiten zu verdoppeln.

3.1 Lieferbedingungen

Lieferzusagen bezüglich Lieferuhrzeit werden wir nach besten Kräften einhalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung.

4.1 Rückgabe von Leihgegenständen

Die Rückgabe von Leihgegenständen und Behältnissen muss innerhalb der nächsten 3 Werktage nach Lieferdatum erfolgen, ansonsten wird eine Leihgebühr in Rechnung gestellt.

5.1 Reklamationen

Catering- und Partyservice-Bestellungen sind Fixgeschäfte. D. h. es gibt für Sie und uns nur diesen einen Termin, womit das Geschäft steht und fällt. Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie nicht und setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen die wir erst bei Rückgabe erhalten, können wir nicht mehr ändern oder berücksichtigen.

6.1 Zahlungsbedingungen

Grundsätzlich wird die Bezahlung bei Lieferung fällig, es sei denn bei der Bestellung wurden andere Zahlungsmodalitäten vereinbart.

AUSZUG AUS UNSERER REFERENZLISTE

ADAC, Dortmund	Köhler & Rapp AG, Dortmund
AXA-DBV Winterthur	Lensing-Wolf GmbH & Co. KG
Bilfinger & Berger, Essen	LVM Versicherungen, Ume
Buderus Holztechnik, Dortmund	Mitsubishi-Electric Europe B.V.
Christ Juweliere, Bochum	Nissan Promobil GmbH & Co. KG
Cnester GmbH, Dortmund	Nordsee GmbH & Co KG
Commerzbank Dortmund	Nürnberger Versicherungen, Dortmund
Continental, Dortmund	Porsche Zentrum Dortmund
DAK, Dortmund	Peugeot Dortmund
Delev Informationszentrum, Dortmund	PPG-Coatings, Bochum
Deichmann AG	Protectis GmbH, Dortmund
Dekra GmbH, Dortmund	Provinzial-Versicherungen, Bochum
Deutsche Montan Technologie, Essen	Ruhrkohle AG Leihsysteme, Dortmund
Deutsche Post AG, Dortmund	Schüler-Shop GmbH, Dortmund
Deutsches Rotes Kreuz, Dortmund	Sparkasse Dortmund
Deutsche Telekom AG, Dortmund	Staples, Dortmund
Dortmunder Stadtwerke	Stinnes Interfer AG, Essen
Dortmunder Güßesphalt	Sonabag AG, Dortmund
EDG, Dortmund	T-Mobile Deutschland GmbH
Esprit-Retail Mode, Dortmund	Tectum Group
Hallweg Profibaumärkte	Terex Germany & Co. KG
Hennes & Mauritz Mode, Dortmund	Toys 'R' US Bochum
Universität Witten-Herdecke	Universität Bochum
Hypo-Vereinsbank, Dortmund	Universität Dortmund
Institut für Roboterforschung, Dortmund	Vallant Deutschland GmbH & Co. KG

UNSERE LEISTUNGEN AUF EINEN BLICK:

- Kalte und Kalt-Warme Buffets
- Festliche Buffets
- Fingerfood und Flying Buffet
- Getränke
- Geschirre und Besteck
- Geschultes Servicepersonal
- Organisation von Räumlichkeiten
- Eindecken und Deko Ihrer Festtafel
- Frühstück und Mittagstisch im Bistro
- Essen auf Rädern

ÖFFNUNGSZEITEN

Partyservice & Catering

findet an allen Wochentagen rund um die Uhr statt.

Bestellannahme & Bistro:

Montag, Dienstag

Donnerstag und Freitag: 9:00 bis 17:00 Uhr

Samstag: 8:00 bis 13:00 Uhr

Mittwoch und Sonntag sind Bistro und Bestellannahme geschlossen.



KERSTING

PARTYSERVICE & CATERING

Provinzialstrasse 225 • 44388 Dortmund
Telefon 02 31 69 46 48

Internetseite: www.partyservice-kersting.de

Stand: März 2024

Alle Angaben ohne Gewähr