

*Haus Seeblick*

Im Naherholungsgebiet

Sechs-Seen-Platte · Masurensee



Strohweg 12 · 47279 Duisburg-Wedau  
Tel. (02 03) 7 20 00 29 · Mobil 0178/6 93 72 23  
[www.haus-seeblick-duisburg.de](http://www.haus-seeblick-duisburg.de)  
E-Mail: [haus.seeblick@yahoo.de](mailto:haus.seeblick@yahoo.de)

*Buffets  
für Ihre  
Festlichkeiten*



Inhaltsverzeichnis	Canapés, Snack & Co.	2–3
	Cocktailhappen und Mundbissen	4–7
	Partysnacks	8
	Fingerfood	9–11
	Buffets	12–29
	Brunch-Buffer	32
	Plattenservice	33
	Tischanordnung	34
	AGB's	35
	Preisliste Equipment	36

Sehr geehrter Gast,

neben unseren Büffet- bzw. Menüvorschlägen bietet sich eine Fülle weiterer Kreationen.

So können Sie beispielsweise aus unserem Angebot Ihr ganz individuelles Menü/Büffet zusammenstellen, reduzieren oder ergänzen – ganz nach Belieben.

Für Ihre persönliche Absprache vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Wir bieten die gesamte gastronomische Betreuung Ihrer Veranstaltung an; dazu gehört auch die personelle und logistische Ausstattung Ihres Events.

Ihr Haus-Seeblick-Team





*Canapés, Snack & Co.*

**CANAPÉ CLASSIC**

*... auf Baguette oder Mini-Brötchen – fein dekoriert*

*Putenmedaillon mit Rosmarin*

*Rahmbrie mit Traube*

*Frischkäse mit Kirschtomate*

*Saftschinken mit Melonenfächer*

*Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto*

*Rauchlachs mit Wasabi-Meerrettich*

*Salami mit Cornichon*

*Hähnchenbrust-Tranchen mit Currybutter*

*Italienischer Landschinken und getr. Tomate*

*Shrimps in Sweet Chili*

*... oder mit anderen frischen Zutaten belegt*



*Canapés, Snack & Co.*

**CANAPÉ LUXUS**

*... für den besonderen Anlass – üppig & edel*

*Graved Lachs mit Dill und Shrimps*

*Peccorinokäse und frische Birne*

*Weißer Heilbutt mit Keta-Caviar*

*Büsumer Krabben mit Mango-Relish*

*Entenbrust mit Brombeere und Cassis-Gelee*

*Rinderfilet und Pariser Champignon*

*Räucheraal mit Wachtelei*

*Bresaola mit frischer Feige*

*Riesengarnele im Noriblatt*

*... oder mit anderen frischen Zutaten belegt*



*Cocktailhappen und Mundbissen*

Mit einem Biss müssen sie verschwunden sein...  
Super für den Empfang geeignet.

**MINI-SNACK-TARTELETTES**

*Hähnchenbrustsalat*

*Shrimpscocktail*

*Gemüsesalat Ratatouille*

*Avocadocrème*

*Cream Cheese*

*Räucherlachsmousse*

*Zucchini mit Quark*

*Haus Seeblick*

Im Naherholungsgebiet

Sechs-Seen-Platte · Masurensee



Strohweg 12 · 47279 Duisburg-Wedau  
Tel. (02 03) 7 20 00 29 · Mobil 0178/6 93 72 23  
www.haus-seeblick-duisburg.de  
E-Mail: haus.seeblick@yahoo.de

5

## *Cocktailhappen und Mundbissen*

Mit einem Biss müssen sie verschwunden sein...  
Super für den Empfang geeignet.

**MINI-CANAPÉS**

*Saftschinken*

*Parmaschinken*

*Lachs*

*Käse*

*Pastete*

*Truthahn*

Ab 10 Personen  
Mixpreis je Stück 2,00 €



## *Cocktailhappen und Mundbissen*

Mit einem Biss müssen sie verschwunden sein...  
Super für den Empfang geeignet.

### **BLÄTTERTEIGPASTETCHEN**

*Forellenmousse mit Keta-Caviar*

*Tomatenmousse und Rucola*

*Schnittlauchcrème und Pumpernickel*

*Lachsmousse mit Dillgurke*

*Kräuterfrischkäse und Paprika*

*Paprika-Chili-Mousse*

*Schinkenhaschee und Mango*



## *Cocktailhappen und Mundbissen*

Mit einem Biss müssen sie verschwunden sein...  
Super für den Empfang geeignet.

### **BRUSCHETTA UND CROSTINI**

*Italienische geröstete Brote, fein belegt*

*mit Aubergine und Zucchini*

*mit Ricotta und Rucola*

*mit Mozzarella, Kirschtomaten*

*mit Tomate und Basilikum*

*mit Thunfischsalat*

*mit Röstchampignons*

*mit Paprika und Feta*

*mit Lachs-Tatar und Pesto*

*... oder mit anderen frischen Zutaten belegt*

Ab 10 Personen

Bruschetta: Mixpreis je Stück 2,40 €

Crostini: Mixpreis je Stück 2,50 €





## Partysnacks

*... pikant und kräftig, mit passender Garnitur und Sauce,  
je Portion*

<i>Lummerschnitzel, paniert</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Frikadelle vom Schwein</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Partyfrikadelle, klein</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Hähnchenbrust Madras</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Putenbrustmedaillon mit Kirschtomate</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Käseauswahl von Hart-, Weich- und Frischkäsen mit Trauben</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Italienischer Brotkorb mit Paprikabutter</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Hähnchenkeule, gebraten</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Putenschnitzel, garniert</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Rinderfiletmedaillon, garniert</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillon, garniert</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Roastbeefröllchen, gefüllt</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Rohmilchkäseauswahl mit Moustarda, Früchten und Trauben</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Klass. Brotkorb, m. Brötchenrad u. Kräuterbutter für 10 Personen</i>	<i>27,00 €</i>
<i>jede weitere Person</i>	<i>2,70 €</i>



*Fingerfood, kalt*

*Gespießt*

*Auch mit Bambus oder Zitronengras als Spieß – leicht, schlicht und edel*

*Rinderfiletstreifen in Sesam*

*Würzige Koftas (Hackfleischbällchen indisch)*

*Röstpilze mit Prosciutto*

*Shrimps und Frühlingszwiebel*

*BBQ-Lachs mit Ingwer*

*Garnelensatays mit Zitronengras*

*Graved Lachs mit roten Zwiebeln*

*Antipastispiß mit mariniertem Gemüse*

*Limettengarnelen und Mango*

*Hähnchen mit Zitronengras*

*Banderillas mit Manchegokäse und Serranoschinken*

*Fruchtspiß mit Beeren und Minze*

kleiner Spieß: Mixpreis je Stück 2,40 €  
großer Spieß: Mixpreis je Stück 3,20 €



*Fingerfood, warm*

*Heiß im Mantel*

*Artischocken im Speckmantel*

*Drillinge in Tiroler Speck*

*Aprikosen in Speck*

*Pflaumen in Speck*

*Datteln in Speck*



*Fingerfood, warm*

*Stückweise*

*Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce  
Chickensticks im Knuspermantel mit Sesam  
1 Paar Gemüse-Samosas mit Sweet Chilisaucе  
Dim Sum, chinesische Klößchen im Dampfkorb  
Lachshappen im Noriblatt  
Mariniertes Hähnchen am Bambusspieß  
Schweinefiletmedaillon im Pancettawickel  
Tandoori-Hähnchenspieß mit Ananas und Mangochutney  
Riesengarnele im Schinkenwickel mit Pflaume  
Chicken Wings mit BBQ-Sauce*

Sie suchen sich aus obenstehenden Speisen aus 7 Sorten –  
5 Stück aus für 15,00 €  
Mindestabnahme je Sorte 10 Stück



*Buffet 1*

*Frische Blatt- und Saisonsalate mit zweierlei Dressing  
Kräuterbraten vom Schwein  
Putengeschnetzeltes in Paprikasahne  
Bratkartoffeln  
Fünferlei Gemüseauswahl und Butterspätzle  
Vanillesahnecrème mit Sauerkirschen*

Ab 10 Personen  
pro Person 23,00 €



*Buffet 2*

*Pikante Frikadellen  
Kleine Schnitzel  
Schinkenplatte „Schwarzwälder“ mit Remoulade  
Gefüllter Schweinebraten  
Sahnematjes-Topf  
Krautsalat  
Kartoffelsalat „Schwäbische Art“  
Käsebrett  
Gemischte Bauernbrötchen  
Butter  
Schmalztopf*



*Buffet 3*

*Leberkäse mit warmem Kartoffelsalat  
Rustikale Wurstplatte  
Blutwurst, grobe Leberwurst, Jagdwurst, Fleischwurst, Schinken etc.  
Rustikale Salatauswahl, mit Dressing  
Mixed Pickles  
Eingelegte Gürkchen  
Käseplatte „International“ mit Früchten und Salzgebäck  
Verschiedene Brotsorten  
Butter und Kräuterbutter  
Schokoladencreme*

Ab 20 Personen  
pro Person 23,00 €



*Buffet 4*

*Gemischter Brotkorb  
Butter und Kräuterbutter  
Frisches Salatbuffet der Saison mit Dressings  
Antipasti – Grillgemüse  
Mozzarella-Tomate mit hausgemachtem Pesto  
Panierte oder Natur-Schnitzelchen von der Pute oder vom Schwein*

***Mediterrane Fischplatte**  
Gravedlachs mit Zitrone  
Forellenfilets mit und ohne Pfeffer  
Stremellachs  
Gegrillte Gambas  
Shrimps-Cocktail  
Geräucherter Heilbutt*

*Argentinische Steakhüfte in Cognacsauce  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Gemischte Gemüseplatte, dazu Sauce Hollandaise  
Gebratene Gnocchis  
Kartoffelkroketten*

*Internationale Käseplatte mit Trauben  
Exotische Obstplatte  
Rheinische Herrencreme*

Ab 20 Personen  
pro Person 34,00 €





*Buffet 5*

*Farfalle-Salat  
mit frisch geriebenem Mozzarella und Cherrytomaten  
Hähnchenbrust „Haiti“ mit Pfirsichen in Cocktailsauce (warm)  
Butterreis (warm)  
Matjesplatte  
Räucherlachs und Forellenfilet,  
garniert mit Ei, Zitrone, Zwiebeln und Sahnemeerrettich  
Salatbuffet  
Brie-Torte mit Weintrauben und Ananas  
Baguettebrot und Salzbrezel oder gemischter Brotkorb  
Butter  
Quarkspeise mit Himbeeren oder Blaubeeren*



*Buffet 6*

*Schinkenbraten auf Sauerkraut  
Leberkäse  
Weißwürste, bayerischer Senf  
Speckkartoffelsalat  
Nürnberger Würstchen  
Kassler mit Senftunke  
Bayerischer Krautsalat mit Speck  
Rettichsalat mit Schnittlauch  
Schmalz im Topf  
Obatzder  
Zwiebelbrot und Laugenbrezel  
Butter  
Bayerische Creme*

Ab 20 Personen  
pro Person 32,00 €



*Buffet 7*

*Edelfischfilets mit Limonen-Kräutersoße  
Putengeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten und Pesto  
Rosmarinkartoffeln*

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Italienisches Käsesortiment, garniert, und Grissinis  
Thunfischsalat  
Gefüllte Oliven, umlegt mit italienischer Salami  
Stangenbaguette mit Butterrosen  
Tiramisu*



*Buffet 8*

*Rinderconsommé mit Einlage  
Fischplatte mit Aal, Graved Lachs,  
Forellenfilets, Krabben mit Cocktailsauce  
Schweinelendchen „Madagaskar“ in Pfeffersauce  
Gemüsepfanne der Saison  
Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce  
Petersilienkartoffeln  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Käseplatte „International“, dekoriert mit Früchten und Salzgebäck  
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter  
Grüne Spargelspitzen in Vinaigrette und Tomatenwürfel  
Mocca-Mousse mit Eierlikör*

Ab 20 Personen  
pro Person 37,00 €



*Buffet 9*

*Argentinische Steakhüfte mit Rotweinjus  
Spätzle oder Reis  
Gemüseplatte aus feinem Gemüse  
Schweinelendchen „Café de Paris“ mit Champignonrahmsauce  
Kroketten und Röstis  
Wildschweinpastete mit Sauce Cumberland  
Waldorfsalat mit Walnüssen und Äpfeln  
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce und Zitrone  
Matjesplatte – Spezialität des Hauses  
Forellenfilets, mit Früchten garniert  
Krabbencocktail „Sylter Art“  
Roastbeefplatte mit Remouladensauce  
Geflügelsalat „Hawaii“  
Internationale Käseplatte  
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter  
Mousse au Chocolate – dunkel und weiß*

Ab 20 Personen  
pro Person 41,00 €



*Buffet 10*

*Rindfleischsuppe*

*Argentinische Steakhüfte in Cognacsauce*

*Gemüsepfanne*

*Bandnudeln, Gnocchis*

*Schweinelendchen in Champignonrahmsauce*

*Kroketten*

*Salatbuffet mit Dressings*

*Internationale Käseplatte*

*Brotkorb mit Butter*

*Geflügelteile, garniert mit Früchten*

*Forellenfilets*

*Graved Lachs*

*Topfenmousse mit Sauerkirschen*



*Buffet 11*

## Exklusiv

### Vorspeisen

*Variationen von geräuchertem, gebeiztem und  
pochiertem Lachs*

*Poulardengalantine an Salat von Blattspinat  
und Walnuss*

*Leberterrine mit Honigfrüchten*

*Lammschinken und Parmaschinken  
mit Melone*

*Kräutergebeiztes Rinderfilet  
mit Zwiebelmarmelade*

*Salat von Wachsohnen, Kalbsbries  
und Kalbsleber, in Himbeeressig*

*Gefüllte Seeforelle mit Eismeerkrabben*

*Salat von Edelpilzen,  
mit Kresse und Schinken*

*Bunter Reis mit Garnelen, Banane und Curry*

*Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

### Suppe

*Ochsenschwanzsuppe mit Sherry*

### Hauptgang

*Silberlachs, im Blätterteig gebacken*

*Kalbsnuss im Champignonmantel*

*Riesengarnelen in asiatischem Gemüsesud*

*Safranreis, Mohnspätzle, Gratinkartoffeln*

*Gemüse der Saison*

### Käse

*Französische Rohmilchkäseauswahl*

*Brot und Butter*

### Dessert

*Variationen von exotischen Früchten,  
mit Limonensorbet*

*Birnen „Charlotte“ mit Minztunke*

*Auswahl von weißem und braunem  
Schokoladen-Mousse*

*Biskuit-Eisroulade*

*Joghurtschnitte mit Früchten*

*Eis mit Sahne*



*Buffet 12*

*Gemüsecarpaccio, hauchdünn, mariniert  
Rucolasalat mit Peccorinokäse, Vinaigrette  
Pollo Tonato (Hühnchen) in Thunfischsauce  
Spaghettisalat mit Salamistreifen  
Gebeizter Lemonlachs und Citrus-Shrimps  
Putengeschnetzeltes mit getr. Tomaten und Pesto  
Scallopine vom Schwein mit Tomatensugo  
Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse  
Ricottapudding mit Beeren und Früchten  
Italienischer Käse  
Ciabatta mit Butter*





*Buffet 13*

*Frische Blatt- und Saisonsalate mit zweierlei Dressing*

*Braten vom Weideochsen mit Burgunder-Zwiebeljus*

*Putenmedaillons in Champignonrahm*

*Spätzle*

*Schmörren*

*Rotkohl mit Apfelstücken*

*Apfel-Zimt-Mousse und Melonen-Pfirsichsalat*



*Buffet 14*

*Antipasti vom Gemüse und aus dem Meer  
Parmaschinken mit Peccorino und Melone  
Salat Caprese mit Büffelmozzarella  
Pastasalat mit roten Zwiebeln, Kräutern und Paprika  
Putenschnitzel „Milanese“ in Eihülle auf Tomatensugo  
Krustenbraten „Toskana“  
Kartoffelgnocchis in Salbeibutter  
Italienische Käse  
Kräuterbutter und Ciabatta  
Mascarponecrème auf Beerensalat*

Ab 20 Personen  
pro Person 36,00 €



*Buffet 15*

*Geräuchertes vom Salm, Makrele, Matjes und Forelle  
Putenbrust, geräuchert an Apfelsellerriesalat*

*Sahneschnitzel vom Schwein mit Spätzle  
Zwiebelgeschnetzeltes vom Truthahn in Paprikajus*

*Kartoffelgratin  
Gemüsepfanne mit Kräuterbutter*

*Joghurt-Vanillecrème und Rote Beerengrütze  
Käseauswahl mit Kräuterbutter und Brotkorb*



*Buffet 16*

*Putenmedaillons, garniert mit Früchten und Currycrème  
Schinken, Landjäger, Salami  
Bouquet von allerlei frischen Salaten*

*Krustenbraten*

*Bratkartoffeln*

*Sauerkraut*

*Kesselgulasch vom Schwein mit Spätzle*

*Heiß geräucherte Forellenfilets mit Senf-Dillsauce*

*Rheinische Herrencrème*

*Apfel-Vanille-Mousse*

*oder Käseauswahl mit Kräuterbutter und Brotkorb*



*Buffet 17*

**Kalt:**

*Melonenwürfel im Serranomantel  
Manchegokäse-Ecken  
Chorizo-Paprikawurst  
Pflaumen, Datteln und Aprikosen in Speck gerollt und gebraten  
Blätterteigschiffchen mit Crevetten gefüllt  
Auberginenröllchen mit Mozzarella und Basilikum  
Mini-Tortillas in Tomatensalza  
Champignons in Knoblauch  
Käsepraline  
Röstbrot mit Aioli  
Fruchtsticks in Schokolade getaucht*

**Warm:**

*Scampispiße mit Paprika  
Sardinenfilets in Backteig  
Empanadas  
(Teigtaschen, gefüllt mit Thunfisch, Paprika und Kartoffeln)  
Hackfleischbällchen in Sherry  
Pikante Rippchen in Salsa  
Gebackene Gemüsescheiben*

Ab 20 Personen  
pro Person 37,00 €



*Buffet 18*

*Ganzer kanadischer Salm „Bellevue“, ausgarniert  
dazu: frische marinierte Tiefseeshrimps „King Size“*

*Truthahntranchen mit Orangenfilets  
und Spinatsalat an Räucherspeckdressing*

*Geflügelsalat mit Erdnussdressing  
Grüne Spargelspitzen in Vinaigrette und Tomatenwürfel*

*Gegrillter Catfisch auf einem Bett von Gemüsejulienne*

*Risotto mit Parmesan und getrockneten Tomaten*

*Knuspriger Honigschinken aus dem Ofen*

*Brust und Geschmortes von der Ente*

*Babykarotten mit Walnüssen und brauner Butter*

*Grüne Bohnen mit gerösteten Schalotten*

*Gratinierter Kartoffelpüree mit Gruyere-Käse*

*Apfel-Tiramisu*

*Schokoladencreme*

*Obstspiegel*

*Käseauswahl mit Crackern*

*Oliven und blaue Trauben*

*Country-Brotauswahl*

Ab 20 Personen  
pro Person 43,00 €



*Buffet 19*

*Antipasti vom Gemüse und aus dem Meer  
Parmaschinken mit Peccorino und Melone  
Salat Caprese mit Büffelmozzarella  
Pastasalat mit roten Zwiebeln, Kräutern und Paprika  
Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette  
Truthahnschnitzel „Milanese“ auf Tomatensugo  
Mediterrane Gemüse aus der Pfanne  
Kartoffelgnocchis in Dolce Crema mit frischen Champignons  
Krustenbraten „Toskana“, vom Schwein  
Rosmarinkartoffeln, gebraten  
Lasagne vom Lachs mit Blattspinat  
Tiramisu mit Mascarpone  
Obstsalat mit Maraschinolikör  
Fünferlei italienische Käse  
Kräuterbutter und ausgesuchter Brotkorb*



*Buffet 20*

*Heilbuttstückchen, Stremmellachs, Rauchlachs,  
Makrelenhappen, Senf-Dillsauce*

*Vitello Tonato:*

*mariniertes Kalbfleisch in Thunfisch-Sahnesauce*

*Tortellinisalat in Balsamico und Peccorino*

*Lauchsalat mit Sweet Chili und Früchten*

*Pilzpfanne mit Pfifferlingen*

*Kleine Semmelknödel in Rahm*

*Hirschrollbraten in Calvadosjus*

*Garnelenspießchen (gebraten) auf italienischem Gemüse-Risotto*

*Geschmorte Landenten in Rotwein*

*Spätzle vom Brett*

*Broccoli-Gemüsegratin*

*Beerenflammerie und Panna Cotta auf exotischer Obstpalette*

*Auswahl an reifen Rohmilchkäsen*

*Birne mit Gorgonzola*

*Brotkorb mit Salz- und Kräuterbutter*





*Brunch-Buffet*

*Brunch ab 10.00 Uhr*

*Sekt, Kaffee, Tee, Milch und Orangensaft  
Gekochtes Ei und Rührei mit Schinken  
Verschiedene Graubrotsorten, Brötchen,  
Weißbrot mit u. ohne Rosinen, Vollkornbrot, Knäckebrötchen, Croissants  
Honig, Marmelade, Quark  
Butter, Diätmargarine  
Müsli, Cornflakes  
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten  
Wurstplatte gemischt  
Schinken- und Bratenplatte  
Fischplatte: Lachs, Forelle, Krabben, mit Cocktailsauce  
Frisches Salatbuffet mit Dressings  
1 Mittagsgericht und Dessert*

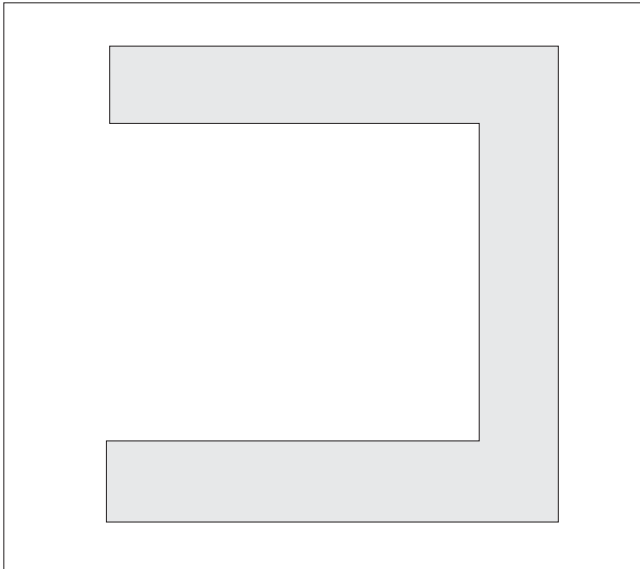
Ab 20 Personen  
pro Person ab 31,00 €



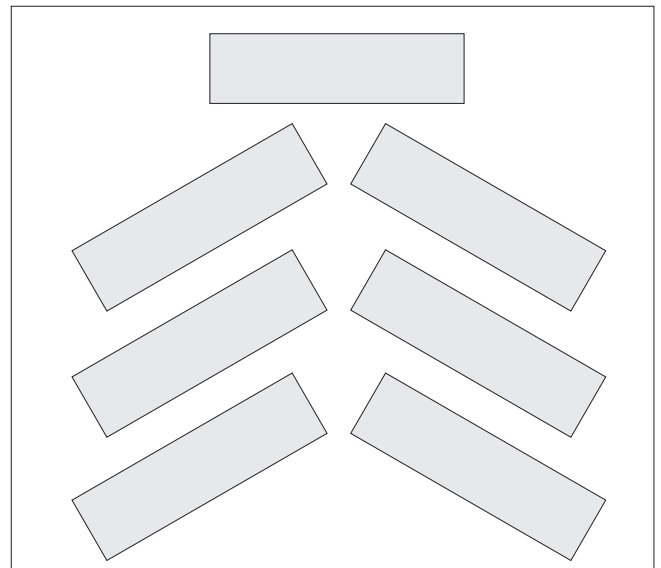
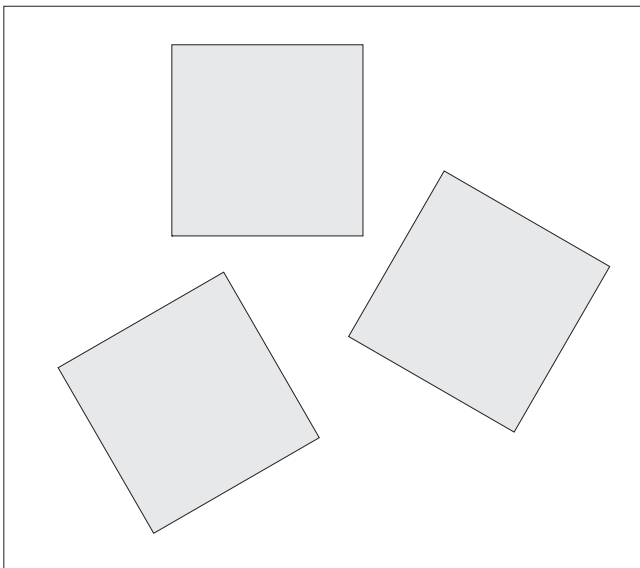
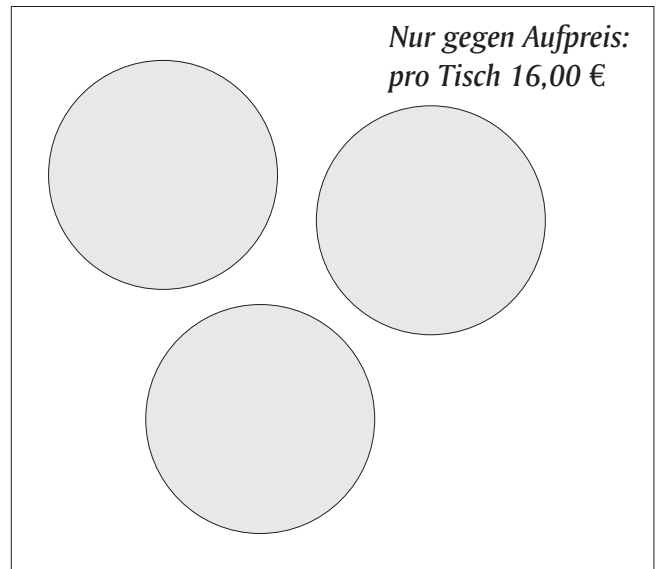
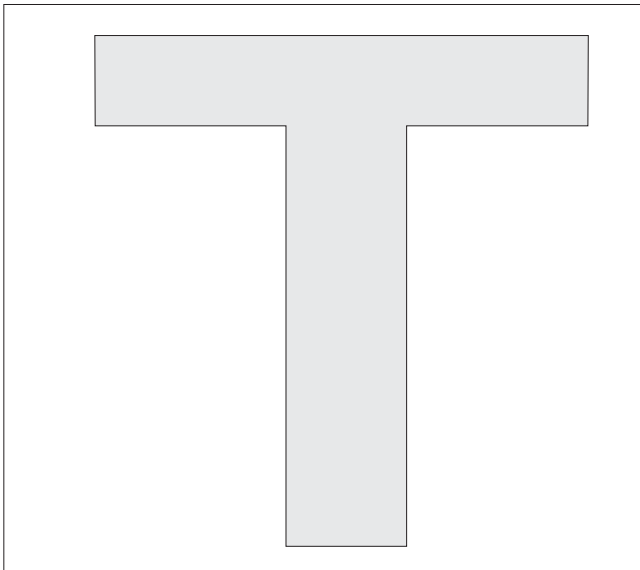
## Plattenservice

1000 g Einwaage  
zzgl. Garnitur

<i>Antipasti, Verdura, Gemüse, Pilze, Käse, mariniertes Röst- gemüse, gefüllte Gemüse, Pilze und Peccorinokäse</i>	34,50 €
<i>Antipasti Mista, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse, mariniertes Röst- gemüse, italienischer Landschinken, Salami, Lachs und Shrimps</i>	38,70 €
<i>Mediterraner Schinken und Wurst, fein garniert, Serranoschinken, Salami, Chorizo und Bresaola</i>	36,00 €
<i>Fisch und Meeresfrüchte LOBSTER – Riesengarnelen, Lachsmedaillons, Räucheraal, Shrimps und Muscheln, mariniert</i>	45,20 €
<i>Räucherfischauswahl (5 Sorten) Rauchlachs, Makrele, Aal, Butterfisch und Heilbutt</i>	39,00 €
<i>Das Beste vom Lachs: Lachs-Medaillon, Graved Lachs, Rauchlachs, Salmterriner und Senf-Dillsauce</i>	42,00 €
<i>Pollo Tonato, Hähnchenbrust in Thunfischsahnesauce (klassische italienische Vorspeise mit Hähnchenbrust)</i>	30,50 €
<i>TAPAS Classica, in der Tonschale – Serranoschinken, Chorizo, Manchegokäse, Oliven, Paprika und Peperoni</i>	34,00 €
<i>Rauchlachsplatte, garniert mit Shrimps – eine Seite Rauchlachs garniert auf einem Spiegel mit Shrimps und Meerrettich</i>	39,00 €
<i>Partyplatte mit Mixed Pickles – Kleine Pfannenfrikadellen, Putenschnitzel, mit Chicken Drums garniert</i>	28,00 €
<i>Korb mit 24 Stück Partybrötchen und Kräuterbutter</i>	22,50 €



## Anordnung der Tische





## *Allgemeine Geschäftsbedingungen*

### Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zur Zeit 7% bei Lebensmitteln und 19% bei Getränken, Inventar und Serviceleistungen.

Laut Gesetzgeber sind wir angewiesen, bei Außer-Haus-Lieferungen, die nicht ausschließlich aus Speisen bestehen, für die gesamte Lieferung 19% Mehrwertsteuer zu berechnen.

### Bezahlung

Alle Lieferungen sind bei Anlieferung ohne Abzug zahlbar in bar.

### Auslieferung

An Sonn- und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 5% der Nettosumme. im angrenzenden Stadtgebiet Dinslaken/Voerde/Oberhausen/Duisburg/Mülheim berechnen wir 25,- € pro Lieferung und Abholung.

Bei Lieferungen in die Umgebung (Düsseldorf, Wesel, Essen, Moers) berechnen wir 30,- €.

Außerhalb dieser Regelungen berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 1,- €.

Bitte fragen Sie nach Sonderkonditionen.

### Liefermengen

Die Mindestbestellung pro Gericht/Sorte beträgt 20 Portionen oder nach Vereinbarung. Die Preisangaben beziehen sich auf Portionen, Scheiben, Gramm oder Stück.

Änderungen der Liefermengen können bis 7 Tage vor der Veranstaltung um bis zu 25% herauf- bzw. herabgesetzt werden. Bei größeren Bestellungen akzeptieren wir bis zu 14 Tagen vor der Lieferung eine Stornierung des Auftrages. Die bis dahin angefallenen Kosten werden in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Auftragsstornierung wird die volle Auftragssumme fällig.

### Sonstiges

Durch unser umfangreiches Sortiment und saisonale Einflüsse sind Änderungen in der Zusammensetzung der Gerichte genauso wie Preisänderungen möglich. Aus diesem Grund behalten wir uns den Austausch gegen mindestens gleichwertige Waren vor. Im Zweifelsfall stimmen wir die Änderungen mit dem Auftraggeber ab. Mit der Auftragserteilung werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Teile Duisburg.

Lieber Gast, sehr geehrter Kunde,

es gibt Dinge, die kann man guten Gewissens einem anderen Gewerbebetrieb überlassen. Sollten Sie Zelte, Geräte, spezielles Porzellan, Deko oder ein anderes Equipment benötigen, stellen wir gerne den Kontakt her oder kümmern uns um die Organisation – vom Aufbau bis hin zum Servicepersonal.

Die in der folgenden Liste aufgeführten Artikel sind in der Regel in ausreichender Anzahl vorrätig. Die Preise sind Abholpreise ab Lager Duisburg und nur gültig für Kunden in Verbindung mit unseren Speisen.

*Preisliste Equipment*

Art.-Nr.	Sauber hin – benutzt zurück!	zzgl. Lieferung und Aufbau	Einheit	Preis in EUR
<b>GESCHIRR-SETS</b>				
1	Leihgeschirr Party-Set A 8 Teile	2 Büffelteller, 5 Teile Besteck, 1 Dessertteller	je Gedeck	5,00 €
2	Leihgeschirr Party-Set B 11 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller	je Gedeck	5,80 €
3	Leihgeschirr Party-Set C 14 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller Suppe Ober/Unter, Löffel	je Gedeck	6,60 €
4	Leihgeschirr Büffet Set A 19 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller Suppe Ober/Unter, Löffel, Kaffeegedeck	je Gedeck	8,40 €
5	Leihgeschirr Büffet Set B 22 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller Suppe Ober/Unter, Löffel, Kaffeegedeck, 3 Gläser	je Gedeck	10,80 €
6	Kaffeegedeck weiß 5 Teile	Kaffee Ober/Untertasse Kuchenteller, Kuchengabel, Löffel	je Gedeck	2,80 €
7	Glas-Set 3 Teile	Wein, Wasser, Bier	je Gedeck	3,00 €
8	Glas-Set 5 Teile	2 Wein, Wasser, Bier, Sekt	je Gedeck	4,50 €
<b>TISCHWÄSCHE</b>				
9	Decken	240x 70	Stück	7,00 €
10	Decken	130x 70	Stück	5,00 €
11	Decken	100x100	Stück	3,00 €
12	Decken	80x 80	Stück	2,50 €
13	Decken	rund, 240 Ø	Stück	15,00 €
<b>GLÄSER</b>				
14	Wasserglas		je Glas	0,50 €
15	Bierglas		je Glas	0,50 €
16	Sektkelch		je Glas	1,00 €
17	Sektschale		je Glas	1,50 €
18	Weißwein		je Glas	1,00 €
19	Rotwein		je Glas	1,00 €
20	Willybecher		je Glas	0,50 €
<b>MOBILIAR</b>				
21	Bierzeltgarnitur	2 Bänke, 1 Tisch	Stück	20,00 €
22	Bierzelttisch	B 0,80 m x L 2,20 m	Stück	15,00 €
23	Pavillon	3x6 m	Stück	120,00 €
24	Stehtisch ohne Husse Stehtisch mit Husse	Mit Aufbau	Stück Stück	15,00 € 20,00 €
25	Grill: Gas oder Holzkohle	Mit Reinigung und Verbrauchsmaterial	Stück	125,00 €
26	Riesenpfanne mit Brenner	Mit Reinigung und Verbrauchsmaterial		200,00 €
27	Chavingdish	Wärmebehälter	Stück	20,00 €
28	Brennpaste		Stück	2,00 €
<b>SERVICE/PERSONAL AUF ANFRAGE</b>				