

SCHÜTTZENGARTEN

*Unsere Buffetvorschläge
für Ihre Feierlichkeit*

Frau /Herrn/Familie

Genießen auf gute Art

Sehr verehrter Gast,

Carpe diem – genieße den Tag pflegte man schon in alter Zeit zu sagen, wenn es ein Fest zu feiern galt. *Genießen auf gute Art* haben wir daraus für uns als Aufgabenstellung und Verpflichtung abgeleitet, wenn es um die gepflegte Ausrichtung und Atmosphäre für Veranstaltungen aller Art, wie z.B. Hochzeiten, Partys, Jubiläen und Events geht. Zu diesen Anlässen steht Ihnen unsere Gastronomie mit kulinarischen Angeboten ganz nach Ihren Wünschen zur Verfügung.

Wir erlauben uns, Ihnen wunschgemäß einige Vorschläge für kalt/warme Buffets zu unterbreiten, die Ihnen als Anregung dienen sollen. Es wäre uns eine Freude, wenn wir Sie hierzu beraten und unsere Vorschläge unterbreiten dürfen. Wein und Getränkeempfehlungen werden wir Ihnen ebenfalls gerne vorlegen und Ihnen ein detailliertes Angebot ausarbeiten.

Wir sind sicher, Sie und Ihre Gäste begeistern zu können.

Mit bester Empfehlung

*Eberhard Wegner
- Betriebs- u. Küchenleiter -*

„Kalsmunt Buffet“

* * *

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel auf Waldorfsalat

*Forellenfilet auf Apfelscheiben
mit Sahnemeerretich*

*Hühnerbrüstchen mit frischem Rosmarin
und Früchten*

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

* * *

Warme Speisen

Zigeunerspießbraten feurig gewürzt und am Buffet frisch tranchiert

Kartoffelgratin mit Sahne und Käse

Frische Gemüse vom Markt

* * *

Salatvariationen mit verschiedenerlei Dressing

* * *

Dessert

Frischer Obstsalat mit Sahne

* * *

Verschiedene Brotsorten und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 15,- p. Person. Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Ländliches Buffet“

* * *

*Bauernsülze mit feiner Marinade
Schwarzwälderschinken auf Salatbeet
Kasselerrücken mit Dörrobst gefüllt
Matjes auf Apfelscheiben und Preiselbeersahne
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
Schweizerwurstsalat
Salat von Nudeln und Gartengemüse
Grüner Salat mit Sauresahne Dressing
Deftiger Krautsalat*

* * *

Warme Speisen

*Schweinebraten „Österreichische Art“ am Buffet frisch tranchiert
Putenbrust im Eimantel mit Tomatensauce
Rindergeschnetzeltes „Bulgarische Art“*

Beilagen

*Semmelknödel, Käserisotto, Kartoffelgratin
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise*

* * *

Dessert

*Schokoladencreme mit Eierlikör
Rote Grütze mit Vanillesauce*

* * *

Korb mit leckerem Backwerk und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 19,-- p. Person. Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Hessisches Buffet“

* * *

*Bauernsülze an feiner Marinade
Westerwälder Bauernschinken
Frankfurter Rindfleischsalat
Geräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich
Oberhessische Wurstspezialitäten und Mett vom Brett
Heringssalat nach Großmutter's Art
Hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dillschmand
Handkäs mit Musik
Schmalz, Radieschen, Rettich, Saure Gurken, Soleier*

* * *

Warme Speisen

*Wetzlarer Kartoffelsuppe mit Blutwurst
Kasseler Braten am Buffet frisch aufgeschnitten
Mastochsenbrust mit Grüner Sauce*

Beilagen

*Semmelknödel, Salzkartoffeln
Sauerkraut in Wein zubereitet
Feines Marktgemüse*

* * *

Dessert

*Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce*

* * *

Korb mit leckerem Backwerk und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 25,-- p. Person Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„ Sommergarten Buffet“

* * *

*Große Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forelle, Heilbutt und Makrele
dazu Sahnemeerrettich
Schweinesattel gefüllt mit Backpflaumen
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt auf Waldorfsalat
Kalbfleischpastete mit Feigen und Ananas*

* * *

Salatvariationen

*Bunte Salate mit verschiedenerlei Dressing
Balkansalat mit Schafskäse*

* * *

Warme Speisen

*Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Wiesen-Champignons
Rinderschmorbraten aus der Keule mit Gemüse gespickt in Burgundersauce
Hähnchenbrüstchen gefüllt mit exotischen Früchten
auf einer Kokosnuss-Currysauce*

Beilagen

*Wild- und Langkornreis
Kartoffel-Auflauf und Broccoli-Käse-Gratin*

* * *

Dessert

*Mousse au Chocolat mit Eierlikör
Kirschcreme mit Sahne*

* * *

Korb mit leckerem Backwerk und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 26,- p. Person. Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Schlemmer Buffet“

* * *

*Bunte Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellen- und Makrelenfilets
dazu Sahnemeerrettich*

*Schweinemedallions auf Kalbslebermus mit frischem Obst garniert
Wildschwein Pastete auf Preiselbeersulz im Blätterteig
Geflügelbrüstchen mit Rosmarin gewürzt auf Polenta*

* * *

Salatvariationen

*Hirtensalat mit Paprika und Käse
Gemüsesalat mit Cocktailsauce
Frische Salate mit verschiedenerlei Dressing*

* * *

Warme Speisen

*Mit Broccoli gefüllte Poulardenbrust auf Tomatensugo
Burgunderbraten mit Wurzelgemüse gespickt und frisch am Buffet tranchiert*

Beilagen

*Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Käserisotto, Kartoffelgratin
und Serviettenknödel*

* * *

Dessert

*Frischer Obstsalat mit Kirschwasser
Karamellcreme mit Sahne
Früchtekorb
Auswahl von verschiedenen Käsesorten*

* * *

Korb mit leckerem Backwerk und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 30 Personen an,
zum Preis von € 27,- p. Person. Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Barbecue im Schützengarten“

* * *

Warme Speisen

*Lachssteak mit Zitronenpfeffer und Butter im Silbermantel
Schweinefiletspieße mit Ananas in Speckmantel
Spareribs in Honig-Senf-Marinade
Frische Sauce Béarnaise
Maiskolben vom Grill
Teufelssauce mit bunten Paprikastreifen
Frische Champignons a la Creme in Anis
Folienkartoffeln mit Schnittlauchquark und Kräuterbutter*

* * *

Salatvariationen

*Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Apfel-Lauch-Salat
Frische Blattsalate mit verschiedenerlei Saucen*

* * *

Dessert Buffet „Fire and Ice“

* * *

Ofenfrisches Fladenbrot mit Sauce Ajoli

* * *

Käsebrett „International“

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 30,--- p. Person Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Casino Buffet“

* * *

*Ganzer Norwegischer Lachs in Riesling pochiert mit Sahnemeerrettich
Schweinemedallions auf Obsttaler mit Kalbsfarce bunt garniert
Parmaschinken an Honigmelone mit Portwein mariniert
Wildpastete auf Madairaspiegel mit blauen Trauben
Artischockenherzen in Nußölvinaigrette*

* * *

Salatvariationen

*Bunte Salate mit verschiedenerlei Dressing
Feldsalat mit Speck-Kartoffel-Dressing
Tomatensalat mit Mozzarella*

* * *

Warme Speisen

*Wildragout in der Teigkruste mit Waldpilzen
Schweinskarree im Ganzen gebraten auf italienischer Art mit weißen Bohnen in
Tomatensugo und einem Hauch von Knoblauch
am Buffet frisch tranchiert
Geflügelrouladen mit Broccoli gefüllt
in feinem Rosmarinrahm*

Beilagen

*Kräuterspätzle, Kartoffelgratin und Safranrisotto
Frische Gemüse der Saison*

* * *

Dessert

*Vanille Charlotte mit dreierlei Soßen
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Bunte Käseplatte*

* * *

Korb mit leckerem Backwerk und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 32,- p. Person Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Gala Buffet“

** * **

*Roastbeef rosa gebraten
Dreierlei Fischterrinen von Waller, Zander und Räucherforelle
mit verschiedenen Dip`s
Zarter Rehrücken aus heimischen Wäldern rosa gebraten mit Sauce Cumberland
Glacierte Hähnchenbrust auf Toaststecken
Gemüseterrine an feiner Nußölvinaigrette
Verschiedene hausgemachte Pasteten*

** * **

Salatvariationen

*Bunte Salate mit verschiedenerlei Dressing
Lauch-Kräutersalat
Artischockenherzen mit Schinken und frischen Kräutern*

** * **

Warme Speisen

*Coq au vin (Hühnchen in Rotwein)
Saftige Kalbsscheibchen mit Salbei und Parmaschinken belegt
dazu eine Zitronensahnesoße
Roastbeef vom Westerwälder Rind am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise
am Buffet frisch tranchiert*

Beilagen

*Gemüseplatte mit Marktgemüse
Grüne Bandnudeln
Kartoffelgratin
Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

** * **

Dessert

*Exotischer Obstsalat mit Sektaufguß
Joghurt-Sahne-Bombe "Schützengarten" auf Himbeergelee
Auswahl feiner Käsesorten*

** * **

Korb mit leckerem Backwerk und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 33,- p. Person. Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Italienisches Buffet“

*Eine kulinarische Reise durch die Landschaften
unserer südlichen Nachbarn*

** * **

*Anitpasti / Secondi Piatti
(Vorspeisenvariationen)*

*Olive in marinata
verschiedene Olivensorten mariniert*

*Carciori in agro
eingelegte Artischockenherzen*

*Melanzane fritti (Kalabrien)
Auberginen gebraten in Olivenöl*

*Peperoni ripieni (Apulien)
gefüllte Pepperoni*

*Insalata di mare (Veneto)
Meerescocktail mit Avocado und Schalotten*

*Prosciutto e melone (Friaul)
Galyamelone mit Parmaschinken*

*Coppa di Polenta (Trentino)
Coppa mit Polenta*

*Sgombri alla marinata (Sizilien)
marinierte Kräutermakrelen*

** * **

*Secondi piatti / Piatti di carne
(Warmes Buffet)*

*Saltimbocca alla Romana
(Latium)
Kalbsschnitzel mit Salbei*

*Costolette agnello (Umbrien)
Lammkotelette mit Olivenöl und
buntem Pfeffer mariniert*

*Pollo alla Lucana con spinaci (Piemont)
Hühnerbrüstchen gefüllt mit Blattspinat*

*Trota al cartoccio (Abruzzen)
Renkenfilet in Folie*

„Italienisches Buffet“ (2. Seite)

* * *

Risotto alla Basilikum (Lombardei)
Basilikum Risotto

Fettucine alla abruzzese (Abruzzen)
Bandnudeln mit brauner Butter

Parmigiana di melanzane (Sardinien)
Auberginen-Tomaten Auflauf

Fusilli alla napoletana (Kampanien)
Nudeln in Tomaten-Paprikasauce

Tortiere di patata e formaggio (Apulien)
Kartoffelaufbau mit Käse

* * *

Insalata
(Salatvariationen)

Verschiedene frische Salate
mit Cocktaildressing oder italienischem Dressing
Rote Bohnen mit Mais und Fetakäse
Tomaten in Basilikumdressing
Ruccolasalat mit Ei
Gurkensalat mit Ziegenkäse

* * *

Dolci
(Dessert)

Mousse au Chocolat
Fritelli di venezia
Gelato con bacche
Crema di amaretto

* * *

Verschiedene Brotsorten und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 30 Personen an,
zum Preis von € 38,- p. Person Art.# 5100 od. 5110 a.H*

„Gourmet Buffet“

* * *

*Frische Französische Austern
auf Eis mit Zitrone und schwarzem Pfeffer
Amerikanischer Hummer in Meerwasser gegart dazu eine zarte Cocktailsauce
Kanadischer Wildlachs pochiert und im Ganzen serviert mit geeister Meerrettich-
Himbeersahne
Büsumer Krabben auf Vollkornbrot mit Gänse-Apfelschmalz*

*Unsere deftige Kaiser-Wilhelm-Suppe mit frischem Kerbel wird an Ihrem Platz
serviert.*

* * *

Warme Speisen

*Zartes Rinderfilet vom Angusrind rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
Barberieentenbrust caramelisiert mit Orangensauce
am Buffet frisch tranchiert*

Beilagen

*Kartoffelgratin
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Weiße Bandnudeln mit brauner Butter und Salbei
Frische Gemüse vom Markt*

* * *

Dessert

*Zimtsterne mit süßem Schlag
Apfelkuchen Calvados
Weingelee mit Früchten
Omelette „Surprise“
Exotischer Obstkorb*

Auswahl feiner französischer Käsesorten

* * *

Korb mit leckerem Gebäck und Butter

*Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen an,
zum Preis von € 45,-- p. Person Art.# 5100 od. 5110 a.H*

Canapés und Appetizer

* * *

11080 Baguetteschiffchen einfache Art
mit:

11032 Salami	€
1,49	
11033 Gauda	€
1,49	
11034 gek. Schinken	€
1,49	
11037 roh Schinken	€
1,49	

11083 Baguetteschiffchen Gala mit:

11029 Räucherlachs	€
1,69	
11030 Brie	€ 1,69
11031 Rostbeef	€ 1,69
11036 Froelle	€
1,69	
11038 Paramaschinken	€ 1,69
11039 Putenbrust	€ 1,69
11040 Braten	€
1,69	

11082 Halbes belegtes Brötchen
einfache Art mit:

11044 Salami	€
1,49	
11045 Gauda	€
1,49	
11046 gek. Schinken	€
1,49	
11049 roh. Schinken	€
1,49	

11081 Halbes belegtes Brötchen Gala
mit:

11041 Räucherlachs	€
1,69	
11042 Brie	€ 1,69
11043 Rostbeef	€ 1,69
11047 Schwarzw. Sch.	€ 1,69
11048 Forelle	€
1,69	
11050 Paramaschinken	€
1,69	
11051 Putenbrust	€ 1,69

Gerne richten wir uns auch nach Ihren besonderen Wünschen. (#6010)

Kleine Snacks und Gerichte

* * *

<i>11094 Smörebröt belegt mit Salami und Schinken</i>	<i>Stück € 1,79</i>
<i>11095 Smörebröt belegt mit Gauda und Brie</i>	<i>Stück € 1,79</i>
<i>11096 Smörebröt belegt mit Räucherlachs u. Forelle</i>	<i>Stück € 1,79</i>
<i>11097 Minilaugnbrezel ,belegt nach Ihren wünschen</i>	<i>Stück € 1,49</i>
<i>11301 Baguette mit Tomaten und Mozzarella überbacken</i>	<i>Stück € 1,69</i>
<i>11302 Kleine Blätterteigteilchen gefüllt mit Käsecreme</i>	<i>Stück € 1,39</i>
<i>11063 Hähnchenkeule feurig gewürzt auf Orangentaler</i>	<i>Stück € 1,19</i>
<i>11064 Partyfrikadelle auf Gurkenscheibe mit Tomatenschnitz</i>	<i>Stück € 0,79</i>
<i>11065 Cocktailspieß mit Garnelen, Ananas und Asiasauce</i>	<i>Stück € 1,99</i>
<i>11303 Gebackene Mozzarella-Sticks mit verschiedene Dip´s</i>	<i>Stück € 1,89</i>
<i>11326 Kleines Schnitzel mit Zitronenschnitz</i>	<i>Stück € 1,39</i>
<i>11062 Riesengarnelen in knusprigem Brotteig</i>	<i>Stück € 2,39</i>
<i>11098 Partybrötchen gefüllt mit Geflügelsalat</i>	<i>Stück € 1,89</i>
<i>11079 Partybrötchen gefüllt mit Fleischsalat</i>	<i>Stück € 1,89</i>
<i>11099 Partybrötchen gefüllt mit Wurstsalat</i>	<i>Stück € 1,89</i>
<i>11304 It. Panini mit Basillikum, Tomaten und Mozzarella überbacken</i>	<i>Stück € 1,89</i>
<i>11027 Käsesticks mit Obst garniert</i>	<i>Stück € 0,59</i>
<i>3400 Kleine Pastetchen gefüllt mit verschiedenen Farcen</i>	<i>Stück € 1,59</i>
<i>11104 Pumpnickel mit Frischkäse</i>	<i>Stück€ 1,30</i>
<i>3940 Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen</i>	<i>Stück € 0,49</i>

Gerne richten wir uns auch nach Ihren besonderen wünschen. (#6011)

Obstkorb mit verschiedenen Früchten der Saison

1054	Apfel	kg	€ 3,25
921	Trauben blau	kg	€ 4,20
922	Trauben hell	kg	€ 4,20
903	Banane	kg	€ 2,45
294	Kiwi	Stück	€ 0,79
908	Birne	kg	€ 3,25
883	Erdbeeren	kg	€ 5,80
924	Pfirsich	kg	€ 4,80
925	Nektarinen	kg	€ 4,80

Exotische Obstsorten nach Ihren Wünschen

Deftige Party-Suppen

* * *

11305	Ungarische Gulaschsuppe feurig gewürzt	Portion € 1,49
11306	Chilli con carne mit Saurer Sahne und geriebenem Käse	Portion € 1,69
11307	Kaiser-Wilhelm-Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen	Portion € 1,39
11308	Französische Fischsuppe mit frischem Knoblauch	Portion € 1,99

Gerne richten wir uns auch nach Ihren besonderen Wünschen. (#6012)

Getränkekarte

* * *

Alkoholfreie Getränke

3095 Cola Cola	0,2l	€ 1,60
2955 Fanta	0,2l	€ 1,60
3731 Neuselter Mineralwasser	0,25l	€ 1,60
3732 Neuselter Mineralwasser	0,75l	€ 4,20
858 Apfelsaft	0,2l	€ 1,60
859 Orangensaft	0,2l	€ 1,60
3743 Müller-Apfelsaft	0,25l	€ 1,80
3744 Müller-Orangensaft	0,25l	€ 1,80
3757 Müller-Multivitaminsaft	0,25l	€ 1,80

Biere

11718 Licher Pils vom Faß	0,3l	€ 1,90
817 Licher Pils	0,33l	€ 1,90
815 Licher Alkoholfrei	0,33l	€ 1,90
3223 Maisel original Hefeweizenbier	0,5l	€ 2,90
3224 Maisel Kristalweizenbier	0,5l	€ 2,90

Verschiedene Digestiven

11739 Lockstedter	2 cl	€ 2,70
11740 Fernet Branca	2 cl	€ 2,70
11741 Williams	2 cl	€ 2,70
11742 Remi Martin	2 cl	€ 2,70
11743 Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,70
11744 Linie	2 cl	€ 2,70
11745 Cordon Dry Gin	2 cl	€ 3,20
11746 Grappa	2 cl	€ 3,20
11747 Campari	2 cl	€ 2,70
11748 Sherry	2 cl	€ 3,20
11749 Martini Bianco	2 cl	€ 3,20

11756 Kaffee		€ 1,40
11751 Kaffeespezialität Espresso, Cappuccino		€ 1,70

Weinempfehlung

* * *

Weißwein

2001	Friuli Grave	11778	0,75l	€ 14,50
	Chardonnay – trocken -	11727	Glas	€ 3,80
1999	La Guiberte, Sury-en-Vaux	3594	0,75l	€ 16,--
	Sancerre blanc – trocken -	11728	Glas	€ 4,30
2000	Badischer MT-fresh	3589	0,75l	€ 13,--
	Müller-Thurgau – frisch und trocken	11729	Glas	€ 3,50
1996	Colli Orientali del Friuli	11779	0,75	€ 14,--
	Verduzzo -lieblich-	11730	Glas	€ 3,80
2001	Hallgartener Jungfer	3591	0,75l	€ 12,50
	Riesling - trocken -	11731	Glas	€ 3,30

Rotwein

2001	Friuli Grave	3595	0,75l	€ 15,80
	Cabernet Sauvignon -trocken-	11734	Glas	€ 4,10
2001	Friuli Grave	998	0,75l	€ 15,80
	Merlot – trocken -	11734	Glas	€ 4,10
1998	Chanson Pere & Fils, Beaune	11780	0,75l	€ 14,50
	Carbernet Sauvignon	11732	Glas	€ 3,90
	- trocken –			
2001	Steiner´scher Keller Rheinpfalz	3593	0,75 l	€ 12,50
	Dornfelder – trocken -	11735	Glas	€ 3,30
2000	Badischer Enselberg			
	Spätburgunder Weissherbst	3592	0,75l	€ 12,50
	-halbtrockener-Rosé	11736	Glas	€ 3,30

Sekt

<i>Vigna ai Sassi Friuli</i>	<i>11781</i>	<i>0,75l € 18,50</i>
<i>Prosecco – trocken -</i>	<i>11737</i>	<i>Glas € 2,65</i>
<i>SchützenGarten</i>	<i>3600</i>	<i>0,75l € 12,80</i>
<i>Sekt - trocken-</i>	<i>11738</i>	<i>Glas € 1,80</i>

Ihre Veranstaltung im Schützengarten

*Für Veranstaltungen im Schützengarten berechnen wir, für den Zeitrahmen der von Ihnen individuell bestimmt wird, für unser **Servicepersonal € 22,50 pro Std. und Person**. Die Anzahl des eingesetzten Personals ist abhängig von Ihrer Gästezahl. Weiter sind in dem Preis enthalten die Tischanordnung, die Raumreinigung, die Tischwäsche sowie die Menükarten.
Art# 6000*

Für Lieferungen außer Haus stellen wir auf Wunsch bereit:

Artikelbezeichnung

Verleih/DM

Tafelgeschirr

<i>5000 Eßteller</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,25</i>
<i>5001 Suppentassen</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,25</i>
<i>5002 Kuchenteller</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,20</i>
<i>5003 Kaffeetasse</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,18</i>
<i>5004 Untertasse</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>

Besteck

<i>5005 Messer</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>
<i>5006 Gabel</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>
<i>5007 Löffel</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>
<i>5008 Kuchengabeln</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>
<i>5009 Kaffeelöffel</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>

Gläser

<i>5010 Willybecher 0,2l</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,08</i>
<i>5011 Sektglas</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>
<i>5012 Weinglas</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,15</i>
<i>5016 Saftglas</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,10</i>
<i>5018 Wasserglas</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 0,10</i>

Wäsche

5013 Tischdecken in verschiedenen Farben	Stück	€ 6,--
5014 Servietten, Stoff	Stück	€ 0,80
5015 Servietten, Zellstoff	Stück	€ 0,10

Sonstige Ausstattungsgegenstände

5017 Stehtisch, Tisch	Stück	€ 9,50
Partyzelt weiß	Stück	€ 20,00
5019 Blumengesteck	Stück	auf Anfrage

(Partyzelte und sonstige Dekorationen auf Anfrage)

Das Geschirr ist vor der Rückgabe zu spülen. Gläser und Bestecke bitten wir zu polieren. Bei eventuellem Bruch oder Verlust wird der Neubeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für Spülservice berechnen wir einen Aufschlag von 100% auf den Verleihpreis.

Allgemeine Hinweise

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns ausdrücklich vor, dadurch verlieren ältere Preis ihre Gültigkeit.

Lieferungen außer Haus sind frei ab einem Bestellwert von 100,-- Euro. Liegt der Bestellwert unterhalb des vorgenannten Betrages wird eine Fahrtkostenpauschale in Höhe von 60,-- Euro berechnet.

Wir würden uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu können und stehen Ihnen gerne jeder Zeit für Ihre Fragen zur Verfügung.

Sie erreichen uns:

Telefon: 06441 / 4002-0
Fax: 06441 / 4002-22

E-Mail: info@schuetzengarten.de

Ihre Ansprechpartner:

*Frau Becker, Sekretariat
Herr Wegner, Betriebs- und Küchenleiter
Herr Hauptvogel, Geschäftsleitung*

Notizen: