

Ideenkatalog

WIR PASSEN DIE BUFFETS IHREN WÜNSCHEN AN!

In unserem Katalog finden Sie eine Vielzahl von Buffet- und Menüvorschlägen, um Ihre Festlichkeit kulinarisch zu gestalten. Diese Vorschläge dienen als Inspiration dafür, wie Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können.

Unser umfangreiches Angebot garantiert Vielfalt und Qualität, die selbst den anspruchsvollsten Genießer zufriedenstellen wird. Dabei ist uns Flexibilität sehr wichtig! Sie können die Gerichte nach Ihren Vorlieben kombinieren und anpassen.

Wir kümmern uns um die kulinarischen Höhepunkte, sodass Sie mehr Zeit haben, sich um Ihre Gäste zu kümmern und Ihre Feier zu genießen.

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichem Angebot und kontaktieren Sie uns.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite!

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

- Catering
- Verleih
- Kulinarische Buffet-Vorschläge

UNSER KONTAKT

☎ **Telefon**
040 536 13 36 | 0175 208 62 21

✉ **E-Mail**
vw@partyservice-warnecke.de

🏠 **Adresse**
Saseler Chaussee 33 | 22391 Hamburg

🌐 **Website**
www.partyservice-warnecke.de

🎵 **tiktok.com/@partyservice.warn**

📷 **instagram.com/partyservice_warnecke**

📘 **facebook.com/FleischereiPartyserviceWarnecke**



**SCAN MICH FIX,
SO VERPASST DU NIX!**



HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

Heiße Braten	3
Vegetarische Gerichte	3
Beilagen-Varianten	3

BEILAGEN – KALT/WARM

Warme Beilagen	4
Salate & Dips	4
Backwaren	4

SÜSSE DELIKATESSEN

Dessert	5
Blechkuchen	5

VORSPEISEN – KALT / WARM

Delikate Kleinigkeiten	6
Antipasti-Köstlichkeiten	6
Hausgemachte Suppen & Eintöpfe	6

BUFFET – KALT / WARM

Buffet Wismar	7
Buffet Lübeck	7
Buffet Kiel	7
Buffet Schwerin	7
Buffet Rostock	8
Brunch Buffet	8
Buffet Hamburg	8

BUFFET – SAISONALE AKTIONEN

Bayerisches Buffet	9
Winter-Buffer	9
Kleines Weihnachts-Buffer	9
Weihnachts-Buffer Spezial	9

BUFFET – KALT

Empfangs-Buffer	10
Schlemmer-Buffer I	10
Schlemmer-Buffer II	10

HÄPPCHEN

Schnittchen	11
Schnittchen Mix	11
Canapés	12
Canapés Mix	12
Belegte halbe Brötchen	13
Belegte halbe Brötchen Mix	13
Fingerfood Herzhaft	14
Fingerfood Süß	14
Fingerfood Mix I	14
Fingerfood Mix II	14

KALTE PLATTEN

Platte Lukulus	15
Rustikale Platte	15
Roastbeef-Platte	15
Schinken-Platte	15
Edelfisch-Platte	15
Wellingsbütteler Platte	15
Käsebrett	15
Käseigel	15

GRILLPARTY / BARBECUE

Grillparty I	16
Grillparty II	16
Grillparty III	16
Barbecue Beilagen	16

GETRÄNKE

Softgetränke	17
Heißgetränke	17
Konferenzflaschen	17
Spirituosen	17
Weine	17
Flaschenbiere	17
Fassbiere	17

VERLEIH, DEKORATION, PERSONAL

Geschirr und Besteck	18
Gläser	18
Mobiliar	18
Geräte und Equipment	18
Personal und Service	18
Dekoration	18

LIEFERGEBIETE

Bezirk Wandsbek	19
Bezirk Nord	19
Bezirk Eimsbüttel	19
Bezirk Harburg	19
Bezirk Altona	19
Bezirk Mitte	19
Bezirk Bergedorf	19
Bezirk Schleswig-Holstein	19
Landkreis Stormann	19
Sonstige Städte	19

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE 20–21

FAQ

Häufig gestellte Fragen	22
-------------------------------	----

AGB 23



HEISSE BRATEN

Ab 8 Personen

300 g Fleischanteil pro Portion

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Pragerschinken mild gepökelt, mit knackiger Kruste	pro Person	9,50 €
Burgunderschinken mild gepökelt, mit knackiger Kruste.....	pro Person	9,50 €
Schweinebraten mit knackiger Kruste.....	pro Person	9,50 €
Kräuterbraten vom Schweinenacken mit Kräutermantel.....	pro Person	9,50 €
Spießbraten wahlweise vom Nacken oder S-Bauch.....	pro Person	9,50 €
Leberkäse Backfrisch.....	pro Person	8,50 €
Kasseler im Blätterteig mild gepökelt.....	pro Person	9,90 €
Kasseler mild gepökelt.....	pro Person	9,90 €
Jungschweinrücken mit knackiger Kruste.....	pro Person	9,90 €
Königsputenbrust aus dem Heißrauch	pro Person	9,90 €
Lammkeule im Kräutermantel.....	pro Person	11,80 €
Spanferkelschinken mit knackiger Kruste	pro Person	11,80 €
Roastbeef 200 g pro Person, zart Rosa gebraten	pro Person	15,80 €

Ab 20 Personen

300 g Fleischanteil pro Portion

Spanferkel geschnitten oder am Stück angeliefert.....	pro Person	13,50 €
--	------------------	---------

VEGETARISCHE GERICHTE **

Ab 4 Personen

Gemüseschnitzel	Pro Person	7,50 €
------------------------------	------------------	--------

Ab 10 Personen

Gemüseauflauf	Pro Person	8,50 €
Quiche mit Lauch	Pro Person	7,50 €
Quiche mit Schafskäse und Blattspinat	Pro Person	7,50 €
Käsespätzle	Pro Person	5,50 €

** Weitere Variationen auf Anfrage.

BEILAGEN-VARIANTEN

Variante A

Pellkartoffelsalat, Krautsalat, Farmersalat, Remoulade, Senf

Brotkorb Rustikales Baguette, Partybrötchen	Pro Person	4,80 €
--	------------------	--------

Variante B

Kaisergemüse (Möhrrchen, Brokkoli und Blumenkohl),

Kartoffelgratin, Bratensauce, Senf	Pro Person	4,80 €
---	------------------	--------

Variante C

Krautsalat, Kartoffelgratin, Remoulade, Senf	Pro Person	4,80 €
---	------------------	--------

Variante D

Bauernsalat (u. a. mit Schafskäse),

buntes Gemüsegratin, Remoulade	Pro Person	5,50 €
---	------------------	--------

WARMER BEILAGEN

Ab 10 Personen

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Rosmarinkartoffeln mit Pfannengemüse und Sour Cream	pro Portion	3,80 €
Kartoffelgratin	pro Portion	3,80 €
Gemüsegratin	pro Portion	3,80 €
Kaisergemüse	pro Portion	2,50 €
Leipziger Allerlei in Butter geschwenkt	pro Portion	2,50 €
Prinzessbohnen	pro Portion	2,50 €
Rosenkohl	pro Portion	2,90 €
Apfelrotkohl	pro Portion	2,70 €
Sauerkraut mit Ananas	pro Portion	2,40 €
Sauerkraut mit Speck	pro Portion	2,40 €
Baked Potato mit Sour Cream	pro Portion	2,60 €

SALATE & DIPS

Oma's Pellkartoffelsalat	pro 100 g	1,38 €
Kartoffelspecksalat	pro 100 g	1,38 €
Weißkrautsalat	pro 100 g	1,08 €
Coleslawsalat	pro 100 g	1,35 €
Toskana-Salat Porree Salat	pro 100 g	1,98 €
Nudelsalat mit Gemüse	pro 100 g	1,38 €
Mediterraner Nudelsalat	pro 100 g	1,48 €
Farmersalat	pro 100 g	1,68 €
Bauernsalat mit Schafskäse	pro 100 g	1,78 €
Griechischer Hirtensalat	pro 100 g	2,58 €
Geflügelsalat	pro 100 g	2,58 €
Eiersalat	pro 100 g	1,98 €
Tzaziki	pro 100 g	1,38 €
Remoulade	pro 100 g	1,28 €
Frischer Salat mit Dressing	pro Portion	3,30 €
Tomatensalat mit Schafskäse und Zwiebeln	pro Portion	3,80 €
Nordseekrabbensalat	pro 100 g	Tagespreis

BACKWAREN

Kürbisstange	pro Stück	6,80 €
Luigi Natur	pro Stück	6,80 €
Partybrötchen gemischt	pro Stück	0,48 €
Rustikales Baguette 200 g	pro Stück	3,30 €
Weizen-Meterbrot 500 g	pro Stück	3,80 €



DESSERT

Ab 10 Portionen

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Portion	3,30 €
Obstsalat Sevilla	pro Portion	3,80 €
Tiramisu	pro Portion	3,80 €
Mousse au Chocolat	pro Portion	3,80 €
Mousse au Vanille	pro Portion	3,80 €
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	pro Portion	4,50 €
Himbeer-Limetten-Quark-Creme	pro Portion	4,50 €
Vanille-Pudding mit Sahne	pro Portion	3,20 €
Schokoladen-Pudding	pro Portion	3,20 €
Griess-Pudding mit Früchten	pro Portion	3,20 €
Mousse au Chocolat im Portionsglas	pro Glas	4,80 €
Himbeere-Tiramisu im Portionsglas	pro Glas	4,80 €
Maracujatörtchen im Portionsglas	pro Glas	4,80 €
Im Winter! Spekulatius-Creme im Portionsglas	pro Glas	5,40 €

BLECHKUCHEN

Butterkuchen vom Bäcker	32 Stück	49,50 €
Schokokuchen	24 Stück	44,00 €
Butterstreusel	24 Stück	39,00 €
Apfelkuchen mit Butterstreusel	12 Portionen	28,00 €
Fruchtschnitten		auf Anfrage



DELIKATE KLEINIGKEITEN

	Preis (inkl. 7 % MwSt.)*
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen.....	pro Stück 1,40 €
Honigmelone mit Parmaschinken.....	pro Stück 2,40 €
Tomaten gefüllt mit Frischkäse.....	pro Stück 3,40 €
Schweinemedailion garniert, ca. 60 g.....	pro Stück 2,80 €
Avocados gefüllt mit Krabbensalat.....	pro Stück 6,50 €
Frikadellen ca. 125 g.....	pro Stück 2,40 €
Gebratene Hähnchenschenkel (Kikok).....	pro 1 kg 22,50 €
Party-Schnitzel Hähnchen.....	pro 1 kg 25,50 €
Party-Frikadellen ca. 20 g.....	pro 1 kg 25,50 €
Geflügel-Frikadellen ca. 50 g.....	pro 1 kg 25,50 €
Hähnchen-Nuggets.....	pro 1 kg 25,50 €
Chicken-Wings mit Dip.....	pro 1 kg 25,50 €

ANTIPASTI-KÖSTLICHKEITEN

Ein Stück Mittelmeer auf dem Teller

Peperoni mit Kräutern & Knoblauch mariniert 800 g.....	pro Schale..... 13,50 €
Oliven-Mix mit Kräutern & Knoblauch 650 g.....	pro Schale..... 17,80 €
Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse 900 g.....	pro Schale..... 19,80 €
Weinblätter gefüllt mit Reis & Kräutern 900 g.....	pro Schale..... 19,80 €
Grüne Peperoni gefüllt mit Frischkäsecreme 850 g.....	pro Schale..... 19,80 €
Champignons gefüllt mit Thymian-Frischkäse 850 g.....	pro Schale..... 19,80 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN & EINTÖPFE

Ab 10 Personen

Erbsen-Eintopf.....	pro 0,4 Ltr. 4,50 €
Kartoffelsuppe.....	pro 0,4 Ltr. 4,50 €
Gulaschsuppe.....	pro 0,4 Ltr. 5,90 €
Käselauchsuppe.....	pro 0,4 Ltr. 5,90 €
Chili Con Carne.....	pro 0,4 Ltr. 5,90 €
Tomatencremesuppe.....	pro 0,25 Ltr. 4,50 €
Hühnersuppe.....	pro 0,25 Ltr. 4,50 €
Broccolisuppe.....	pro 0,25 Ltr. 4,50 €
Champignoncremesuppe.....	pro 0,25 Ltr. 4,50 €
Spargelcremesuppe.....	pro 0,25 Ltr. 5,00 €
Krabbensuppe.....	pro 0,25 Ltr. Tagespreis





BUFFET WISMAR

Ab 20 Personen

HEISSE BRATEN

Kräuterbraten, Pragerschinken

SALATE, DIPS

Krautsalat, Pellkartoffelsalat, Nudelsalat mit Gemüse, Remoulade, Senf

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

BUTTERTELLER

BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **21,50 €**

BUFFET LÜBECK

Ab 20 Personen

FINGERFOOD

Räucherlachsrouladen, Räucherlachskonfekt, Schinkenkonzekt, mediterrane Hähnchen-Nuggets

HEISSE BRATEN

Kasseler im Blätterteig, Königsputenbrust

SALATE, DIPS

Pellkartoffelsalat, Farmersalat, Krautsalat, Nudelsalat mit Gemüse, Remoulade, Senf

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

BUTTERTELLER

BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **25,80 €**

BUFFET KIEL

Ab 25 Personen

HEISSE BRATEN

Pragerschinken, Spanferkelschinken, Königsputenbrust

SALATE, DIPS

Speckkartoffelsalat, Weißkrautsalat, Coleslawsalat, Mediterraner Nudelsalat, Remoulade, Senf

FISCH-PLATTE

Räucherlachs, Nordseekrabbensalat, Makrele natur, Pfeffermakrele, Matjesfilets, Kieler Sprotten, Meerrettichsahne

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Tiramisu, Obstsalat

BUTTERTELLER

BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **25,80 €**

BUFFET SCHWERIN

Ab 20 Personen

VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen, Parmaschinken mit Honigmelone

HEISSE BRATEN

Jungschweinerücken, Königsputenbrust

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Leipziger Allerlei in Butter geschwenkt

SALATE, DIPS

Weißkrautsalat, mediterraner Nudelsalat, Remoulade, Senf

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Mousse au Chocolate, Obstsalat

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **28,50 €**

BUFFET ROSTOCK

Ab 20 Personen

VORSPEISE, VORSUPPE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen,
Spargelcremesuppe

HEISSE BRATEN

Lammkeule, Spanferkelkeule mit Estragon-Senf-Sauce

BEILAGEN

Kaisergemüse, Prinzessbohnen, Kartoffel-Rösti

SALAT

Rucola-Salat mit Schafskäse, Oliven, etc.

LACHS-PLATTE

Geräucherter Bornholmer Lachs mit Meerrettichsahne

DESSERT

Mascarpone-Sahne-Creme mit Himbeeren

BUTTERTELLER

KLEINER BROTKORB

Rustikales Baguette

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **31,50 €**

BUFFET HAMBURG

Ab 35 Personen

VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen,
Parmaschinken mit Honigmelone

HEISSE BRATEN

Jungschweinrücken, Königsputenbrust, Lammkeule

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Kaisergemüse

SALATE, DIPS

Pellkartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat,
Weißkrautsalat, Remoulade, Senf

FISCH-PLATTE

Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets,
Spinatpastetchen mit Kabeljau,
Nordseekrabbensalat, Meerrettichsahne

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,
Mousse au Chocolate, Tiramisu

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **32,80 €**

BRUNCH BUFFET

Ab 20 Personen

FINGERFOOD

Quiche Petit (gemischte Sorten), Spinatpastetchen mit
Kabeljau, Schinkenkonfekt, Räucherlachsroulade

HEISSE BRATEN

Kasseler im Blätterteig

SALATE, DIPS

Coleslawsalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat,
Nordseekrabbensalat, Remoulade

BRUNCH-PLATTE

Bornholmer Lachs, Schweinebraten, gebratenes Roastbeef,
gekochter Schinken, Parmaschinken mit Honigmelone,
geräucherter Kernrauch-Schinken, kleines Käse Brett

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mandarinen-Quarkspeise

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **32,80 €**





BAYERISCHES BUFFET

Ab 25 Personen

HEISSE BRATEN

Backschinken, hausgemachter Leberkäse, gegrillte Mini-Schweinshaxen

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Sauerkraut

SALATE, DIPS

Bayerischer Kartoffelsalat, Radisalat, Remoulade, mittelscharfer Senf, original süßer Senf (Händlmaier)

BAYERISCHES KÄSEBRETT

Mit Trauben und Nüssen garniert

DESSERT

Bayerisch Creme mit Beerenfrüchten, Apfelstrudel

BUTTERTELLER

BAYERISCHER BROTKORB

Brezel, Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **28,50 €**

WINTER BUFFET

Ab 30 Personen

VORSUPPE

Hausgemachte Pilzcremesuppe

HEISSE BRATEN

Gebratene Barbarie-Entenbrustfilets, gebratene Schweinefiletmedallions

BEILAGEN, SAUCE

Kartoffelgratin, Apfelrotkohl, Rahmsauce

SALATE, DIPS

Mediterraner Nudelsalat, Waldorfsalat, Remoulade, Senf

FISCH-PLATTE

Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Garnelen mit Cocktailsauce, Meerrettichsahne

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Mousse au Chocolate, Tiramisu

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **34,80 €**

KLEINES WEIHNACHTS BUFFET

Ab 20 Personen

HEISSE BRATEN

Barbarie Entenkeulen, Spanferkelschinken

BEILAGEN, SAUCE

Kartoffelgratin, Apfelrotkohl, Festtagssauce

SALATE, DIPS

Frischer Salat mit Dressing, Remoulade

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **23,80 €**

WEIHNACHTS BUFFET SPEZIAL

Ab 30 Personen

HEISSE BRATEN

Gänsekeule, Königsputenbrust, schwedischer Jungschweinrücken

BEILAGEN, SAUCE

Kartoffelgratin, Apfelrotkohl, Festtagssauce

SALATE, DIPS

Frischer Salat mit Dressing, mediterraner Nudelsalat, Remoulade, Senf

KÄSEBRETT

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19% MwSt.*) pro Person **35,80 €**

EMPFANGS BUFFET

Ab 20 Personen

FINGERFOOD 100 g pro Person

Quiche Petit (gemischte Sorten),
Schinken- und Räucherlachsconfekt,
vegetarische herzhafte Blätterteig-Snacks,
Spinatpastetchen mit Kabeljau,
Räucherlachsrouladen,
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen

CANAPÉS 4 Stück pro Person

Räucherlachs, Nordseekrabbensalat,
geräucherte Forelle, Holsteiner Katenschinken,
Parmaschinken mit Honigmelone, Roastbeef,
Kasseler, Putenbrust

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **25,80 €**



SCHLEMMER BUFFET I

Ab 25 Personen

SCHLEMMER-PLATTE 100 g pro Person

Gebrautes Roastbeef, gebratener Schweinebraten,
gekochter Schinken, gebratener Kasseler, Lachsschinken,
Königsputenbrust, Holsteiner Katenschinken, Mettigel,
Holsteiner Mettwurst

FISCH-PLATTE 70 g pro Person

Räucherlachs, Makrele natur, Pfeffermakrele, Forellenfilet,
Meerrettichsahne

KÄSEBRETT 70 g pro Person

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **27,80 €**

SCHLEMMER BUFFET II

Ab 25 Personen

VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spießchen,
Parmaschinken mit Honigmelone

FINGERFOOD

Räucherlachsconfekt, Spinatpastetchen mit Kabeljau,
Räucherlachsrouladen, Quiche Petit (gemischte Sorten)

SCHNITTCHEN 3 Stück pro Person

Nordseekrabbensalat, geräucherter Lachs, Forellenfilet,
Camembert, Frischkäse, Schnittkäse, Roastbeef,
Kasseleraufschnitt, Putenbrust, Lachsschinken

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu,
Mousse au Chocolate

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person **31,80 €**

SCHNITTCHEN

Halbe Dinkelvollkornbrot-scheiben,
gebuttert und mit folgendem Belag angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Geräucherter Lachs	pro Stück	3,30 €
Forellenfilet	pro Stück	3,30 €
Nordseekrabbensalat	pro Stück	3,30 €
Geflügelsalat	pro Stück	2,10 €
Kasseler gebraten	pro Stück	2,10 €
Roastbeef gebraten	pro Stück	3,10 €
Schweinebraten	pro Stück	2,10 €
Gekochter Schinken	pro Stück	2,10 €
Geräucherte Putenbrust	pro Stück	2,10 €
Parmaschinken Melone	pro Stück	3,30 €
Schinken-Mett	pro Stück	2,10 €
Holsteiner Mettwurst	pro Stück	2,10 €
Lachsschinken	pro Stück	2,10 €
Frischkäse	pro Stück	2,10 €
Gouda-Käse	pro Stück	2,10 €
Steinsalz-Käse	pro Stück	2,90 €
Appenzeller-Käse	pro Stück	2,90 €
Husumer Bio-Käse	pro Stück	2,90 €
Briekäse	pro Stück	2,10 €
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	pro Stück	2,10 €

SCHNITTCHEN MIX

Ab 10 Personen

6 Schnittchen pro Person

- Nordseekrabbensalat
- Geräucherter Lachs
- Forellenfilet
- Gebrautes Roastbeef
- Geflügelsalat
- Parmaschinken mit Melone
- Holsteiner Katenschinken
- Bratenaufschnitt
- Gouda-Käse & Frischkäse

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person 15,80 €



* Die Preise auf dieser Seite enthalten 7 % MwSt. = ohne jegliche Dienstleistungen (s. AGB Seite 23).
Hinweis: Mit Verbindung von Dienstleistung müssen wir 19 % MwSt. berechnen.

CANAPÉS

Kleine runde Mischbrotsscheiben,
gebuttert und mit folgendem Belag angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Geräucherter Lachs	pro Stück	3,40 €
Forellenfilet	pro Stück	3,40 €
Nordseekrabbensalat	pro Stück	3,40 €
Apfel-Calvados-Pastete**	pro Stück	2,80 €
Geräucherte Entenbrust**	pro Stück	3,80 €
Geräucherte Gänsebrust**	pro Stück	3,80 €
Kasseler gebraten	pro Stück	2,50 €
Roastbeef gebraten	pro Stück	3,20 €
Schweinebraten	pro Stück	2,40 €
Gekochter Schinken	pro Stück	2,40 €
Geräucherte Putenbrust	pro Stück	2,40 €
Lachsschinken	pro Stück	2,40 €
Parmaschinken Melone	pro Stück	3,40 €
Frischkäse	pro Stück	2,40 €
Gouda-Käse	pro Stück	2,40 €
Steinsalz-Käse	pro Stück	2,90 €
Appenzeller-Käse	pro Stück	2,90 €
Husumer Bio-Käse	pro Stück	2,90 €
Briekäse	pro Stück	2,40 €
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	pro Stück	2,40 €

** Nur von Oktober bis Ende Dezember verfügbar.

CANAPÉS MIX

Ab 10 Personen

6 Canapés pro Person

- Nordseekrabbensalat
- Geräucherter Lachs
- Gebratenes Roastbeef
- Lachsschinken
- Gebratener Kasseler
- Parmaschinken mit Melone
- Holsteiner Katenschinken
- Steinsalz-Käse
- Briekäse

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person 16,80 €



BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

½ helle Weizenbrötchen,
gebuttert und mit folgendem Belag angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Geräucherter Lachs	pro Stück	5,90 €
Forellenfilet	pro Stück	5,50 €
Kasseler	pro Stück	2,90 €
Roastbeef	pro Stück	4,60 €
Schweinebraten	pro Stück	2,90 €
Gekochter Schinken	pro Stück	2,90 €
Putenbrust	pro Stück	2,90 €
Parmaschinken mit Melone	pro Stück	5,90 €
Schinken-Mett	pro Stück	2,90 €
Holsteiner Mettwurst	pro Stück	2,90 €
Frischkäse	pro Stück	2,90 €
Gouda-Käse	pro Stück	2,90 €
Briekäse	pro Stück	2,90 €
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	pro Stück	2,90 €
Husumer Bio-Käse	pro Stück	3,30 €

HALBE BRÖTCHEN MIX

3 belegte ½ Weizenbrötchen pro Person

- Geräucherter Lachs
- Forellenfilet
- Roastbeef
- Schweinebraten
- Gekochter Schinken
- Schinken-Mett
- Katenschinken
- Gouda-Käse
- Briekäse
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person 10,80 €



* Die Preise auf dieser Seite enthalten 7 % MwSt. = ohne jegliche Dienstleistungen (s. AGB Seite 23).
Hinweis: Mit Verbindung von Dienstleistung müssen wir 19 % MwSt. berechnen.



FINGERFOOD HERZHAFT

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Räucherlachskonfekt 10 g.....	pro Stück.....	1,30 €
Auf Pumpnickel geschichteter Lachs mit Frischkäse und drei verschiedenen Dekorationen (Mohn, Sesam, Dill)		
Räucherlachsroulade mit Oliven 10 g.....	pro Stück.....	1,30 €
Geräucherter Lachs mit Frischkäse gefüllt		
Schinkenkonfekt 10 g.....	pro Stück.....	1,30 €
Auf Pumpnickel geschichteter Schwarzwälder Schinken mit Frischkäse und drei verschiedenen Dekorationen (Pistazien, Paprika, Ananas)		
Spinatpastetchen mit Kabeljau 40 g.....	pro Stück.....	2,60 €
Zartes Kabeljaufilet auf feinem Spinat umhüllt von einem Blätterteigmantel		
Hähnchenbrust-Nuggets mediterran 35 g.....	pro Stück.....	1,60 €
Mageres Hähnchenbrustfleisch umhüllt von einer Cornflakes-Knusperpanade mit Mozzarella und Cocktailtomate überbacken		
Quiche Petit gemischte Sorten, 25 g.....	pro Stück.....	1,80 €
Gefüllt mit Lauch, Räucherlachs, Paprika oder Spinat. Pikant gewürzt, auf einem vorgebackenen Mürbeteigschälchen.		
NEU! Mini-Croque-Monsieur 12 g.....	pro Stück.....	1,20 €
Mit Schinken und Käse		
NEU! Blätterteig-Snacks herzhaft vegetarisch 16 g.....	pro Stück.....	0,80 €
Ricotta-Spinat, Tomaten-Käse, Publo (mexikanische Art), Frischkäse-Schnittlauch		
NEU! Mini-Cheeseburger 60 g.....	pro Stück.....	3,00 €
Mit Burger-Patti und Cheddar-Käse		

FINGERFOOD SÜSS

Petit-Fours-Platte 38 Stück		
Kleine feine Pâtisserie-Kunstwerke bestehend aus 6x Chocolate and Feuilletine Square, 10x Crème Brûlée Flavour Choux Pastry, 5x Lemon Tartlet, 6x Mango and Passion Fruit Square, 5x Raspberry Tartlet, 6x Chocolate Square.....		
	pro Platte.....	44,80 €
NEU! Premium Blaubeer-Muffin-Platte 36 Stück		
Rührkuchen mit eingebackenen Heidelbeeren und Heidelbeerfüllung, dekoriert mit Streusel.....		
	pro Platte.....	72,00 €
NEU! Premium Schokoladen-Muffin-Platte 36 Stück		
Rührkuchen mit Schokoladencrunks und zartschmelzender Nougatfüllung.....		
	pro Platte.....	72,00 €

FINGERFOOD MIX I

Ab 10 Personen

125 g pro Person

Räucherlachskonfekt
 Räucherlachsroulade
 Schinkenkonfekt
 Spinatpastetchen mit Kabeljau
 Hähnchenbrust-Nuggets mediterran
 Quiche Petit (gemischte Sorten)

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **14,80 €**

FINGERFOOD MIX II

Ab 10 Personen

200 g pro Person

Räucherlachskonfekt
 Räucherlachsroulade
 Schinkenkonfekt
 Spinatpastetchen mit Kabeljau
 Hähnchenbrust-Nuggets mediterran
 Quiche Petit (gemischte Sorten)
 Blätterteig-Snacks herzhaft vegetarisch

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **19,50 €**

PLATTE LUKULUS

Ab 6 Personen
220 g pro Person

Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Lachsschinken, gekochter Schinken, geräucherte Putenbrust.

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **13,80 €**

RUSTIKALE PLATTE

Ab 6 Personen
220 g pro Person

Holsteiner Katenschinken, Schinken-Mett, Holsteiner Mettwurst, Wellingsbütteler Sülze, Schinkenrotwurst, delikate Leberwurst

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **13,80 €**

ROASTBEEF PLATTE

Ab 6 Personen
140 g pro Person

Roastbeef mit Remoulade

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **16,80 €**

SCHINKEN PLATTE

Ab 6 Personen
220 g pro Person

Geräucherter Holsteiner Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, geräucherter Kernrauchschinken

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **14,80 €**

WELLINGSBÜTTELER PLATTE

Ab 6 Personen
220 g pro Person

Geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, gebratenes Roastbeef, gebratener Schweinebraten, gekochter Schinken, geräucherte Putenbrust

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **17,50 €**

EDELFISCH PLATTE

Ab 6 Personen
140 g pro Person

Geräucherter Lachs, geräucherte Pfeffermakrele, Nordseekrabbensalat, geräucherter Forelle

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **19,50 €**

KÄSEIGEL

Klassik
Reichlich Käse auf einer Ananas angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Stück **34,80 €**

Modern
Reichlich Käse auf einer Melone mit Weintrauben angerichtet

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Stück **34,80 €**

KÄSEBRETT

Ab 6 Personen
140 g pro Person

Mit nationalen und internationalen Käsesorten

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person **7,80 €**





GRILLPARTY I

Ab 15 Personen

FLEISCH & WURST (350 g pro Person)

Marinierte Nackensteaks, Marinierte Rinder-Hüftsteaks, marinierte Putensteaks, hausgemachte Grillbratwurst, Schinkengriller

VEGETARISCHE BEILAGEN

Grillkartoffel mit Sour Cream

SALATE

Coleslawsalat, Kartoffelspecksalat, Nudelsalat mit Gemüse

DIPS

Ketchup, Senf, Barbecuesaucen

BUTTERTELLER

BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person 22,80 €

GRILLPARTY II

Ab 25 Personen

FLEISCH & WURST (350 g pro Person)

Marinierte Rinder-Entrecôte, marinierte Lammhüftsteaks, marinierte Putensteaks, marinierte Nackensteaks, hausgemachte Grillbratwurst, Schinkengriller

VEGETARISCHE BEILAGEN

Grillkartoffel mit Sour Cream, Schafskäsepäckchen mit Tomate & Zwiebeln

SALATE

Coleslawsalat, Bauernsalat mit Schafskäse, mediterraner Nudelsalat, fruchtiger Apfel-Lauch-Salat, Tzaziki

DIPS

Ketchup, Senf, Barbecuesaucen

BUTTERTELLER

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person 27,80 €

GRILLPARTY III

Ab 25 Personen

FLEISCH & WURST (350 g pro Person)

Zarte Rinder-Entrecôte, Kikok Hähnchenbrustfilet, Ibérico-Karree, Lammlachse, hausgemachte Grillbratwurst, Salsiccia

VEGETARISCHE BEILAGEN

Grillkartoffel mit Sour Cream, Schafskäsepäckchen mit Tomate & Zwiebeln

SALATE

Bauernsalat mit Schafskäse, Coleslawsalat, fruchtiger Apfel-Lauch-Salat, Peruanischer Quinoa-Salat mit Schafskäse, Tzaziki

DIPS

Ketchup, Senf, gem. BBQ Saucen, Steaksauce

BBQ BUTTERTELLER

Faßbutter, Kräuterbutter

RUSTIKALER BROTKORB

Rustikales Baguette, Partybrötchen, Luigi Natur

Preis (inkl. 7 % MwSt.*) pro Person 33,80 €

BARBECUE BEILAGEN

Preis (inkl. 7 % MwSt.)*

Gemüsespieße pro Stück 2,90 €

Maiskolben mit Butter pro Stück 3,30 €

Balkanspieße pro Stück 3,80 €

Schlemmerspieße pro 1 kg 39,80 €

Schafskäse mit Tomate pro Stück 3,50 €

Baked Potato mit Sour Cream pro Stück 2,80 €

Bio geräuchertes Tofu mit Tomaten pro Stück 3,20 €

Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse mit Sour Cream pro Portion 3,80 €

Rinderfilet, T-Bone-Steak, Lammlachse, Ibérico Schwein, Duroc Schwein, etc. gerne auf Anfrage.

IBÉRICO-KARREE

Vom Rücken des Ibérico-Schweins und aufgrund seiner hohen Qualität und seines einzigartigen Geschmacks sehr geschätzt.

DUROC SCHWEIN

Duroc Schweine sind edle Cuts von spanischen Schweinen mit hohem Fettgehalt und feiner Marmorierung.



SOFTGETRÄNKE

Preis (inkl. 19 % MwSt.)*

Apfelsaft	1 Liter	auf Anfrage
Orangensaft	1 Liter	auf Anfrage
Apfelschorle Bismarck PET	1 Liter	auf Anfrage
Viva con Agua „laut“	1 Liter	auf Anfrage
Viva con Agua „leise“	1 Liter	auf Anfrage
Coca-Cola Kombi-Kiste	1 Liter	auf Anfrage
Fritz Cola oder mix	0,33 Liter	auf Anfrage

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Milch & Zucker	1 Liter	auf Anfrage
Kakao heiß oder kalt.....	1 Liter	auf Anfrage
Teebeutel nach Wunsch.....		auf Anfrage

KONFERENZFLASCHEN

..... auf Anfrage

SPIRITUOSEN

..... auf Anfrage

WEINE

Weißwein

Chardonnay.....	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Pinot Grigio.....	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Gavi di Gavi	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Riesling trocken	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Grauburgunder trocken.....	750 ml Flasche.....	auf Anfrage

Rotwein

Merlot	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Montepulciano.....	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Riesling trocken	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Shiraz „Madala“	750 ml Flasche.....	auf Anfrage

Sekt- & Perlwein

Mumm Sekt	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Rindchens Sekt	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Prosecco Le Case	750 ml Flasche.....	auf Anfrage
Glühwein/Christkindls.....	1 Liter.....	auf Anfrage
Kinderpunsch	1 Liter	auf Anfrage

FLASCHENBIERE

Preis (inkl. 19 % MwSt.)*

Astra Bier	0,33 Liter	auf Anfrage
Becks	0,33 Liter	auf Anfrage
Becks Alkoholfrei.....	0,33 Liter	auf Anfrage
Becks Gold	0,33 Liter	auf Anfrage
Bitburger	0,33 Liter	auf Anfrage
Claustaler	0,33 Liter	auf Anfrage
Königis Pilsner.....	0,33 Liter	auf Anfrage
Erdinger Weißbier	0,50 Liter	auf Anfrage
Flensburger	0,33 Liter	auf Anfrage
Jever	0,33 Liter	auf Anfrage
Jever Fun	0,33 Liter	auf Anfrage
Krombacher	0,33 Liter	auf Anfrage
Radeberger.....	0,50 Liter	auf Anfrage
Warsteiner.....	0,33 Liter	auf Anfrage

FASSBIERE

Krombacher 30 Liter/50 Liter.....	auf Anfrage
Warsteiner 20 Liter/30 Liter/50 Liter.....	auf Anfrage
Astra 30 Liter/50 Liter	auf Anfrage
Becks 30 Liter/50 Liter	auf Anfrage
Bitburger 30 Liter/50 Liter.....	auf Anfrage
Jever 30 Liter/50 Liter	auf Anfrage
König Pilsener 30 Liter/50 Liter.....	auf Anfrage

Wir liefern Ihnen nach Absprache alle Getränke auf Kommission (max. 40 % Retoure).

Bei Softgetränken, Wein und Bier werden ausschließlich angebrochene bzw. leere Flaschen und Fässer berechnet.

Sollten Sie andere Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

GESCHIRR UND BESTECK

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person

Menu-Teller 28 cm Ø, VPE 20**	pro Stück	0,50 €
Menu-Teller 24 cm Ø, VPE 30**	pro Stück	0,50 €
Mittel-Teller 20 cm Ø, VPE 35**	pro Stück	0,50 €
Brot-Teller 15 cm Ø, VPE 60**	pro Stück	0,50 €
Suppen-Teller VPE 30**	pro Stück	0,50 €
Kaffeetassen & Untertassen VPE 45**	pro Stück	0,80 €
Kaffebecher VPE 30**	pro Stück	0,50 €
Dessert-Schalen VPE 25**	pro Stück	0,50 €
Suppentassen & Untertassen VPE 25**	pro Stück	0,80 €
Menu-Messer VPE 10**	pro Stück	0,45 €
Menu-Gabeln VPE 10**	pro Stück	0,45 €
Menu- oder Esslöffel VPE 10**	pro Stück	0,45 €
Kuchen-Gabeln VPE 10**	pro Stück	0,45 €
Kaffee-Löffel VPE 10**	pro Stück	0,45 €

GLÄSER

Biergläser 0,3 l, VPE 24**	pro Glas	0,50 €
Weizenbiergläser 0,5 l, VPE 24**	pro Glas	0,50 €
Longdrinkgläser 0,2 l, VPE 40**	pro Glas	0,50 €
Punschgläser VPE 24**	pro Glas	0,50 €
Sektgläser VPE 40**	pro Glas	0,50 €
Weingläser Vario, VPE 24**	pro Glas	0,50 €
Weingläser Rotwein, VPE 15**	pro Glas	0,50 €
Weingläser Weißwein, VPE 15**	pro Glas	0,50 €
Tumbler VPE 24**	pro Glas	0,50 €
Caipirinhagläser 0,3 l, VPE 24**	pro Glas	0,50 €

MOBILIAR

Stühle

Polster-Klappstühle de Luxe	auf Anfrage
Kaffeehausstühle Metall, weiß	auf Anfrage
Bankettstühle rot oder blau	auf Anfrage

Tische

Tische eckig, 180 x 80 cm	auf Anfrage
Tische rund, Ø 150 cm	auf Anfrage
Stehtische H: 110 cm, Ø 70 cm	auf Anfrage

Bierbänke und Tische

Festzeltgarnituren wahlweise 50, 60 oder 70 cm	auf Anfrage
Festzelttische 220 x 50/60 cm	auf Anfrage
Festzelttische 220 x 70 cm	auf Anfrage
Festzeltbänke	auf Anfrage

Weiteres Mobiliar auf Anfrage.

** VPE = Verpackungseinheit

GERÄTE UND EQUIPMENT

Preis (inkl. 19 % MwSt.*) pro Person

Grill groß mit Briketts	pro Stück	55,00 €
Grill groß mit Propangas	pro Stück	75,00 €
Chafing Dish exkl. Reinigung	pro Stück	15,00 €
Chafing Dish inkl. Reinigung	pro Stück	20,00 €
Suppentopf 9 Liter, exkl. Reinigung	pro Stück	12,00 €
Suppentopf 9 Liter, inkl. Reinigung	pro Stück	14,00 €
Bierzapfanlage Kühlung (nur mit Bier)	pro Stück	35,00 €
Terrassenheizer inkl. Gas	pro Stück	auf Anfrage
Glühweintopf 27 Liter	pro Stück	auf Anfrage
Kaffeemaschine 12 Liter	pro Stück	30,00 €
Kaffeemaschine 6 Liter	pro Stück	25,00 €
Kaffeetherme mit Auslaufhahn	pro Stück	10,00 €

Weiteres Equipment auf Anfrage.

PERSONAL UND SERVICE

Bedienung	auf Anfrage
Buffetservice	auf Anfrage
Koch	auf Anfrage
Grillservice	auf Anfrage
An- und Abfahrt	auf Anfrage

DEKORATION

Duni-Tischwäsche	Meter	3,00 €
Lackfolie	Meter	4,50 €
Duni-Servietten 33 x 33 cm	pro Stück	0,15 €
Blumengesteck	pro Stück	auf Anfrage
Windlicht Kerze in feinem Sand	pro Stück	auf Anfrage
Tischdecke rund, Ø 210 cm	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Bankettstuhl	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Kaffeehausstuhl	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch easystretch, weiß	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch easystretch, rot	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch easystretch, blau	pro Stück	auf Anfrage
Husse für Stehtisch mit Schleife, Farbe	pro Stück	auf Anfrage

Weiteres Mobiliar auf Anfrage, wie z. B.

- Leuchtmöbel
- Bars und Bar-Möbel
- Vip-Zelte, Pagodenzelte und Pavillons
- Weitere Tische und Stühle
- Markt-Schirme

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



BEZIRK WANDSBEK

Preis pro Tour

Bergstedt, Berne, Bramfeld, Poppenbüttel,
Hummelsbüttel, Farmsen, Sasel,
Steilshoop, Wellingsbüttel **10,00 €**

Duvenstedt, Eilbek, Jenfeld, Lemsahl, Marienthal,
Mundsborg, Rahlstedt, Tonndorf, Volksdorf,
Wandsbek, Wohldorf-Ohlstedt **15,00 €**

BEZIRK NORD

Alsterdorf, Barmbek-Süd, Eppendorf,
Fuhlsbüttel, Groß Borstel, Hoheluft-Ost,
Hohenfelde, Langenhorn, Ohlsdorf,
Uhlenhorst, Winterhude **20,00 €**

BEZIRK EIMSBÜTTEL

Eidelstedt, Eimsbüttel, Harvestehude,
Hoheluft-West, Lokstedt, Niendorf,
Rotherbaum, Schnelsen, Stellingen **30,00 €**

BEZIRK HARBURG

Wilhelmsburg **40,00 €**

Altenwerder, Cranz, Eißendorf, Francop,
Gut Moor, Harburg, Hausbruch, Heimfeld,
Langenbek, Marmstorf, Moorburg, Neuenfelde,
Neuland, Neugraben- Fischbek, Neuwiedenthal,
Rönneburg, Sinstorf, Wilstorf **45,00 €**

BEZIRK ALTONA

Sternschanze, Lurup, Bahrenfeld,
Osdorf, Iserbrook, Süldorf, Altona **35,00 €**

Ottensen, Othmarschen, Nienstedten, Blankenese ... **40,00 €**

BEZIRK MITTE

Preis pro Tour

Altstadt, Billbrook, Billstedt, Borgfelde,
Hammerbrook, Hamm, Horn, Kloostertor,
Öjendorf, Neustadt, St. Georg **30,00 €**

Kleiner Grasbrook, Öjendorf, Rothenburgsort
St. Pauli, Steinwerder, Veddel, Waltershof **30,00 €**

Finkenwerder **60,00 €**

BEZIRK BERGEDORF

Allermöhe, Altengamme, Bergedorf,
Billwerder, Curslack, Kirchwerder, Lohbrügge,
Moorfleet, Neuengamme, Ochsenwerder,
Reitbrook, Spadenland **40,00 €**

BEZIRK SCHLESWIG-HOLSTEIN

LANDKREIS STORMARN

Ammersbek **15,00 €**

Ahrensburg, Braak, Bargfeld-Stegen,
Bargteheide, Delingsdorf, Großhansdorf,
Hammoor, Jersbek, Oststeinbek, Siek,
Stapelfeld, Tangstedt, Tremsbüttel **25,00 €**

Rest nach Entfernung von **15,00 €**
bis **60,00 €**

SONSTIGE STÄDTE

Norderstedt **20,00 €**

Halstenbek, Pinneberg, Quickborn **30,00 €**

Wedel **50,00 €**

Lübeck **60,00 €**

Bad Segeberg **50,00 €**

Schwarzenbek **50,00 €**

Die genannten Preise sind nur für Lieferungen mit Speisen gültig.

Lieferungen mit Mobiliar werden nach Aufwand berechnet.

Bei einem Auftragswert unter 250 € berechnen wir einen weiteren Energieaufschlag von 5 – 20 €.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

A

alles mit Ei	e
Antipasti alle Sorten	3

B

BBQ-Sauce	3, 4
Blätterteig	3, 6, a
Bratwurst	3, b, c, h, k
Broccolisuppe	a, b, j, k
Brote alle Sorten	a, b, c, e, k, l
Brühwurst	3, 5, c, h, k
Burgunderschinken	1, 3
Butter alle Sorten	b, c, e, k, j

C

Champignoncremesuppe	a, b, c
Chickenwings	a, b, c
Chili con Carne	j, k
Coleslawsalat	1, 4, b, c, e, h, k

D

Dips	a, b, c, e, g, h, j, k
Dressing alle	2, 3, a, b, c, e, h, j, k

E

Eiersalat	1, 2, a, b, c, e, h, j, k
Entenbrust geräuchert	1, 2
Erbsen-Eintopf	j, k

F

Farmersalat	1, 2, b, c, e, j, k
Fische alle Sorten	f
Fleischsalat	1, 2, 3, e, h, k
Forellenfilet	1, f
Frikadelle	a, b, e, k

G

Geflügelsalat	1, 2, 3, a, b, c, e, h
Gemüsefrikadellen	a, e
Gemüsegratin	b, c, e
Griechischer Hirtensalat	7, a, b
Gurken eingelegt	1, 4, k
Gulaschsuppe	j, k

GETRÄNKE

Coca Cola	2, 10
Coca Cola Light + Zero	2, 4, 11
Fanta	2, 3
Glühwein und Wein alle Sorten	12
Milch	b, c

H

Hähnchen-Nuggets	2, 3, 4, 6, a, c
Hähnchenbrust-Nuggets mediterran	2, 3, 4, 6, a, b, c
Hering	1, 2, 7, f
Hollandaise	b, c, e, j

K

Kartoffelgratin	b, c, e
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	1, 3, a, e, k
Kartoffelsalat mit Speck	1, e, h, k
Kartoffelsuppe	a, b, j, k
Käselauchsuppe	a, b, c, j, k
Käse	1, 2
Kassler	1, 3
Katenschinken	1, 3
Ketchup Hela	1, 6
Kochschinken	1, 3
Kochwurst/Mettwurst	1, 3
Königsputenbrust	1, 3
Krabben	1, 3, d
Krabbensalat	1, 3, a, b, c, d, e, h, i, j, k
Krabbensuppe	1, 3, a, b, d
Krautsalat	3
Kroketten	2, a

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Anti-Oxidationsmitteln
- 4 = mit Süßungsmitteln
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Emulgator
- 7 = mit Geschmacksverstärker
- 8 = geschwärzt
- 9 = gentechnisch verändert
- 10 = geschwefelt
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = Sulfite

ALLERGENE

- a = Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
- b = Milch und -erzeugnisse
- c = Laktose
- d = Krebstiere und -erzeugnisse
- e = Eier und -erzeugnisse
- f = Fisch und -erzeugnisse
- g = Erdnüsse und -erzeugnisse
- h = Soja und -erzeugnisse
- i = Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) und -erzeugnisse
- j = Sellerie und -erzeugnisse
- k = Senf und -erzeugnisse
- l = Sesamsamen und -erzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulfide
- n = Lupine und -erzeugnisse
- o = Weichtiere und -erzeugnisse

L

Leberkäse 1, 5, k
 Leberwurst 1, 3, 6, b, c, j

M

Matjes 6, a, b, c, f, h
 Mayonnaise 1, a, e, j
 Mediterraner Nudelsalat 3, a, e
 Meerrettich 3, 10
 Mettwurst 1, 2, 3, 5, k
 Mini-Cheeseburger a, b, c, e, l
 Mini-Croque a, b, c, e, h, i, j, k, l
 Mousse au Choccolat a, b, c, h, i
 Mousse Vanille a, b, c, h, i
 Muffin 4, a, b, c, e, g

N

Nudeln a, e
 Nudelsalat 1, 2, 3, a, b, c, e, h
 Nürnberger Würstchen 3

P

Petit Fours 2, a, b, c, e, h, i
 Pragerschinken 1, 3
 Pudding Vanille & Schoko, kann alle Spuren von 2, a, b, c, e, h, i
 Putenbrust geräuchert 1, 3

Q

Quiche mit Schafskäse und Blattspinat b, e
 Quiche Petit gemischte Sorten 6, a, b, e, g, h

R

Räucherlachs f
 Räucherlachskonfekt a, b, c, f
 Räucherlachsroulade b, c, f
 Remoulade 4, b, c, e, k
 Rote Grütze 3

S

Sahne b, c
 Salami 1, 3, k
 Sauerbraten k
 Schinken Serano, Parma, Katen 1, 3
 Schinkenwurst 1, 3, 5, 6, b, c, h, j, k
 Schweinebacke 1, 3, b, c, d
 Sourcream 6, b, c
 Spargelcremesuppe a, b, c
 Speck 1, 5
 Spinatpastetchen mit Kabeljau 3, 6, a, b, d, g, h

T

Tiramisu a, b, c, e
 Tomatencremesuppe a, b, c
 Tzaziki 6, b, c, e, k

V

Vanillesauce 2, 6, b, c, e

W

Waldorfsalat 1, a, b, c, e, h, i, j, g, k

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Anti-Oxidationsmitteln
- 4 = mit Süßungsmitteln
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Emulgator
- 7 = mit Geschmacksverstärker
- 8 = geschwärzt
- 9 = gentechnisch verändert
- 10 = geschwefelt
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = Sulfite

ALLERGENE

- a = Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
- b = Milch und -erzeugnisse
- c = Laktose
- d = Krebstiere und -erzeugnisse
- e = Eier und -erzeugnisse
- f = Fisch und -erzeugnisse
- g = Erdnüsse und -erzeugnisse
- h = Soja und -erzeugnisse
- i = Schalenfrüchte (z. B. Nüsse) und -erzeugnisse
- j = Sellerie und -erzeugnisse
- k = Senf und -erzeugnisse
- l = Sesamsamen und -erzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulfide
- n = Lupine und -erzeugnisse
- o = Weichtiere und -erzeugnisse

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Wie läuft die Bestellung ab?

Wir erstellen Ihnen gerne vorab einen Kostenvoranschlag, damit Sie sich einen Überblick über den Lieferumfang sowie die Gesamtkosten verschaffen können. Wenn Sie sich für uns entschieden haben, nehmen wir gerne eine Terminreservierung für Sie vor. Die Feinabstimmung kann ca. 10 Tage vor der Veranstaltung erfolgen.

Welche Informationen benötigen wir?

Rechnungsadresse, Lieferadresse oder Lieferort falls abweichend, Liefer- und Abholzeit sowie eine Telefonnummer, unter der wir Sie vor Ort erreichen können.

Wie bekomme ich das Essen?

- Sie können Ihre Bestellung in unserem Laden (Saseler Chaussee 33, 22391 Hamburg) abholen.
- Auf Wunsch liefern wir auch an den gewünschten Veranstaltungsort. Die Kosten für die Lieferung sind abhängig von der Entfernung, der Stadt oder dem Stadtteil. Sie liegen zwischen 10,00 € und 60,00 €. Bei einem Bestellwert unter 200,00 € berechnen wir zusätzlich einen Energiekosten-Zuschlag von 10,00 €.
- Nach Absprache können wir die Speisen auch in Einwegverpackungen servieren.

Wie kann ich bezahlen?

- Bei der Rückgabe des Geschirrs können Sie den fälligen Betrag in unserem Laden in bar oder mit EC-Karte bezahlen.
- Sie können den Betrag auch bei der Lieferung an einen unserer Fahrer in bar bezahlen. Bitte beachten Sie, dass unser Fahrer nur einen Lieferschein mit sich führt.
- Nach vorheriger Absprache können Sie den fälligen Betrag innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung auf unser Konto überweisen.

Anrichtegeschirr & Anrichtebesteck

- Anrichtegeschirr (Platten, Warmhaltevorrichtung, Schalen, Bretter etc.) werden leihweise mit der Essenslieferung geliefert. Sollten Sie zusätzliches Anrichtebesteck benötigen, stellen wir Ihnen dieses auf Anfrage gerne zur Verfügung.
- Hinweis: bei gereinigter Rückgabe ist das Anrichtegeschirr und -besteck kostenfrei.

Wie gebe ich das Anrichtegeschirr oder Equipment zurück?

- Sie können das gereinigte Anrichtegeschirr innerhalb der folgenden Ladenöffnungszeiten zurückgeben:
Mo Ruhetag | Di 8.00–13.00 Uhr & 14.30–18.00 Uhr | Mi 8.00–13.00 Uhr | Do 8.00–13.00 Uhr & 14.30–18.00 Uhr | Fr 8.00–13.00 Uhr & 14.30–18.00 Uhr | Sa 7.00–12.00 Uhr
- Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir eine Reinigungsgebühr von ca. 5 % des Wertes der Speisen.
- Das Geschirr, Besteck (Messer, Gabeln, Löffel) und die Gläser von unserem Festausstatter müssen nicht von Ihnen gereinigt werden. Es genügt, sie lediglich von Essensresten und Servietten zu befreien und ordentlich in die blauen Kisten zurückzulegen.
- Auf Wunsch holen wir das Anrichtegeschirr oder das Equipment ab. Bitte geben Sie dies bei Ihrer Bestellung an. Die Abholzeit können Sie gerne mit dem Fahrer bei der Anlieferung des Essens besprechen. Wir berechnen eine zusätzliche Tour und einen zusätzlichen Energiezuschlag von 10,00 €.
- Sollte die Abholung nur an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit möglich sein, teilen Sie uns dies bitte vorher mit, damit wir eventuelle Mehrkosten berücksichtigen können.

Bis wann kann ich meine Bestellung stornieren?

Bei Stornierung von erteilten Aufträgen werden folgende Prozentsätze des Gesamtauftrages fällig:

- 10 Tage vor vereinbartem Liefertermin 20 %.
- 4 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50 %.
- 2 Tage vor vereinbartem Liefertermin 100 %.

Auftragsänderungen, wie z. B. der Teilnehmerzahl, können wir bis zu 5 Tage vor dem geplanten Liefertermin berücksichtigen.

Mehrwertsteuer ab 2024

Im Jahr 2024 wurde die Mehrwertsteuer für Speisen auf 19 % erhöht, wenn eine Dienstleistung (z. B. Auf- und Abbau, Geschirr, Reinigung, Servicepersonal, usw.) im Auftrag enthalten ist. Ist keine Leistung enthalten oder erbracht, gilt der ermäßigte Mehrwertsteuersatz für Speisen von derzeit 7 %.

Partyservice an Sonn- und Feiertagen

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir Ihnen einen Aufschlag von 40,00 €.

Ich bin mit meiner Bestellung unzufrieden, was kann ich tun?

Wir tun immer unser Bestes und unsere Produkte sind von hervorragender Qualität. Wenn Sie jedoch mit unserem Service nicht zufrieden sind, zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen. Gemeinsam können wir sicherlich eine Lösung finden.

Ich bin mit Ihrem Service zufrieden! Wo kann ich Sie bewerten?

Wir freuen uns sehr, dass Sie mit unserer Leistung zufrieden sind! Sie können uns gerne öffentlich auf „Google“ bewerten. Klicken Sie dazu [hier](#). Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung!

Nicht alle Fragen beantwortet?

Zögern Sie nicht, uns telefonisch oder per E-Mail zu kontaktieren unter
040 536 13 36 | 0175 208 62 21 | vw@partyservice-warnecke.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bis wann müssen Sie bestellen?

Bitte geben Sie Ihre Bestellung möglichst bis 10 Tage vor dem geplanten Liefertermin auf.

Wie bekommen Sie Ihre Ware?

Lieferungen können wir erst ab einem Auftragswert von 250,00 € anbieten. Innerhalb unserer regulären Öffnungszeiten haben Sie die Möglichkeit auch kleinere Aufträge selbst abzuholen. Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Wir versichern, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden (z. B. wegen hohen Verkehrsaufkommens), die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über mehrere Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten behalten wir uns vor, eine Mehraufwandpauschale zu berechnen.

Die Abholung des Equipments außerhalb der Geschäftszeiten wie z. B. am Sonntag muss mit gebucht werden.

Preise:

Bitte beachten Sie, dass laut §12 des UStG. der Partyservice mit Speisen 19 % MwSt. enthält, wenn in dem Lieferumfang Leihgeschirr und/oder die Stellung von Bedienungspersonal enthalten ist. Ansonsten beträgt der Steuersatz für Speisen 7 %.

Der Rechnungsbetrag wird bei der Übergabe bzw. Lieferung fällig. Er ist in bar zu bezahlen, wenn nicht anders vereinbart.

An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufpreis von 40,00 € auf den Gesamtbetrag.

Anlieferung je nach Entfernung:

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

Der Transport von Equipment, Mobiliar und Geschirr wird nach Aufwand berechnet.

Austauschrecht:

Wir sind berechtigt, in unserem Sortiment bzw. unserer Preisliste aufgeführte Spezialitäten untereinander auszutauschen, wenn die zu liefernden Spezialitäten zur Zeit nicht vorhanden sind und der Austausch dem Kunden zumutbar ist.

Rückgabe des Equipments:

Die gereinigte Rückgabe der Leihplatten, Schüsseln etc. (Anrichtengeschirr) gilt als vereinbart – es sei denn, dass anderes auf dem Lieferschein vermerkt ist. Für die ungereinigte Rückgabe berechnen wir 5 – 10 % des Essenswertes als Säuberungspauschale. In diesen Fällen sind wir verpflichtet die volle MwSt. von 19 %, auf dem gesamten Auftragswert zu berechnen, da eine Restaurantähnliche Leistung erbracht wird.

Reklamationen:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt bzw. gleich bei Abholung. Der Umtausch falsch bestellter Ware ist bei Lebens- und Genussmittel nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

Stornierung:

Bei Stornierung von erteilten Aufträgen werden folgende Prozentsätze des Gesamtauftrages fällig:

10 Tage vor vereinbartem Liefertermin 20 %.

4 Tage vor vereinbartem Liefertermin 50 %.

2 Tage vor vereinbartem Liefertermin 100 %.

Auftragsänderungen wie z. B. Teilnehmerzahl können nur bis 5 Tage vor geplanter Lieferung berücksichtigt werden. Ausnahmen bestätigen aber die Regel.

Leistungsumfang:

Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang, als dem vereinbarten Bedarf z. B. durch geringere Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingte Umstände, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Auftragsvolumens.

Leihgegenstände:

Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

Fehlmeldungen:

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

Unser Kunde ist verpflichtet:

Sofern nichts anderes vereinbart ist, den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern, uns sofort zu unterrichten, wenn der Mietgegenstand beschädigt und reparaturbedürftig ist. Er hat in diesem Fall jegliche Reparatur zu unterlassen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Hamburg.