



Speisekarte

- gültig ab April 2021 -



**„Welch Vergnügen,
einen guten Appetit zu haben,
wenn man gewiss ist,
ein vortreffliches Mahl zu bekommen.**

Brillat-Savarin

Seit mehr als 50 Jahren steht der Name „Trilling“ für höchsten Qualitätsanspruch, Frische und zuverlässigen Service. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass und Geschmack das passende Buffet oder Themen-Fingerfood.

Unser erfahrenes Küchenteam unterstützt Sie mit kreativem Perfektionismus und professionellem Know-how.

Ob Firmenfest, Hochzeiten, Geburtstage oder andere Events, Ihre Wünsche stehen immer im Fokus. Sollte unter den Vorschlägen nicht das Passende dabei sein, sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Trilling-Team



Kreativ, individuell, geschmackvoll.

- 4 Canapees und Fingerfood
- 5 Vorspeisen
- 6 Gut aufgelegt ...
- 7 Frühstück/Brunch
- 8 Das klassische kalte Buffet
- 9 Das exklusive kalte Buffet
- 10 Das kalt-warme Buffet
- 11 Das Themenbuffet
- 12 Das große Buffet
- 13 Vegetarisch und Vegan
- 14 Salatkreationen
- 15 Aus der Suppenküche
- 16 Deftiges vom Schwein
- 17 Feines vom Schwein, Aufläufe und Pasta
- 18 Fleischgerichte
- 20 Geflügelgerichte
- 21 Fischgerichte
- 22 Finale feiner Gaumenfreuden
- 23 Geschäftsbedingungen
- 24 Checkliste für Ihre Feier

Allergene & Zusatzstoffe

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir größte Sorgfalt, können jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Nüssen, Soja, Milch, Sellerie, Senf usw. in andere Speisen gelangen. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten an!

Allergene:

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupine
- N Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Nitrit Pökelsalz
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Schwefel Sulfit
- 7 Eisensalz
- 8 Überzugsmittel
- 9 Süßungsmittel
- 10 Phosphat
- 11 Coffein
- 12 Chinin



Canapees und Fingerfood



ab 6 Personen

Canapees "exklusiv"

12,40 €

Weizenbaguettescheibe, gebuttert ^{A,G}
(5 Stück pro Person)

Lachs-Spezialitäten
Forellenfilets
Eismeer-Shrimps ^{A,C,G,I}
Scheiben vom Schweinelendchen
Kräuter-Roastbeef ^{G,L,4}
Französische Entenbrust ^{G,I,3,4}
Mediterrane Hähnchenbrust ⁵
Französische Käsesorten ^{G,1,2}

Fingerfood "Italien"

13,90 €

(8 Stück pro Person)

Lachs-Spießchen
Riesengarnelen im Kartoffelnest ^B
Italienischer Landschinken mit Oliven ^{2,3,4}
Filet-Spieß mit sardischer Tomate ^{3,4}
Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten ^G
Datteln im Speckmantel ^{L,2,3,4}
Chilihackbällchen „Salsa“ ^{A,C,I,J,L}
Antipasti-Gemüse-Spieß ^{G,4}
Steinofenbaguette und Dip

Cocktailbrote "rustikal"

9,75 €

Dunkles Baguettebrot, gebuttert ^{A,F,G}
(5 Stück pro Person)

Westfälischer Knochenschinken ^{I,2,3}
Putenbruströllchen ^{3,4}
Hackbällchen und Ei ^{A,C,I,J,L}
Trüffelsalami ^{J,2,3,4}
Pulled Chicken ^{A,C,F,G,I,J,2}
Schinkenmett mit Schnittlauch ^{I,J,L}
Tortenbrie ^G
Frischkäse ^G

Fingerfood "Westfalen"

11,50 €

(8 Stück pro Person)

Mettröggelchen ^{A,C,F,G,I,J,L}
Minifrikadellen ^{A,C,I,J,L}
Partymettwürstchen ^{J,3,4,5}
Schinken-Spieße ^{2,3,4}
Minischnitzel ^{A,C,I,J}
Hähnchen-Chili-Stick ^{A,G,1}
Käse-Obst-Spieß ^{G,1}
Pumpnickel-Frischkäse-Taler ^{A,G}
Roggenstange und Dip

Tapas "Spanien"

14,50 €

(8 Stück pro Person)

Luftgetrockneter Landschinken ^{3,4}
Chorizo-Spieß mit Olive ^{F,G,2,4,1}
Datteln im Speckmantel ^{L,2,3,4}
Hähnchenspieß mit Paprika
Gemüsetäschchen vegetarisch ^{A,F,K}
Scampi-Spieß ^{B,I}
Albóndigas ^{A,C,I,J,L,4}
Manchego-Spieß mit getr. Tomate ^{L,4}
Aioli ^{A,C,1,2}
Rustica Brot/Steinofenbaguette ^A

Fingerfood "Amerika" (ab 10 Pers.)

14,90 €

(8 Stück pro Person)

Mini-Cheese-Burger ^{A,C,G,J,K}
Roastbeef-Spieß BBQ ^{A,I,J,F,D}
Wrap-Rolls-Pulled-Chicken ^{A,C,F,G,I,J,2}
Hähnchenspieß in Erdnussbutter ^{A,E,F,4}
Truthahn-Sandwich mit Sourcream ^{A,F,G,J,C}
Bagels mit Lachs und Senfcreme ^{A,G,J,K}
Mini-Pumpkin mit Frischkäse ^{G,2,4}
Chocolate-Brownie ^{A,C,G,4}
Cocktailbrötchen ^A



ab 6 Personen

Luftgetrockneter Landschinken mit Melonenspalten oder gekräuterten Oliven ^{3,4}	5,50 €
Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce ^{A,C,F,J,9}	7,50 €
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce ^{A,C,D,G,I,J,9}	7,90 €
Pulled Chicken Coleslaw, Pflücksalat und Koriandercreme ^{A,C,F,G,I,J,2}	6,50 €

Gemüse - vegetarisch

Mediterrane Gemüse Antipasti gegrillte Gemüsefilets, mariniert ⁴	5,80 €
Variationen von frischen Salaten dazu Joghurtdressing und Vinaigrette (siehe S. 14)	4,50 €
Auberginen-Röllchen (vegan) ^{L,4}	5,50 €
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto ^{G,H}	5,50 €
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Balsamicodressing ^{G,J,L,5}	4,00 €
Falafel auf grünem Erbs-Hummus (vegan) ^{I,K}	4,50 €
Gebackener Süßkartoffeltaler mit Sourcream (vegan) ^{F,H,K}	5,50 €
Kichererbsensalat im Glas portioniert (vegan) ^{L,4}	3,30 €

Aus Fluss und Meer

Edelfischplatte Räucherlachs, Forellenfilet, Salmtranchen, Shrimps in Dillcreme, versch. Dips ^{A,C,G,I}	9,90 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichdip ^{G,L,4}	9,90 €
Ganzer Lachs pochiert mit verschiedenen Dips (ab 15 Personen)	Tagespreis*
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Remoulade ^{A,C,E,F,J,9}	Stück 3,00 €
Gambas „Aioli“ Riesengarnelen in pikanter Knoblauchsauce ^{A,C,G,I,J}	9,90 €
Lachs-Stremelchen mit schwedischer Senf-Dillsauce ^J	9,90 €
Shrimps-Cocktail in rassisger Dillcreme ^{A,C,G,I}	9,90 €
Flusskrebs-Cocktail in Honig-Senfcreme ^{A,C,J,2,4,5}	9,90 €

* Da der Fischpreis starken Schwankungen unterliegt, bitten wir Sie uns bezüglich der aktuellen Preise anzusprechen.

Gut aufgelegt ...



Preise pro Stück (Mindestmenge 10 Stück je Sorte)

Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen ^{A,G}	1,80 €
gut belegt mit z.B. Schinken ^{2,3,4} , Käse ^{1,2} , Zwiebelmett ^{2,3,4,5} , Salami ^{2,4} usw. und Dekoration (Mehrkorn 2,20 €/St.)	
€ Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen ^{A,G}	2,00 €
gut belegt mit z.B. Kochschinken ^{2,3,4} , Roastbeef ^L , Putenbrust ^{2,3,4} , edlen Käsesorten ^{1,2} usw. (Mehrkorn 2,40 €/St.)	
Bagels (2 Hälften) ^{A,G,K}	4,40 €
verschieden gefüllt z.B. Frischkäse ^G , Rucola, Pute ^{2,3,4} , Ei, luftgetr. Schinken ^{L,2,3,4} , Tomate	
Halbe Party-Röggelchen ^{A,G}	1,50 - 2,50 €
belegt nach Wunsch	
Wrap-Rolls ^(Allergene / Zutaten auf Anfrage)	1,40 - 2,00 €
gefüllt, z.B. Pute Curry Creme • Pulled Chicken Coleslaw • Thunfisch / Ei • (Abnahmeeinheit 8 Stück je Sorte) vegetarisch mit Couscous • Pulled Salmon, Avocado, Tabasco	
Rohkostschnittchen vegetarisch (6 x 7 cm) ^{A,G,K}	2,50 €
mit Kräuterfrischkäse, Tomate, Gurke, Karotte, Paprika usw.	
Mini-Quiche (5 cm Ø) ^{A,C,F,G}	1,40 €
z.B. Champignon / Lauch, grüner Spargel, Speck / Zwiebel	
Blätterteig-Snacks ^{Allergene auf Anfrage}	ab 1,20 €
pikant oder süß gefüllt	
Croissants ^{Allergene auf Anfrage}	ab 1,20 €
süß oder pikant	
Partyfrikadellen ^{A,C,I,J,L}	1,30 €
Partyschnitzelchen (Schwein oder Pute) ^{A,C,I,J}	2,40 €
Partymettwürstchen ^{J,3,4,5}	1,50 €
Mini Cheese Burger (Rind) ^{A,C,G,J,K}	2,50 €
Röstitaler mit Räucherlachs und Remoulade ^{A,C,E,F,I,9}	3,00 €
Käse-Obstspieß mit Brie ^G	1,60 €
Fitness-Sandwich ^{A,C,G}	2,50 €
Chiasamen/Mehrkorn-Toast, Frischkäse, Radieschen, Salat, Ei	

Auf Wunsch erhalten
Sie auch glutenfreie
Brötchen!

Frühstück "Wattenscheid"

10,50 €

ab 10 Personen

- Wurst- und Schinkenplatte^{2,3,4,5}
- Käsevariationen^{1,2} mit Rohkost
- Kleines Obstarrangement
- Konfitüre
- Brot-, Brötchenkorb, Croissants^{A,C,G} und Butter^G

Frühstück "Alte Heide"

15,80 €

ab 15 Personen

- Rührei mit frischen Kräutern und Baconchips^{C,G,2,3,4}
- Gravedlachs mit Honig-Senfsauce^J
- Verschiedene Schinkenspezialitäten, Edeltruhahnbrust, Mailänder Salami^{2,3,4,5}
- Käseplatte mit frischen Früchten^{G,1,2}
- Konfitüre, Honig, Quark^G
- Brot-, Brötchenkorb, Croissants^{A,C,G} und Butter^G

Brunch

19,80 €

ab 15 Personen

- Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{G,L,4}
- Schinken-^{2,3,4,5} und Bratenplatte
- Käsebrett^{1,2} mit frischen Früchten
- Hähnchenbrust mit Blattspinat^{G,2,5}
- Gemüse der Saison Zutaten/Allergene nach Absprache
- Kartoffelgratin^G
- Mousse au chocolat^{F,G}
- Brot-, Brötchenkorb, Croissants^{A,C,G} und Butter^G

Fingerfood Frühstück

13,20 €

ab 10 Personen

- Baguettescheibe mit Räucherlachs belegt^{A,G}
- Bunt belegte Partybrötchenhälften (2 Stück) mit Käse, Salami, Schinken^{A,G} und Belag individuell nach Absprache
- Rohkoststicks im Glas mit Kräuterfrischkäse^G
- Süße Mini Croissants^{A,C,G}
- Obstspieße
- Joghurt im Weckglas mit Beeren^G

Gerne stellen wir
gemeinsam mit Ihnen ein
individuelles Arrangement
zusammen.

Bitte sprechen Sie
uns an!



Das kalte Buffet



Buffet „Zeche Centrum“

18,50 €

ab 10 Personen

- Partyschnitzel (vom Hähnchen) ^{A,C,5}
- Hackbällchen ^{A,C,I,J,L}
- Kleine Mettwurstchen ^{J,3,4,5}
- Pfannkuchenröllchen mit Speck und Frischkäse gefüllt ^{A,C,G,2,3,4}
- Schinkenmett mit gehackten Zwiebeln ^L
- Westfälischer Knochenschinken ^{2,3,4}
- Rita's Pellkartoffelsalat ^{A,C,I,J,5,9}
- Apfel-Lauchsalat mit Ananas und Creme fraiche ^{A,C,G,I,5}
- Käsebrett mit frischen Früchten ^{G,1,2}
- Baguettes und Partybötchen, Schmalz und Kräutersenf ^J

Buffet „Klassik“

20,50 €

ab 10 Personen

- Landschinken an Melonenspalten ^{3,4}
- Hähnchenbrüstchen gegrillt ⁵
- Roastbeefröllchen mit Remouladensauce ^{A,C,F,9}
- Medaillon vom Schweinefilet
- Partyhackbällchen ^{A,C,I,J,L}
- Geräuchertes Forellenfilet und Salmtranchen mit Meerrettichsahne ^{G,L,4}
- Apfel-Lauchsalat ^{A,C,G,I,5}
- Broccolisalat mit Pinienkernen ^H
- Gemischte Käseplatte ^{G,1,2}
- Brotkorb ^{A,F}

Imbiss „Kleine Stärkung“

ab 10 Personen

Deftig

9,90 €

- Putenschnitzel ^{A,C,5}
- Partybulette ^{A,C,I,J,L}
- Mettwurstchen ^{J,3,4,5}
- Käsewürfel mit Trauben ^G
- Trillings Pellkartoffelsalat ^{A,C,I,J,5,9}
- Stangenbrot ^{A,F} und Butter ^G

Fein

13,50 €

- Medaillons vom Schweinefilet
- Schinken mit Melone ^{3,4}
- Gegrillte Hähnchenbrust ⁵
- Würfel vom Brie mit Kirschtomate ^{G,1,2}
- Apfel-Lauchsalat ^{A,C,G,I,5}
- Stangenbrot ^{A,F} und Butter ^G



Buffet „Favorit“

26,50 €

ab 10 Personen

- Edelfischplatte mit Räucherlachs und Salm, Forellenfilets, Shrimps und Dip^{A,C,G,I,J,4,6}
- Medaillons vom Schweinefilet
- Hähnchenbrustfilet gegrillt⁵
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich^{G,L,4}
- Mandelsteaks von der Pute^{A,C,H,5}
- Filetkröstchen „Sesam“^{A,C,K,5}
- Eier-Spargelsalat^{A,C,F,I,J,1,4,9}
- Broccolisalat mit Pinienkernen^H
- Gemischte Käseplatte^{G,1,2}
- Brotkorb^{A,F}

Buffet „Mediterran“

26,50 €

ab 15 Personen

- Lachs-Tranchen mit Mangodip^{A,C,G,I}
- Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto^{G,H}
- Italienischer Landschinken an Melonenspalten^{3,4}
- Schweinefiletchen Romana mit Salbei^{3,4}
- Gebratene Hähnchenbrüstchen
- Vitello tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce^{A,C,D,G,I,J,9}
- Penne-Flusskrebssalat mit Honig-Senf-Creme^{A,C,G,I,J,5}
- Mediterraner Kartoffelsalat^{L,4}
- Steinofenbaguette und Ciabatta^{A,F}
- Mascarpone Creme unter Fruchtpüree^G

Buffet „Lukull“

27,50 €

ab 10 Personen

- Verschiedene Lachssorten, Forellenfilet und Shrimps^{A,C,G,J,4,6} mit Honig-Senfdip^I und Meerrettichsauce^A
- Gegrillte Gemüsefilets, mariniert in Olivenöl⁴
- Poulardenbrust in Mandelhülle^{A,C,H,5}
- Schweine-Medaillons mit frischen Früchten
- Medaillons vom Rinderfilet
- Filetkröstchen „Sesam“^{A,C,K,5}
- Waldorfsalat^{A,C,F,H,I,J,1,9}
- Pikanter Linsensalat^{2,3,4,5}
- Französische Käsesorten^{G,1,2}
- Gemischter Brotkorb^{A,F}

Buffet „Gourmet“

28,50 €

ab 20 Personen

- Verschiedene Lachssorten, Tranchen vom Salm an Limettenscheiben, Riesengarnelen und verschiedene Dips^{A,C,G,I,J,4,6}
- Medaillons vom Rinderfilet, rosa gebraten
- Ganzer Rehrücken auf Sahnwaldorf^{G,I} und Williams-Christ-Birne
- Puten Mandelsteak^{A,C,H,5}
- Medaillons vom Schweinefilet
- Französische Flugentenbrust an Orangenscheiben^{3,4}
- Eier-Spargelsalat^{A,C,F,I,J,1,4,9}
- Tortellinisalat mit Pfifferlingen^{A,C,G,2,3,4}
- Französisches Käsearrangement^{G,1,2}
- Gemischter Brotkorb^{A,F}

Das kalt-warme Buffet



Buffet „vegetarisch“

19,50 €

ab 18 Personen

Kalt

- Bunte Gemüse-Antipasti^{L,4}
- Falafel auf grünem Erbsenhummus^{I,K}
- Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing^{G,J,L,5}
- Steinofenbaguette^A

Warm

- Ofenzucchini mit Gemüse-Couscous auf Currysauce^G
- Riesentortelloni mit Steinpilzen in Kräuter-Provolone Sauce^{A,C,F,G,I,1,2}
- Rote Kichererbsen-Kokospfanne mit Reis^{I,J,1}
- Verschiedene Desserts im Glas (siehe Seite 22)

Buffet „vom Feinsten“

27,50 €

ab 15 Personen

Kalt

- Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade^{A,C,F,I,9}
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan^{G,J,L,5}
- Shrimpscocktail Mango^{A,C,I}
- Baguette

Warm

- Medaillon vom Schweinefilet in Cognacrahmsauce^{G,1,2,4}
Gemüse der Saison (Allergene nach Absprache)
Butterspätzle^{A,C,G,1}
- Lachsfilet aus dem Ofen^{G,J,2}
auf Blattspinat
Kartoffelgratin^G
- Dunkle Mousse au chocolat (im Glas)^{G,H}

„Lieblingsbuffet“

26,50 €

ab 15 Personen

Kalt

- Gemischte Fischplatte
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich^{C,G,4,6}
- Luftgetrockneter Landschinken an Melonenspalten^{3,4}
- Frischer Salat mit Dressing (siehe S. 14)

Warm

- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Pfeffersauce^{G,I,J,2,3,4}
- Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat^{G,2,5}
- Gemüse der Saison (Allergene nach Absprache)
- Kartoffelgratin^G
- Bandnudeln^{A,C,1}
- Käse vom Brett mit frischen Früchten^{1,2}
- Steinofenbaguette^A



Zusätzlich zu unseren abgestimmten Buffetvorschlägen können Sie Ihr Buffet auch komplett individuell zusammenstellen oder die von uns vorgeschlagenen Buffetvariationen ergänzen, wie zum Beispiel mit einer Suppe, einer vegetarischen Variante oder verschiedenen Desserts.

Buffet „Bayern“

23,50 €

ab 20 Personen

Kaltes Buffet

- Kleine Fleischpflanzerln ^{A,C,I,J,L}
- Wurstsalat ^{G,J,5}
- Alpenkäse, Brezelaufstrich und Obatzter ^{G,J,1,2,9}
- Knackige Salatvariationen, Kartoffeldressing ^{A,C,F,J,L}
- Bauernbrot und Laugenstangen ^{A,E,F}

Warmes Buffet

- Münchener Senfbraten ^{G,I,J} mit geschmortem Spitzkohl ^G und Serviettenkloß ^{A,C,G,4}
- Kleine Grillhaxe ³ auf Sauerkraut ^{I,5} mit bayerischem Kartoffelsalat ^{1,1,2,5}

Dessert

- Topfencreme mit Beerenfruchtspiegel ^G

Buffet „Italien“

25,50 €

ab 30 Personen (ab 20 Personen 27,50 €)

Vorspeisen

- Mediterrane Gemüse-Antipasti ^{L,4}
- Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto ^{G,H}
- Italienischer Landschinken mit Melonenspalten ^{3,4}
- Steinofenbaguette ^A

Warmes Buffet

- Schweinefiletchen „à la saltimbocca“ ^{3,4} mit Schinken und Salbei auf Blattspinat ^{G,2} und Rosmarinkartoffeln
- Lachsfilet ^J auf Tomatensauce ^{G,I} mit mediterraner Gemüsepfanne ^(Zutaten nach Absprache) und Tagliatelle ^{A,C}
- Riesentortelloni mit Steinpilzen in Provolone-Kräutersauce, vegetarisch ^{A,C,F,G,I,2}

Dessert

- Baileys Espresso Mousse ^{C,G,1,11}
- Mascarponecreme mit frischen Früchten ^{A,C,G}

Buffet „Spanien“

25,50 €

ab 20 Personen

Vorspeisen

- Tapasvariationen ^{A,C,G,I,L,2,3,4}
Schinken mit Oliven • Chorizo •
Datteln im Speckmantel • Aioli
- Frischer Salat mit Dressing (siehe S. 14)
- Baguette ^{A,F}

Warmes Buffet

- Knoblauch-Zitronen-Hähnchen ⁵
- Schweinefilet in Tomaten-Basilikumsauce ^I mit mediterranem Gemüse ^(Allergene / Zutaten nach Absprache) Ofenkartoffeln mit Meersalz

Dessert

- Crema catalana ^{C,G,H,1} und frischer Obstsalat

Buffet „Toscana“

23,50 €

ab 12 Personen

Vorspeisen

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto ^{G,H}
- Penne mit Rucola und Flußkrebse in Honig-Senf-Creme ^{A,C,G,I,J,5}
- Ciabatta und Partybrötchen ^A

Warmes Buffet

- Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel auf Weißweinsauce ^{G,I,J,2,3,4,9} mit mediterranem Gemüse ^(Zutaten nach Absprache) und Rosmarinkartoffeln
- Lasagne mit Lachs und Blattspinat ^{A,C,G,I,1,2}

Dessert

- Tiramisu ^{A,C,F,G,11}

Das große Buffet



Das „Festliche“

26,50 €

ab 60 Personen (ab 40 Personen 26,50 €)

Vorspeisen

- Lachsvariationen mit Meerrettich und Honig-Senf-Dip ^{C,G,J,4,6}
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone ^{3,4}
- Frischer Salat mit Balsamicodressing ^{J,L,5}
- Tranchen von der Hähnchenbrust, Ananas, Orangen-Pfeffer-Dressing ^{A,C,I}
- Baguette ^A

Warmes Buffet

- Barbarie-Entenbrüstchen mit gedünstetem Weinobst ^{G,I,L,1,2,4} und gebratenen Drillingen
- Ochsenbäckchen in Portweinsauce ^{A,I,J,L} Wurzelgemüse ^{I,1} und Kartoffel-Sellerie-Püree ^{G,I}
- Schweinemedallions im Speckmantel ^{G,2,3,4} auf Pfeffersauce mit Bandnudeln ^{A,C,1}
- Riesen-Champignons mit Gemüse gefüllt, vegetarisch auf Butterreis ^{A,F,G,1}
- Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache)

Dessert

- Mascarponecreme mit frischen Früchten ^{C,G}
- Mousse au chocolat ^{F,G,L}
- Mundgerechtes Obstarrangement

Der „Preiskracher“

18,90 €

ab 40 Personen

Vorspeisen

- Frischer Salat mit Dressing (siehe S. 14)
- Steinofenbaguette ^A

Warmes Buffet

- Hähnchengeschnitztes „Italienische Art“ ^{G,J,2,5,9} mit Bandnudeln ^{A,C,1}
- Jungschwein Braten ^{G,I,J} Gemüse der Saison ^{Allergene auf Anfrage} und Rosmarinkartoffeln
- „Unsere“ Currywurst in fruchtig scharfer Sauce ^{G,1,2,4,5}
- Vegetarische Gemüselasagne ^{A,C,G,H}

Dessert

- Quark Dessert mit Fruchtspiegel ^G
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce ^G

Das „Partybuffet“

24,50 €

ab 60 Personen (ab 40 Personen 23,50 €)

Vorspeisen

- Gegrillte Lachstranchen mit Meerrettich-Dip ^{G,L,4}
- Frischer Salat und zweierlei Dressing (siehe S. 14)
- Pulled Chicken, Coleslaw Koriandercreme ^{A,C,F,G,I,J,2}
- Baguette ^A

Warmes Buffet

- Geschnitztes „Züricher Art“ ^{G,L,2,4} mit Butterspätzle ^{A,C,1}
- Zwiebelbraten vom Rind ^{A,1} mit Kartoffelgratin ^G
- Gegrillte Hähnchenbrust auf Blattspinat ^{G,2,5} und Rosmarinkartoffeln
- Grünkernlasagne ^{A,C,G,I,L}
- Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache)

Dessert

- Bunter Obstsalat
- Cheesecake-Creme unter einem Erdbeer-Fruchtspiegel ^{A,C,G}

„Tief im Westen“

22,90 €

ab 50 Personen

Vorspeisen

- Frischer Salat mit Joghurt- und Balsamicodressing (siehe S. 14)
- Minifrikadelle ^{A,C,I,J,L}
- Pumpernickel-Frischkäse-Taler mit Schinken ^{A,G,3,4}
- Westfälischer Nudelsalat (vegetarisch) ^{A,C,I}
- Steinofenbrot mit Schmalz ^A

Warmes Buffet

- Schaschliktopf von der Pute ^{J,5,9} Kappes rot/grün und Butterreis ^{1,2,3,4}
- Rinderschmorbraten in Malzbiersauce ^{A,I,J,1} mit Gemüsepfanne
- Krustenbraten mit Senfsösken ^{G,I,J}
- Bratkartoffeln
- Vegetarische Kartoffel-Lore mit Möhrchen und Blattspinat ^{G,1,2}

Dessert

- Götterspeise mit Vanillesauce ^G
- Schokoladenpudding ^G

Vegetarisch

Riesentortelloni mit Steinpilzen in Kräuter-Provolone-Sauce ^{A,C,F,G,1,2}	11,50 €
Zucchini-Schiffchen mit Gemüse gefüllt auf Curryreis ^{G,I,1}	8,50 €
Auberginen Mozzarella Auflauf mit Maccaroni ^{A,C,G}	8,50 €
Kartoffel-Lore mit Blattspinat, Karotten und Käse ^{G,1,2}	8,50 €
Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^{C,G,1}	8,50 €
Penne all arrabiata ^{A,G,I,1,2,4}	7,50 €
Gemüse-Lasagne mit Ratatouille und Frischkäse ^{A,C,G,H}	8,50 €
Riesenchampignons mediterran gefüllt im Nudelnest ^{A,C,G,1}	11,50 €

Vegan

Buntes Grillgemüse in Olivenöl gebraten, Rosmarinkartoffeln	8,50 €
Bandnudeln in aromatischer Pilzsauce mit getrockneten Tomaten ^{A,L,4}	8,50 €
Würzige Japanische Nudeln mit Shitake-Pilzen, Gemüse und Sprossen in Sojasauce ^{A,F,K}	8,50 €
Kichererbsen-Kokoscurry mit Reis ^{I,J,1}	8,90 €
Gelbe Paprika-Kokossuppe (250 ml)	3,50 €
Ofenzucchini mit Gemüse Quinoa auf Tomatensauce ^I	8,50 €

Fingerfood vegetarisch

14,50 €

Mini Quiche ^{A,C,F,G,4}
Gemüse Täschchen ^{A,F,K}
Mozzarella-Tomaten-Spieß ^{G,H}
Falafel mit grünem Erbschummus ^{I,K}
Wrap Rolls mit Couscous ^{A,C,F,G,I,J,M,9}
Tortenbrie mit Rohkost ^{G,1}
Bergkäse-Obst-Spieß ^{G,1}
Kichererbsensalat im Glas ^{L,4}
Steinofenbaguette mit Dip ^G

Vorspeisen

Falafel (3 Stck. pro Pers.) ^{I,K}	4,50 €
mit grünem Erbschummus	
Auberginenröllchen (3 Stck. pro Pers.) ^{L,4}	5,50 €
Kichererbsensalat ^{L,4}	3,30 €
mit Gemüse	
Süßkartoffeltaler ^{F,H,K}	5,50 €
mit Sourcream (vegan)	

Dessert

Kokos-Panna-Cotta ^F	3,90 €
auf Mango Fruchtspiegel	
Frischer Obstsalat m. Ahornsirup	3,90 €
Sojajoghurt ^F	3,90 €
mit frischen Erdbeeren	

Salatkreationen

ab 5 Personen
200 g / Person



Die mit Kartoffeln

- Pellkartoffelsalat ^{A,C,I,J,5,9} 2,50 €
mit Ei, Gurke und Mayonaise
- Mediterraner Kartoffelsalat ^{L,4} 3,50 €
Sardische Tomaten, Paprika, Oliven, Essig, Öl
- Badischer Kartoffelsalat ^{A,F,J} 2,50 €
mit Dörrfleisch ³, Zwiebeln und Schnittlauch

Die mit Nudeln

- Westfälischer Nudelsalat ^{A,C,I,J,3,5,9} 2,50 €
mit Ei, Erbsen, Fleischwurst und Mayonaise
- Bunter Tortellinisalat ^{A,C,G,H,5} 3,50 €
mit Pfifferlingen, Basilikumpesto und Essig, Öl
- Penne „Spicy Island“ ^{A,C,I,5} 2,90 €
mit Paprika, Mais und Cocktaildressing
- Mediterraner Nudelsalat 3,50 €
Kirschtomaten, Zucchini, Basilikumpesto

Die mit Fleisch

- Schweizer Wurstsalat ^{G,J,5} 3,50 €
mit Käse, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Öl
- Bavariasalat ^{A,C,G,I,4} 3,95 €
mit Rindfleisch, Meerrettich, Radieschen, Lauch
- Italienischer Hähnchensalat ⁵ 3,95 €
mit Reis, Paprika und Mais, Currynote
- Geflügelsalat ^{A,C,F,I,J,1,4,9} 3,95 €
mit Ananas, Champignons, Salatcreme
- Pikanter Linsensalat ^{2,3,4,5} 3,20 €
mit Kartoffeln, Karotten und mageren Speckwürfeln

Frischer Salat

mit zweierlei Dressing 4,50 €

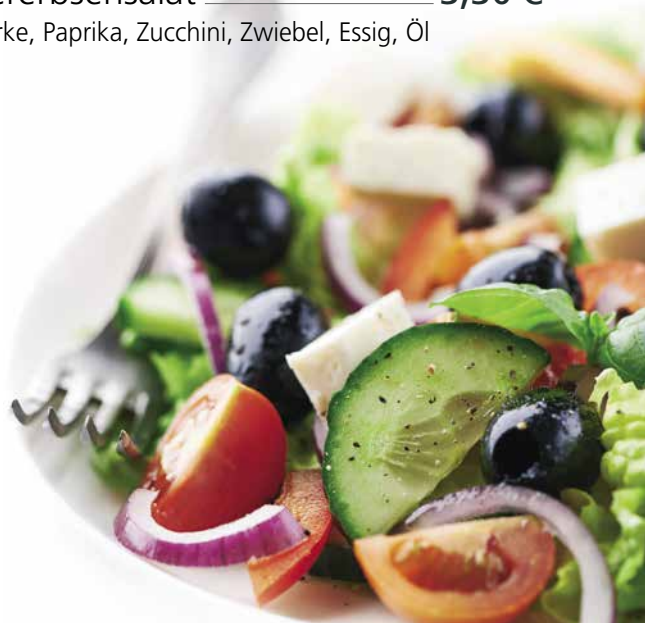
- Joghurtdressing ^{G,J,5}
- Kräutervinaigrette ^{J,L,5}
- Balsamicodressing ^{J,L,5}
- Kartoffeldressing ^{A,C,F,J,L}
- Salatdressing Sylter Art ^{C,G,J}

Die mit Fisch

- Heringsstip ^{A,C,F,G,I,J} 3,50 €
mit Apfel, Zwiebel und Salatcreme
- Roter Heringsalat ^{A,C,I,J} 3,50 €
mit Rote Bete, Apfel, Zwiebel und Salatcreme
- Büsumer Krabbensalat ^{A,C,I,5} Tagespreis
mit Champignons, Mandarinen und Cocktaildressing
- Penne mit Flusskrebs ^{A,C,G,I,J,5} 4,50 €
Ruccola, Honig-Senf-Creme

Die mit Gemüse

- Apfel-Lauchsalat ^{A,C,G,I,5} 2,90 €
mit Ananas und Creme fraiche
- Waldorfsalat ^{A,C,F,H,I,J,1,9} 3,50 €
mit Sellerie, Apfel, Mandarinen, Haselnüssen und Mayonaise
- Broccolisalat ^H 3,80 €
(klar) mit Apfel, Paprika, Pinienkernen, Essig, Öl
- Weißkrautsalat 1,80 €
- Griechischer Bauernsalat ^{G,5} 3,30 €
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Pepperoni, Zwiebel, Oliven und Hirtenkäse
- Eier-Spargelsalat ^{A,C,F,I,J,1,4,9} 3,90 €
mit Champignons, Mandarinen und Mayonaise
- Thai-Weißkohlsalat 2,40 €
mit Karotten, Zwiebeln und Koriander
- Kichererbsensalat ^{L,4} 3,30 €
mit Gurke, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Essig, Öl



ab 8 Portionen

Vorsuppen (1 Portion = 250 ml)

Klare Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis ^{1,4}	3,50 €
Rindsbouillon mit Markklößchen und Eistich ^{A,C,F,G,I}	3,50 €
Mediterrane klare Gemüse-Suppe	3,50 €
Broccolicremesuppe ^{G,I}	3,50 €
Tomatencremesuppe ^{G,I}	3,50 €
Spargelcremesuppe (April, Mai, Juni) ^G	3,50 €
Kartoffelcremesuppe ^{G,I,L}	3,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen ^{G,I,L}	4,50 €
Süßkartoffel-Karotten Suppe ^G	3,50 €
Kürbiscremesuppe (Oktober bis Februar) ^{G,I}	3,50 €
Gelbe Paprika-Kokos Suppe (vegan)	3,50 €

Viele weitere Suppen auf Anfrage.

Mitternachts-Suppen (1 Portion = 250 ml)

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage ^{A,I,1,2,4,5}	3,90 €
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Mais ^{1,2,4}	3,90 €
Allgäuer Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch ^{I,G,1,2,4}	3,90 €
„Unsere“ Currywurst in fruchtig scharfer Currysauce mit Baguette ^{A,G,1,2,4,5}	3,20 €

Eintöpfe (1 Portion = 500 ml)

Erbsensuppe mit reichlicher Fleisch- und Wursteinlage ^{I,J,2,3,4,5}	5,00 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst ^{I,J,2,3,4,5}	5,00 €
Grünkohleintopf mit ganzer Mettwurst (saisonal Winter) ^{I,J,2,3,4,5}	6,50 €
Linseneintopf mit Bockwurst ^{1,4,5}	5,00 €

Deftiges vom Schwein



ab 6 Personen

Grillschinken, mild gepökelt _____ 12,50 €
geschnitten, Sauerkraut und bayerischer Kartoffelsalat

Grillhaxen _____ 12,50 €
mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln

Münchener Senfbraten _____ 12,50 €
mit Sauerkraut und Schupfnudeln

Spieß- oder Farmerbraten _____ 12,50 €
mit Spitzkohl und Bratkartoffeln

Jungschweinebraten in Rahmsauce _____ 12,50 €
mit Röstgemüse und Schwenkkartoffeln

Schweinerücken mit Blattspinat, Käse und Schinken gefüllt _____ 12,50 €
mediterranes Pfannengemüse (Auswahl nach Absprache) mit Rosmarinkartoffeln

Geschnetzeltes „Züricher Art“ _____ 13,50 €
mit Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache) und Butterspätzle

Römischer Fleischtopf mit Paprika und Zwiebeln _____ 12,50 €
in einer pikanten Sauce mit Bandnudeln pro Person

Krustenbraten, natur _____ 7,80 €
im Ganzen mit knuspriger Schwarte

Als Beilage empfehlen wir:

Sauerkraut _____ 2,00 € pro Person

Bayerischer Kartoffelsalat _____ 2,80 € pro Person

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln _____ 2,80 € pro Person

Grünkohl mit Kassler und ganzen Mettwürstchen _____ 12,50 €
und Bratkartoffeln, Senf

Allergene auf
Anfrage

ab 6 Personen

- Schweinemedallions im Speckmantel auf Pfefferrahmsauce ^{G,I,J,1,2,3,4} 16,50 €
Gemüse der Saison ^(Zutaten nach Absprache) und gratinierte Kartoffeln ^G
- Schweinemedallions mit Gemüsehäubchen ^{A,C,G,1} 16,50 €
Tomatensauce ^G, Gemüsevariationen ^(Zutaten nach Absprache) und Gratin ^{G,I,J}
- Filet-Topf mit ganzen Pfifferlingen ^{G,I,J,1,2,4} 16,50 €
Gemüsepfanne und Röstitaler
- Italienische Filet-Pfanne (vom Schwein und Hähnchen) ^{2,4} 16,50 €
auf roter Paprikasauce ^{G,I,J} mit mediterranem Gemüse und Parmesankartoffelchen ^{G,I,J}
- Schweinefiletchen Art „Saltimbocca“ auf Blattspinat ^{G,2,3,4} 16,50 €
mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Filetspitzen in Cognacrahm ^{G,1,2,4} 16,50 €
Gemüse der Saison und Butterspätzle ^{A,C,1}
- Schweinelenochen in Altbiersauce ^{A,I,J} 16,50 €
Dreierlei Gemüse und Speckkartoffelchen ^{2,3,4}
- Gefülltes Schweinefilet mit Speckmantel in Rotweinjus ^{C,I,J,L,3,4} 16,50 €
Mediterranes Gemüse und Bandnudeln ^{A,C,1}



Aufläufe und Pasta

ab 6 Personen

- Zucchini-Schiffchen mit Hackfleisch gefüllt auf Reisbett ^{G,I,1} 9,50 €
- Kartoffelaufbau mit Paprika-Hack Oliven und Kirschtomaten ^{G,I,1,4,6} 9,50 €
- Lasagne Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce ^{A,C,G,I,1,2} 9,50 €
- Lasagne mit Lachs und Blattspinat ^{A,C,G,I,1,2} 12,50 €
- Weißer Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenstreifen, Kirschtomaten und Kräuterrahmsauce ^{A,C,G,I,1} 12,50 €

Vom Rind

ab 6 Personen

Medaillons vom Rinderfilet im Speckmantel ^{I,3,4}	_____	auf Anfrage
auf Schalotten-Trüffelsauce ^{I,J} mit Bohnenbündchen ^{3,4} und Kartoffelgratin ^G		
Rinderfiletchen in Calvadosauce ^{G,I,J,1}	_____	auf Anfrage
feines Gemüse und Rosmarinkartoffeln		
Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce ^{A,I,L}	_____	22,50 €
Buttergemüse ^{G,1} und Kartoffel-Trüffel-Püree ^G		
Rheinischer Sauerbraten ^{I,J,L,1}	_____	15,50 €
mit Rosinen, Rotkohl ⁴ und Spätzle ^{A,C,1}		
Rinderschmorbraten in Pfifferlingrahmsauce ^{I,J,G,1}	_____	16,50 €
Gemüsepfanne ^(Allergene nach Absprache) und Butterspätzle ^{A,C,1}		
Westfälischer Rinderzwiebelbraten	_____	15,50 €
Gemüsepfanne ^(Allergene nach Absprache) und Bratkartoffeln ^{3,4}		
Ungarischer Gulasch	_____	15,50 €
klarer Böhnchensalat oder Rotkohl ⁴ , Petersilienkartoffeln ¹		
Rinder-Roulade (2 Stück pro Person) ^{I,J,L,1,2,4}	_____	16,50 €
mit Apfelrotkohl ⁴ und Salzkartoffeln ¹		
Roastbeef im Ganzen mit Sauce Bernaise (ab 10 Personen) ^{C,G,I}	_____	24,50 €
Gemüsepfanne oder frischer Salat nach Absprache, Rosmarinkartoffeln		

Vom Kalb

ab 10 Personen

Kalbsrückenbraten in Pfifferlingrahmsauce ^{G,I,J,1}	_____	19,50 €
mit Gemüse der Saison und Röstitaler		
Original Züricher Geschnetzeltes ^{G,I,L,2,4}	_____	19,50 €
mit dreierlei Gemüse und Röstitaler		

Vom Lamm

ab 6 Personen

Lammbraten aus der Keule in Rosmarinsauce ^{G,I,J,1} _____ Tagespreis

Prinzessböhnchen im Speckmantel ^{3,4} und ofengebackene Kartoffeln

Lammfilets im Speckmantel, gegrillt ^{G,I,J,2,4} auf Saucenspiegel ¹ _____ Tagespreis

Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Vom Wild

ab 10 Personen

Wildschweinbraten aus der Keule in fruchtiger Sauce mit Preiselbeeren ^{G,I,J} _____ Tagespreis

Apfelrotkohl ⁴ und Schwenkkartoffeln

Wild-Ragout mit ganzen Pfifferlingen ^{G,I,J} _____ Tagespreis

Gemüse der Saison und Butterspätzle ^{A,C,1}

Rehkeule in Rotweinsauce ^{G,I,J} _____ Tagespreis

Gemüse der Saison und Kartoffelknödel ⁴



Geflügelgerichte



ab 6 Personen

Hähnchenbrustfilet mediterran gefüllt ^{G,2,5} auf Blattspinat mit gratinierten Kartoffeln ^G	13,50 €
Hähnchenbrüstchen im Speckmantel auf Kräutersauce ^{G,I,J,L,3,4} Mediterranes Gemüse und Gnocchis in Salbeibutter ^{A,C,1}	13,50 €
Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate überbacken ^{G,I,5} mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	13,50 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Rahmsauce ^{G,I,J,3} Gemüsepfanne ^{Allergene nach Absprache} und Spätzle ^{A,C,I}	14,50 €
Hähnchengeschnetzeltes „Madagaskar“ ^{G,5} mit Peperoni und grünem Pfeffer, Curryreis ^{L,1,4}	10,90 €
Hähnchencurry mit Ananas, Bananenchips ^{G,L,5} und Couscous ^A	10,90 €
Putengeschnetzeltes italienischer Art ^{G,J,2,5,9} in Tomatensauce und Bandnudeln mit Pesto ^{A,C,1}	10,90 €
Kröstchen von der Pute (2 Stück pro Person) ^{A,C,G,I,J,2,3,4} mit Spargel und Hollandaise gratiniert, dazu Schupfnudeln ^{A,C,1}	13,50 €
Geschmorte Entenbrüstchen auf Weinäpfeln und Backpflaumen ^{G,L,4} Romanesco ^{C,G,I} , Prinzessböhnchen ^{3,4} und Schwenkkartoffeln	18,50 €
Geschmorte Barbarie-Entenbrust in Orangensauce ^{G,L,4} Röstgemüse z.B. Möhre, Lauch, Fenchel, Zucchini und Püreetupfen ^G	18,50 €
Gänsebrust und -keule auf Apfelspalten und Backpflaumen ^{G,L,4} Rotkohl ⁴ und Klöße ⁴	Tagespreis

ab 6 Personen

Zanderfilet aus dem Ofen auf Pommery-Senfsauce ^{G,J} _____ auf Anfrage*
Basmatireis ¹ und Wildkräutersalat mit Dressing (siehe S. 14) oder Gemüse

Lachsfilet aus dem Ofen ^{G,J,2} _____ auf Anfrage*
auf Blattspinat dazu Kartoffelgratin ^G

Kabeljaufilet auf Spitzkohl-Kartoffel-Stampf _____ auf Anfrage*
Portwein-Trüffel-Sauce ^{1,G,L,1}

Viktoriabarschfilet mit Zwiebelkruste auf Senfsauce ^{A,G,J,1} _____ auf Anfrage*
Gemüse und Bratkartoffeln ^{3,4}

Lachs-Schnitte unter der Kartoffelkruste ^{C,G,J} _____ auf Anfrage*
auf Spitzkohlgemüse ^G

Lasagne mit Lachs und Blattspinat ^{A,C,G,1,1,2} _____ 12,50 €

* Da der Fischpreis starken Schwankungen unterliegt, bitten wir Sie uns bezüglich der aktuellen Preise anzusprechen.



Finale feiner Gaumenfreuden



ab 6 Personen

Auf Wunsch bieten wir auch vegane Desserts an! (siehe Seite 13)

Gerne bereiten wir auch saisonale Desserts zu. Bitte sprechen Sie uns an!

Mascarponecreme mit frischen Früchten ^{C,G}	3,90 €
Cheesecake im Glas mit Erdbeerpüree ^{A,C,G}	2,80 €
Panna Cotta unter einem Himbeer- oder Mangofruchtspiegel ^G	3,90 €
Mousse au Chocolat ^{F,G}	3,90 €
Baileys Espresso Mousse ^{C,G,1,11}	3,90 €
Eckernförder Beerengrütze mit Vanillesauce ^G	3,00 €
Frischer Obstsalat ^{enthält Rum} mit Vanillesauce ^G	3,90 €
Mundgerechtes Obst-Arrangement	3,90 €
Tiramisu ^{A,C,F,G,11}	3,90 €
Topfencreme mit Fruchtspiegel ^G	3,50 €
Creme Catalan mit gerösteten Mandelblättern ^{C,G,H,1}	3,50 €
Dessertkuchenstücke vom Blech (verschiedene Sorten, nach Saison) ^{Allergene nach Absprache} Stück	1,30 €

Alles Käse

ab 6 Personen

pro 100 g

Variation Wattenscheid ^{A,G,1}	3,45 €
mittelalter Gouda, Tortenbrie, Frischkäse auf Pumpnickel	
Französischer Rohmilchkäse ^{G,1}	5,90 €
zum Beispiel Petit Livarot, Reblochon, Camembert de Normandie, Petit Munster Géromé, Brillat Savarin Fromi	
Italienischer Käse ^{G,1}	5,80 €
zum Beispiel Mauri Bon Taleggio, Pecorino F1 Anno, Fontina, Toma dell'Alta Langa, Rosso di Langa	

Geschäftsbedingungen

BESTELLUNG

Ihre Bestellung nehmen wir spätestens eine Woche im Voraus entgegen - gerne eher, um Ihnen Ihren Wunschtermin zusagen zu können. Bitte beachten Sie, dass unsere Lieferkapazitäten begrenzt sind, da alle Gerichte ausschließlich frisch auf Bestellung zubereitet werden. Kurzfristigere Bestellungen sind unter Vorbehalt der Verfügbarkeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Mindestbestellwert an Sonn- und Feiertagen 250,00 Euro beträgt, an Feiertagen behalten wir uns vor, einen Servicezuschlag in Höhe von 20,00 Euro zu erheben.

Änderungen der Bestellung bezüglich Speisen, Mengen oder Uhrzeit können wir noch bis zu einer Woche vor dem Auslieferungstermin berücksichtigen.

LIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin nach bestem Wissen und Gewissen. Eventuelle Zeitverschiebungen zu Stoßzeiten von bis zu 30 min berechtigen nicht zu Rechnungsminderung oder Annahmeverweigerung. Für Verspätungen oder Schäden aufgrund höherer Gewalt übernehmen wir keinen Schadensersatz. Die Anlieferungskosten richten sich nach Aufwand und Entfernungskilometer.

ABHOLUNG BZW. RÜCKGABE DER GEGENSTÄNDE

Das von uns zur Verfügung gestellte Equipment (Töpfe, Platten, Schüsseln, Körbe usw.) ist ohne Essensreste und grob gereinigt vom Kunden -falls nicht anders vereinbart- bis 3 Werktage nach Liefertermin zurückzubringen. Falls Sie -gegen Berechnung- eine Abholung der Gegenstände wünschen, vereinbaren Sie bitte den Termin eine Woche im Voraus. Die Berechnung der Abholung richtet sich nach Aufwand und Entfernungskilometer.

Rücktritt

Wir möchten nicht davon ausgehen, aber im Fall der Fälle sollte auch dies geregelt sein. Bei Stornierung Ihrer Bestellung fallen wie folgt an:

- Am Tag der Lieferung 100 % des Auftragswertes
- Am Vortag der Lieferung 80 % des Auftragswertes
- Zwei Tage vor Liefertermin 50 % des Auftragswertes
- 3-5 Tage vor Liefertermin 40 % des Auftragswertes
- 6 Tage vor Liefertermin 20 % des Auftragswertes

Reklamationen

Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus! Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, setzen Sie sich umgehend telefonisch mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen, die wir erst bei Rückgabe erhalten, können daher nicht mehr berücksichtigt werden.

Zahlung

Die Zahlung erfolgt -falls nicht anders vereinbart- in bar bei Anlieferung.

Der Kunde versichert, mit seiner Bestellung die AGBs gelesen und akzeptiert zu haben.

