Vom Lande

Partyservice

Ihr Ansprechpartner Herr Rövemeier | Frau Tobe
Suttorf 24 | 48356 Nordwalde
Tel. 02573 920749 | Fax 02573 9797445

Sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten werden wir Ihnen unseren vielseitigen Partyservice vorstellen.

Ein gutes Essen ist bekanntlich die beste Voraussetzung für ein gelungenes Fest. Um dieses zu gewährleisten, ist ein ausführliches Beratungsgespräch, welches rechtzeitig stattfinden sollte, unbedingt notwendig. So können wir auf Ihre Wünsche und die Besonderheiten Ihres Festes optimal eingehen. Auf Wunsch beraten wir Sie auch gerne bei den Getränken und sonstigen Angelegenheiten (z. B. Räumlichkeiten).

Für ein gutes Menü verwenden wir in unserem Partyservice ausschließlich Produkte aus der hiesigen Region.

aus regionalen Produkten!

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie ein Beratungsgespräch!

Partyservice-besprechungen

Montag – Mittwoch
von 9 bis 18 Uhr nach tel. Absprache oder auf den AB sprechen, wir rufen zurück.

Freitag – Sonntag
keine Annahme von Bestellungen

Suppen und Eintöpfe

Suppen, pro Person 0,5 l — inkl. 7 % USt.

	pro Person
Erbseneintopf mit reicher Einlage	5,50 €
Erbsensuppe mit Wiener Würstchen	6,90 €
Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage	5,70 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler	14,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	6,80 €
Chili con Carne Hackfleischgericht mit roten Bohnen	7,90 €
Gulaschsuppe vom Rind	5,90 €
Reitersuppe süß-sauer im Geschmack	5,50 €
Gyrossuppe nach Gyros Art gewürzt	5,90 €

	pro Person
Hühnersuppe mit guter Einlage	6,30 €
Rindfleischsuppe kräftig im Geschmack	6,30 €
Hochzeitssuppe mit Rind- und Geflügelfleisch	6,30 €
Käserahmsuppe mit Hackfleisch, Lauch und Champignons	5,50 €
Krabbencremesuppe **Lachscremesuppe**	7,20 €
Schlemmersuppe Putenfleisch mit Spinat, roter Paprika, Mais	5,90 €

Vegetarische Suppen

vegetarisch

Broccolicremesuppe
Spargelcremesuppe
Champignoncremesuppe
Tomatencremesuppe
Schlemmersuppe Spinat, Paprika, Mais
Blumenkohl-Broccoli-Käsesuppe
Minestrone 5,50 €

Alle Suppen können auch als Vorspeise bestellt werden
Vorspeisensuppe (0,3 l)

Fingerfood ab 15 Personen

Für kleine und große Empfänge bestens geeignet — inkl. 7 % USt.

Schinken-Schnitzel	**pro Person 17,00 €**
Hähnchen-Knusper-Schnitzel	
Frikadellen – Eier	
Pizzarollen	
Pflaume Speck	
Käse-Wurst-Spieße	
Zucchini-Schafskäse-Spieße	
Tomate-Mozzarella	
weitere auf Anfrage	
verschiedene Dips (haus-gemacht)	
Fisch-Spezialitäten zuzüglich	**pro Person 4,00 €**

Antipasti

Antipasti gemischt mit Chiabattabrot (haus-gemacht)	
Vorspeise 80 g	**pro Person 5,80 €**
Vorspeise 150 g	**pro Person 9,60 €**

Canapés

Für kleine und große Empfänge bestens geeignet — inkl. 7 % USt.

Die Canapés werden wie folgt belegt:
a) auf Weiß- oder Mischbrot
b) auf Zucchiniplätzchen — plus 0,30 €

	pro Stück
Schweinefilet	3,60 €
Hähnchenbrustfilet	3,90 €
Roastbeef	4,10 €
Rinderfilet	4,80 €
Putenbraten	3,90 €
Schweinebraten	2,80 €
Westf. Knochenschinken	2,80 €
Schwarzwälderschinken	2,80 €
Salami und Cervelatwurst	2,50 €
Käse, verschiedene Sorten	3,60 €
Geräuchertes Forellenfilet	4,10 €
Räucherlachs und Heilbutt	4,90 €
Makrelenfilet	4,40 €

weitere auf Anfrage

Das kalte Büffet

inkl. 7 % USt.

Kaltes Büffet „Klassik“ (ab 20 Personen) **pro Person 27,40 €**

Hähnchenbrustfilet paniert oder im Knuspermantel
Schweinemedaillons süß oder pikant garniert
Schinkenröllchen mit Spargel
Gefüllter Schweinebraten nach Wahl
Panierte Partyschnitzel
Partyfrikadellen
Käsespezialitäten oder Obstplatte
Gemischte Salatauswahl

Dipsoßen
Kräuterbutter
Partybrötchen

Fischspezialitäten auf Anfrage

Räucherlachs, Forellenfilet,
Makrelenfilet, Krabbencocktail **pro Person ab 4,90 €**

Happy Birthday Büffet (ab 15 Personen) **pro Person 19,50 €**

Spießbraten, Bratensoße
Schweinefilet in Champignonrahmsoße
Putengeschnetzeltes in herzhafter Tomatensoße

Kartoffelgratin
Grüne Bandnudeln oder Spätzle

gebr. Champignonköpfe
Kaisergemüse, Soße Hollandaise

inkl. 7 % USt.

Hochzeitsbüffet (ab 50 Personen) **pro Person 29,90 €**

Hochzeitssuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsoße
Salatplatte mit Dressing
Schweinelendchen mit frischen Champignons
Champignonrahmsoße

Rinderrouladen hausfrauenart
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Speckbohnen gewickelt, Kaisergemüse
Erbsen und Möhren, Soße Hollandaise

Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Spätzle

Nachtisch: Herrencreme, Bayrisch Creme und Erdbeersoße

Bei Bedarf mit Gedeck (Teller, Messer, Gabel, Löffel, Servietten, Glastteller, kleine Löffel

pro Person 34,72 €

Bauernbüffet (ab 15 Personen) **pro Person 18,50 €**

mageres Haxenfleisch mit deftigen Schmorzwiebeln
Kasselerbraten mit Ananas
Bratensoße

Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Kartoffel-Stampf

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Laugenbrezel mit Griebenschmalz

Menüvorschläge

inkl. 7 % USt.

Vorschlag 1 (ab 15 Personen) **pro Person 19,50 €**

Schweinerückensteaks an Schmorzwiebeln
Rahmgeschnetzeltes
Hähnchenbrust paniert oder im Knuspermantel
Currysoße mit Cocktailfrüchten

Kartoffelgratin, Spätzle, Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Blumenkohl überbacken,
Speckbohnen gewickelt, Broccoli mit Mandeln

Vorschlag 2 (ab 15 Personen) **pro Person 23,50 €**

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Broccolibraten
Currysoße mit Cocktailfrüchten
Bratensoße

Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Spätzle

Krautsalat, Paprika-Mais-Salat
Möhrensalat mit Ananas (pro Person 280 g)

Vorschlag 3 (ab 15 Personen) **pro Person 18,80 €**

Gyros in Metaxasoße mit Käse überbacken
Hackbällchen gefüllt mit Fetakäse
Mittelsteaks mit Schmorzwiebeln

Tomaten-Mozzarella-Gratin, Spätzle

Griechischer Bauernsalat, Krautsalat
Porreesalat (pro Person 280 g)

inkl. 7 % USt.

Vorschlag 4 (ab 15 Personen) **pro Person 22,50 €**

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Pusztabraten, Bratensoße
Hähnchenbrust im Knuspermantel

Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Gratin, Spätzle

Krautsalat, Paprika-Mais-Salat
Waldorfsalat, Spargelsalat (Saison / pro Person 280 g)

Nachtisch: Herrencreme, Rote Grütze
mit Vanille-Soße

Vorschlag 5 (ab 15 Personen) **pro Person 17,50 €**

Backschinken mit warmen Früchten
Jägerbraten, Bratensoße

Schwenkkartoffeln, Kartoffel-Stampf

Sauerkraut mit Ananas
Speckrosenkohl

Vorschlag 6 (ab 20 Personen) **pro Person 28,50 €**

Rinderschmorbraten, Burgundersoße
Lammfilet auf Pfifferlingen, Pfifferlingrahmsoße
Entenbrust mit Orangensoße

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Lauchgratin
Kräuterspätzle

Blumenkohl mit Soße Hollandaise
Speckbohnen gewickelt
Broccoli mit Mandelblättchen

inkl. 7 % USt.

Vorschlag 7 (ab 15 Personen) **pro Person 25,50 €**

Rinderrouladen, Bratensoße
Schweinefiletpfanne mit frischen Champignons
Hähnchenbrust paniert oder im Knuspermantel
Currysoße mit Cocktailfrüchten

Spaltkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

Speckrosenkohl, gebratene Champignons
Kaisergemüse in Kräuterbutter

Nachtisch: Herrencreme / Bayrisch Creme und Erdbeersoße

Vorschlag 8 (ab 10 Personen) **pro Person 16,50 €**

Haxenfleisch an Schmorzwiebeln

Grillschinken, Bratensoße

Sauerkraut mit Speck
Sauerkraut mit Ananas

Kartoffelstampf, Röstzwiebeln

Vorschlag 9 (ab 10 Personen) **pro Person 17,80 €**

Hähnchenbrust im Knuspermantel
Partyschnitzel
Mittelsteaks an Schmorzwiebeln
Bratensoße

Kartoffelgratin
Schwenkkartoffeln (Speck und Zwiebeln)

Kaisergemüse in Butter oder Soße Hollandaise

inkl. 7 % USt.

Vorschlag 10 (ab 20 Personen) **pro Person 29,90 €**

Rinderbäckchen an Rotweinsoße
Lachs an Senf-Dillsoße
Schweinefiletpfanne in Champignonrahmsoße

Senf-Dillsoße, Rotweinsoße

Bunte Gemüsepfanne
gebratene Champignonsköpfe
Speckbohnen gewickelt

Semmelknödel (in Scheiben)
Tomaten-Mozarella-Gratin
Rosmarin Kartoffeln

Snacks / Kleiner Imbiss

Currywurst in Soße	**Stück 3,00 €**
Party-Frikadelle (ca. 50 g)	**Stück 1,00 €**
Frikadelle (ca. 130 g)	**Stück 2,00 €**
Partyschnitzel (ca. 60 g)	**Stück 1,60 €**
Hähnchen im Knuspermantel (ca. 60 g)	**Stück 1,80 €**
Hähnchen im Knuspermantel (ca. 120 g)	**Stück 3,20 €**

Fischspezialitäten

Auf Anfrage. Preise sind Saison abhängig.

Geschnetzeltes

inkl. 7 % USt.

vom Schwein — pro Person 10,50 €

Pfanne Parisienne
Schweinefleisch mit Broccoli in einer pikanten Knoblauch-Kräuter-Marinade

Pfanne Balkan
Schweinefleisch mit Paprika, Tomaten in einer pikanten Würzsoße

Pfanne Jäger Art
Schweinefleisch mit Erbsen, Möhren und Champignons in einer Rahmsoße

Pfanne Capri
Schweinefleisch mit Zucchini und Frühlingszwiebeln in einer italienischen Würzsoße

Pfanne Mexico
Schweinefleisch mit roten Bohnen, Mais und pikanten Gewürzen

Chinapfanne
Schweinefleisch mit Sojakeimlingen, Bambus und Gemüseeinlage

Pfannengyros
Schweinefleisch gewürzt nach gyrosart mit Zwiebeln

Gyros in Metaxasoße
Schweinefleisch nach gyrosart gewürzt in Metaxasoße gratiniert

Wiener Rahmgeschnetzeltes
Schweinefleisch mit frischen Champignons in einer Sahnesoße

vom Lamm — pro Person 18,90 €

Pfanne Athen
Lammfleisch mit Broccoli in einer pikanten Knoblauch-Kräuter-Marinade

Hirtenpfanne
Lammfleisch mit roten Bohnen, Frühlingszwiebeln und Schafskäse

vom Geflügel — pro Person 11,50 €

Hähnchenbrustfilet geschnetzelt in einer milden Curryrahmsoße mit Cocktailfrüchten
Hähnchenbrustfilet mit Chinagemüse süß-sauer
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons
Hühnerfleisch mit Zwiebelsoße
Putengulasch mit Curryrahm
Putengulasch in Champignonrahm

Fleischspezialitäten

inkl. 7 % USt.

Schwein

Schweinefiletmedaillons an frischen Champignons **pro Person 15,90 €**
Schweinefilet mit Pfefferkäsefüllung
Schweinemedaillons mit Gorgonzola überbacken
Schweinefilet auf Grand Marnier Soße

Schweinenacken- oder Rückensteaks auf Schmorzwiebeln **pro Person 10,50 €**
Eisbeinfleisch mit Schmorzwiebeln
Hacksteaks gefüllt mit Kochschinken und Käse
Griechisches Hackbällchen

pro Person 10,50 €

Partyschnitzel
Lummerschnitzel ca. 100 g **St. 2,80 €**

pro Person 10,50 €

Schinkenschnitzel-Oberschale
ca. 200 g **St. 5,80 €**

pro Person 10,50 €

Broccolibraten
Jägerbraten
Pflaumenbraten
Spießbraten
Pusztabraten

pro Person 10,50 €

Backschinken
Kasselerbraten an Ananas
Schinkenbraten
Krustenbraten

Rindfleisch

pro Person 29,50 €

Rinderfilet im Ganzen gebraten
Rinderfiletsteak auf frischen Champignons
Rinderfiletsteak auf Pfifferlingen
Rinderfiletsteak an einer Portweinsoße

pro Person 24,50 €

Gebackenes Roastbeef mit Meerrettichsoße
Gebackenes Roastbeef mit Senfkruste

pro Person 17,50 €

Rinderschmorbraten
Burgunderbraten mit Rotweinsoße
Sauerbraten
Rinderzwiebelfleisch

pro Person 17,90 €

Rinderrouladen gefüllt mit Mett und Zwiebeln
Rinderrouladen mit Gemüsefüllung
Rinderrouladen gefüllt mit Speck und Blauschimmelkäse
Rinderrouladen gefüllt hausfrauenart
Rinderbäckchen an Rotweinsoße

Kalbsspezialitäten

Kalbsbäckchen an Rotweinsoße	**pro Person 21,50 €**
Kalbsnierenbraten	
Kalbsbraten mit frischen Champignons	
Kalbsbraten mit Pfifferlingen	
Kalbsrollbraten mit Frischkäse-Gemüsefüllung	
Kalbsgeschnetzeltes in einer pikanten Waldpilzsoße	
Kalbsschnitzel (Wiener Schnitzel) ca. 220 g	**St. 8,20 €**
Kalbspartyschnitzel ca. 110 g	**St. 4,10 €**

Geflügelspezialitäten

pro Person 11,50 €

Hähnchenbrust natur
Hähnchenbrust paniert
Hähnchenbrust paniert mit Mandeln
Hähnchenbrust im Zucchinimantel
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Hähnchenbrust gefüllt „Cordon bleu Art“

pro Person 11,50 €

Putenbrust auf Frischkäsesoße
Putenbrust gefüllt mit Früchten
Putenrouladen mit Gemüsefüllung
oder anderen Füllungen

pro Person 10,50 €

Putenoberkeulenbraten
Putenoberkeulen pikant gefüllt
Putensteaks pikant mariniert

Wildspezialitäten

Reh-, Wildschwein- oder Dammwild-Gulasch	**pro Person 18,80 €**
Reh-, Wildschwein- oder Dammwild-Braten	**pro Person 19,50 €**
Reh-, Wildschwein- oder Dammwild-Ragout	**pro Person 18,90 €**

Lammfleisch

Lammragout in einer Kräuter-Pfifferlingsoße	**pro Person 30,50 €**
Lammrücken mit Tomate-Mozzarella gratiniert	
Lammrücken in einem Gemüse-Zucchinibett	
Lammlachstaschen mit Schafskäse gefüllt	
Lammrückensteak gratiniert unter einer Käse-Kräuterkruste	
Lammkeule auf Speckbohnen	**pro Person 19,50 €**
Lammkeule griechisch gewürzt mit Knoblauch	
Lammkeule im Zucchini-Gemüsebett	

Soßen

inkl. 7 % USt.

pro Person 1,50 €

Rinderbratensoße
Schweinebratensoße
Sauerbratensoße
Burgundersoße
Portweinsoße
Grand Marnier Soße
Lamm-Knoblauchsoße
Jägersoße
Zigeunersoße
Champignonrahmsoße
Currysoße mit Cocktailfrüchten
Zwiebelsoße
Metaxasoße
Kräutercremesoße
Pfefferrahmsoße
Waldpilzsoße
Käse-Kräutercremsoße

Beilagen

pro Person 3,50 €

Kartoffelgratin
Kartoffel-Lauchgratin
Kartoffel-Mozzarella-Tomaten-Gratin
Schwenkkartoffeln
Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Spaltkartoffeln
Französische Kartoffeln mit Kräuter

pro Person 3,50 €

Kroketten (vor Ort)
Röstinchen
Spätzle
Kräuterspätzle
Butterreis
Duwecreis
Nudelauflauf
griech. Reisnudeln
Serviettenknödel
Kartoffelpürree

Vegetarische und vegane Kost

vegetarisch

pro Person 8,90 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Risotto mit frischen Champignons vegan
Gemüselasagne
Gemüseauflauf
gebr. Champignonköpfe

Gemüse-Nudelauflauf
Tortelliniauflauf
Spinat-Lasagne
bunte Gemüsepfanne vegan

weitere vegane Gerichte auf Anfrage vegan

Gemüsebeilagen

inkl. 7 % USt.

pro Person 4,00 €

Apfelrotkohl
Schmorkohl mit Speck
Rosenkohl in einer Specksoße
Rahmkohlrabi
Kaisergemüse in Kräuterbutter
Sauerkraut mit Ananas
Sauerkraut mit Speck

frischer Spargel **Preis der Saison**
mit Soße Hollandaise

pro Person 4,50 €

Kaisergemüse mit Hollandaise
Blumenkohl mit Hollandaise
Bunte Gemüsepfanne
Broccoli mit Käsesoße
Broccoli mit Mandeln in Butter
Erbsen-Möhrengemüse in Butter
Speckbohnen gewickelt
gebratene Champignonköpfe

Salate

280 g pro Person 5,90 € / 380 g pro Person 7,90 €

Blumenkohlsalat
Eier-Porree-Salat
Porreesalat
Waldorfsalat
Spargelsalat
Staudenselleriesalat
Tortellinisalat (Käsef.)
Kartoffelsalat
Nudelsalat

Couscoussalat
italienischer Spaghettisalat
grüner Bohnensalat (Essig/Öl)
Gurkensalat
Krautsalat
Zuccini-Feta-Salat
Tomate-Mozarella-Salat
Gartensalat
gelber Bohnensalat (Majodressing)
Tomantensalat
Möhrensalat (Ananas, Apfel)

griechischer Bohnensalat
griechischer Bauernsalat
Rote-Beete-Salat

Rohkostplatten nach Wunsch:
(Paprika, Mais, Tomaten, Gurken etc.)

mit Joghurtdressing
oder Essig-Öldressing
oder Sahnedressing

Nachtisch

pro Person 4,00 €

Herrencreme
Vanillemousse
Schokoladenmousse
Tiramisue

Bayrisch Creme mit Erdbeersoße (Glas)

Bayrisch Creme mit Rotwein, Zimt, Pflaume (Glas)

Rote Grütze mit Vanillesoße
Stracciatellacreme
Zitronencreme
Orangen-Pralinen-Creme
Obstsalat (Saison)
Erdbeeren mit Quark (Saison) (Glas)

Mascarponecreme mit Mandarinen-Maracujahaube (Glas)

Philadelphiacreme mit gebrannten Mandeln, Himbeeren und frischen Erdbeeren (Glas)

Griechische Party ab 50 Personen inkl. 19 % USt.

2 Person zum Grillen

Original Gyrosgrill
Kohle-Gasgrill
Gedecke komplett

Fleisch

Gyrosfleisch vom Grill
Griechische Hacksteaks gefüllt mit Schafskäse
Fleischtaschen gefüllt mit Schafskäse
Suflakis
Lammkotelett
Lammtaschen mit Schafskäse
Lammspieße

in Warmhaltegeräten

Duwecreis
griechische Reisnudeln
Tomaten-Mozzarella-Kartoffelgratin
Tomatensoße
Metaxasoße
Jäger- und Zigeunersoße

Salate

griechischer Bauernsalat
Krautsalat
griechischer Bohnensalat
Salatplatte und Dressing
Schafskäse mit Zwiebeln
Oliven und Pepperoni
Thunfischschichtsalat

Fladenbrot
Partybrötchen

Kräuterbutter
Zaziki
frische Zwiebeln

pro Person 32,50 €

Grillparty ab 50 Personen

inkl. 19 % USt.

1 – 2 Person zum Grillen

Unter 50 Personen muss die Person zum Grillen extra abgerechnet werden

großer Grill
Dekoration
Gedecke komplett

Grillteile nach Auswahl

Hawaiitaschen, Jägertaschen
Zwiebeltaschen, Cordon-bleu-Taschen
Broccoli-Käse-Taschen
Schafskäsetaschen

Schweinerückensteaks mariniert und gewürzt
Schweinehüftsteaks mariniert
Schweinenackensteaks gewürzt und mariniert

Gyrosspieße
Schweinefiletspieße
Bauchscheiben gewürzt
Grillschnecken
Rostbratwurst

Lammspieße
Lammsteaks

Hähnchenteile mariniert
Putenschnitzel mariniert und gewürzt
Putenspieße mit Obst

Rinderhüftsteaks
Schlemmerspieße
Hacksteaks mit Würzrand
Hacksteaks gefüllt mit Kochschinken und Käse

Salatbüffet nach Wahl

siehe Salatauswahl

_____

_____

_____

Dip- und Grillsoßen
Kräuterbutter
Partybrötchen gemischt

pro Person 31,50 €

zusätzlich in Warmhaltegeräten

Kartoffelgratin
Pariser Kartoffeln

pro Person 3,00 €

Fischspezialiäten vom Grill
Lachs, Garnelenspieße und Thunfisch

pro Person 3,80 €

Ballerparty / Imbissbude (ab 150 Personen) inkl. 7 % USt.

1 Event Pavillion **17,00 € pro Person**
Imbissausstattung
Personal

vor Ort frisch zubereitet

Pommes
Bratwurst
Currywurst
Steakbrötchen Schwein
Steakbrötchen Hähnchen
aus der Pfanne gebratene Champignonsköpfe mit Knoblauchschmand und Zaziki

mit Krautsalat im Brötchen

Sonstige Leistungen unseres Hauses

Porzellanleihgebühr Teller, Messer, Gabel, Servietten	**2,00 € pro Person**
Porzellanleihgebühr Nachtischteller, Löffel	**0,50 € pro Person**

keine Lieferung unter 15 Personen	
Lieferung Nordwalde	**10,00 € Pauschale**
Lieferung außerhalb Nordwalde (Umkreis ca. 20 km)	**25,00 € Pauschale**
Lieferung bis Münster	**35,00 € Pauschale**
Servicepersonal	**38,00 € pro Stunde**
	zzgl. 19 % USt.

Geschäftsbedingungen

Alle Leih-Utensilien werden am nächsten Tag bis spätesten 10 Uhr zurückgeführt. Reste müssen aus den Geräten entsorgt (leer) sein! Sonst Gebühr von 50,00 €.

Es gelten die in diesem Prospekt angegebenen Preise inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer von 7 %. Sobald eine Dienstleistung in Anspruch genommen wird, erheben wir einen Aufschlag von 12 % Umsatzsteuer (ergibt 19 % Umsatzsteuer).

Programm- und Preisänderungen behalten wir uns vor.

Alle anderen Preislisten verlieren hiermit ab dem 1. Mai 2024 ihre Gültigkeit.

Rechnungen sind nach Lieferung, spätestens nach Erhalt der Rechnung **sofort** zu bezahlen.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände, Dekoration etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Kunde.

Es grüßt Sie das Partyservice-Team
„Vom Lande“