

21385 Amelinghausen
Lüneburger Str. 46
Tel.: 04132-367
Fax: 04132-7862
E-mail: Schlachtereidrewes@t-online.de
Homepage: www.party-drewes.de

Party-Drewes

FÜR FEIERLICHEN GENUSS

2020^{*}

gültig vom 01.01. bis 31.12.

Wir sind für Sie da:

Di-Sa 8:00 bis 19:30 Uhr

Montag, Sonn- und Feiertags Ruhetag,
(Veranstaltungen nach Absprache)



Artgerechter Genuss aus der Heide für Lüneburg und Umgebung

Holger Drewes

*Auf Grund der schwankenden **Fleischpreise**, behalten wir uns eventuelle Preisänderungen vor. Unsere **Lieferbedingungen und Hinweise zu ALLERGENEN** finden Sie auf der letzten Seite.



Inhaltsverzeichnis

Suppen: ab 10 Personen (5 Liter)	5
Brotkörbe und Butter: ab 10 Personen	5
Gourmet Häppchen: ab je 10 Stück	6
Delikatesshäppchen	6
Fischhäppchen	6
Käsehäppchen	6
belegtes ½ Brötchen	6
Kalte Platten: ab 5 Personen	7
ab 10 Personen, kalt auf Platte.....	7
ab 25 Stück, kalt auf Platte	7
Salatspezialitäten: ab 10 Personen	8
Braten: ab 10 Personen	9
Vom Schwein:	9
Vom Rind:	9
Vom Geflügel:	10
Spezielles:.....	10
Aus der Pfanne: ab 10 Personen	11
Vom Schwein:	11
vom Geflügel:	11
vom Fisch:.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Vegetarisches: ab 10 Personen	12
Beilagen: ab 10 Personen	13
Dessert: ab 10 Gläser/Sorte	14
Menü-Klassiker: ab 10 Personen	15
Unsere „Ferkelleien“ : ab 25 Personen	16
Heide „Schinkenfest“ : ab 25 Personen	17
Preis auf Anfrage	17
Grillfeste: ab 40 Personen	18
Großveranstaltungen.....	18
Lieferbedingungen und Geschirrverleih	19
Liefergebühren / Rückholgebühren	19
Geschirrverleih	20
Zahlungsbedingungen:	20



ist NEULAND für Sie Neuland?

Wir verwenden für Sie in unserem Party-Service fast ausschließlich Neuland-Produkte, und dies aus gutem Grund:

Entstehung und Ziele

"NEULAND - Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V." wurde 1988 als Verein mit Sitz in Bonn gegründet. Der Verein hat die inhaltlichen und organisatorischen Voraussetzungen geschaffen, um NEULAND als ein eigenständiges Markenfleischprogramm aufzubauen. NEULAND hat sich nicht als Ökoprogramm gegründet, sondern ein neues Konzept entwickelt. Dabei wurden Maßstäbe für die artgerechte Tierhaltung gesetzt, die inzwischen von vielen Institutionen anerkannt sind.

Das Ziel ist, eine qualitätsorientierte, tiergerechte und umweltschonende Tierhaltung auf bäuerlichen Betrieben zu entwickeln.

Die Tiere werden zu einem angemessenen Preis, der die Existenz der landwirtschaftlichen Betriebe sichert, aufgekauft, geschlachtet und an Fleischerfachgeschäfte, Großküchen und Gastronomie vermarktet.

Es ist eine Besonderheit, dass NEULAND nicht von der Fleischer- oder Schlachter Branche gegründet wurde, sondern von fünf gesellschaftlichen Verbänden, die die Einhaltung aller Richtlinien überwachen:

Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft e.V. (ABL), Deutscher Tierschutzbund (DTschB), BUKO-Agrar Koordination und der BUND Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland

Unsere Hähnchen-Spezialitäten beziehen wir vom

BAUCKHOF

***Bei uns braucht man keine Angst haben,
ein Nutztier zu sein!***



Sehr geehrter Party-Gast

Ein bewegtes Jahr voller Feste und Feiern liegt vor uns.
Bieten Sie Ihren Gästen kulinarische Köstlichkeiten aus der

Landschlachtereie Drewes

und gönnen Sie sich selbst eine entspannte Feier.

In unserer **Partyservice-Liste** haben wir für Sie unsere Highlights zusammengestellt. **Alle angebotenen Speisen werden von unseren Köchen frisch für Sie zubereitet, auch hier setzen wir auf regionale Produkte!**

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Anregungen inspirieren.

**Wir wünschen Ihnen und uns viele gelungene Feste
und freuen uns auf Sie!**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ❖ Gerne beraten wir Sie in einem individuellen Gespräch in unserem Hause.
- ❖ Wir begleiten Sie bei Ihrer Feier von der Planung bis zur Geschirr-Abholung.
- ❖ Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser kompetentes Fachpersonal und Geschirr zur Verfügung.
- ❖ Ihren warmen Party-Service erhalten Sie in Rechauds. So bleiben Ihre Speisen auch längere Zeit schön heiß.
- ❖ Nutzen Sie unseren bequemen Liefer- und Rückholservice: Innerhalb der Samtgemeinde Amelinghausen liefern wir frei Haus. Außerhalb dieser Gebiete berechnen wir eine **Lieferpauschale**

Natürlich erfüllen wir Ihnen gerne nach Absprache **spezielle Wünsche, die Sie nicht in unserer Karte** finden. Wenn Sie noch Fragen haben, sprechen Sie uns bitte an oder vereinbaren Sie am besten gleich einen **Termin** mit uns zu einer **individuellen Beratung**.

Persönliche Beratungen nach Vereinbarung

Dienstag und Mittwoch 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Suppen: ab 10 Personen (5 Liter)

Wir rechnen mit 500ml/Person

	€/Person	€/1l
Hochzeitssuppe feine Rinderbouillon mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargelspitzen und Möhren	5,45	10,90
Diverse Creme-Suppe, nach Saison und Wunsch von: Kartoffel Lauch Tomate Kürbis Spargel	4,45	8,90
Gulaschsuppe	5,45	10,90
Chili con carne , mit Rinderhack	6,45	12,90
Deftige Erbsensuppe	4,45	8,90
Kartoffel-Suppe	4,45	8,90
Auf Wunsch servieren wir Ihre Suppe mit: Hausmacher Fleischklößchen, 60g/Pers.	1,90	

Brotkörbe und Butter: ab 10 Personen

		€
Gemischter Brotkorb 2 Scheiben Graubrot, 2 Scheiben Vollkornbrot/ Person	/Stück	4,50
Ganzes Baguette , frisch aus dem Ofen, geschnitten	/Stück	3,90
Party-Brötchen , frisch gebacken, im Korb ab 25 Stück	/Stück	0,50
Berliner Schrippe , ab 25 Stück	/Stück	0,60
Laugen-Stange ab 25 Stück	/Stück	1,50
Deutsche Markenbutter, 50 g	/Person	1,10



Gourmet Häppchen: ab je 10 Stück

Vom Graubrot

€

Delikatesshäppchen

mit versch. Hausmacher Braten- und Wurstspezialitäten	Stück	2,50
mit Thüringer Mett	Stück	2,50
mit Roastbeef, rosa gebraten	Stück	3,00

Fischhäppchen

Lachs, geräuchert	Stück	3,00
Forelle, geräuchert	Stück	3,00

Käsehäppchen

Edamer	Stück	2,50
Brie	Stück	2,50
Frischkäse	Stück	2,50

belegtes ½ Brötchen

garniert und auf Platten gelegt

mit Hausm. Braten und Wurstspezialitäten	Stück	2,50
mit Thüringer Mett	Stück	2,50
mit Roastbeef, rosa gebraten	Stück	4,00
mit Lachs, geräuchert	Stück	4,00
mit Edamer Käse	Stück	2,50



Kalte Platten: ab 5 Personen

		€/Person
Große Fischplatte		
mit schottischem Räucherlachs und mild geräucherter Forelle, dazu Sahnemeerrettich und Graved Sauce	250g/Pers	22,90
Edle Bratenplatte;		
Roastbeef, Kasseler, geräucherte Putenbrust, Heideschinken und Schweinebraten mit Hausmacher Remoulade und Rosmarin-Senf-Dip	250g/Pers	19,90
Rustikale Spezialitätenplatte;		
mit Heidjermettwurst, Heidjerfrühstück, Hausmacher Leberwurst, Heidjer Rotwurst, deftigem Schinken und Thüringer-Mett, dazu reichen wir Tafelsenf	300g/Pers	16,90
Roastbeef;		
zart-rosa gebratenes Roastbeef mit Hausmacher Remouladensauce	200g/Pers	24,90
Sauerfleischplatte;		
deftiges Sauerfleisch mit Hausm. Remoulade	250g/Pers	14,90
Käseplatte		
garniert mit Weintrauben	200g/Pers	16,90
ab 10 Personen, kalt auf Platte		
Hausmacher Ital. Antipasti	100g/Pers	5,90
von Möhren, Zucchini, Aubergine, Zwiebel und Paprika		
ab 25 Stück, kalt auf Platte		
Party-Frikadelle, 80g	Stück	1,80
Party-Schnitzel, 60g	Stück	2,20



Salatspezialitäten: ab 10 Personen

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

		€/Person
Hausmacher Kartoffel-Salat	250g/Pers.	3,90
Amerik. Picknick;		
ein leckerer frischer Salat, passt zu allen Braten und Pfannengerichten (Karotten, Sellerie, Porree, Weißkohl, Ananas, Gewürze, Mayonnaise)	150g/Pers.	2,90
Hausmacher Krautsalat;		
Weißkohl, Vinaigrette wahlweise mit Ananas oder deftig mit Kräutern	150g/Pers.	2,50
Hausmacher Karottensalat;		
Möhren, Äpfel, Dressing	150g/Pers.	2,50
Rohkostsalat-Platte		
von Möhren, Tomaten, Mais, Gurken... getrennt gelegt, mit Dressing nach Wahl	150g/Pers.	4,50
<u>Saisonale Preisschwankungen und Lieferbarkeit vorbehaltlich:</u>		
cole slaw	150g/Pers.	2,50
von Rotkraut mit Äpfeln oder Weißkraut mit Möhren		
Tomate-Mozzarella	150g/Pers.	4,90
mit Oliven und roten Zwiebeln, dazu Balsamico Dressing		
Rucola-Salat;	100g/Pers.	4,50
mit frischen Tomatenvierteln und Parmesankäse Aceto-Balsamico-Dressing		

Alle Salate erhalten Sie inkl. Dressing aus eigener Herstellung nach Wahl:

Joghurt-, American-, French- oder Balsamico-Dressing (40 ml /Pers.)



Braten: ab 10 Personen

Unsere Braten erhalten Sie aufgeschnitten im Rechaud mit Braten-Rahmsoße

Frischfleisch-Gewicht/Person 250 bis 400g, je nach Fleischsorte

	€/Person
Vom Schwein:	
Schweinefilet „de luxe“	16,90
zart gebratene Schweinefilets mit frischen Champignons <i>Pfeffer-Orangen-Sauce</i> oder <i>Rahmsoße</i> , extra	
Jägerbraten	10,90
gefüllt mit Schinken, Champignons und Zwiebeln	
Braten vom Jungschweinerücken	10,90
zart und saftig	
Knusperschinken	10,90
Schinkenbraten mit Kruste	
Kasseler-Nacken	9,90
mild geräuchert	
Würznacken „Der Klassiker“	9,90
rustikal mit Senf und Pfeffer	
Rippenbraten, „Altes Land“	10,90
gefüllt mit Äpfeln und Rosinen	
Vom Rind:	
Rinderschmorbraten	16,90
Hausfrauenart mit Lorbeer und Zwiebeln	
Rinderschmorbraten „mediterran“	19,90
mit versch. ital. Gemüse, Rosmarin und Knoblauch	
Mini-Rinder-Rouladen	19,90
gefüllt nach Art des Hauses mit Bauchspeck, Gurke und Zwiebeln in einer delikaten Sahnesoße	



	€/Person
Vom Geflügel:	
Putenbrust " la crema" mit einem kalten Curry-Ananas-Dip	14,90
BAUCKHOF- Hähnchenbrust „Gärtnerin-Art“ Hähnchenbrustfilets auf einem Gemüsebett von Möhren, Erbsen und Blumenkohl, mit Sauce Hollandaise überbacken	18,90
BAUCKHOF-Hähnchenbrust „Roma“ Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse mit einer Sauce choron (tomatisierte Béarnaise)	18,90
Spezielles:	
Jungschweinrücken „Toskana“ <i>mit Rosmarin, einem Hauch Knoblauch, serviert auf ital. Gemüse, dazu ein Bratenjus</i>	15,90
Heidschnucken-Keule mild eingelegt, nach Art des Hauses mit einer Preiselbeer-Rahmsoße	19,90
Schweinshaxe, <u>ab 10 Stück</u> <i>/Stück</i> knusprig gebacken	10,90
„Schäufele“ <u>ab 10 Stück</u> NEU! knusprig gebacken, (mit Knochen, aus der Schulter) dazu eine Kümmeljus <i>/Stück</i>	10,90
Hausmacher Fleischkäse <i>/Pers.</i> frisch abgebacken, 300g/Pers. dazu cole slaw und eine Laugenstange	11,90
Drewes „Bockburger“, <u>ab 35 Stück</u> <i>/Stück</i> v. Nacken, im Rechaud geschnitten, dazu Remoulade und Brötchen aufgeschnitten im Korb	6,90



Aus der Pfanne: ab 10 Personen

	€/Person
Vom Schwein:	
Filetpfanne „Champignon“ zarte Schweinefilets, aufgeschnitten, mit Minichampignons in einer delikaten Sahnesoße	14,90
Filetpfanne „Pfifferling“ zarte Schweinefilets, aufgeschnitten, mit Pfifferlingen, Schinken und Zwiebeln. Fein-würzig mariniert in einer delikaten Sahnesoße	16,90
Filetpfanne „l'Orange“ zarte Schweinefilets, aufgeschnitten, mit Möhren und Zuckerschoten in einer Orangen-Pfeffersoße	NEU! 16,90
Schnitzelpfanne ganze, zarte Schweineschnitzel in einer delikaten Sahnesoße mit Kochschinken und Champignons, abgerundet mit feiner Knoblauch-Note.	12,90
Heidjer-Pfanne saftiges Geschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln in einer delikaten Sahnesoße	10,90
vom Geflügel:	
Putenpfanne „Exotik“ Putengeschnetzeltes mit Lauch und Ananas in einer fruchtigen Currysoße	14,90
vom Fisch:	
Fischpfanne „Mediterran“ Filets von Lachs und Zander, in einer Kräuter-Knoblauch Marinade angebraten mit mediterranem Gemüse-Mix	18,90
Lachspfanne feine Lachsfilets auf Blattspinat, überbacken mit Sauce hollandaise, abgerundet mit einem Schuss Weißwein	18,90



Vegetarisches: ab 10 Personen

	€/Person
Gemüsepfanne „Gourmet“ mit versch. Gemüse, Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch. mediterran mariniert und mit Schafskäse überbacken.	9,90
Gemüsepfanne „Marokko“ mit versch. Gemüse, Couscous und Kichererbsen dazu ein Joghurt Dip	9,90
Gemüsegratin von Erbsen, Möhren und Blumenkohl, in einer Sauce Hollandaise mit Käse überbacken	5,90

Fragen Sie uns auch nach anderen vegetarischen Angeboten



Beilagen: ab 10 Personen

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

	€/Person
Verschiedene Gemüse:	
bissfest gegart, getrennt gelegt, nach Wahl:	3,50
feine Erbsen und Fingermöhren	
Prinzessbohnen	
Brokkoli	
Blumenkohl	
Rosenkohl	
frisches „mediterranes Pfannengemüse“	4,90
Apfel-Rotkohl	3,90
nach Art des Hauses, eigene Herstellung	
Weinkraut	3,90
fein abgeschmeckt, eigene Herstellung,	
Kartoffelgratin	3,90
überbackene Kartoffelscheiben aus frischen	
Heide-Kartoffeln in Hausmacher Gratin-Sauce	
Salzkartoffeln	2,90
von frischen Heidekartoffeln	
Bratkartoffeln	3,90
knusprig gebraten mit Speck und Zwiebeln, 400g	
Röstkartoffeln	3,20
hausgemacht, aus frischen Heidekartoffeln, 300g	
Rosmarin-Kartoffel, 300g	3,20
in Butter mit frischem Rosmarin geschwenkt	
Wildreismischung	2,90
mit Langkornreis	
Hausmacher Kräuter-Kartoffelsalat	NEU! 3,90
mit Gurke und Radieschen	
warm serviert	



Dessert: ab 10 Gläser/Sorte

Unsere Desserts sind handgemacht, frisch zubereitet
und werden im Glas serviert.

Bestellung nur in Verbindung mit unseren Fleischangeboten

	€/Person
Sauer-Rahm-Creme mit Himbeermousse	3,50
Mousse au Chocolat mit Schlagsahne-Haube Mousse „Bratapfel“ mit Marzipan	3,50
Zimt-Glas von Zimt-Creme aus Crème fraiche, auf einer Schicht von Himbeere.	3,50
Cheesecake-Creme mit einer Erdnuss-Karamell-Haube oder mit Erdbeermousse	3,50
Lemon-Schock aus griechischem Joghurt	3,50
<u>alkoholhaltige Desserts:</u>	
Drewes-Cappuccino-Traum mit Mascarpone, Cantuccini-Keks, abgerundet mit einem milden Kaffeelikör.	3,90
Schwarzwald-Becher aus einer Quarkcreme, mit Kirschen und Kirschwasser	3,90
<u>besonders:</u>	
Finnischer Bratapfel-Auflauf mit Zimt und braunem Rohrzucker gratiniert, dazu Vanille-Soße	4,90

Saisonale Obstdesserts gerne auf Anfrage



Menü-Klassiker: ab 10 Personen

	€/Person
„Herrenabend“	19,90
Krustenbraten, geschnitten im Rechaud, mit Soße Kartoffelgratin Amerik. Picknick Sauerrahmcreme mit Himbeermousse	
„Party-Menü“	12,90
Pulled Pork in einer milden BBQ-Soße Cole Slaw Salat Baguette	
Schnitzelfest „Klassik“	14,90
zwei panierte Schweineschnitzel á 100g mit Champignonsoße Bratkartoffeln Möhrensalat	
Schnitzelfest „ Paprika“	15,90
zwei panierte Schweineschnitzel á 100g mit Paprikasoße Bratkartoffeln Cole Slaw	
„Diana“	29,90
Hausmacher Hochzeitssuppe Filetpfanne von zarten Schweinemedallions frische, bunte Gemüseplatte, in Butter geschwenkt Kartoffelgratin Mousse au chocolat mit Schlagsahne	
„Italia“	24,90
zarter Jungschweinerücken auf einer Kräutersoße mit mediterranem Gemüse Rosmarinkartoffeln Rucola-Salat mit Balsamico Dressing	



Unsere „Ferkelleien“ : ab 25 Personen

*Bitte beachten sie unsere Lieferbedingungen!

Unsere Spanferkel servieren wir Ihnen im Ganzen, knusprig im Ofen abgebacken auf einem Blech. Es wird von uns vor Ort aufgeschnitten.*

Dazu gehören: Bratensoße, Tafelsenf und eine hausgemachte Remoulade

	€/Person
„Kleine Ferkellei“	
frische Party-Brötchen	16,90
„Mittlere Ferkellei“	
Hausmacher Cole Slaw	19,90
frische Party-Brötchen	
„Große Ferkellei-Klassik“	23,90
Hausmacher Kräuter-Kartoffelsalat, warm	
Hausmacher Cole Slaw	
frische Party-Brötchen	
„Große Ferkellei-Toscana“	26,90
mit frischem mediterranem Gemüse	
Tomate-Mozzarella, mit Oliven und roten Zwiebeln	
Rosmarin-Kartöffelchen	
versch. mediterranen Dips	
Baguette-Brot	



ab 25 Personen:

Schweineschinken im Ofen knusprig gebraten, im Ganzen serviert mit Bratensoße und Tafelsenf. vor Ort von uns aufgeschnitten.*

Schinkenfest „OBELIX“ **22,90**

ganzer Schweineschinken mit Knochen,
knusprig gebacken
Bratkartoffeln
Westernsalat (Krautsalat mit Paprika)

Schinkenfest „TOSCANA“ **26,90**

ganzer Schweineschinken mit Knochen,
knusprig gebacken
mit frischem mediterranem Gemüse
Rosmarin-Kartöffelchen
versch. mediterranen Dips

ab 50 Personen:

Ochsenkeule „Westernstyle“

eine ganze Keule vom Ochsen am Stück gebraten

Essen wie die alten Vaqueros: Wir versetzen Sie in Lagerfeuer-Romantik!

Preis auf Anfrage

*Bitte beachten sie unsere Lieferbedingungen!



Grillfeste: ab 40 Personen

Gerne richten wir Ihre Garten-Party oder Ihren Grill-Abend aus.
Sie genießen Ihr Fest und Ihre Gäste, wir grillen für Sie.

Bei der Zusammenstellung richten wir uns nach Ihren Wünschen

- von diversen **hausgemachten Bratwurstspezialitäten über Steaks bis hin zum Schwertfischsteak oder Garnelenspießen** - alles ist möglich. Die Preise sprechen wir individuell nach Speisenwunsch ab.

Ihr Vorteil: alles inklusive Geschirr, Grills und Personal.

Zusätzlich: liefern wir gegen Aufpreis auch Zelte, Bierwagen, Tische, Stühle etc.

Großveranstaltungen

Ob Hochzeit oder Firmenfest. Alles ist möglich.

Wir übernehmen die komplette Organisation von

von A – wie Ankunft Ihrer Gäste

bis Z – wie manchmal können wir auch zaubern!

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

telefonisch oder in unserem Hause

In unserem Hause

Dienstag und Mittwoch 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,

nach Tel. Anmeldung bei Herrn Holger Drewes



Lieferbedingungen und Geschirrverleih

Innerhalb der Samtgemeinde Amelinghausen (Amelinghausen, Soderstorf, Raven, Rolfsen, Rehlingen, Ehlbeck, Diersbüttel, Tellmer, Betzendorf, Drögenindorf, Marxen a.B., Oldendorf/Luhe, Wohlenbüttel, Wetzen.) **liefern** wir frei Haus.

Für die eventuelle **Rückholung** des Geschirrs **berechnen wir eine Abholpauschale von 10,00 €**

Außerhalb dieser Gemeinde müssen wir eine **gestaffelte Liefergebühr** nach Aufwand berechnen. Dies gilt **auch für die Rückholung** von Geschirr/Rechauds. Wir bitten dies mit uns **abzusprechen**.

Liefergebühren / Rückholgebühren

	€/Fahrt
Wriedel, Wulfsode, Schatensen	10,00
Embsen, Oerzen, Südergellersen, Kirchgellersen, Westergellersen, Putensen, Salzhausen, Egestorf, Evendorf	15,00
Melbeck, Deutsch-Evern, Wendisch-Evern	18,00
Häcklingen, Rettmer, Oedeme, Reppenstedt, Vierhöfen, Vögelsen, Mechtersen, Heiligenthal	20,00
Adendorf, Bardowick, Brietlingen, Bienenbüttel, Lüneburg,	25,00
Scharnebeck, Rullstorf, Vastorf, Rohstorf, Gifkendorf, Dahlenburg, Munster	40,00
Uelzen und Umgebung	40,00
Soltau und Umgebung	40,00
Hamburg	100,00



Geschirrverleih

Die Abgabe unseres Geschirrs erfolgt nur im Zusammenhang mit einer jeweiligen Bestellung.

Unsere Verleih-Preise entnehmen Sie bitte folgender Liste:

*Gereinigt zurück:		€
Suppenteller	Stück	0,35
Suppentassen mit Untertassen	Stück	0,45
Teller, flach	Stück	0,35
Dessertschalen	Stück	0,35
	Stück	0,35
Messer	Stück	0,25
Gabeln	Stück	0,25
Esslöffel	Stück	0,25
Teelöffel	Stück	0,20
Rechaud, extra	Stück	5,00
Tische, Gläser, Zelte, Stühle, Blumen Dekor, Getränke, Bierwagen.....		auf Anfrage

Wir bitten alle ausgeliehenen Gegenstände **innerhalb von zwei Tagen gereinigt zurückzubringen**, falls nicht anders vereinbart.

***Ungereinigte Geschirr-Rückgabe:**

Aufschlag 0,20 Euro / Stück Leihgut.

Zahlungsbedingungen:

Bis zu einem Warenwert von 300,00€ bar vor Ort bei Anlieferung.

Ab 300,00€ Warenwert 50% Vorauszahlung.



Allergieauslöser

Soweit unseren Produkten **Allergene** Zutaten, wie z.B. Milch, Sellerie , Senf...., bewusst zugegeben werden, sind diese in den Listen im Anhang ausgewiesen. Bei Speisen, die nicht aufgeführt sind, werden keine dieser Stoffe bewusst zugegeben.

Eine „Allergenfreiheit“, können wir nicht ausweisen,
da es zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren kommen kann.