

Fleischer-Fachgeschäft

Scheurenbrand



Oberndorf-Aistaig
Fon 0 74 23 / 86 81-0

Oberndorf am Neckar
Fon 0 74 23 / 810 1977

www.scheurenbrand-online.de
mail@scheurenbrand-online.de

Partyservice



Alles für Ihr individuelles Event!



INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORWORT	3
2.	MENÜVORSCHLÄGE	4
3.	FÜR DEN STEHEMPFANG	5
4.	VORSPEISEN	5
5.	SUPPEN	5
6.	SALATE	6
7.	KALTE PLATTEN	7
8.	LECKERES VOM FISCH	8
9.	GEFLÜGEL-KÖSTLICHKEITEN	8
10.	LECKERES VOM RIND	8
11.	LECKERES VOM KALB	9
12.	LECKERES VOM SCHWEIN	9 + 10
13.	SCHWÄBISCHE GERICHTE	11
14.	BEKANNTES	11
15.	AUFLAUF-VARIATIONEN	12
16.	BEILAGEN	12
17.	DESSERTS	13
18.	SERVICE	13
19.	GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	15



1. VORWORT

Party-Service Scheurenbrand

...ist Ihr Partner für Partys und Veranstaltungen jeder Art.
...ist dabei von der Planung bis zur Durchführung.

Persönliche Kundenberatung steht bei uns an erster Stelle.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin,
damit wir auf Ihre Wünsche eingehen können.
Denn Ihre Veranstaltung
soll ein individuelles Event werden.

Bei Fragen oder sonstigen Wünschen
rufen Sie doch einfach an!
Wenden Sie sich bitte an Frau Sieglinde Scheurenbrand,
sie wird Sie in allen Fragen ausführlich und gerne beraten!

Wir freuen uns, wenn wir Ihren Geschmack
mit unserem Angebot getroffen haben.

**Qualität und Zuverlässigkeit,
auf die Sie zählen können.**

Unsere Angebotspreise verstehen sich bei Abholung in Aistaig
während den Öffnungszeiten.
Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch einen Lieferservice.
Die Preisangaben unserer Serviceleistungen
finden Sie auf den letzten Seiten dieses Prospektes.

Alle Preise für Speisen verstehen sich in Euro inklusive 7 % Mehrwertsteuer.
Wenn Serviceleistungen, wie z. B. Geschirr, Reinigung oder Servicepersonal in Anspruch genommen werden,
erhöht sich die Umsatzsteuerpflicht von 7 % auf 19 % für den Gesamtbetrag.



2. MENÜVORSCHLÄGE

8001. Menüvorschlag I

Hauptgang:	panierte Schweineschnitzel		
Beilagen:	Spätzle Bratensoße		
Salate:	Kartoffelsalat hausgemacht	pro Person	17,50 €

8002. Menüvorschlag II

Hauptgang:	Panierte Schnitzel Jägerbraten vom Hals Kassler vom Rücken		
Beilagen:	Bratensoße Kartoffelgratin Spätzle		
Salate:	Kartoffelsalat Schwedensalat Griechischer Salat	pro Person	21,50 €

8003. Menüvorschlag III

Hauptgang:	Gemischter Braten (Schweinehalsbraten und Rinderbraten)		
Beilagen:	Bratensoße Spätzle		
Salate:	Kartoffelsalat		
Dessert:	Tiramisu	pro Person	26,90 €

8004. Menüvorschlag IV

Suppe:	Schwäbische Flädlesuppe		
Hauptgang:	Schweine-Krustenbraten panierte Putenschnitzel		
Beilagen:	Bratensoße Rahmsauce Kartoffelplätzchen Bandnudeln Kaisergemüse		
Dessert:	Bayrische Creme mit Dessertkirschen	pro Person	31,90 €

8005. Menüvorschlag V

Vorspeise:	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich		
Suppe:	Kräftige Rinderbrühe mit Suppenmaultäschle		
Hauptgang:	Kalbsbraten gefülltes Putenfilet mit Feinschmeckerfüllung		
Beilagen:	Rahmsauce Kartoffelgratin Brokkoli Gemüse		
Desserts:	Mousse au Chocolat Früchtequark	pro Person	42,90 €



3. FÜR DEN STEHEMPFANG

½ belegte Brötchen garniert auf einer Platte

- 8021. mit feinen Wurstsorten
- 8022. mit feinen Käsesorten
- 8023. mit feinen Schinkensorten
- 8024. mit geräuchertem Lachs
- 8025. mit geräuchertem Forellenfilet

- pro Brötchenhälfte 2,70 €
- pro Brötchenhälfte 2,70 €
- pro Brötchenhälfte 3,10 €
- pro Brötchenhälfte 3,70 €
- pro Brötchenhälfte 3,70 €

Canapés

Brotsschnitten gebuttert und belegt, auf kühlem Cromargan

- 8031. mit feinen Wurstsorten
- 8032. mit kaltem Braten
- 8033. mit Schinken
- 8034. mit Schnittkäse
- 8035. mit Fischspezialitäten

- pro Stück 3,30 €
- pro Stück 3,30 €
- pro Stück 3,30 €
- pro Stück 3,30 €
- pro Stück 3,70 €

4. VORSPEISEN

Rohschinken

- 8041. mit Melone (60g-Portion)

5,90 €

Geräuchertes Forellenfilet

- 8051. mit Sahnemeerrettich (60g-Portion)

8,90 €

Krabbencocktail

- 8131. mit Champignons, Spargel und Mayonnaise
- 8132. mit Champignons, Ananas, Tomaten, Dill und Mayonnaise

9,90 €
9,90 €

5. SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe

- 8065. kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle

5,50 €

„Klöße-Suppe“

- 8066. mit Grießklöße
- 8067. mit Markklöße
- 8068. mit Suppenmaultäschle
- 8069. mit Suppenmaultäschle, Grieß- und Markklöße

5,50 €
5,50 €
5,50 €
5,50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

würziger Suppengenuss nach Art des Hauses

- 8071. große Portion (400 g)
- 8072. kleine Portion (300 g)

7,00 €
6,00 €



6. SALATE (200 g-Portion)

„Salatbuffet“

- | | |
|---|--------|
| 8080. Gemischter Salat 2-fach (Kartoffelsalat, Blattsalat, Dressing) | 5,50 € |
| 8081. Gemischter Salat 4-fach (Karotten, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Dressing) | 5,80 € |

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Art

- | | |
|--|--------|
| 8101. als Salatbeilage | 3,60 € |
| 8102. als Hauptbeilage (250 g-Portion) | 4,50 € |

Reissalat

- | | |
|--|--------|
| 8103. mit Reis, Schinkenwürfel, Pilze, Erbsen und Zwiebeln | 4,70 € |
|--|--------|

Schweden-Salat

- | | |
|---|--------|
| 8104. mit Weißkraut, Möhren, Joghurt und Mayonnaise | 5,00 € |
|---|--------|

Kosaken-Salat

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 8105. feurige Tunke mit Wurststreifen | 5,50 € |
|---------------------------------------|--------|

Hawaii-Salat

- | | |
|--|--------|
| 8106. mit Wurststreifen, Ananas, Erbsen und Mayonnaise | 5,20 € |
|--|--------|

Champignon-Eier-Salat

- | | |
|--|--------|
| 8107. mit Pilzen, Wurststreifen, Eier, Dill und Mayonnaise | 5,20 € |
|--|--------|

Nudel-Eier-Salat

- | | |
|--|--------|
| 8108. mit Nudeln, Schinken, Tomaten, Eier und Mayonnaise | 5,20 € |
|--|--------|

Nudel-Salat

- | | |
|--|--------|
| 8109. mit Nudeln, Schinken, Erbsen, Paprika und Mayonnaise | 5,00 € |
|--|--------|

Waldorf-Salat

- | | |
|---|--------|
| 8110. mit Sellerie, Mandarinen, Äpfel, Mandeln und Mayonnaise | 5,50 € |
|---|--------|

Griechischer Salat

- | | |
|---|--------|
| 8111. mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Salatgurke, blaue Zwiebeln, schwarze Oliven | 6,30 € |
|---|--------|

Deftige Wurstsalate

- | | | |
|--|---|--------|
| 8112. pur | 8113. mit Essiggurken | 5,00 € |
| 8114. mit Schwarzwurst und Essiggurken | | 5,00 € |
| 8115. mit Käse und Paprika | 8116. mit Käse, Tomaten und Salatgurken | 5,00 € |

Geflügelsalat

- | | |
|--|--------|
| 8121. mit Putenstreifen, Früchten, Joghurt, Currysoße und Mayonnaise | 5,80 € |
|--|--------|

Käse-Salat

- | | |
|--|--------|
| 8122. mit Ananas, Mandarinen, Äpfel, Salatgurken Paprika, Mandeln und Mayonnaise | 5,50 € |
|--|--------|

Käse-Bohnen-Salat

- | | |
|---|--------|
| 8123. mit Kidney-Bohnen, Käse, Paprika und Mais | 5,20 € |
|---|--------|

Schinken-Eier-Salat

- | | |
|--|--------|
| 8124. mit Erbsen, Mandarinen, Ananas, Äpfel und Mayonnaise | 5,90 € |
|--|--------|

Rindfleischsalat

- | | |
|--|--------|
| 8125. mit Paprika, Gurken, Mais, Zwiebeln und Essiggurke | 6,50 € |
|--|--------|



7. KALTE PLATTEN

Hausmacher Spezialitäten

8201. rustikal garniert 9,00 €

Gemischte Aufschnittplatte

8202. Brühwurstaufschnitt, fein garniert 9,00 €

Feine Käseplatte

8203. fruchtig garniert 9,50 €

Gemischte Schinkenplatte

8204. mit rohen und gekochten Schinken, fein garniert 10,90 €

Bratenplatte

8205. mit kalten Braten 12,00 €

8206. mit kalten, gefüllten Braten 12,00 €

Kalte Hähnchenkeulen-Platte

8207. portionierte, gebratene Hähnchenkeulen, schön garniert 9,50 €

Geflügelvariationen

8208. Gefülltes von Pute, Hähnchenkeulen und Putenschnitzel paniert gebraten, gekochter Putenschinken, gebratene Hähnchenbrustfilets kalt garniert 14,50 €

Köstliche Fischplatte

8211. mit geräucherten Forellenfilets und echtem Räucherlachs 15,50 €

Mini-Hackbällchen auf Salatbeet

8221. pro Portion 6 Stück 8,50 €

Gefüllte Eierhälften auf Fleischsalat

8222. auf Platte verteilter Fleischsalat, mit 14 garnierten Eierhälften Platte 39,50 €

Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat

8223. 14 Stück auf einer Platte Platte 39,50 €

Kleines Buffet

für Ihre kleine Festlichkeit

8231. mit Wurst, Käse und Schinken auf einer Platte 9,80 €

8232. mit Schinken, Käse und Fisch auf einer Platte 11,80 €

Partygebäck oder sonstige Brotwaren gerne auf Anfrage



8. LECKERES VOM FISCH

Paniertes Fischfilet

8305. Seelachsfilet, ca. 160 g	Stück	6,50 €
--------------------------------	-------	--------

9. GEFLÜGEL-KÖSTLICHKEITEN

Hähnchenkeule gebraten

8331. gut gewürzt	Stück	4,90 €
-------------------	-------	--------

Hähnchenbrustfilet gebraten

8332. natur		8,50 €
-------------	--	--------

8333. gefüllt mit „Feinschmecker-Füllung“ (Pilze, Schinken, Zwiebeln gedämpft und mit Spinat und feinem Brät vermengt)		8,90 €
--	--	--------

8334. als Backofensteak mit Schinken, Essiggurken, Tomatenwürfel, Champignonscheiben und Reibekäse		8,90 €
--	--	--------

Curry-Geflügelragout

8335. mit Ananasstücken, Erbsen und Mandeln in einer feinen Currysauce		8,90 €
--	--	--------

Putenpfanne „FLORENZ“

8336. mit Lauch, Karotten, Mais und Zwiebelringen		8,90 €
---	--	--------

Putenbraten

8337. natur (magere, zarte Putenbrust)		9,00 €
--	--	--------

8339. gefüllt nach Großmutter's Art (Brot-Eier-Brät)		10,50 €
--	--	---------

8340. gefüllt mit „Feinschmecker-Füllung“ (Pilze, Schinken, Zwiebeln gedämpft und mit Spinat und feinem Brät vermengt)		10,50 €
--	--	---------

Putenschnitzel

8341. paniert, ca. 160 g	Stück	4,50 €
--------------------------	-------	--------



10. LECKERES VOM RIND

Rindfleischpfanne „BUDAPEST“

8361. mit grünem Paprika, Champignons und Zwiebelscheiben
mit einem Schuss Rotwein verfeinert 9,50 €

Rindfleischpfanne „STROGANOFF“

8362. mit Silberzwiebeln und Essiggurken 9,50 €

Rinderbraten

8363. ausgesuchte, zarte, gereifte Bratenstücke, schonend geschmort 11,50 €

Gefüllte Rinder-Rouladen

8364. mit „Hausfrauen-Füllung“ (Speck, Zwiebeln, Essiggurke und Senf) 11,50 €

Gespickte Rinderkeule

8366. nur beste, magere Rinderkeulenstücke, mit saftigem Speck gespickt 11,50 €

11. LECKERES VOM KALB

Gefüllte Kalbsbrust

8401. nach Großmutter's Art (Brot-Eier-Brät) 11,50 €

Kalbsbraten

8402. zarter ausgesuchter Kalbsbraten, schonend zubereitet 13,00 €

Kalbfleischpfanne „RAHMPFANNE“

8403. mit Frühlingszwiebelröllchen und Champignons 10,60 €

12. LECKERES VOM SCHWEIN

Schweine-Haxe gegrillt

8431. ca. 800g 9,50 €
8432. Mini-Häxle, ca. 180g 4,50 €

Jungschwein-Braten (Spanferkelbraten)

8433. im Rohr gebraten 8,90 €

Schweine-Krustenbraten

8434. Schweineschulter mit wenig Fett und knuspriger Schwarte 8,90 €

Schweinefleischpfanne „LA CRÉMA“

8435. mit Brokkoli, Pariser Karotten und Minichampignonköpfe 8,90 €

Schweinefleischpfanne „HUBERTUS“

8436. mit Champignons, Erbsen, Karotten, Speckwürfel und Zwiebelscheiben 8,90 €

Schweinebrust gefüllt

8437. nach Großmutter's Art (Brot-Eier-Brät) 8,90 €
8438. mit Hackfleisch-Füllung 8,90 €

Traditioneller Schweinebraten

8439. vom Hals 8,50 €
8440. vom Rücken 8,90 €



Jägerbraten mit Champignon-Speck-Zwiebel-Brät-Füllung		
8441.	vom Hals	8,90 €
8442.	vom Rücken	9,50 €
Zigeunerbraten mit feuriger Paprika-Zwiebel-Brät-Füllung		
8443.	vom Hals	8,90 €
8444.	vom Rücken	9,50 €
„Großmutter's Braten“ traditionell gefüllt mit „Brot-Eier-Brät-Füllung“		
8445.	vom Hals	8,90 €
8446.	vom Rücken	9,50 €
Florentiner Braten leckerer Schweinebraten mit einer Kruste aus Salami, Kräutern de Provence, Knoblauch, geriebener Parmesan und feinem Brät		
8447.	vom Hals	8,90 €
8448.	vom Rücken	9,50 €
Schweine-Filet		
8449.	natur, leicht rosa gebraten	11,50 €
8450.	gefüllt nach Großmutter's Art mit Brot-Eier-Brät	11,50 €
8451.	gefüllt mit würziger Hackfleisch-Füllung	11,50 €
Hausgemachte Hackfleischküchle		
8452.	nach Großmutter's Art	Stück 3,00 €
Paniertes Schweineschnitzel		
8455.	ca. 120 g	Stück 3,50 €
Paniertes Cordon bleu		
8454.	vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse	Stück 5,50 €
Schäufele – Badische Spezialität mild gepökelt und goldgelb geräuchert		
8461.	von der Schulter, ohne Knochen und ohne Fett	7,90 €
Geräucherter Schweinehals / Kassler Hals mild gepökelt und goldgelb geräuchert		
8462.	mild gesalzen, schonend gegart	7,90 €
Geräucherter Rollschinken mild gepökelt und goldgelb geräuchert		
8463.	Schweine-Nuss/Hüfte mit wenig Schwarte, ohne Knochen	8,50 €
Gebratenes Kassler /Mannheimer mild gepökelt und goldgelb geräuchert		
8464.	gepökelter, gerauchter Schweinerücken	8,50 €
Schinken im Brotteig		
pro Portion 200 g Fleisch und 200 g Brotteig		
8465.	mit saftigen, gegarten, gerauchten Schweinehals	9,00 €



13. SCHWÄBISCHE GERICHTE

Sauerbraten in feiner Soße

8601. mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkohl 19,50 €

Schwäbische Linsen, Spätzle und Saitenwürste (1 Paar)

8602. traditionell zubereitet 13,00 €

Hausgemachte Kohlroulade in feiner Specksoße

8603. mit Kartoffelgratin und Karottengemüse 11,00 €

Käsespätzle

8604. mit Soße und Röstzwiebeln 9,50 €

Saure Kutteln hausgemacht

8605. mit Bratkartoffeln 9,50 €

Saure Nierle hausgemacht

8606. mit Bratkartoffeln 9,50 €

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe

8611. 3 Maultaschen pro Portion 7,90 €

14. BEKANNTES

Feiner Fleischkäse

8631. heiß am Stück, im Ofen gebacken 4,90 €

Pizza-Fleischkäse

8632. mit Paprika, Salami und Käsestücken, heiß am Stück, im Ofen gebacken 5,20 €

Zwiebel-Fleischkäse

8633. mit Röstzwiebeln und Speck, heiß am Stück, im Ofen gebacken 5,20 €

Grober Fleischkäse

8634. mit magerer Fleischeinlage, heiß am Stück, im Ofen gebacken 5,20 €

Hackbraten

8635. traditionell, nach „Metzgers Art“, heiß am Stück, im Ofen gebacken 5,50 €

Backbierschinken

8641. mit mageren Fleischstücken, heiß am Stück, im Ofen gebacken 6,50 €

Weißwürste in der Brühe

8642. 1 Paar pro Portion 4,50 €

Hausgemachtes Gulasch

8643. saftige Fleischwürfel von Rind und Schwein in Soße 9,50 €

Gemischter Braten

8644. saftige Bratenstücke von Rind und Schwein mit Soße 11,90 €

Spaghetti „BOLOGNESE“

8645. mit hausgemachter Hackfleischsauce 9,00 €



15. AUFLAUF-VARIATIONEN

ab 12 Portionen

Lasagne

8671.	Bolognese, hausgemacht	je Portion	10,00 €
8672.	mit Gemüse, hausgemacht	je Portion	10,00 €
8673.	mit Lachs, auf Spinatbeet angerichtet	je Portion	12,90 €

Maultaschenauflauf

8674.	mit Mais, Erbsen und Schinken	je Portion	9,00 €
-------	-------------------------------	------------	--------

16. BEILAGEN

Portion Gemüse

8701.	3 Sorten nach Wahl mit Sauce Bearnaise : Erbsen fein – Karottenscheiben – Blumenkohlröschen – Brokkoliröschen - grüne Bohnen – Maiskörner - Paprikagemüse (rot/grün) – ‚Pariser Karotten‘ - Fingermöhrrchen		4,90 €
-------	---	--	--------

Portion „Leipziger Allerlei“

8721.	mit Erbsen, Pariser Karotten und Brechspargel		4,90 €
-------	---	--	--------

Portion „Kaisergemüse“

8722.	mit Brokkoliröschen, Blumenkohlröschen und Fingermöhrrchen		4,90 €
-------	--	--	--------

Portion „Balkangemüse“

8723.	mit roter Paprika, Erbsen, Maiskörner, Karottenwürfel und Brechbohnen		4,90 €
-------	---	--	--------

Portion Kartoffeln

8733.	als Salzkartoffeln		4,40 €
8734.	als Kartoffel-Gratin		5,20 €
8735.	als Kartoffel-Plätzchen		5,20 €

Portion Spätzle

8736.	typisch schwäbisch		4,60 €
-------	--------------------	--	--------

Portion hausgemachte Knödel

8738.	Semmelknödel		4,60 €
-------	--------------	--	--------

Portion Reis

8740.	feinkörnig		4,60 €
-------	------------	--	--------

Portion Soße hausgemacht

8745.	Bratensoße		2,10 €
8746.	Rahmssoße mild		2,30 €
8747.	Jägersoße mit Pilzen, Zwiebeln und Speck		2,70 €



17. DESSERTS

Köstlicher Obstsalat

8751. mit frischem, buntem Obst

6,90 €

Mousse

8752. Mousse au Chocolat

6,80 €

8753. Mousse Vanille

6,30 €

Tiramisu

8754. die italienische Verführung

6,90 €

Bayrische Creme

8755. mit Dessertkirschen

6,00 €

Verschiedene Quarkspeisen

8757. Früchtequark

5,00 €

8758. Quark-Lasagne

5,00 €

Dessert-Käseplatte

8759. eine Auswahl an Käsespezialitäten (70g Portion)

6,30 €

18. SERVICE Die Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

Gedeck

8812. Messer und Gabel in Serviette gewickelt

-,95 €

8790. Gedeck 1 Teller, Messer, Gabel

1,35 €

8791. Gedeck 2 Teller, Messer, Gabel, Serviette

1,40 €

8792. Dessert-Gedeck: Dessertteller mit Dessertlöffel

-,90 €

Gedeck-Teile

8803. Salatteller

Stück -,45 €

8808. Kaffeetasse

Stück -,45 €

8809. Kaffeeuntertasse

Stück -,45 €

8810. Kuchenteller

Stück -,45 €

8811. Kuchengabel

Stück -,45 €

Reinigungsgebühren

8813. pro Gedeck-Teil

Stück -,60 €

Beispiel: Teller flach + Messer + Gabel = 1,80 €

8814. pro Gastronom-Schale

Stück 5,00 €

8815. pro Warmhaltbehälter

Stück 6,00 €

Auslieferungszeit

8818. pro Stunde

70,00 €

Fahrtkosten

8819. pro gefahrenen Kilometer

1,20 €

Aufbau- und Servierzeit

8820. pro Stunde

70,00 €

Energiekostenzuschlag

8831. pro Auftrag unter 25 Personen

30,00 €



Von Montag bis Freitag kochen wir für Sie ab einer Personenzahl von 25.
Unter 25 Portionen berechnen wir einen Energiekostenzuschlag von 30,00 €.

Samstag und Sonntag sind wir **ab 40 Personen** für Sie Ihr Ansprechpartner.

Alternativ können Sie aber auch die Spezialitäten backfertig erhalten. Wir verpacken im Bratschlauch oder in Alu-Form. So können Sie zuhause, problemlos in Ihrem Backofen die Gerichte zubereiten. Eine Backanleitung erhalten Sie gratis dazu.

Mietgeräte

(bei gereinigter Rückgabe)

8841.	Gas Grill (Wurst-Bräter) mit Pfanne ohne Gasflasche	30,00 €
8842.	Gas Grill (Wurst-Bräter) mit Rost ohne Gasflasche	36,00 €
8843.	Currywurstschneider	20,00 €
8844.	Elektro-Wurstkessel/Glühweinkessel	20,00 €
8845.	Kontakt-Grill	25,00 €

Reinigungsgebühren

8851.	pro Mietgerät	Stück	50,00 €
-------	---------------	-------	---------

Informationen zu Zusatzstoffen
 und zu allergieauslösenden
 Zutaten finden Sie in
 unseren Produktübersichten.



Bitte fragen Sie uns!



19. GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preisvereinbarung

Die Preisvereinbarung für gelieferte Waren/Anlieferung/Service-Personal und Inventarelemente (Gedeck, Grill, etc.) bezieht sich auf das unterbreitete Angebot bzw. Auftragsbestätigung.

Bei nicht im Angebot festgehaltenen Leistungen gilt unsere Preisliste.

Zahlung

Zahlbar ohne jeden Abzug nach Erhalt der Ware. **Bei Erstlieferung bitten wir um Vorkasse.**

Änderungswünsche

Änderungswünsche bitten wir spätestens **4 Werktage** vor dem Abhol-/Liefertermin an uns mitzuteilen. Bitte bedenken Sie, dass sehr viele Waren ganz speziell für Ihre Veranstaltung bezogen werden.

Spätere Änderungswünsche können deshalb leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Portionierung bezieht sich auf die uns genannte Teilnehmerzahl Ihrer Festivität.

Haftung

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten Waren einwandfrei sind. Wir weisen darauf hin, dass Lebensmittel leicht verderblich sind, und unsachgemäße Behandlung Dritter außerhalb unserer Verantwortung liegt.

Wir haften nicht für Schadenersatzforderungen aus von uns unverschuldeten Gründen verspäteter Anlieferung. Hierzu gehören u. a. Stromausfall und sonstige nicht in unserem Einflussbereich stehende Verzögerungen auf den Transportwegen infolge Verkehrsbehinderungen und auch nicht für den Fall, dass unser Fahrer einen Unfall oder eine Verzögerung fahrlässig verursacht hat.

Inventarstellung

Sämtliche Transportgeräte, Platten, Bretter, Geschirr, Besteck etc. sind unser Eigentum. Sie gehören nicht zur Warenanlieferung und sind nach Gebrauch gereinigt und in sauberem Zustand zurückzugeben.

Werden Geräte in unsauberem Zustand zurückgegeben, ist der Kunde verpflichtet, die Reinigungskosten zu bezahlen, maßgeblich bindend sind hier die Reinigungskosten laut unserer Preisliste. Die Gerätschaften sind während Ihrer Nutzung durch den Kunden pfleglich zu behandeln.

Fehlen bei der Rückgabe Geräte, sind diese beschädigt oder vollständig zerstört worden, ist der Kunde verpflichtet, die Wiederbeschaffungskosten zum Neupreis zu ersetzen.

Weitere Nebenabreden bedürfen der Schriftform und sind auf der Auftragsbestätigung zu vermerken.