

Partyservice-Angebotskatalog

Unsere Büro-Öffnungszeiten:

**Montag – Freitag
nach tel. Voranmeldung ... um alles andere kümmern wir uns!**

Sie erreichen uns:

**Partyservice Gera
Inhaber Michael Pollok
Berliner Straße 157
07546 Gera
Tel. 03 65 / 20 55 99 03**

**www.partyservice-gera.de
eMail: info@partyservice-gera.de**

Für Beratung und Auftragsannahme stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gern zur Verfügung.

Alle Preise derzeit unter Vorbehalt!

**Alle Preise für Speisen enthalten 7% Mwst, Getränke enthalten 19 % Mwst.
Die Mwst. für Serviceleistungen folgt der Hauptsache**



„Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!“

... und wer möchte nicht gern als Gastgeber genügend Zeit für seine Gäste haben und selbst Freude am Feiern finden?

Damit sich dieser Wunsch erfüllt, bieten wir Ihnen auf den folgenden Seiten unser reichhaltiges und abwechslungsreiches Angebot.

Das heißt für Sie: „Vorbereiten mit geringem Aufwand, aber feiern mit großer Wirkung!“

Gelungene Feierlichkeiten, an die man sich jederzeit gern erinnern mag, wünscht Ihr

Team vom Partyservice

Inhaltsverzeichnis

Vorsuppen / Gemüse- und Sättigungsbeilagen / Desserts
Unser Angebot aus der warmen Küche

Verschiedene kalte Platten

Häppchen, halbe belegte Brötchen und -schnitten
Kanapees am Spieß

Feinkost- und Gemüsesalate

Klassisches Buffet mit und ohne Warmanteil
Thüringer Spezialitätenbuffet mit und ohne Warmanteil
Italienisches Buffet
Asiatisches Buffet
Exclusives Buffet
Finger Food Buffet mit und ohne Warmanteil
Warmes Buffet

Kleine Beigaben
Warme kleine und große Speisen
Vegetarische Gerichte / Fischgerichte
Beiwerk

Kuchenangebot

Getränkeangebot

Tisch- und Buffetdekoration

Verleih-Service
Bedienungspersonal
Lieferservice-Kosten

Geschäftsbedingungen

Vorsuppen

inkl. 7% MwSt

Klare Kraftbrühe mit Gemüse und Eierstich
0,25 l

4,10 €

Cremesuppe nach Ihrer Wahl
0,25 l

4,50 €



Foto: Kürbis-Ingwer-Suppe

Gemüse-Beilagen

verschiedene Gemüsesorten
(Ausnahme: saisonbezogene Sorten)

pro Portion

3,10 €

Sättigungsbeilagen

Kartoffeln, Reis, Kartoffelpüree u. a.

pro Portion

3,00 €

Dessert

Obstsalat

4,20 €

Fruchtgrütze mit Vanillesoße

3,90 €

Fruchtgrütze mit Vanille-Mascarpone

4,00 €

Tiramisu (ab 5 Portionen)
u.v.m.

4,30 €



Weingelee mit versteckter
Mascarpone-Creme



Obstsalat, Fruchtgrütze



Obstsalat, Limettencreme, Tiramisu



Unser Angebot aus der warmen Küche

Fleischeinsatz ca. 200g Rohgewicht

Alle Preise auf Anfrage

Sahnegeschnetzeltes

Roulade „Hausfrauen-Art“ in Sahnesauce

Rinderbraten aus falscher Lende

Schweinekrustenbraten (aus Kamm)

Hirschkeule in Rotweinsauce

Entenbrust in Orangensauce

Mini-Entenkeule in Orangensauce

Putenrollbraten in Sahnesauce

Fischroulade auf Spinat

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus unserem Sättigungs- und Gemüsebeilagen-Angebot.
Gern beraten wir Sie auch hierzu.

Auf Anfrage fertigen wir Ihnen auch gern andere Speisen Ihrer Wahl.

Sehr geehrte Kunden,

die auf den folgenden Seiten dargestellten Abbildungen bieten einen Ausschnitt unseres umfangreichen Sortiments, welches sich durch individuelle Kreativität unserer Köche auszeichnet.

Kalte Platten

inkl. 7% MwSt

Bunte Platte

Preis pro Person:

7,90 €



Foto 4 Personen

gekochter Schinken
roher Schinken
Salami
Schweinezunge
Delikatess-Kasseler
Schweinebraten
Schnittkäse
gefüllte Eihälften
Butter

Thüringer Platte

Preis pro Person:

7,90 €



Foto 6 Personen

geräucherte Bratwurst
Bauernsülze
verschiedene Schinkensorten
Thüringer Rotwurst
Hausmacher-Leberwurst
Hackbällchen

Aufschnittvariation

Preis pro Person:

8,00 €



Foto: 4 Personen

Schweinebraten
Schweinezunge
Delikatess-Kasseler
roher Schinken
gekochter Schinken
Pasteten
Salami
Butter

Käseplatte

Preis pro Person:

8,10 €



verschiedene Sorten
Schnittkäse
Frischkäse
Weichkäsesorten
Camembert
Butter

Käse-Salami-Platte

Preis pro Person:

8,40 €



Foto: 4 Personen

verschiedene Sorten
Schnittkäse
verschiedene Sorten
Salami
Weichkäsesorten
Camembert
Butter

Kinderplatte "Pfiffikus"

Preis pro Person:

6,20 €



Grillwürstchen
Hähnchenfiguren-snacks
Hackbällchen

Obst der Saison als
Garnitur
kindgemäße Dekoration

Fischvariation I

Preis pro Person:

7,90 €



Matjesfilet
Lachsscheiben
Tunfisch
Ölsardinen
Fisch in Sahnesauce
Räuchermakrele

Foto: 4 Personen

Fischvariation II

Preis pro Person:

9,90 €



Räuchermakrele
Heilbutt
Lachsscheiben
Ölsardinen u.ä.

Foto: 4 Personen

Graved Lachs

Preis pro Person:

8,90 €



mit Honig-Dill-Soße

Buffetplatte
“Für die kleine Runde“

Preis pro Person:

13,40 €



Schweinebraten
Salami
gekochter Schinken
roher Schinken
Kasseler

Butterkäse
Räucherkäse
verschiedene
Weichkäsesorten

Räuchermakrele
Räucherlachs
u.ä.
Butter

Schinken-Braten-Platte

Preis pro Person:

8,30 €



Foto 4 Personen

Kochschinken
Schinkenbraten
Schweinebraten
Savoyer Schinken
Roastbeef
Kasseler
Salami
Lachsfleisch
Butter

Schinken-Braten-Platte „Extra“

Preis pro Person:

10,40 €



Kochschinken
Schinkenbraten
Schweinebraten
Savoyer Schinken
Roastbeef
Kasseler
Salami
Lachsfleisch
Hähnchenkeulen
Schweinemedallions
Butter

Häppchen / Brötchen / Schnittchen

inkl. 7% MwSt



halbe belegte Schnitte,
attraktiv garniert

2,40 € / Stck.



halbes Brötchen,
hell
attraktiv garniert

2,40 € / Stck.

Mettbrötchen

3,70 € / Stck.

halbes Brötchen,
dunkel
attraktiv garniert

2,70 € / Stck.



Baguettehäppchen
attraktiv garniert

2,60 € / Stck.

Baguettehäppchen Variante II

mit Ei und Kaviar, Roastbeef
Räucherlachs

3,10 € / Stck.

Salate - Preis je 100 g –

inkl. 7% MwSt

Kartoffelsalat mit Wurst	3,30 €
Bunter Nudelsalat „Nach Art des Hauses“ ohne Mayonnaise	3,30 €
Eiersalat	3,30 €
Schweizer Wurstsalat (Käse, Porree)	3,30 €
Wurstsalat	3,30 €
Heringssalat	3,40 €
Geflügelsalat	3,40 €
Rindfleischsalat	3,40 €
Käse-Salami-Salat	3,30 €
Broccoli-Schinken-Salat	3,00 €
Party-Salat (Wurst, Apfel, Gurke)	3,30 €
Ungarischer Wurstsalat (Käse, Paprika, Tomatenmark)	3,30 €
Gemüsesalate mit Dressing oder saurer Sahne (Gemüseangebot ist saisonbezogen)	2,80 €



Salate - Preis je 100 g –

inkl. 7% Mwst

Tomaten-Mozzarella	3,00 €
Schichtsalat	3,70 €
Griechischer Salat	3,30 €
Brotsalat ital. Art ab 500 g	3,70 €
Antipasti-Platte ab 500 g	6,00 €
Linsensalat im Glas (150 g)	4,50 € /Glas

u.v.a. auf Anfrage und saisonal bedingt.

Tomate-Mozzarella-Salat oder -Teller



Feldsalat mit Granatapfel und Nüssen
(Mindestabnahme 800g)



Eisberg mit Melone und Mango
(Mindestabnahme 800g)



Bunter Linsensalat
im Glas



Antipasti-Platte
(Mindestabnahme 500g)

Klassisches Buffet



Schinken-Braten

Käse

Fisch

Feinkostsalate

Gemüsesalate

Obstschale

Buttertraube

Brot (verschiedene Sorten)

ohne Warmanteil

2090

Preis pro Person (ab 15 Personen) 23,00 € (inkl.7% Mwst)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 24,00 € (inkl.7% Mwst)

mit Warmanteil

2100

Kesselgulasch oder Soljanka

Hähnchenkeulen

Hackbällchen

Steak mit Champignons oder Rostbrätl mit Zwiebeln

Kartoffelgratin

Preis pro Person (ab 15 Personen) 24,50 € (inkl.7% Mwst)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 25,50 € (inkl.7% Mwst)

Thüringer Spezialitätenbuffet

Thüringer Wurst- und Schinken-Braten-sortiment

Schweinebauch
Hackbällchen
Fett-Topf
Käseplatte

Heringssalat, Wurstsalat,
Eiersalat
Saures Gemüse
Frische Gemüsesalate

Buttertraube

Partybrötchen, Laugenbrezeln, Brot (verschiedene Sorten)

ohne Warmanteil

2095

Preis pro Person (ab 15 Personen) 23,80 € (inkl.7% Mwst)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 24,80 € (inkl.7% Mwst)



mit Warmanteil

2092

Gulaschsuppe
Spanferkelrollbraten
Mutzbraten mit Sauerkraut
Rostbrätl
Kartoffelsalat

Preis pro Person (ab 15 Personen) 24,80 € (inkl.7% Mwst)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 25,80 € (inkl.7% Mwst)

Italienisches Buffet I



Frische Tomatensuppe
mit Sahne und Basilikum

Saltimbocca
(gefüllte Steaks mit Salbei und Schinken)

Grüne Bandnudeln mit Lachssahnesoße



Tortellini mit Gorgonzolasoße

Risotto mit frischen Champignons

Tomaten-Mozzarellasalat

Eisberg-Erdbeersalat mit Mandeln

Schinkenplatte mit Melone

Käse-Salami-Platte

Hähnchenteilchen in Lauch-Sahnesoße

verschiedene Baguette

Butter



Auf Wunsch sind Pasta und Soßen gegen einen eventuell geringen Aufpreis austauschbar.

Preis pro Person (ab 15 Personen) **25,00 €** (inkl. 7% MwSt)

Preis pro Person (ab 10 Personen) **26,00 €** (inkl. 7% MwSt)

Italienisches Buffet II

Warmanteil

Saltimbocca
(gefüllte Steaks mit Salbei und Schinken)

Spaghetti in
Kräuter-Koblauchbutter geschwenkt
mit Garnelen

versch. Pasti

Sauce: Carbonara (Schinken-Käse)

Bolognese

Tomaten-Basilikum, scharf

gebackene Hähnchenbrust im Parmesan-Mantel
auf Gemüse

Kaltanteil

Schinkenplatte mit Melone

Käse-Salami-Platte

Tomate-Mozzarella-Platte

Antipasti-Platte

Bruschetta-Schnittchen

verschiedene Baguette

Tiramisu *oder* Panna Cotta

Butter

Preis pro Person (ab 15 Personen) 28,00 € (inkl. 7% MwSt)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 30,00 € (inkl. 7% MwSt)

Exclusives Buffet



Schinken-Braten-Platte

Käseplatte

Fischplatte

Feinkostsalate

Gemüsesalate

Obstplatte

gefüllte Eier

gefüllte Roastbeef – und
Schinkenröllchen

Hähnchenkeulen

Dessert

Butter

Partybrötchen

Brot (verschiedene Sorten)

Preis pro Person (ab 15 Personen) 24,50 € (inkl. 7% MwSt)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 25,50 € (inkl. 7% MwSt)

mit Warmanteil

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions in Champignonrahm

Chicken Wings

Balinesisches Rindergeschnetzeltes

Preis pro Person (ab 15 Personen) 27,50 € (inkl. 7% MwSt)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 28,50 € (inkl. 7% MwSt)



Asiatisch - mediterranes Buffet

ab 15 Personen

Minestrone (ital. Gemüsesuppe)
oder
Tomatensuppe aus frischen Tomaten

Kaltanteil

Mango-Hähnchen-Salat
Griechischer Bauernsalat
Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum
Graved Lachs an Honig-Dill-Soße
Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Warmanteil

Nasi-Goreng
würzige Ente auf scharfem Gemüse
frisches Lachsfilet auf Blattspinat,
oder
Seelachsrollchen in Zitronesoße



überbacken

Schnitzelchen mit Salbei und Schinken umhüllt
Poulardenbrustmedaillons auf Gemüse mit Tomatensauce
Spaghetti mit Ruccola und Tomatenwürfeln



Kurkomareis
Bandnudeln
Chiabatta, versch. Baguette



Dessert

Tiramisu
oder
Exotischer Obstsalat mit
Limettencreme

Preis pro Person (ab 15 Personen) 29,00 € (inkl. 7% MwSt)

Warmes Buffet mit Kaltanteil

Rinderbraten

Putenbrustbraten mit Sahnesoße

Seelachsfilet gebraten in Zitronensoße

Gemüse

Möhrengemüse, Erbsengemüse

Blumenkohl, Champignons,

Rotkohl

Beilagen

Klöße, Butterreis, Kartoffeln

Bruschetta-Linguini,

Dessert

Fruchtgrütze mit Vanillesoße

Mascarponecreme

Kaltanteil

Schinken-Braten-Platte

Käseplatte

aufgeschnittene Obstvariationen

frische Gemüsesalate

versch. Feinkostsalat

Butter

Brot, Brötchen, Baguette



Preis pro Person (ab 15 Personen) 27,00 € (inkl. 7% MwSt)

Preis pro Person (ab 10 Personen) 28,00 € (inkl. 7% MwSt)

Kleine Beigaben

inkl. 7% Mwst)

Fruchtspieß

(Schnittkäse mit 3
verschiedenen Früchten)



3,10 € / Stck.

gefüllte Eihälften

**Schweinemedallion mit
Fruchtspieß**



2,60 € / Stck.

**Hähnchenbrustmedaillon
garniert**

4,90 € / Stck.

4,90 € / Stck

Hähnchenkeule



4,50 € / Stck.

Hackbällchen

**gefülltes Saftschinken-
Röllchen**

2,80 € / Stck.

**gefülltes Roastbeef
Röllchen**

3,30 € / Stck.

**gefüllte Pfirsichhälfte
(mit Geflügelsalat)**

3,60 € / Stck.

3,60 € / Stck.

Tomate-Mozzarella Spießchen



3,00 € / Stck.

Kleine warme Speisen

inkl. 7% Mwst

Schweinslendchen im würzigen Bratenfond	4,50 €
kleines Steak mit Cremechampignons	4,50 €
kleines Steak mit Letscho	4,50 €
kleines Steak in Sahnesoße	4,50 €
kleines Rostbrätl mit gerösteten Zwiebeln	4,50 €
Fleischspießchen mit Gurke und Zwiebeln	6,10 €
Ungarische Gulaschsuppe 0,25 l	5,50 €
Soljanka 0,25 l	5,50 €
Hackbällchen	3,10 €
Hähnchenkeule	4,80 €
Chicken Wings	5,80 €
kleines Party-Schnitzel	4,50 €
kleines Party-Schnitzel mit Champignons	6,50 €
kleines Putensteak mit Paprika-Sahne-Soße (auch als Schweinesteak)	5,30 €
Salimbocca (gefüllte Steaks mit Salbei und Schinken)	5,50 €
Rindfleisch balinesische Art	7,70 €
	<i>Foto: 8 Portionen</i>
würzige Entenbrust auf scharfem Gemüse	9,50 €
Hähnchenbrust auf Gemüse	8,50 €

Die hier aufgeführten Steaks bieten wir Ihnen auch in Form von Putenfleisch an, ohne Preisauflschlag. Auf Wunsch sind die Steaks bzw. Rostbrätl auch mit einem Gewicht zu je 140-150 g erhältlich

inkl. 7% Mwst

Deftiges

**Party-Schulter
auf garniertem Holzbrett**
(für ca. 10-15 Personen / 4-5 kg)



120,00 €

Spanferkel ohne Knochen
(ca. 8-9 kg Fleisch für ca. 12 Personen)



240,00 €

Spanferkelrollbraten – Portion

7,50 €

Mutzbraten – Portion

7,50 €

Mini-Schweinshaxe (ca. 180 g)

8,50 €

Sauerkraut – Portion

2,50 €

Chili Con Carne

8,50 €

Fleischpfanne nach „Art des Hauses“
(Schweinefleisch oder Putenfleisch, Pilze, Broccoli, Möhren)

8,00 €

Vegetarische Gerichte

...fertigen wir Ihnen gern auf Anfrage.

Fischgerichte

**Schlemmerfischpfanne mit Fisch, Gemüse
in Sahnesoße** (ca. 250 ml)

8,50 €

Seelachsfilet gebraten, mit Zitronensoße

9,50 €

weiter Fischgerichte auf Anfrage

Gratin / Aufläufe

Bestellungen ab 4 Portionen pro Position **inkl. 7% Mwst**

Preise pro Portion

Nudelgratin (Broccoli, Paprika)	8,00 €
Kartoffelgratin (Champignons, Möhren)	8,00 €
Puten-Spätzle-Pfanne, überbacken	8,80 €
Spinat-Lachs-Auflauf auf Reibekartoffeln	8,60 €

* uvm. auf Anfrage *



Kartoffelgratin überbacken



Spinat-Lachs-Auflauf
überbacken

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Aufläufe auch ungebacken in einer entsprechenden Backform. Individuelle Wünsche bezüglich der Zutaten für diese Aufläufe (z. B. Gemüsesorten) werden gern von uns berücksichtigt.

Beiwerk

inkl. 7% MwSt

Butter – klein (300 g)

7,50 €

Butter – groß (500 g)

10,90 €

**Brot – geschnitten, verschiedene Sorten
(20 Scheiben)**

6,10 €

Party-Brötchen, verschiedene Sorten

5,90 €

Baguettesortiment, hell/dunkel

5,90 €

**Obstplatte mit Früchten der
Saison (für ca. 10 Personen)**

ab 58,00 €

**Obstplatte mit Früchten der
Saison (für ca. Personen)**

ab 44,00 €

Preis kann saisonal abweichen

**Obst-Gemüse-Platte
(für ca. 10 Personen)**

ab 59,00 €

**Obst-Gemüse-Platte
(für ca. 5 Personen)
Obst-und Gemüsesorten der Saison**

ab 45,00 €

Gehacktes roh

Gehacktes frisch mit Zwiebeln

25,80 €/kg



Gehacktes-Torte



Kuchenangebot

hausbacken – ofenfrisch

inkl. 7% MwSt

bunte Kuchenplatte
3 kleine Stück pro Person



Foto: Platte für 5 Personen

Preis pro Person:

5,50 €

Obsttorten mit Buttercreme

Gemischte Früchte

Preise pro Torte

auf Anfrage

Ananas

Mandarinen

Pfirsich

Erdbeer

Buttercremetorte hell oder dunkel

Festtagstorte

Preis pro Torte:

auf Anfrage

Hochzeitstorte

Preis pro Torte:

auf Anfrage



Konditorei & Landbäckerei Alexandra Treibmann, Crimla



Getränkeangebot (Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch andere Getränke zur Verfügung.)

I. alkoholfreie Getränke

Preise auf Anfrage

Cola	0,25 l Fl.
Fruchtsaft	1,00 l Fl.
Fruchtsaft	0,20 l Fl.
Mineralwasser	0,25 l Fl.
Mineralwasser	1,00 l Fl.
Apfelschorle	1,00 l Fl.
Vita Cola	1,00 l Fl.

II. Biere

Köstritzer Edelpils	0,50 l Fl.
Köstritzer Schwarzbier	0,50 l Fl.
Fassbier Köst. Edelpils	1,00 l
Fassbier Köst. Schwarzbier	1,00 l
Clausthaler, alkoholfrei	0,50 l Fl.
Sternquell	0,50 l Fl.

III. Weine

Weißwein	0,70 l Fl.
Rotwein	0,70 l Fl.
Bowle mit Früchten	1,00 l

IV. Sekt (Hausmarke)

Sekt halbtrocken	0,75 l Fl.
Sekt mild	0,75 l Fl.
Sekt trocken	0,75 l Fl.

V. Warme Getränke

Bohnenkaffee	1 Tasse
Heiße Schokolade	1 Glas
Tee, verschiedene Sorten	1 Glas



Lieferservice - Kosten

Die Lieferservice – Kosten richten sich nach dem Anfahrtsweg und dem Umfang des Auftrages.

Bitte erfragen Sie diese in unserem Partyservice – Verkaufsbüro.



Partyservice Gera
Inhaber Michael Pollok
Berliner Straße 157
07546 Gera

Geschäftsbedingungen für den Partyservice

Unsere Lieferbedingungen

Wir beliefern Sie täglich, auch an den Wochenenden und Feiertagen in der Zeit von 6:00 – 22:00 Uhr. Bei Anlieferung bzw. Übergabe der Ware ist diese sofort vom Käufer auf Ordnungsmäßigkeit zu überprüfen. Beschädigungen oder Fehlmengen sind auf dem Lieferschein zu vermerken. Beanstandungen müssen am selbigen Tag der Anlieferung bis 22:00 Uhr beim Kundendienstpersonal, per Anruf (auch Anrufbeantworter) oder per Fax erfolgen, da es sich um frische, ohne Konservierungsstoffe behandelte Ware handelt. Wir lagern die Waren bei +4 bis +6°C und garantieren Ihnen somit die Anlieferung frischer Waren. Die Anlieferung in Gartenanlagen kann nur bei ausreichender Zufahrtmöglichkeit für Kleintransporter zugesichert werden. Die Übergabe der erfolgt am Haupteingang der jeweiligen Gartenanlage. Alle Waren müssen vom Kunden als Warenempfänger quittiert werden. Geringfügige Lieferungsverzögerungen, insbesondere bei höherer Gewalt (z. B. Störungen im Straßenverkehr), berechtigen nicht zur Abnahmeverweigerung oder Kürzung des Preises der von uns gelieferten Waren.

Unsere Zahlungsbedingungen

Alle im Katalog angegebenen Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen. Unsere Rechnungen sind sofort bei Auftragsbestätigung oder bei Erhalt der Ware zahlbar. Bei Großaufträgen ist 50 % der Gesamtsumme Vorkasse zu zahlen.

Ihre Rückgabe von Leihgut.

Die Rückgabe des Leihgutes muss bis spätestens eine Woche nach der Warenanlieferung erfolgen bzw. deren Abholung mit dem Kundendienst des Partyservice schriftlich vereinbart werden. Bleibt die Rückgabe des Leihgutes durch den Kunden trotz seiner Zusicherung aus, wird das Leihgut vom Kundendienst kostenpflichtig abgeholt. Der Kunde ist verpflichtet die Leihgegenstände (z. B. Thermobehälter, Platten, Servierbretter u. ä.) pfleglich zu behandeln und in grob gereinigtem Zustand so zur Abholung bereitzustellen, dass sie vor Zerstörung und Schäden geschützt sind und von keinem dritten mitgenommen werden können. Zur Sicherstellung von Verlust ist auf jedem Lieferschein die Anzahl der jeweiligen Leihgegenstände bei Lieferung und Rückgabe zu notieren. Beschädigtes oder fehlendes Leihgut bzw. Ausstattung wird dem Kunden in Rechnung gestellt.

Garantie

Unsere Frischmenüs und Feinkostartikel werden von uns gemeinsam mit Fachpersonal für Ernährung entwickelt und produziert. Hochwertige Zutaten, sorgfältige Auswahl der Frischeprodukte und eine langjährige Erfahrung garantieren unseren Kunden gesunde, schmackhafte Ernährung und Freude am Essen. Der Betrieb steht unter Kontrolle der zuständigen Behörden und der freiwilligen Selbstkontrolle.

Kurzfristige Bestellungen (Bestellungen innerhalb eines Tages)

Auf Grund des erhöhten Aufwandes und der höheren Kosten bei der Besorgung der Waren bei Bestellungen innerhalb eines Tages, behalten wir uns vor, einen Aufschlag (z.B. belegte Brötchen, Baguette usw. um 0,05 €) zu erheben.

Sonstiges

Das „Braten im Freien“ erfolgt saisonbezogen in den Monaten April bis Oktober. In der Wintersaison werden die betreffenden Speisen in unserem Stammhaus zubereitet.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand sind Gera.