

Die Fingerfood-Büfett's



Fingerfood-Büfett „Vegetarisch“

Ab 10 Personen, 22,50 € pro Person

- 4 Stk. Mini Frühlingsröllchen
- 1 Stk. Bruschetta
- 2 Stk. Mini Kartoffeltaschen Frischkäsefüllung
- 2 Stk. Lauch-Quiche mit Cherrytomaten und Creme Fraiche
- 1 Stk. Crostini mit Grillpaprika und Avocadocreame
- 2 Stk. Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse
- 4 Stk. Laugenpralinen und Kräuterdip

Fingerfood-Büfett „Land und Meer“

Ab 10 Personen, 27,70 € pro Person

- 3 Stk. Kleine BBQ-Frikadellen
- 1 Stk. Roastbeef kalt Waldorfsalat auf Roggenbrot
- 1 Stk. Crostini mit Beizlachs auf Rührei und Senf-Honig-Dillsauce
- 2 Stk. Käsespieße mit Weintrauben
- 2 Stk. Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Oliven
- 2 Stk. Scampi am Spieß mit Cherrytomate und Basilikumblatt
- 4 Stk. Pizzabrötchen und Aioli

Fingerfood-Büfett „Etwas Besonderes“

Ab 15 Personen, 29,80 € pro Person

- 2 Stk. Hähnchen mit Sweet Chili Sauce in Tempura gebacken mit Ananas am Spieß
- 1 Stk. Mini Cheeseburger
- 1 Stk. Matjestatar auf Schwarzbrot
- 1 Stk. Bruschetta mit Nordseekrabben
- 1 Stk. Blauschimmelkäse mit Birne Feigensenf auf Körnerbrot
- 3 Stk. Gemüsestrudel mit Filoteig
- 1 Stk. Partysonne , Chiabatta und Hirtenkäsedip tomatisiert

Fingerfood - vollkommen individuell

Mindestbestellmenge: 10 Stk. pro Sorte. Vegan auf Anfrage.

So stellen Sie sich Ihr Fingerfood-Büffet selbst individuell zusammen:

1. Wählen Sie die Art des Fingerfoods aus
2. Wählen Sie bitte die Anzahl einer Fingerfood-Art.

Individuelles Fingerfood Art „Vegetarisch“

- 4 Stk. Mini Frühlingsröllchen, warm 3,20 €
- 1 Stk. Bruschetta 2,80 €
- 2 Stk. Mini Kartoffeltaschen Frischkäsefüllung, warm 3,20 €
- 3 Stk. Lauch-Quiche mit Cherrytomaten und Creme Fraiche, warm 3,60 €
- 1 Stk. Crostini mit Grillpaprika und Avocadocreme 3,40 €
- 2 Stk. Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse 3,20 €
- 2 Stk. Obstspieß Saisonal 3,20 €
- 2 Stk. Gouda-Käsespieß mit Weintrauben 3,00 €
- 2 Stk. Gemüsespieß mit Tortellini und Pesto 3,60 €
- 2 Stk. Tomate -Mozzarella Spieß mit Basilikum 3,40 €
- 3 Stk. Zucchinirollchen mit CousCous gefüllt 3,60 €
- 2 halbe gefüllte Eier 2,80 €
- 2 Stk. gefüllte Champignons mit Spinat und Parmesan 3,00 €
- 4 Stk. Mini Pellkartoffeln mit Kressedip und Radieschenraspel 3,20 €
- 1 Stk. Ziegenkäsepraline mit Birne und Walnuß auf Pumpernickel 3,50 €

Individuelles Fingerfood Art „Land“

- 4 Stk. kleine BBQ Frikadellen mit Cornichons und Cherrytomate am Spieß 3,80 €
- 2 Stk. Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Olive 3,00 €
- 2 Stk. Hähnchen mit Sweet Chili Sauce in Tempura gebacken mit Ananas am Spieß 3,70 €
- 1 Stk. Mini Cheeseburger 3,90 €
- 1 Stk. Hähnchen Nugget Burger 3,90 €
- 3 Stk. Mini Schnitzel Wiener Art 4,20 €
- 2 Stk. Datteln im Speckmantel 3,20 €

Individuelles Fingerfood Art „Meer“

- 1 Stk. Crostini mit Beizlachs auf Röhrei und Senf-Honig-Dillsauce 3,50 €
- 2 Stk. Scampi am Spieß mit Cherrytomate und Basilikumblatt 4,00
- 1 Stk. Matjestatar auf Schwarzbrot 4,20 €
- 1 Stk. Bruschetta mit Nordseekrabben 4,50 €
- 3 Scheiben Wrap mit Räucherlachs Creme fraiche und Honig-Senf-Dillsauce 3,90 €
- 1 Stk. Crostini mit Thunfischcreme und Kapern 3,50 €
- 4 Mini Pellkartoffeln mit Räucherlachs und Sourcreme 3,90 €

Individuelles Fingerfood „Dips & Saucen“

- 50g Kräuterdip 0,90 €
- 50g Hirtenkäsedip tomatisiert 0,90 €
- 50g Aioli 0,90 €
- 50g Avocadocreme 0,90 €

Individuelles Fingerfood „Brotspezialitäten“

- 4 Stk. Laugenpralinen 1,50 €
- 4 Stk. Pizzabrötchen 1,80 €
- 1 Stk. Partysonne(2 Brötchen p.P.) 1,60 €
- 4 Scheiben Baguette/Meterbrot 1,00 €
- 4 Scheiben Ciabatta klassisch oder Tomate/Olive 1,50 €

Die Schnittchen

Pro Schnittchen-Art müssen mindestens 10 Stk. bestellt werden.

Wir empfehlen sechs Schnittchen pro Person.

Wir belegen auf Weißbrot-Roggenbrot und Schwarzbrot gemischt.

So stellen Sie sich Ihre Schnittchen individuell zusammen:

1. Wählen Sie Ihr Schnittchen
2. Wählen Sie die Anzahl für diese Schnittchen-Art aus.
Ab 10 Stk. pro Sorte

Schnittchen „Vegetarische“-Art

- Rührei mit Tomate-Mozzarella und Balsamicocreme 3,20 €
- Gekochtes Ei auf Farmersalat mit Remoulade 3,00 €
- Kräuterfrischkäse mit Cherrytomate 3,00 €
- Gouda Käse mit Salatgurke und Feigensenf 3,00 €
- Brie Käse mit Salatgurke und Feigensenf 3,20 €
- Blauschimmelkäse mit Birne und Feigensenf 3,50 €
- Avocado mit Paprikawürfel 3,20 €

Schnittchen „Land“-Art

- Mettwurst mit Cornichons 3,20 €
- Mett vom Schwein mit Zwiebelwürfel 3,00 €
- Mett von der Pute mit Zwiebelwürfel 3,20 €
- Geräucherte Pute auf Waldorfsalat mit Remoulade 3,40 €
- Kasseleraufschnitt auf Farmersalat 3,40 €
- Fleischsalat mit Paprikastreifen 3,20 €
- Party Frikadelle mit Remoulade und Ei 3,40 €
- Katenschinken mit Melone 3,20 €
- Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade 3,50 €
- Entenbrust auf Waldorfsalat Preiselbeeren 4,50 €
- Schweinefilet auf Farmersalat und Remoulade 4,50 €
- Roastbeef auf Waldorfsalat mit Remoulade 4,00 €
- Kleines Schnitzel auf Farmersalat mit Remoulade 4,00 €

Schnittchen „Meer“-Art

- Matjes mit Zwiebelringen und Sahnemeerrettich-Preiselbeeren 3,80 €
- Räucherlachs auf Rührei mit Senf-Honig-Dillsauce 4,20 €
- Geräuchertes Forellenfilet auf Rührei mit Tomate und Sahnemeerrettich 4,20 €
- Nordseekrabbensalat 4,50 €

Die Büfett's - für Sie zusammengestellt, aus Erfahrung gut

Büfett „Bratkartoffel Spaß 1“

Ab 15 Personen, 32,00 € pro Person

Bunter Salat mit zwei Dressings, Gurkensalat, Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella, Brotauswahl Kräuterdip, geräucherte Putenbrust mit Remoulade, Räucherlachs auf Crostini mit Sahne-Meerrettich, Hacksteak im Baconmantel, Burgunderschinken Bratensauce, und Schmandkraut, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Als Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Büfett „Bratkartoffel Spaß 2“

Ab 20 Personen, 43,00 € pro Person

Bunter Salat mit Hirtenkäse, Melone und zwei Dressings, Porresalat mit Apfel und Käse in Schmanddressing, Bruschetta von Tomate-Mozzarella, Matjes mit Hausfrauensauce, Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remoulade, Sauerfleisch vom Schweinenacken, gefüllte Eier, Käsewürfel mit Weintrauben, Brotauswahl Hirtenkäse-Tomatendip
Lachsfilet mit Grillgemüse, kleine Schnitzel Wiener Art, Hähnchenmedaillons mit Tomate und Käse überbacken, Speckbohnen, Champignonsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelrösti
Als Dessert: Zitronencreme mit Himbeeren

Büfett „Italienisches Büfett 1“

Ab 15 Personen, 38,70 € pro Person

Tomatensalat mit Oliven und Hirtenkäse, Rucolasalat mit Salatgurke, Cherrytomaten & Senf-Honig-Dressing, Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen, Beizlachs auf Crostini, Pizzabrötchen mit Aioli
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei, Knoblauchspaghetti mit Scampi, mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Als Dessert: Mascarponecreme mit Beerenfrüchten

Büfett „Italienisches Büfett 2“

Ab 25 Personen, 52,00 € pro Person

Bruschetta, Parmaschinken-Melone, Vitello Tonnato, Antipasti Gemüse, Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikumstreifen, Thunfischfilet rosa gebraten, Spinatsalat mit Ziegenkäse und karamelisierten Walnüssen mit Senf-Honig-Dressing, Beizlachs mit Sahnemeerrettich, Ciabatta Olive, Tomate, und Klassik mit Hirtenkäse-Tomatendip

Hähnchenbrustfilet mit Basilikum-Mozzarellakruste, Datteln im Speckmantel, Ofengemüse, Rinderfilet, Rosmarinkartoffeln, Spaghetti mit Parmesan und Cherrytomate

Als Dessert: Pana Cotta mit Erdbeersauce und Tiramisu

Büfett „See und Land harmonisch vereint“

Ab 25 Personen, 49,50 € pro Person

Gurkensalat mit Dill, Tomate-Mozzarella, Rote Beete Carpaccio auf Romanasalat mit Hirtenkäse karamellisierte Walnüsse und Senf-Honig Dressing, gefüllte Eier, kleine BBQ-Frikadellen, Roastbeef kalt mit Remouladensauce, Matjes mit Hausfrauensauce, Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsauce, Käse Auswahl vom Hof Danwisch aus Horst und Feigensenf, Brotauswahl und Kräuterdip

Pannfisch gebraten mit Senfsauce, Hähnchen-Brustfilet und Schweinefilet, Zwiebel-Champignongemüse, Sauce Bearnaise, Speckbohnen, Möhren, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Als Dessert: Schneegeistöber-Vanillequarkcreme mit Himbeeren und Baiser, Schokomousse mit Vanillesauce

Büfett „Barbecue“

Ab 20 Personen, 39,00 € pro Person

Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Griechischer Kritharaki Nudelsalat, Schichtsalat mit Eisberg-Mais-Paprika-Ei-Mayonnaise, Kartoffelsalat klassisch, Brotauswahl, Kräuterdip

Grillgemüse, Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln, gegrillte Champignons mit separater Knoblauchsoße

Rindfleischfrikadellen mit Hirtenkäse und Baconmantel, Schaschlikspieß vom Hähnchen, Spare Ribs, gegrillte Süßkartoffeln mit Paprika und Sesam

Als Dessert: Obstsalat mit Maracujaquark

Grillbüfett

Unsere Grillbüfetts samt Köchen für Ihr Zuhause oder wo auch immer

Grillbüfett I

Ab 25 Personen, 54,00 € pro Person inkl. Köchen und Equipment

Thüringer + Schinkenwurst

Flank-Steak

Hähnchen mit Pesto mariniert

Schweinefilet im Baconmantel

Hacksteaks mit Hirtenkäse im Baconmantel

Lachsfilet mit Limetten und Kräutern

Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Champignons

Grillkäse mit Zwiebeln, Tomate und Pfefferschoten

Mediterraner Nudelsalat mit Cherrytomaten und Rucola

Frischer Blattsalat mit Melone und Mozzarella

Baguette-/Meterbrot, Partysonne

Kräuter- und Tomatenchili-Dip

Senf und Ketchup ist natürlich auch dabei

Grillbüfett II

Ab 30 Personen, 62,00 € pro Person inkl. Köchen und Equipment

Frische Bratwurst

BBQ Garnelen

Lammrücken in Knobi-Rosmarinöl

Entrecote und Kräuterbutter

Kotelettes vom Iberico Schwein

Loup de Mer

Süßkartoffeltaler

Mojo-Kartoffeln mit Mojo Rosso/Rojo

Grillgemüse

Antipasti

Ruccola auf Avocado, Parmesan und Pinienkernen

Mozzarella mit Mango und Tomate

Brot und Ciabatta-Auswahl (Natur, Tomate, Olive, Knobi)

Dip Aioli-Schafskäse-Tomate-Olive

Suppen & Eintöpfe

Preis pro Person 0,5 Liter

Mindestbestellmenge ab 10 Personen. Dazu reichen wir 3 Scheiben Meterbrot pro Person.

Als Vorspeise reichen 0,25 l pro Person Mindestabnahmemenge sind aber 5l pro Sorte.

Vegetarisch

Curryrahmsuppe mit Zucchinistreifen und Möhren dazu geröstete

Mandelblättchen 8,90 €

Kürbiscremesuppe mit Gemüsewürfel, geröstete Kürbiskerne & Kürbisöl 8,90 €

Tomatencremesuppe mit Gemüsewürfel dazu Mozzarellakugeln 8,50 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen 8,90 €

Italienische Gemüsesuppe mit gebratenen Gnocchi, Pesto und Parmesan dazu
Creme fraiche 9,00 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Grießklößchen 9,00 €

Dazu eine Fleischeinlage extra mit je 60g Pro Person

Geflügelstreifen 1,50 €

Fleischklößchen 1,00 €

Kabanossi 1,50 €

Eintöpfe

Erbsensuppe mit Würstchenscheiben 8,90 €

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben 8,90 €

Porreesuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse 8,90 €

Chili Con Carne 8,50 €

Gulaschsuppe 9,50 €

Vorspeisen & Salate

Vorspeisen

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Antipasti vegetarisch 9,80 € pro Person

Geröstete Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhre und Champignons mit Pesto und Oliven, Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme

Dazu 3 Scheiben Ciabatta

Antipasti-Tapas Premium 15,80 € pro Person

Geröstete Paprika, Zucchini und Möhren mit Pesto und Oliven, Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme, Serrano Schinken mit Melone, Datteln im Speckmantel, gefüllte Champignons mit Spinat und Parmesan

Dazu 3 Scheiben Ciabatta und Aioli

Panierte Hirtenkäseecken auf Romanasalat mit Gurke Tomate und Mais und Senf-Honigdressing

Dazu 3 Scheiben Baguette und Kräuterdip 9,80 € pro Person

Salate

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Gurkensalat 100g 4,80 € p.P.

Bunter Salat

mit Paprika, Gurke, Tomate, Mais, Melone dazu Himbeerdressing 4,80 € p.P.

Cole Slaw Salat 100g 4,50 € p.P.

Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse 4,80 € p.P.

Italienischer Brotsalat mit Mozzarella und Pesto 4,80 € p.P.

Möhren-Apfelsalat 100g 4,80 € p.P.

Rote Beete Carpaccio auf Romanasalat mit Hirtenkäse und Senf-Honigdressing 6,50 € p.P.

Die vollständigen Gerichte

Ab 10 Personen, jeweils 10 Einheiten pro Gericht bestellen

Grünkohl mit Kochwurst, Backe, Kasseler, Senfsauce, Senf, Kartoffeln und süße Kartoffeln 23,50 €

Roastbeef kalt und geräucherte Pute Remoulade, Bratkartoffeln und Gurkensalat 22,50 €

Roastbeef kalt Remoulade Bratkartoffeln Gurkensalat 24,90 €

Geräucherte Pute Remoulade Bratkartoffeln Gurkensalat 21,00 €

Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Erbsen-Möhren, Bohnen und Bratkartoffeln 21,50 €

Rinderroulade mit Rahmsauce, Rotkohl, Bohnen, Kartoffeln 26,90 €

Graue Erbsen mit Zwiebelsauce Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke und Salzkartoffeln 21,50 €

Gänsebraten vom Bauernhof Thormählen aus Neuendorf, Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffeln und Klöße 198,00 € für 4 Pers

Hühnerfrikassee mit Reis und Kartoffeln 15,50 €

Dreierlei Matjes mit Hausfrauensauce Senf Honig Dillsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln 23,50 €

Pannfisch mit Senfsauce Bratkartoffeln und Gurkensalat 22,50 €

Ofenlachs mit Spinat Cherrytomaten und Salzkartoffeln 21,50 €

Fleisch und extra Beilagen

Unsere Fleischauswahl ab 10 Personen:

- Kräuternacknbraten (250 g gar) mit Rahmsauce 11,90 €
- Burgunderschinken (250 g gar) mit Rahmsauce 11,90 €
- Schnitzel (250 g gar) Wiener Art mit Rahmsauce 11,90 €
- Schnitzel (250 g gar) aus Pute oder Hähnchen 12,20 €
- Rundstück warm (250 g gar) Rinder und Schweinebraten mit Rahmsauce und Kastenweißbrot 16,00 €
- Rinder und Schweinebraten (250 g gar) Rahmsauce 15,50 €
- Tafelspitz (250 g gar) Meerrettichsauce 18,50 €
- Rinderbäckchen (250 g gar) in Barolo geschmort Sauce 21,00 €
- Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet, Champignons 16,90 €
- Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchen (250 g roh) Sauce Bearnaise und Schalottensauce 23,00 €
- Roastbeef warm (250 g roh) Schalottensauce 23,00 €
- Schweinefilet mit Kräuter-Senfkruste und Sauce Bearnaise 17,50 €
- Rinderroulade nach Hausfrauenart Rahmsauce 16,90 €
- Hirschbraten mit Waldpilzsauce 19,50 €
- Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce 19,50 €
- Wildrahmgulasch mit Waldpilzen 18,00 €
- Geräucherte Putenbrust (160 g) mit Remoulade 11,00 €
- Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken Remoulade 9,80 €
- Roastbeef kalt (160 g) mit Remoulade 15,90 €

Unsere Fleischauswahl ab 20 Personen:

- Burgunderschinken (100 g gar) im Brötchen mit Schmorzwiebeln und Remoulade ab 20 Stück 6,90 €
- Spanferkel (250 g gar) ab 20 Pers. mit Rahmsauce 14,90 €

Unsere warmen Beilagen

- Erbsen-Möhren 3,50 €
- Leipziger Allerlei 3,50 €
- Blumenkohl 3,50 €
- Brokkoli 3,50 €
- Bohnen 3,50 €
- Rotkohl 4,00 €
- Rosenkohl 4,00 €

Bechamelsauce zum Gemüse 1,00 €
Grillgemüse: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Möhren, Champignons 5,00 €
Champignons gebraten 3,00 €
Reis 2,50 €
Basmatireis 2,80 €
Spirellinudeln 2,50 €
Spaghetti 2,50 €
Schupfnudeln 3,50 €
Salzkartoffeln 3,50 €
Kartoffelrösti 3,80 €
Kroketten 3,80 €
Bratkartoffeln (500 g roh gewogen) 5,50 €
Kartoffelgratin 5,00 €
Rosmarinkartoffeln 5,00 €
Gebratene Gnocchi mit Tomate Pesto und Parmesan 5,90 €

Saucen Extra

Sauce Bearnaise 2,50 €
Sauce Hollandaise 2,20 €
Rahmsauce 2,00 €

Desserts

Unsere Desserts sind in Portionsgläser angerichtet. Kuchen und Torten liefern wir gerne auf Anfrage. **Mindestbestellmenge 15 Gläser pro Sorte.**

Schokoladenpudding mit Vanillesauce 3,80 €
Schokoladenmousse mit Vanillesauce 4,50 €
Pana Cotta mit Erdbeersauce 4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce 4,00 €
Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeeren 4,90 €
Tiramisu 5,90 €
Erdbeertiramisu oder Spekulatiustiramisu saisonal 5,90 €
Vanillequarkcreme mit Beerenfrüchten und Baiser 5,40 €
Maracuja Quarkcreme mit Crumble 4,90 €
Mascarponecreme mit Obstsalat 5,90 €
Cappuccinocreme mit Giotto und Schokosauce 4,50 €
„Spaghetti“ Cremedessert mit Erdbeersauce & weiße Schokoladenraspel 5,90 €

Unser Leihservice

Zelte, Tische, Stühle und vieles mehr auf Anfrage. Ersatz für Bruch, Beschädigungen, Verlust etc. wird zum Wiederbeschaffungswert berechnet. Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der zurzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ab 20 Stück pro Sorte

Essteller 0,50 €

Kuchenteller 0,50 €

Salat oder Suppenteller 0,50 €

Kaffeebecher 0,50 €

Messer 0,50 €

Gabel 0,50 €

Suppenlöffel 0,50 €

Dessertlöffel 0,50 €

Kuchengabel 0,50 €

Serviette 33er Zellstoff 0,10 €

Colaglas 0,60 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Weißweinglas 0,60 € Abnahmemenge 20 er Kiste

Rotweinglas 0,60 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Sektglas 0,60 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Schnapsglas 0,60 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Rückgabe Sortenrein in den gelieferten Kisten

Stehtisch pro Stück 10,00 €

Bierzeltgarnitur 3-teilig 15,00 €

Büfett Tisch pro Stück 10,00 €

Unsere Lieferkosten

Die Anlieferung erfolgt zum vereinbarten Liefertermin an die angegebene Adresse.

Bitte berücksichtigen Sie unsere Karenzzeit von plus minus 30 Minuten bei der Anlieferung.

Wir übernehmen keine Gewähr für höhere Gewalt.

Bitte teilen Sie uns eine erschwerte Liefersituation mit (Stockwerk, Aufzug, Stufen, Garten, etc.)

Erschwerte Auf- und Abbaubedingungen sofern nicht vorher mitgeteilt, werden gesondert in Rechnung gestellt. Die Abholung erfolgt am nächsten Werktag.

Die Uhrzeit vereinbaren wir bei der Lieferung. Catering Equipment nehmen wir ungespült zurück. Essensreste und Abfälle sind bitte vorher zu entfernen.

Bitte achten Sie auf eine vollständige Rückgabe.

Fehlmengen und Bruch werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Beschriftung der Büfett-Bestandteile 15,00 €

Änderungen am Auftrag

Änderungen des Auftrages sind bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich.

Bis dahin benötigen wir auch die finale Personenzahl.