

UNSERE AGB'S

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Liefer- und Serviceleistungen. Unsere Angebote sind freibleibend.

Bei Stornierung Ihrer Bestellung später als 6 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 20%, später als 3 Tage vor der Veranstaltung 50% des geschätzten Gesamtbetrages.

Lieferung: Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen. Es muss mit einem Zeitfenster von 30 Minuten gerechnet werden. Für Anlieferungsverzögerungen durch nicht vorhersehbare Ereignisse oder höherer Gewalt übernehmen wir keine Haftung oder Schadensersatzansprüche. Je Anfahrt wird eine Lieferpauschale in Rechnung gestellt.

Mängel: Der Besteller hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit der ihm zumutbaren Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung ist umgehend der Lieferant telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel oder Service-Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Finanzielles: Wir behalten uns vor, eine Anzahlung zu berechnen. Sämtliche Zahlungen sind spätestens 7 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zu leisten. Die Mehrwertsteuer ist in allen ausgewiesenen Preisen nicht enthalten, da diese individuell je nach zubuchen von Servicedienstleistungen variiert.

Die Speisen sind am selben Tag zu verzehren. Bei Aufbewahrung bzw. Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt übernehmen wir keine Gewährleistung in punkto Hygiene, Verzehrbarkeit und Qualität.



ZUSÄTZLICHES

Bei allen Fingerfood-Buffets wird eine Reinigungspauschale fällig, sofern Gläser und Schälchen zum Einsatz kommen.

Die Lieferpauschale bezieht sich auf das Liefern der Speisen und ggf. dem Aufbau dieser.

Bei Abholung der leeren Speisebehälter und des Geschirrs wird ebenfalls eine Lieferpauschale berechnet.

Reinigung wird ggf. immer nach Aufwand und Menge des Geschirrs nach Rückgabe berechnet.

Bei allen Speisen in Verbindung mit Servicedienstleistungen gilt die gesetzliche MwSt. in Höhe von 19%.

Bei Speisen ohne Servicedienstleistungen 7%.



PARTYSERVICE LEICHTER

www.partyservice-leichter.de

info@partyservice-leichter.de

01747735385

Partyservice Leichter

UNSERE VORSCHLÄGE



Eine kleine Auswahl an Vorschlägen und Ideen, um Ihnen die Entscheidung bei der Speisenauswahl etwas zu erleichtern. Generell gilt „machbar ist alles“. Fragen Sie nach und wir stellen Ihnen ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

WARMER BUFFETS

**Klassiker zum Zusammenstellen eines
individuellen Buffets**

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Rindergulasch

Ochsenbäckchen geschmort

Kalbsbraten in Rahmsauce

Osso Bucco vom Kalb

Schinken im Brotteig

Schweinebraten in Biersauce

Schweinelende im Senfmantel

Biergulasch vom Schwein

Schweinefilet in Cognacrahm

Surbraten im eigenen Sud

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat

Hähnchengeschnetzeltes asiatisch

Knusper schnitzel paniert

Lasagne Bolognese/Vegetarisch

Lachsfilet auf Blattspinat

Rotbarschfilet mit Zitronensauce

 *Spätzlepfanne griechisch*

Gemüsepfanzerl mit Tomaten überbacken

Cannelloni in Tomatensauce

Tortellinauflauf mit Gemüse

Grillgemüse mit Kartoffelecken



BEILAGEN

Semmelknödel / Kartoffelknödel

Speckknödel / Kaspressknödel

Eierspätzle, Nudeln, Reis

Rosmarinkartoffel, Kartoffelgratin

Gemüse jeglicher Art

außerdem bieten wir Ihnen auch an:

Salatbuffets, Antipasti

Brot, Baguette und Partygebäck

Belegte Brötchen und Canapés

kalte Platten, Brotzeitplatten

Suppen, Soßen und Eintöpfe

z.B. Gulaschsuppe oder Chili con/sin Carne

Bolognese mit und ohne Fleisch

verschiedene Desserts im Glas oder Schälchen

SONSTIGES

Wir haben auch Leihgeschirr, Besteck,

Kaffeemaschinen, etc.

Wir helfen gerne, damit Ihre Veranstaltung

unvergesslich wird.



FINGERFOOD

**Voll im Trend mit einem unserer vielfältigen
und bunten Buffets**

*Hier einige Beispiele zum Zusammenstellen eines individuellen
Buffets, wobei hier der Auswahl keine Grenzen gesetzt sind.*

Mini's homemade

Pizza, HotDog, Blätterteig gefüllt, Cheeseburger,

Hamburger, Flammkuchenbreze, Fleischpfanzerl,

Wraps, Schnitzel, Croissant gefüllt

am Spieß

Hähnchenspieß „Takitori“, Schaschlikspieß, Tomate-

Mozzarella, Antipasti, Käse-Traube, Tortellini-Tomate,

Asia-Noodles, Semmelknödel

Im Schälchen

Schnitzel mit Kartoffelsalat, Tomatensauce mit

Kräuterfrischkäse, Räucherlachs mit Wamke, Gemüse

im Tempurteig mit Hummus, Nudelsalat, Tabulé

Wir empfehlen pro Person

zum Stehempfang zwischen drei und fünf Teilen,

als Snack bis zu acht Teile und als Haupt-Buffer 10 bis 15

Teile

gerne beraten wir Sie und helfen bei der

Zusammenstellung eines Buffet's, dass zu Ihrem Anlass

passt.

