

„Außer Haus Verkauf“  
Abholung & Lieferservice 2025

# Die Lust auf Genuss 2025-1



„Schlemmen, Genießen & Erleben“



# „Für die kleine Feier ab 10 Personen“

00001

## „Hauschildts Spezial“

**Cocktailschnittchen belegt mit**

Delikatessbratenaufschnitt

Mett/Zwiebeln

Premium Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Käsespezialitäten

**Pro Person 7 Schnittchen.....16,50 Euro**

(Lieferbar ab ca. 10 Personen)

00002

## „Genießer-Runde“

**Cocktailschnittchen belegt mit**

Delikatessbratenaufschnitt, Mett/Zwiebeln

Bachforellenfilets & Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Scampis/Cocktailsauce

Käsespezialitäten

**Pro Person 7 Schnittchen.....18,50 Euro**

(Lieferbar ab ca. 10 Personen)

00003

## „Schlemmer-Runde - Altes Land“

**Cocktailschnittchen belegt mit**

Mett/Zwiebeln, Schinkenröllchen/Spargel, kleine Schweinefilets

Bachforellenfilets & Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Scampis/Cocktailsauce, Party-Frikadellen, hausgemachter Cocktailsalat

Käsespezialitäten

**Pro Person 7 Schnittchen, Salat & Party-Frikadellen.....21,50 Euro**

(Lieferbar ab ca. 10 Personen)

00004

## „Vom Süden in den Norden“

Schweinebackschinken mit Kruste, warm

Weinsauerkraut & hausgemachtes Kartoffelmus

Bayrischer süßer Senf, ofenfrische Laugenbrezel

Rustikale Bauern „Vesper Platte“ mit

Schinken, Mettwurst, Mett & Brickäse, Rettich & sauren Gurken

Ofenfrisches Schwarz- & Baguettebrot, Butterbalken

„Altländer Rote Grütze“ mit frischen Früchten & Vanillesauce

**Pro Person, satt.....24,50 Euro**

(Lieferbar ab ca. 20 Personen)

**Weitere Fingerfoodauswahl möglich nach Absprache !**



# „Aus dem großen Suppenkessel“

*...der kleine, feine Unterschied...*

...alle Suppen werden von uns ausschließlich frisch  
mit besten Zutaten & ausgewähltem Fleisch aus der Region zubereitet.

## *„Deftige“ Suppen, lieferbar ab 10 Personen*

00005	Erbsensuppe, "Altländer Art", deftig mit Würstchen und viel Einlage	0.75 ltr.	8,50 €
00006	Chili con Carne mit Hackfleisch	0.75 ltr.	9,50 €
00007	Gulaschsuppe mit „viel“ Rindfleisch, pikant	0.75 ltr	12,50 €

## *Frische Vorsuppen aus eigener Herstellung, lieferbar ab 5 Liter:*

00008	Frische Möhren-Ingwer-Cremesuppe	0.5 Ltr	6,00 €
00009	Frische Lauchcremesuppe mit Hackbällchen	0.5 Ltr	6,00 €
00010	Frische Tomatensuppe mit Basilikum	0.5 Ltr	6,00 €
00011	Frische Champignon-Cremesuppe	0.5 Ltr	7,00 €
00012	Frische Broccoli-Cremesuppe	0.5 Ltr	7,00 €
00013	Frische Spargel-Cremesuppe	0.5 Ltr	Tagespreis
00014	Frische Kartoffelsuppe mit Nordsee-Krabben	0.5 Ltr	Tagespreis
	Altländer Curryrahm-Suppe mit frischen Apfel-Spalten	0.5 Ltr	6,00 €

## *„Tradition nach überliefertem Rezept“, lieferbar ab 10 Personen*

00015	„Altländer Hochzeitssuppe“, klar mit Eierstich & Fleischklößen, pro Person	0.75 ltr	12,50 €
00016	Ofenfrisches Krusten- Baguettbrot	pro Pers.	2.00 €
00017	„Original Altländer Hochzeitssuppe, gebunden“, mit zarten Rindfleischwürfeln ,pro Person	0.75 ltr	13,50 €
00018	Als Beilage „ausgewählte Rosinen“, warm	pro Pers.	1,50 €
00019	Als Beilage „ofenfrisches Rosinen- & Weißbrot“	pro Pers.	2,50 €
00020	„Ofenfrisches Altländer Spezialitäten-Brotkorb“	pro Pers.	3,50 €

# „Klassische & regionale Landhausküche“

...der kleine, feine Unterschied...

...alle Gerichte werden von uns ausschließlich frisch  
mit besten Zutaten & ausgewähltem Fleisch aus der Region zubereitet.

*Alle Gerichte, "hausgemacht", lieferbar ab 10 Personen, satt*

00020	Curry-Pfanne, mit zarten Schweinefleischstreifen in Curry-Bananen-Sauce, Reis, Salatbeilage & Dressing	Pro Pers.	18.50 €
00021	Hauschildts Riesenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf oder mit Kräutersahnekartoffeln SalatSchüssel Märchengarten/ <i>Sylter Sauce</i>	Pro Pers.	19,50 €
00022	Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle & Salzkartoffeln Incl.Eisbergsalat & Sylter Sauce ,satt	Pro Pers.	18,50 €
00023	Zarte Rinderrouladen Rahmbratensauce,Salzkartoffeln, Apfel-Rotkohl & „Altländer Gurkensalat“,satt	Pro Pers.	26,50 €
00024	Evi,s Königsberger Klopse nach „Großmutter's Art“ Salzkartoffeln & Rote Beetescheiben,satt	Pro Pers.	19,50 €
00025	„Altländer Schweinefiletpfannes“mit Bacon umwickelt, Broccoli, Sauce Bearnaise, Röstkartoffeln,satt Ruccola-Salat /Dressing,	Pro Pers.	24,50 €
00026	„Altländer Schweinefiletpfanne“ mit Apfel & Banane in Curryrahmsauce mit Reis + Salat & Dressing	Pro Pers.	24,50 €
00027	Grünkohl „Altländer Art“ mit Kohlwurst, Speck, Edelfleisch-Kassler, Salzkartoffeln & Winterbirnen	Pro Pers.	23,50 €
00028	Rindergulasch „Altländer Art“ mit Spätzle, Salzkartoffeln & kleine saure Gurken,satt,	Pro Pers.	22,50 €
00029	Roastbeef, kalt mit „Altländer Röstkartoffeln“ hausgemachter Remoulade, Salatbeilage & Dressing	Pro Pers.	22,50 €
00030	„Altländer Grützwurst-Essen“ Salzkartoffeln,Rahmsauce & Altländer Apfelmus Apfelgrütze mit Vanillesauce	Pro Pers.	18,50 €
00031	Evi,s Riesen Kohlroutaden nach Großmutter's Art mit Salzkartoffeln & Rahmbratensauce,	Pro Pers.	19,50 €
00032	„Zanderfilet“ mit Buttersauce, Petersilienkartoffeln, frischer Eisbergsalat & Sylter Sauce	Pro Pers.	27,50 €
00033	Zarte Matjesfilets(3) mit Evis Zwiebelsahnesauce Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen	Pro Pers.	18,50 €
00034	„Hamburger Labskaus“ mit Spiegelei, Rote Beete, Rollmops, Gurke & Rote Grütze mit Vanillesauce	Pro Pers.	19,50 €

# „Verführerische Höhepunkte“

*...der kleine, feine Unterschied...*

...alle Desserts werden von uns ausschließlich frisch mit besten Zutaten zubereitet und in Gläsern oder großer Glasschüssel geliefert.

*Alle Desserts in Gläsern, Schüsseln, & Kuchen lieferbar ab 10 Personen*

00035	Evis Beerenobst-Quark-Sahnetraum	Pro Pers.	3,50 €
00036	Altländer Rote Grütze mit frischen Früchten & Vanillesauce	Pro Pers.	3,50 €
00037	Altländer Apfelgrütze mit frischen Apfelspalten & Vanillesauce	Pro Pers.	3,50 €
00038	Italienisches Tiramisu	Pro Pers.	5,50 €
00039	Mousse au Chocolat oder Weißes Mousse au Chocolat	Pro Pers.	4,00 €
00040	„Kaiserreis“ mit Schlagsahne und Kirschen	Pro Pers.	3,50 €
00041	Ital. Pannacotta-Creme mit Himbeermarksauce	Pro Pers.	4,50 €
00042	Großmutter's Schokoladenpudding mit Vanillesauce	Pro Pers.	3,50 €
00043	Himbeer-Baiser-Sahnetraum	Pro Pers.	4,50 €
00044	Obstsalat mit frischen Früchten & Schlagsahne	Pro Pers.	5,50 €
00045	Ital. Mascarpone Creme mit „beschwippten“ Baileys-Kirschen	Pro Pers.	5,50 €
00046	Evis Vanille-Eistraum mit Zwetschgensauce oder mit Altländer Zimt-Bratkartoffelspalten	Pro Pers.	6,50 €

*Leckereien aus unserer Backstube.....*

00047	Frischer Altländer Butterkuchen mit Guss oder Zucker	Stück	2,50 €
00048	<u>Tip</u> : Evis frische Altländer Apfelkuchentorte mit Schlagsahne	Stück	3,50 €
00049	Großmutter,s Zitronenblechkuchen	Stück	2,50 €
00050	<u>Tip</u> : Evis Riesen-Windbeutel mit Schlagsahne, Erdbeeren oder Kirschen (Saisonal abhängig)	Stück	5,50 €

Weitere „hausgemachte“ Torten-,& Kuchen Spezialitäten auf Anfrage !  
Neu ! Wir backen für sie Event-Torten in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Symbolen, für Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten, etc.  
Bilder finden sie auf unserer Homepage ! [www.partiservice.de](http://www.partiservice.de)

# „Heiße Schlemmerstücke“

Ihr individuelles Wunschmenü ab 10 Personen!

## „Schlemmerstücke“...

Burgunderschinken, warm  
Spanferkelbackschinken mit Kruste, warm  
Gewürzbraten im Kräutermantel, warm  
Zartes Edelfleischkasseler, warm  
Hähnchenbrustfilet, warm  
Bayrischer Fleischkäse

## Beilagen :

Altländer Speck- oder Mayonaisen Kartoffelsalat ,hausgemacht  
Hausgemachte Sahnekräuterkartoffeln, warm  
„Altländer Goldgelbe Röstkartoffeln“aus der Pfanne , warm  
Ital. Rosmarinkartoffeln in Butter geschwenkt oder Kräuterbutterkartoffeln, warm  
Hausgemachter Kartoffelmus mit Zwiebeln  
Salzkartoffeln oder Country-Kartoffeln, warm

## hausgemachte Saucen.....

Remouladensauce, Tzatziki, Sourcreme  
Pustasauce, Rahmbratensauce  
Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise,

## Gemüsebeilagen :

Ital. Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, etc., warm  
„Altländer Gemüse-Allerlei“ mit Erbsen Möhren & Blumenkohl, warm  
Altländer Speckbohnen, warm, oder Bayrisches Weinsauerkraut, warm

\*\*\*\*\*

## Salate aus den Gärten :

Salat „Märchengarten“ mit frischen Gemüsesorten & Dressing oder süß sauer  
Weißkrautsalat, Gurkensalat in Sahne-Dill-Sauce  
Cocktailsalat, fruchtig ,Evi,s Sahneschichtsalat, Altländer Nudelsalat  
Frischer Karottensalat mit Apfelspalten in Zitronensauce

## Edelfleisch-Schlemmermenü ab 10 Personen

Incl.1x Schlemmerstück nach Wahl, 1x Beilage, 1x Sauce ,1x Gemüse,1x Salat  
24.50 €/Pers. „satt“

## Edelfleisch-Schlemmermenü ab 20 Personen

Incl. 2 x Schlemmerstücke nach Wahl , 2 x Beilagen, 2 x Sauce,1x Gemüse, 1 x Salat  
24.50 €/Pers. „satt“

## Auf Wunsch :

Jede weitere Sauce 1.50 €/Pers.– Beilagen,Gemüse oder Salat,...3.00 €/Pers.  
Zusätzlich auf Wunsch ofenfrisches Krustenbaguette,.....1.50 €/Pers.



## Altländer „Schnitzel-Parade“

Frisch aus den Pfannen / Rechauds vor Ort

Zarte Schweineschnitzel, paniert  
Zarte Schnitzel „Holstein“ mit Spiegelei  
zarte Hähnchenschnitzel, natur

\*\*\*\*\*

Röstkartoffeln in Butter geschwenkt

Kräutersahnekartoffeln

Hausgemachte Rahmsauce,  
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise

Frische Champignon-Pfanne  
mit Kräutern & Zwiebeln

Vierländer frisches Gemüse:  
Erbsen, Möhren & Blumenkohl

Frische Salatplatten „Märchengarten“

Tomate, Gurke, Mais, etc. & Dressing  
Eisbergsalat mit Sylter-Sauce

Verführerische Höhepunkte

Grossmutter, s Schokoladenpudding, Vanillesauce

Warm, kaltes Büffet „Altländer Schnitzelparade“,  
pro Person...29.50 Euro

(Incl. Büffetaufbau & Geschirr vor Ort)

Lieferbar ab ca. 20 Personen



... Event's und Me(e)hr





## „Vom Land zum Me(e)hr“

### Warm, kaltes Büffet „Vom Land zum Me(e)hr“

Zarter Gewürzbraten im Kräutermantel, warm  
Spanferkelbackschinken mit Kruste , warm  
Hausgemachte Remouladensauce

\*\*\*\*\*

Zarte Matjesfilets  
mit hausgemachter Zwiebelsahnesauce & Speckbohnen

### Frisch aus der Pfanne/Rechauds vor Ort

„Goldgelbe Altländer Röstkartoffeln“ & Kräutersahnekartoffeln

\*\*\*\*\*

Vierländer Frisches Gemüse mit  
Blumenkohl, Erbsen & Möhren

### Salatplatten Märchengarten

mit frischen Gemüsesorten aus den Gärten  
Dressing & Sylter Sauce

### Fischplatten „Meeresjuwel“

Premium Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich

### Kleine Schlemmereien

Hackbällchen, bunt bespickt, Hähnchen-Nuggets mit Asia-Dip  
1/2 Eier im Remouladenbett, Mett/Zwiebeln  
Altländer Bauernmettwurst, Käsewürfelvariationen  
Altländer Spezialitäten Brotkorb  
zum Dippen mit  
Griebenschmalz, Apfel-Curry-Dip & Frischkäse

### „Verführerischer Höhepunkt“

Altländer Apfelgrütze mit Apfelspalten  
Altländer Rote Grütze mit frischen Früchten  
Vanillesauce

Warm, kaltes Büffet „Vom Land zum Me(e)hr“, pro Person.....35.00 Euro  
(Incl. Büffetaufbau & Geschirr vor Ort)

Lieferbar ab ca. 25 Personen



# „La Dolce Vita“

## Warm, kaltes Büffet: „La Dolce Vita“

### Ital. Antipastiplatten

Überbackene Auberginescheiben, Champignons  
Ital. Nudelsalat mit Pesto, Oliven schwarz/grün  
Mediterrane Blätterteigtaschen mit Feta-Käse & Cherry-Tomate  
Ital. Rucolasalat mit Cherry-Tomaten & Pinienkernen  
Salatplatte Märchengarten  
mit frischen Gemüsesorten, Dressing

Zarte Schweinefiletmedaillons mit Bacon umwickelt  
Zarte Hähnchenbrustfilets  
Sauce Béarnaise  
Ital. Pfannengemüse

### Frisch aus den Pfannen vor Ort

Ital. Rosmarinkartoffeln in Butter geschwenkt mit Sourcreme  
Kräuterbutterkartoffeln,  
\*\*\*\*\*

### „Meeresjuwelen“

Graved-Lachs mit Honigsensauce & Scampis in Knobisauce

### „Kleine Schlemmerei“

Hähnchenwürfel in Zucchini mantel, Schinken mit Melone  
Feta-Käse-Schiffchen mit Frühlingslauch & Balsamico  
gefüllte Paprikaglocken  
Ital. Mozzarellakäse mit Tomate & Basilikum

Ofenfrisches Krusten-Baguette  
zum Dippen mit  
Kräuter-Frischkäse, mediterane Dips

### „Verführerische Höhepunkte“

Mousse au Chocolat  
Ital. Panacotta mit Erdbeersauce

Warm, kaltes Büffet „La Dolce Vita“, pro Person.....39.50 Euro  
(Incl. Büffetaufbau & Geschirr vor Ort)

Lieferbar ab ca. 25 Personen



# „Gaumenfreude“

## Warm, kaltes Büffet: „Gaumenfreude“

Zarte Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce  
Zarte Hähnchenbrustfilets mit Sauce Béarnaise  
Warmes Roastbeef mit Kräuterbutter

## Frisch aus den Pfannen /Rechauds vor Ort

„Altländer Goldgelbe Röstkartoffeln“

Rosmarinkartoffeln-Sourcreme

\*\*\*\*\*

Vierländer frisches Gemüse mit  
Blumenkohl, Erbsen & Möhren, Sauce Hollandaise

## Salatplatten Märchengarten

mit frischen Gemüsesorten, Dressing ,Oel & Sylter Sauce  
Ital. Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesanraspel

## Ital. Antipastiplatten

mit Paprika rot/gelb, Zucchini, Champignons etc.

## Kleine Schlemmereien

Hackbällchen, bunt bespickt, Hähnchennuggets mit Asia-Dip  
Schlemmerblättereigecken mit Tomate-Käse-Füllung  
Feta-Käse-Schiffchen mit Frühlingslauch & Balsamico  
Mozzarellakäse mit Tomate & Basilikum  
Käsewürfelvariationen  
Ofenfrisches Baguettebrot  
Schwarzbrotstangen & Butterbalken

## „Meeresjuwelen“

Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Graved-Lachs mit Honigsensauce  
Scampis in Knoblauchöl

## „Verführerischer Höhepunkte“

Pannacotta mit Himbeersauce  
Mousse au Chocolat

Warm, kaltes Büffet „Gaumenfreude“, pro Person.....44.00 Euro  
(Incl. Büffetaufbau & Geschirr vor Ort)

Lieferbar ab ca. 30 Personen



# „Gaumenschmeichler“

## Warm, kaltes Büffet: „Gaumenschmeichler“

Zarte Schweinefiletmedaillons in Champignonsauce  
Zarte Hähnchenbrustfilets mit Sauce Béarnaise  
Lachsfiletmedaillons in Tomate/Bärlauch auf Wok-Gemüse

## Frisch aus den Pfannen vor Ort

Ital. Rosmarinkartoffeln in Butter geschwenkt mit Sourcreme  
Kräuterbutterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Vierländer frisches Gemüse mit Kohlrabi, Bohnen, Erbsen & Möhren

## Salatplatten Märchengarten

mit frischen Gemüsesorten Dressing & Ölen  
Frischer Eisbergsalat mit Sylter Sauce  
Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesanraspeln

## Ital. Antipastiplatten

mit Paprika rot/gelb, Zucchini, Champignons  
Gefüllte Paprikaglocken & überbackene Auberginenscheiben

## Kleine Schlemmereien

Hackbällchen, bunt bespickt, Schinken mit Melone  
Fetakäse mit Frühlingslauch & Balsamico  
Mozzarellakäse mit Tomate/Basilikum  
Käsewürfelvariationen, Frischkäse  
Ofenfrische Brotspezialitäten  
Butterbalken & Frischkäse

## „Meeresjuwelen“

Graved-Lachs mit Honigsensauce  
Scampis in Knoblauchöl, Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich

## „Verführerische Höhepunkte“

Pannacotta mit Früchtespiegel  
Mascarpone mit „beschwipsten“ Baileys-Kirschen

Warm, kaltes Büffet „Gaumenschmeichler“, pro Person.....48.00 Euro  
(Incl. Büffetaufbau & Geschirr vor Ort)

Lieferbar ab ca. 30 Personen

# ...Event`s und Me(e)hr...

## *Der kleine feine Unterschied...*

Sie suchen den richtigen Partner an Ihrer Seite, wenn es um die professionelle Ausrichtung einer Veranstaltung geht? Seit über 25 Jahren kümmern wir uns um die Organisation von Feiern und Events jeder Art und kennen uns bestens damit aus.

Von der kleinen Privatfete mit zehn Personen bis hin zu Großevents mit tausenden Gästen: Setzen Sie auf hochwertige Speisen und frische Zubereitung, auf herausragenden Service und beste Stimmung. Vertrauen Sie uns, wenn es um die Organisation von Events geht.

*....damit es ein Erlebnis wird,  
dass man nicht vergisst!*

Jede Feier ist einzigartig und verdient ein individuelles Catering der Extraklasse!  
Von der **Traumhochzeit** über die **Geburtstagsfeier**  
bis hin zum **Betriebsfest**.  
Egal ob am **Land** oder auf dem **Wasser**,  
wir lassen keine Wünsche offen.

### **Wir bieten**

- Romantische Locations
- Traumhafte Schiffe
- Zauberhafte Menüs
- Hervorragenden Service
- Kreative Dekorationsideen
- Eindrucksvolle Lichttechnik
- Ausdrucksstarke DJ`s & Musiker



# „Wir machen Ihren Traum zum Erlebnis“

Ob eine Hochzeit, eine Familienfeier, eine Betriebs- oder Vereinsfeier, eine Tagung, ein Kongress, ein maritimes oder exklusives Event, mit unserem "Erlebnisservice" an Bord werden wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen und somit Ihren „Traum zum Erlebnis machen“!



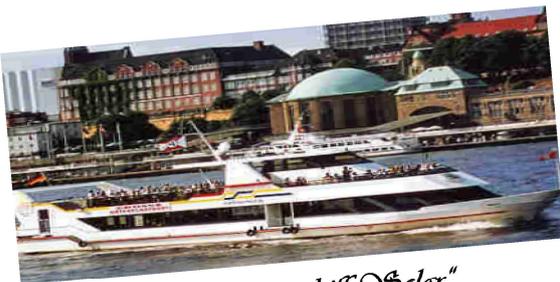
„Dat Ole Land 2“



„Genießerschiff Schwingeflair“



„Museumsschiff Greundiek“



„Elbtraumschiff Solar“



„Raddampfer Mississippi Queen“

Die „Ole Land 2“ (bis 100 Pers.), das „Elbtraumschiff Solar“ (bis 150 Pers.), das „Küstenmotorschiff Greundiek“ im Stader Hafen (bis 100 Pers.), der „Raddampfer Mississippi Queen“ (bis 400 Pers.), sowie das „Genießerschiff Schwingeflair“ (bis ca.50 Pers.) lassen für keine Feier Wünsche offen.

Der klimatisierte Salon und das „Traumschiff-Feeling“ auf der **Solar**, der „urige Laderaum“ auf der **Greundiek**, das moderne Ambiente auf dem Genießerschiff **Schwingeflair** sowie die romantische, Seefahrer-Atmosphäre auf der „**Olen Land 2**“ sind ebenso unverwechselbar wie die scheinbare Zeitreise auf der nostalgischen **Mississippi-Queen**.

Werden sie Kapitän ihrer Gäste bei einer Erlebnisreise auf der Elbe  
Wir beraten sie gerne bei der richtigen Auswahl des vorgesehenen Schiffes.

*Eví & Peter Hauschildt*

Schiffsbilder & weitere Beschreibungen finden Sie auf unserer Homepage:

[www.partiservice.de](http://www.partiservice.de)



## Allgemeine Hinweise zum außer Haus Verkauf: Stand: 1.1.2025

- 1 Wir liefern "Frei Haus" im gesamten Alten Land. Für Auslieferungen außerhalb des Alten Landes & Inseln berechnen wir eine An- & Abfahrtpauschale bzw. eine evtl. Grundpauschale für Zeitaufwand Logistik nach Absprache.
- 2 Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt erfordern eine Toleranz von 30 Min früher oder später. Selbstverständlich sind wir bemüht die bestätigten vereinbarten Liefertermine/Zeiten einzuhalten.
- 3 Alle früheren Preislisten sind ab sofort nicht mehr verbindlich. Preisänderungen sind auf Grund der momentanen Situation vorbehalten.
- 4 Für evtl. geringfügige Änderungen, wenn ein saisonbedingter Artikel nicht zu beschaffen sein sollte, bitten wir um Verständnis. Sind wir gezwungen eine Änderung der Zusammenstellung, wegen höherer Gewalt vorzunehmen, erfolgt dieses durch einen Ersatzartikel oder Wertausgleich.
- 5 Geschirr/Bestecke, Equipment "ohne" Endreinigung durch uns sind in den jeweiligen Preisen enthalten. Sollte eine Endreinigungen Geschirr/Bestecke durch uns gewünscht werden, berechnen wir pauschal pro Person 2.50 € sowie für Büffetequipment 2.00 € ! Für „Bruch“ oder Beschädigungen an Mietgegenständen ist der Mieter verantwortlich. Evtl.Schäden berechnen wir gegebenenfalls z.Selbstkostenpreis.
- 6 Platten, Geschirr etc. bitten wir spätestens 48 Stunden nach Lieferung an uns endgereinigt zurückzugeben, wenn keine Endreinigung durch uns gewünscht wird. Sollte eine evtl. Abholung vereinbart werden, wird diese mit einer An- & Abfahrtpauschale nach Absprache in Rechnung gestellt.
- 7 Der Aufbau der jeweiligen Warm/kalten Büffets vor Ort ist in den Preisen enthalten. Für Büffet- & Küchenkräfte zur Büffetbetreuung auf Wunsch vor Ort während der Essensausgabe berechnen wir pro erforderlicher Kraft/Stunde von 28.50 Euro plus evtl.An-Abfahrtskosten zum Veranstaltungsort.
- 8 Eventuelle Mängel der gelieferten Ware sind uns unverzüglich mitzuteilen. Bei berechtigten Beanstandungen ersetzen wir die Ware durch neue Lieferung oder Gutschrift. Eine Überprüfung der beanstandeten Ware bleibt uns vorbehalten! Weitergehende Gewährleistungs- und Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen. Schadensersatzansprüche wegen Lieferverzug oder Nichtlieferung können nur in Höhe des in Rechnung gestellten Preises geltend gemacht werden. Sie sind ausgeschlossen bei höherer Gewalt, behördlichen Anordnungen, Energie- und Maschinenstörungen, defekter Transportmöglichkeiten oder ähnlicher Umstände. Eventuelle Schadensersatzansprüche können nur geltend gemacht werden, wenn uns grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz nachgewiesen werden kann.
- 9 Ist im Vorwege nichts anderes vereinbart, werden unsere Leistungen fällig in Bar bei Anlieferung oder bei Rücklieferung/Abholung des Geschirrs/Büffetequipments sowie nach Rechnungsstellung mit Überweisung (nach vorhergehender Absprache). Eine Zahlung mit Kreditkarten ist leider nicht möglich ! Alle genannten Preise verstehen sich zzgl.der jeweiligen gesetzlichen MWST v.derzeit 7 %/bzw. 19 %
- 1 Alle gelieferten Waren und Mietgegenstände bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Stade.
- 0 Für Lieferungen,An-Abholungen Geschirr an Sonn-,oder Feiertagen berechnen wir eine zusätzliche Gebühr von 1.50 Euro pro bestellter Person für erhöhte Logistikkosten.



*„das Leben“ genießen“ ...  
die Feste“ feiern“, wie sie fallen!“*



*„Schlemmen, Genießen & Erleben“*

Bürgerei 20  
21720 Steinkirchen  
info@partiservice.de



Tel.: 04142-2562  
Mobil: 0171- 33 23 188  
Fax: 04142 - 38 38

[www.partiservice.de](http://www.partiservice.de)