

*Party-Service • Buffets • Catering*



*Irscher Straße 38 b  
54439 Saarburg*

*Telefon: 06581 997 9999  
Mobil: 0172 680 3195*

*www.party-service-loch.de  
PartyServiceErikaLoch@t-online.de*

## Canapésortimente

### **Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...**

rohem Schinken<sup>2</sup> mit Silberzwiebeln  
 gekochtem Schinken<sup>2</sup> und Spargel  
 Salamí<sup>2</sup> mit Gurke und Tomate  
 Hühnchen-Spieß mit Ananas  
 Schnitzelspieß mit Gurke  
 kleine Frikadelle

je Stück **2,00 Euro**

### **Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...**

Räucherlachs<sup>2</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>  
 Forellenfilet<sup>2</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>  
 Tomaten mit Mozzarella Spieß  
 Serranoschinken<sup>2</sup> mit Melone Spieß  
 Schweinemedailons, garniert mit Obst  
 Rucola-Röllchen mit Datteln u. Schinken

je Stück **2,40 Euro**

### **Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...**

Riesengarnelen<sup>2</sup> mit Sauce Aioli  
 Räucherlachs<sup>2</sup> mit Lachskaviar<sup>2</sup>  
 Lachstartar<sup>2</sup> pikant gewürzt  
 Kalbfleischpastete mit Preiselbeer-Birne  
 Roastbeef mit Maiskölbchen

je Stück **3,00 Euro**

## Im Gläschen

Kartoffelsalat	je Stück 2,50 Euro
Kartoffelsalat (vegan)	je Stück 2,50 Euro
Geflügelsalat	je Stück 2,50 Euro
Nudelsalat	je Stück 2,50 Euro
Mediterranes Gemüse	je Stück 2,50 Euro
Krabbencocktail	je Stück 3,00 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

## *Sektempfang mit kleinen belegten Baguettes und Snacks*

<i>Vorschlag 1</i>	<i>Vorschlag 2</i>	<i>Vorschlag 3</i>
<i>kleine Baguette belegt mit:</i>	<i>Baguette belegt mit:</i>	<i>Baguette belegt mit:</i>
<i>kleiner Frikadelle Salamiröllchen<sup>2</sup> Hähnchennugget Schinkenröllchen<sup>2</sup> Camembert</i>	<i>kleiner Frikadelle Salamiröllchen<sup>2</sup> Lachsschinken<sup>2</sup> mit Melone Schinkenröllchen<sup>2</sup> Camembert geräucherter Lachs mit Ei</i>	<i>Schweinemedailons kleinen Schnitzeln Hähnchenbrust Lachs<sup>2</sup> mit Kaviar<sup>2</sup> geräucherter Forelle<sup>2</sup> - mit Meerrettich<sup>2</sup> Garnelen<sup>2</sup> mit Knoblauchsauce</i>
<i>Käsewürfel</i>	<i>Rucola-Röllchen</i>	<i>gefüllter Blätterteig Rucola-Röllchen Käsewürfel</i>
<i>pro Person 12,50 Euro</i>	<i>pro Person 14,00 Euro</i>	<i>pro Person 16,50 Euro</i>

*Käsewürfel mit Trauben*

*je 20 Stück 10,00 Euro*

*Hackbällchen mit Remoulade<sup>2,10</sup>*

*je 10 Stück 15,00 Euro*

*Hähnchen-Nuggets mit Remoulade<sup>2,10</sup>*

*je 10 Stück 15,00 Euro*

*Blätterteigschnecken mit Käse*

*je 10 Stück 15,00 Euro*

*Blätterteigschnecken mit Schinken*

*je 10 Stück 15,00 Euro*

## *Veganes Fingerfood*

*Blumenkohl-Wings*

*Falafel-Bällchen aus Kichererbsen*

*Gemüsebällchen*

*je Stück 2,50 Euro*

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

## *Feine Suppen*

<i>Rindfleischsuppe mit Einlage und Markklößchen</i>	<b>3,50 Euro</b>
<i>Champignoncremesuppe</i>	<b>3,50 Euro</b>
<i>Lauchcremesuppe</i>	<b>3,20 Euro</b>
<i>Spargelcremesuppe in der Saison</i>	<b>3,50 Euro</b>
<i>Gulaschsuppe mit Baguette</i>	<b>4,50 Euro</b>
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe</i>	<b>4,50 Euro</b>
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe (vegan)</i>	<b>4,50 Euro</b>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<b>6,00 Euro</b>
<i>Spaghetti mit veganer Tomaten-Bolognese</i>	<b>6,00 Euro</b>
<i>Chili con Carne<sup>2</sup></i>	<b>5,50 Euro</b>

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7%.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.*

*Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## *Festliches Menü 1*

### *Vorspeisen*

*Rindfleischsuppe mit Markklößchen  
Baguette  
gekochtes Rindfleisch mit Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>*

### *Hauptgericht*

*Putenschnitzel mit Curryrahm  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin/Spätzle  
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise*

### *Nachspeisen*

*Schoko-Mousse  
Obstsalat*

***Preis pro Person 40,50 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## *Festliches Menü 2*

### *Vorspeisen*

*Serrano Schinken mit Melone  
Hühnchenspieß und Nuggets  
gemischte Fischplatte  
geräucherter Lachs<sup>2</sup> und Krabbencocktail<sup>2</sup>  
geräuchertes Forellenfilet<sup>2</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>  
Baguette*

### *Salate*

*Blattsalate mit Dressing*

### *Saucen*

*Sahnemeerrettich<sup>2</sup>, Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>*

### *Hauptgericht*

*Hühnerbrüstchen mit Spinat gefüllt in Rahm  
Schweinelendchen in Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin/Butternudeln  
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise*

### *Nachspeisen*

*Vanille-Mousse mit Schattenmorellen  
und Mandeln*

***Preis pro Person 45,00 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7%.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.*

*Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preiszuschlag 10 %*

## Feines Geflügel

*Putengeschmetzeltes in Rahm,  
Butterspätzle und Salat* **13,50 Euro**

*Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken,  
Kartoffelgratin und Salat oder Gemüse* **14,50 Euro**

*Panierte Hühnerbrüstchen mit Champignonrahmsauce,  
Kartoffelgratin und Gemüseplatte* **15,50 Euro**

*Hühnerbrüstchen in Curryrahm und Pfirsichen,  
Bandnudeln und Salate* **15,50 Euro**

*Die Beilagen der obengenannten Gerichte können  
nach Wunsch ausgetauscht werden.*

## Fischgericht

*Gedünsteter Lachs<sup>2</sup> in Dillrahm,  
Butterreis, Blattsalate mit Dressing* **18,50 Euro**

## Wildgericht

*Wildgulasch „Hubertus“, Preiselbeeren  
Kartoffelklöße und Rotkohl* **17,50 Euro**

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7%.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## Vegetarische Gerichte

- Gemüsebratlinge** mit Petersilienkartöffelchen und Blattsalate mit zwei Dressings **13,50 Euro**
- Kidneybohnen-Bällchen** mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse, Sauce Hollandaise **14,50 Euro**

## Fleischgerichte mit Beilagen

- Frikadellen** nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln, Sauce und Baguette **6,50 Euro**
- Frikadellen** mit Spätzle und Salat **12,50 Euro**
- Grillschinken<sup>2</sup>** mit gedünstetem Sauerkraut und Püree<sup>10</sup> **13,50 Euro**
- Kasseler<sup>2</sup>**, dicke Bohnen, Kartoffeln **14,50 Euro**
- Spießbraten** vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Kartoffelgratin und Gemüse **15,50 Euro**
- gek. Rindfleisch**, Speckkartoffeln<sup>2</sup>, Salate<sup>10,12</sup> und Sauce Remoulade<sup>2,10</sup> **16,50 Euro**
- Rollbraten** von der Lende, Kartoffelgratin und Gemüse **16,50 Euro**
- Schweineschnitzel** mit Jäger-, Zigeunersoße<sup>12</sup>, Beilagen können individuell ausgewählt werden **16,50 Euro**
- Burgunderbraten** vom Rind, Petersilienkartoffeln und Speckbohnen<sup>2</sup> **17,50 Euro**
- Schweinelendchen** in Pfefferrahm- oder Champignonrahmsauce, Butternudeln, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren **17,50 Euro**

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7%.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preiszuschlag 10 %



## **Rustikales Buffet**

*roher Schinken<sup>2</sup>, Pasteten  
gekochter Schinken<sup>2</sup> mit Spargel, Kaiserbraten, Hausmacher Blutwurst  
Hausmacher Leberwurst, Landsalami<sup>2</sup>, kleine Frikadellen, Nuggets*

### **Salate**

*Kartoffelsalat, Krautsalat<sup>2</sup>, Karottensalat, Nudelsalat, Lauchsalat*

### **Saucen**

*Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>, Knoblauchcreme, gemischter Brotkorb*

**Preis pro Person 25,00 Euro**

## **Kaltes Buffet**

*roher Schinken<sup>2</sup>, Schweinespießbraten, gekochter Schinken<sup>2</sup> mit Spargel  
Salami<sup>2</sup>, gemischte Hähnchenplatte mit Obst  
kleine Schnitzel, kleine Frikadellen, geräucherte Forelle<sup>2</sup>  
und geräuchertem Lachs*

### **Salate**

*Kartoffelsalat, Linsensalat, Waldorfsalat<sup>2,5</sup>, Nudelsalat, Gurkensalat*

### **Saucen**

*Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>, Knoblauchcreme, Sahnemeerrettich<sup>2</sup>,*

*gemischter Brotkorb*

*gemischte Käseplatte (vom Altfuchshof) mit Obst garniert*

**Preis pro Person 28,50 Euro**

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7%.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## *Kalt-warmes Buffet 1*

### *Salate*

*Krautsalat<sup>2</sup>, Möhrensalat, Griechischer Salat mit Feta  
Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella*

### *Vorspeisen*

*geräuchertem Lachs, Hackfleischbällchen mit Gurke  
Schnitzelchen von der Pute mit Obst  
Sahnemeerrettich<sup>2</sup>, Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>*

### *Hauptgericht*

*Grillschinken<sup>2</sup> mit Zwiebeln, Sauerkraut mit Püree<sup>2,10</sup>  
Rindergulasch, Spätzle*

*Käsebrett (vom Altfuchshof) mit Trauben  
gemischter Brotkorb*

***Preis pro Person 35,50 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## *Italienisches Buffet*

### *Vorspeise*

*Tomaten mit Mozzarella und Oliven  
Blattsalate, Joghurt-Dressing<sup>2</sup>  
Käsestreifen, Putenstreifen, Schinkenstreifen<sup>2</sup>*

*kleine gefüllte Tomaten mit Frischkäse*

*Fischplatte mit Forelle<sup>2</sup> und Lachs<sup>2</sup>  
Hühnerbrüstchen mit Obst  
mediterrane Platte mit eingelegtem Gemüse*

### *Saucen*

*Sahnemeerrettich<sup>2</sup>, Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>*

### *Hauptgericht*

*Lasagne mit Hack<sup>1</sup>, Lachslasagne<sup>2</sup> mit Spinat  
Putenschnitzel mit Ananas und Käse  
und Tomaten-Sauce<sup>1,10</sup>, Bandnudeln*

*gemischter Brotkorb*

***Preis pro Person 36,00 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## *Kalt-warmes Buffet 2*

### *Salate*

*Rohkostsalat, Krautsalat<sup>2</sup>, Möhrensalat, griechischer Salat  
gemischter Blattsalat, 2 Dressings, Tomaten mit Mozzarella*

### *Vorspeise*

*geräuchertes Forellenfilet<sup>2</sup>, Konfit von der Makrele<sup>2</sup>  
Kaiserbraten, Geflügelcocktail „Metternich“*

### *Saucen*

*Sahnemeerrettich<sup>2</sup>, Knoblauchcreme, Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>*

### *Warmes Buffet*

*Grillschinken<sup>2</sup> nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln  
Schweinemedallions in Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelgratin, Spätzle*

*Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten (vom Altfuchshof),  
mit Obst garniert*

*gemischter Brotkorb*

### *Nachspeise*

*Bayrisch-Creme mit Obst*

***Preis pro Person 38,50 Euro***

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

## *Kalt-warmes Buffet 3*

### *Salate*

*Blattsalate mit 2 Dressings  
Griechischer Salat mit Feta  
Waldorfsalat<sup>2,5</sup>  
Gurkensalat*

### *Vorspeisen*

*Schinkenröllchen<sup>2</sup> mit Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>  
kleine Frikadellen mit Knoblauchsauce  
Krabbencocktail  
geräucherte Fischplatte mit Lachs<sup>2</sup>, Forellen<sup>2</sup> und Makrele<sup>2</sup>*

### *Hauptgericht*

*Burgunderbraten in Rotwein, kleine Petersilienkartoffelchen  
Schweinemedailons in Champignonrahmsauce  
Spätzle  
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise*

*kleines Käsebrett (vom Altfuchshof) mit kleinen Würstchen  
gemischter Brotkorb*

***Preis pro Person 42,50 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preiszuschlag 10 %*

## *Kalt-warmes Buffet 4*

### *Salate*

*gemischter Blattsalat, Bohnensalat, Krautsalat<sup>2</sup>, Karottensalat  
Selleriesalat, Mediterranes Gemüse*

### *Vorspeisen*

*Räucherlachs<sup>2</sup> und Makrele<sup>2</sup>, geräuchertes Forellenfilet<sup>2</sup>  
gekochter Schinken<sup>2</sup> mit Spargel  
Pastete im Teigmantel mit Preiselbeer-Birne  
Tomaten mit Mozzarella*

### *Saucen*

*Sahnemeerrettich<sup>2</sup>, Dattelcreme, Sauce Remoulade<sup>2,10</sup>*

### *Warmes Buffet*

*Hühnerbrüstchen paniert nach „Art des Hauses“  
überbacken mit Pfirsich u. Käse  
Schweinefilet „Hochwälder Art“ mit Waldpilzen und Rahmsauce,  
Kartoffelgratin  
Butternudeln, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise  
gemischter Brotkorb*

### *Nachspeise*

*Weincreme und Schoko-Mousse*

***Preis pro Person 44,50 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7%.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preiszuschlag 10 %*

## *Kalt-warmes Buffet 5*

### *Salate*

#### *Lauchsalat*

*Blattsalate mit 2 Dressings und Putenstreifen<sup>2,10</sup>  
Mediterraner Teller, Tomaten mit Mozzarella  
Krautsalat<sup>2</sup>, Möhrensalat*

### *Vorspeisen*

*Lachsschinken<sup>2</sup> mit Melone  
norwegischer Lachs<sup>2</sup> mit Kaviar<sup>2</sup>  
geräuchertes Forellenfilet<sup>2</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>2</sup>  
Hühnerbrüstchen mit Obst,  
Filet in Blätterteig*

### *Hauptgericht*

*Schweinemedailons in Champignonrahmsauce  
Kalbsbraten in Pfefferrahm  
Kartoffelgratin, Spätzle  
Gemüseplatte und Speckbohnen<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb*

### *Nachspeise*

*Himbeer-Mascarpone-Creme*

***Preis pro Person 46,50 Euro***

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

## Merkblätter

<b>Merkblatt</b>	
zur Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulVO) vom 29.01.1998. Die Verwendung der nachfolgend aufgeführten Zusatzstoffe ist durch einen entsprechenden Hinweis (Ziffer) jeweils kenntlich gemacht.	
<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Kenntlichmachung</b>
1. Farbstoffe	„mit Farbstoff“
2. Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3. Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
4. Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
5. Schwefel	„geschwefelt“
6. Eisen-Gluconat / Eisen- Lactat	„geschwärzt“
7. Bienenwachs, Schellack, Carnauba-, Candelillawachs	„gewachst“
8. Phosphorsäure und deren Verbindungen in Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“
9. Süßmittel	„mit Süßungsmittel“
10. Zucker- und Süßungsmittel	„mit einer Zuckerart“
11. Tafelsüßen	„auf einer Grundlage ... z.B. Sorbit“
12. Aspartem	„enthält eine Phenylalaninquelle“
13. mehr als 10 % Zugabe von Sorbit Mannit, Isomalt, Malit, Lactit Xylit	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
14. Milcheiweiß in Fleischprodukten	„mit Milcheiweiß“
15. koffeinhaltige Produkte	„koffeinhaltig“
16. chininhaltige Produkte	„chininhaltig“

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisauflschlag 10 %





<i>Merkblatt</i>	
<i>zur Kennzeichnung von Allergenen auf Speise- und Getränkekarten gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Okt. 2011</i>	
<i>Bei der Verwendung von nachfolgend aufgeführten Allergenen sind die Angaben, nach entsprechendem Hinweis (z.B. Sternchen oder Ziffern) in der Fußnote kenntlich zu machen.</i>	
<i>a</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.</i>
<i>b</i>	<i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>c</i>	<i>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>d</i>	<i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>e</i>	<i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>f</i>	<i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>g</i>	<i>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>h</i>	<i>Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>i</i>	<i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>j</i>	<i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>k</i>	<i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>l</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l oder 10 mg/kg</i>
<i>m</i>	<i>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>n</i>	<i>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.  
 Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

## *Geschirrservice und Lieferbedingungen*

*Um die reibungslose Abwicklung Ihrer Veranstaltung oder Feier zu gewährleisten, nachstehend einige Erläuterungen:  
Eine individuelle Beratung soll zum Gelingen Ihres Festes beitragen.*

*Bei Lieferung wird eine Fahrtkostenpauschale von 20,00 Euro berechnet. Ab einer Entfernung von mehr als 20 km beträgt die Fahrtkostenpauschale 30,00 Euro.  
Zum Buffet können bei Bedarf auch Teller und Besteck geliefert werden.  
Für den Verleih wird eine Kostenpauschale pro Person von 1,50 Euro berechnet.  
Soll das Spülen des gelieferten Geschirrs von uns übernommen werden, werden pro Person 0,80 Euro zusätzlich berechnet.*

*Der Auftraggeber verpflichtet sich, die gemieteten Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Mieters. Bei Verlust hat der Auftraggeber Schadenersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.*

*Alle Preise verstehen sich einschließlich der für **reine** Buffetlieferungen gesetzlich festgelegten Mehrwertsteuer in Höhe von **7 %**.  
Bei Buffetlieferungen **mit zusätzlichen Serviceleistungen** (z. B. Geschirrverleih, Servicestunden etc. = Dienstleistungen) ist jedoch der vom Gesetzgeber festgelegte Mehrwertsteuersatz von **19 %** anzuwenden, so dass sich die in dieser Preisliste genannten Preise, entsprechend der um 12 Prozentpunkte **höheren** Mehrwertsteuer, **erhöhen**.*

*Auf unsere Rechnungen gewähren wir ein Zahlungsziel von 14 Tagen beginnend ab dem Rechnungsdatum.  
Mit Auftragserteilung werden vom Auftraggeber die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.  
Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Parteien Trier.*

*Wir hoffen Ihren Vorstellungen zu entsprechen und würden uns freuen, Sie als Kunden begrüßen zu dürfen.*

*Bei Unklarheiten oder Fragen stehen wir auch gerne persönlich für ein Gespräch zur Verfügung.*

*Diese Angebotsmappe ist zum Verbleib bei Ihnen bestimmt.  
Mit Erscheinen dieser Angebotsmappe verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.*

*Ihr Party-Service Erika Loch*



*Party-Service • Buffets • Catering*



*Irscher Straße 38 b  
54439 Saarburg*

*Telefon: 06581 997 9999*

*Mobil: 0172 680 3195*

*[www.partyservice-loch.de](http://www.partyservice-loch.de)*

*[PartyServiceErikaLoch@t-online.de](mailto:PartyServiceErikaLoch@t-online.de)*