

## Die Fingerfood-Büfetts

### **Fingerfood-Büfett „Vegetarisch**

Ab 10 Personen, 23,50€ pro Person

4 Stk. Mini Frühlingsröllchen

1 Stk. Bruschetta

2 Stk. Mini Kartoffeltaschen Kräuterfrischkäsefüllung

2 Stk. Lauch-Quiche mit Cherrytomaten und Creme Fraiche

1 Stk. Crostini mit Grillpaprika und Avocadocreme

2 Stk. Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse

4 Stk. Laugenpralinen und Kräuterdip

### **Fingerfood-Büfett „Land und Meer**

Ab 10 Personen, 27,50€ 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, 29,00€ pro Person

2 Stk. Hähnchen mit Sweet Chili Sauce mariniert in Tempura gebacken mit Ananas am Spieß

1 Stk. Mini Cheeseburger

1 Stk. Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich und Cherrytomate

1 Stk. Crostini mit Tomate-Mozzarella Würfel

1 Stk. Ziegenkäsepraline mit Birne und Walnuß auf Pumpernickel

3 Stk. Gemüsestrudel mit Filoteig

1 Brötchen Partysonne, 2 Scheiben Ciabatta Tomate und 2 Scheiben Ciabatta Olive, dazu 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 3,60 €
- 1 Stk. Bruschetta 3,70 €
- 1 Stk. Crostini mit Tomate-Mozzarella Würfel 3,70 €
- 2 Stk. Mini Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäsefüllung, warm 3,30 €
- 2 Stk. Lauch-Quiche mit Cherrytomaten und Creme Fraiche, warm 4,00 €
- 1 Stk. Crostini mit Grillpaprika und Avocadocreame 4,00 €
- 2 Stk. Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse 3,40 €
- 2 Stk. Obstspieß Saisonal 3,60 €
- 2 Stk. Gouda- Käsespieß mit Weintrauben 3,60 €
- 2 Stk. Gemüsespieß mit Tortellini und Pesto 4,00 €
- 2 Stk. Tomate -Mozzarella Spieß mit Basilikum und Balsamicocreame 3,80 €
- 3 Stk. Zucchiniröllchen mit Cous Cous gefüllt 4,80 €
- 2 halbe gefüllte Eier 3 €
- 4 Stk. kleine gefüllte Champignons mit Spinat und Parmesan 4,80 €
- 4 Stk. 1/2 Mini Pellkartoffeln mit Kressedip und Radieschenraspel 4,50 €
- 1 Stk. Ziegenkäsepraline mit Birne und Walnuß auf Pumpernickel 4,50 €

## **Individuelles Fingerfood Art „Land**

- 4 Stk. kleine BBQ Frikadellen mit Cornichons und Cherrytomate am Spieß(2) 4,00 €
- 2 Stk. Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Olive 3,40 €
- 2 Stk. Hähnchenspieße mit Sweet Chili Sauce mariniert in Tempura gebacken mit Ananas 4,60 €
- 1 Stk. Mini Cheeseburger 4,20 €
- 1 Stk. Hähnchen Nugget Burger 4,20 €
- 3 Stk. Mini Schnitzel Wiener Art 4,80 €
- 2 Stk. Datteln im Speckmantel 3,20 €

### **Individuelles Fingerfood Art „Meer**

1 Stk. Crostini mit Beizlachs auf Rührei und Senf-Honig-Dillsauce 4,40 €

2 Stk. Scampi am Spieß mit Cherrytomate und Basilikumblatt 5,20 €

1 Stk. Matjestatar auf Schwarzbrot 4,50 €

1 Stk. Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerettich und Cherrytomate  
4,40 €

3 Scheiben Wrap mit Räucherlachs Creme fraiche und Honig-Senf-Dillsauce  
4,60 €

1 Stk. Crostini mit Thunfischcreme und Kapern 3,80 €

4 1/2 Mini Pellkartoffeln mit Räucherlachs und Sourcreme 4,90 €

### **Individuelles Fingerfood „Dips“**

70g Kräuterdip 1,60 €

70g Hirtenkäsedip tomatisiert 1,70 €

70g Aioli 1,60 €

70g Avocadocreme 1,70 €

### **Individuelles Fingerfood „Brotspezialitäten**

5 Stk. Laugenpralinen 2,00 €

5 Stk. Pizzabrötchen hausgemacht 2,70 €

4 Scheiben Meterbrot 0,80 €

4 Scheiben Ciabatta klassich 0,80 €

4 Scheiben Ciabatta Kreta 1 €

4 Scheiben Ciabatta Tosca 1 €

4 Scheiben Ciabatta Knoblauch 1 €

# Die Schnittchen

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

Wir empfehlen sechs Schnittchen pro Person.

Wir belegen auf Weißbrot-Mehrkornbrot 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 3,50€

Gekochtes Ei auf Farmersalat mit Remoulade 3,50€

Kräuterfrischkäse mit Cherrytomate 3,00€

Gouda Käse mit Salatgurke und Feigensenf 3,50€

Brie Käse mit Salatgurke und Feigensenf 3,70€

Blauschimmelkäse mit Birne und Feigensenf 3,90€

Avocado mit Paprikawürfel 3,60€

## **Schnittchen „Land -Art**

Mettwurst mit Chornichons 3,60€

Mett vom Schwein mit Zwiebelwürfel 3,60€

Mett von der Pute mit Zwiebelwürfel 3,60€

Geräucherte Pute auf Waldorfsalat mit Remoulade 3,80€

Kasseleraufschnitt auf Farmersalat 3,80€

Fleischsalat mit Paprikastreifen 3,60€

Geflügelsalat mit Mandarine und Kresse 3,60€

Party Frikadelle mit Remoulade und Ei 3,80€

Katenschinken mit Melone 3,80€

Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade 3,90€

Entenbrust auf Waldorfsalat Preiselbeeren 4,90€

Schweinefilet auf Farmersalat und Remoulade 4,50€

Roastbeef auf Waldorfsalat mit Remoulade 4,90€

Kleines Schnitzel mit Remoulade 4,80€



**Schnittchen „Meer -Art**

Matjes mit Zwiebelringen und Sahnemeerrettich-Preiselbeeren 4,20€

Räucherlachs auf Rührei mit Senf-Honig-Dillsauce 4,80€

Geräuchertes Forellenfilet auf Rührei mit Tomate und Sahnemeerrettich 4,80€

Graved Lachs mit Avocadosalsa 4,80 €

Garnele mit pikanter Avocado- Mangosalsa 4,80 €

# Die Büfetts - für Sie zusammengestellt, aus Erfahrung gut

## **Büfett „Bratkartoffel Spaß 1**

Ab 15 Personen, 39,50€ pro Person

Bunter Salat mit zwei Dressings, Gurkensalat, Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella, Brotauswahl Kräuterdip, geräucherte Putenbrust mit Remoulade, Räucherlachs mit Rührei 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, 49,00€ pro Person

Bunter Salat mit Hirtenkäse, Melone und zwei Dressings, Porreesalat mit Apfel und Käse in Schmanddressing, Bruschetta von Tomate-Mozzarella, Räucherfischpralinen, Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remoulade, 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  
Zitronencreme mit Himbeeren

## **Büfett „Italienisches Büfett 1**

Ab 15 Personen, 43,80€ pro Person

Tomatensalat mit Oliven und Hirtenkäse, Rucolasalat mit Salatgurke, Cherrytomaten & Senf-Honig-Dressing, Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen, Beizlachs mit Rührei 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, 62,00€ 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, 58,50€ pro Person

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

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

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

### **Büfett „Barbecue**

Ab 20 Personen, 47,00€ pro Person

Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Griechischer Kritharaki Nudelsalat, Schichtsalat mit Chinakohl, Ananas, Mais-Paprika, Gurke, Ei und Joghurt Dressing, Kartoffelsalat klassisch, Brotauswahl, Kräuterdip

Ofengemüse, Grillkäse mit Tomaten und Zwiebeln, gegrillte Champignons mit separater Knoblauchsoße

Rindfleischfrikadellen mit Hirtenkäse und Baconmantel, Schaschlikspieß vom Hähnchen, Spare Ribs, Süßkartoffel-Gratin mit Tomate Feta und Junglauch

Als Dessert: Obstsalat mit Maracujaquark

# Grillbüfett

Unsere Grillbüfetts samt Köchen für Ihr Zuhause oder wo auch immer

## **Grillbüfett I**

Ab 40 Personen, 59,00€ pro Person inkl. Köchen und Equipment

Grevenkoper Grillbratwurst

Grevenkoper Putenbruststeak mariniert

Schweinefilet im Baconmantel

Hacksteaks mit Hirtenkäse im Baconmantel

Lachsfilet mit Limetten und Kräutern

Kartoffelgratin

Grillkäse mit Zwiebeln, Tomate und Pfefferschoten

Mediterraner Nudelsalat mit Cherrytomaten und Rucola

Frischer Blattsalat mit Melone und Mozzarella

Brotauswahl

Kräuterdip , Hirtenkäsedip

Senf und Ketchup ist natürlich auch dabei

## **Grillbüfett II (ab 30 Pers.)**

Ab 40 Personen, 75,00€ pro Person inkl. Köchen und Equipment

BBQ Garnelen

Lammrücken in Knobi-Rosmarinöl

Roastbeef und Horster Kräuterbutter

Filet vom Loup de Mer

Kikok Hähnchenbrust mariniert

Süßkartoffel- Gratin mit Tomate Feta und Junglauch

Mojo-Kartoffeln mit Mojo Rosso/Rojo

Gefüllte Champignons

Antipasti

Spinatsalat mit Avocado und Melone

Mozzarella mit Mango und Tomate

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

Aioli, Hirtenkäsedip, Kräutercreme

# Suppen & Eintöpfe

Preis pro Person 0,5 Liter

Mindestbestellmenge ab 10 Personen Dazu reichen wir 4 Scheiben Meterbrot pro Person

## **Vegetarisch**

Curryrahmsuppe mit Zucchinistreifen und Möhren dazu geröstete

Mandelblättchen 9,80 €

Kürbiscremesuppe mit Gemüsewürfel ,geröstete Kürbiskerne & Kürbisöl 9,80 €

Tomatencremesuppe mit Gemüsewürfel dazu Mozzarellakugeln 9,80 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen 10,50 €

Italienische Gemüsesuppe mit gebratenen Gnocchi, Pesto Parmesan und  
Creme fraiche 11,50 €

## **Dazu eine Fleischeinlage extra mit je 60g pro Person**

Geflügelstreifen 1,80€

Fleischklößchen 1,20€

Kabanossi 1,70€

## **Eintöpfe**

Erbsensuppe mit Würstchenscheiben 10,50€

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben 10,50€

Porreesuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse 10,50€

Chili Con Carne 9,80€

Gulaschsuppe 11,00€

# Vorspeisen & Salate

## **Vorspeisen**

Mindestbestellmenge 15 Portionen

### **Antipasti vegetarisch 12,50 € pro Person**

Geröstete Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhre und Champignons mit Pesto und Oliven, Tomate Mozzarella mit Balsamicocreme  
Dazu 3 Scheiben Chiabatta

### **Antipast-Tapas Premium 21,50 € pro Person**

Geröstete Paprika, Zucchini, Champignons und Möhre mit Pesto und Oliven, Tomate Mozzarella mit Balsamicocreme, Parma Schinken mit Melone, Datteln im Speckmantel, gefüllte Champignons mit Spinat und Parmesan, Crostini mit Beizlachs und Rührei Senf-Honig-Dillsauce  
Dazu 3 Scheiben Chiabatta und Aioli

## **Salate**

Mindestbestellmenge 15 Portionen

Gurkensalat 100g 4,80 € p.P.

Bunter Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Mais, Melone dazu Americandressing und Senf-Honigdressing 5,80 € p.P.

Cole Slaw Salat 100g 4,80 € p.P.

Möhren-Apfelsalat 100g 4,80 € p.P.

Rote Beete Carpaccio auf Romanasalat mit Hirtenkäse und Senf-Honigdressing 100g 7,50 € p.P.

Spinatsalat mit Avocado Melone und Kirschtomaten Senf-Honigdressing 6,50 €



## Die vollständigen Gerichte

Ab 10 Personen, jeweils 10 Einheiten pro Gericht bestellen

Grünkohl mit Kochwurst, Backe, Kasseler, Senfsauce, Senf, Kartoffeln und süße Kartoffeln 27,50€

Roastbeef kalt und geräucherte Pute Remoulade, Bratkartoffeln und Gurkensalat 24,50€

Roastbeef kalt Remoulade Bratkartoffeln Gurkensalat 26,90 €

Geräucherte Pute Remoulade Bratkartoffeln Gurkensalat 23,00€

Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Erbsen-Möhren, Bohnen und Bratkartoffeln 23,50€

Rinderroulade mit Rahmsauce, Rotkohl, Bohnen, Kartoffeln 28,90€

Graue Erbsen mit Zwiebelsauce Kochwurst, Kasseler, Senf, Schweinebacke und Salzkartoffeln 24,50€

Gänsebraten vom Bauernhof Thormählen aus Neuendorf, Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffeln und Klöße 208,00 € für 4 Pers

Dreierlei Matjes mit Hausfrauensauce Senf Honig Dillsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln 25,50€

Pannfisch mit Senfsauce Bratkartoffeln und Gurkensalat 25,50€

## Fleisch und extra Beilagen

### **Unsere Fleischauswahl ab 10 Personen:**

- Kräuternacknbraten (250 g gar) mit Rahmsauce 12,90 €
- Burgunderschinken (250 g gar) mit Rahmsauce 12,90 €
- Schnitzel (250 g gar) Wiener Art mit Rahmsauce 12,90 €
- Schnitzel (250 g gar) aus Pute oder Hähnchen 13,00 €
- Rundstück warm (250 g gar) Rinder und Schweinebraten Rahmsauce und Kastenweißbrot 17,50 €
- Rinder und Schweinebraten (250 g gar) Rahmsauce 17,00 €
- Tafelspitz (250 g gar) Meerrettichsauce 21,00 €
- Rinderbäckchen (250 g gar) in Barolo geschmort Sauce 25,00 €
- Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet, Champignons 17,90 €
- Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefile, Hähnchen (300 g roh) Sauce Bearnaise und Schalottensauce 26,00 €
- Roastbeef warm (300 g roh) Schalottensauce 25,00 €
- Schweinefilet mit Kräuter-Senfkruste und Sauce Bearnaise 17,50 €
- Rinderroulade nach Hausfrauenart Rahmsauce 18,90 €
- Hirschbraten mit Waldpilzsauce 21,00 €
- Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce 21,50 €
- Wildrahmgulasch mit Waldpilzen 19,00 €
- Geräucherte Putenbrust (160 g) mit Remoulade 13,00 €
- Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken Remoulade 12,80 €
- Roastbeef kalt (160 g) mit Remoulade 16,90 €

### **Unsere Fleischauswahl ab 20 Personen:**

- Burgunderschinken (100 g gar) im Brötchen mit Schmorzwiebeln und Remoulade  
ab 20 Stück 8,00 €
- Spanferkel (250 g gar) ab 20 Pers. mit Rahmsauce 18,50 €

### **Unsere warmen Beilagen:**

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

Grillgemüse: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Möhren, Champignons 5,50 €

Champignons gebraten 4,00 €

Reis 2,50 €

Basmatireis 2,80 €

Spirellinudeln 2,50 €

Spaghetti 2,50 €

Schupfnudeln 3,80 €

Salzkartoffeln 3,50 €

Kartoffelrösti 3,80 €

Kroketten 4,00 €

Bratkartoffeln (500 g roh gewogen) 6,00 €

Kartoffelgratin 5,00 €

Rosmarinkartoffeln 5,00 €

Gebratene Gnocchi mit Tomate Pesto und Parmesan 5,90 €

**Saucen Extra:**

Sauce Bearnaise 2,80 €

Sauce Hollandaise 2,60 €

Rahmsauce 2,20 €

## Desserts

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

Schokoladenpudding mit Vanillesauce 4,30 €

Schokoladenmousse mit Vanillesauce 4,90 €

Pana Cotta mit Erdbeersauce 4,90 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,90 €

Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeeren 6,30 €

Tiramisu 6,50 €

Erdbeertiramisu oder Spekulatiustiramisu saisonal 6,50 €

Vanillequarkcreme mit Beerenfrüchten und Baiser 6,50 €

Maracuja Quarkcreme mit Crumble 6,50 €

Mascarponecreme mit Obstsalat 6,90 €

Lemon- Cheesecake- Creme mit Schokoladencrumble 6,90 €

# Unser Leihservice



Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der zurzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Geschirr, Besteck und Gläser sind sortenrein in den Lieferbehältern abzugeben. Ersatz für Bruch, Beschädigungen, Verlust etc. wird zum Wiederbeschaffungswert berechnet.

Essensreste auf den Tellern, Flüssigkeiten, Strohhalme und Früchte in den Gläsern sind zu beseitigen. Für unsortierte Rückgabe von Porzellan, Gläser, Besteck wird ein Mehraufwand berechnet.

## **Ab 20 Stück pro Sorte**

Essteller 0,60 €

Kuchenteller 0,60 €

Salat oder Suppenteller 0,60 €

Kaffeebecher 0,60 €

Messer 0,60 €

Gabel 0,60 €

Suppenlöffel 0,60 €

Dessertlöffel 0,60 €

Kuchengabel 0,60 €

Serviette 33 er Zellstoff 0,10 €

Colaglas 0,70 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Weißweinglas 0,80 € Abnahmemenge 20 er Kiste

Rotweinglas 0,80 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Sektglas 0,70 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Schnapsglas 0,60 € Abnahmemenge 24 er Kiste

Rückgabe Sortenrein in den gelieferten Kisten

Stehtisch pro Stück 10,00€

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. Auf Wunsch erfolgt die Abholung 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.

## Änderungen am Auftrag

Änderungen des Auftrages sind bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bis dahin benötigen wir auch die finale Personenzahl.

## Stornogebühren

Nicht rechtzeitig abgesagte Aufträge (weniger als 2 Wochen vorher) können Ihnen ggf. in Rechnung gestellt werden (etwa 50% des Auftragswertes)

## Vor Lieferung

benötigen wir Ihre genaue Rechnungsanschrift

Nachträgliche Rechnungsänderungen sind mittlerweile gebührenpflichtig mit 20 Euro