

Party-Service • Buffets • Catering



*Irscher Straße 38 b
54439 Saarburg*

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

*www.partyservice-loch.de
PartyServiceErikaLoch@t-online.de*

Canapésortimente

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

rohem Schinken² mit Silberzwiebeln ^{a,g}

gekochtem Schinken² und Spargel ^{a,g}

Salami² mit Gurke und Tomate ^{a,g,j}

Hühnchen-Spieß mit Ananas ^a

Schnitzelspieß mit Gurke ^{a,c}

kleine Frikadelle ^{a,c,j}

je Stück 2,20 Euro

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

Räucherlachs² mit Sahnemeerrettich ^{2 a,d,g,j}

Forellenfilet² mit Sahnemeerrettich ^{2 a,d,g,j}

Tomaten mit Mozzarella-Spieß ^g

Serranoschinken² mit Melone-Spieß

Schweinemedallions, garniert mit Obst ^{2 a,g}

Rucola-Röllchen mit Datteln u. Schinken ^{a,g}

je Stück 2,60 Euro

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

Riesengarnelen² mit Sauce Aioli ^{a,b,c,j}

Räucherlachs² mit Lachskaviar ^{2 a,d}

Lachstartar² pikant gewürzt ^{d,j}

Kalbfleischpastete mit Preiselbeer-Birne ^{a,c,g,j}

Roastbeef mit Maiskölbchen ^{a,g,j}

je Stück 3,00 Euro

Im Gläschen

Kartoffelsalat ^{c,g,i,j}

je Stück 3,00 Euro

Kartoffelsalat (vegan) ^{i,j}

je Stück 3,00 Euro

Geflügelsalat ^{c,g,i,j}

je Stück 3,00 Euro

Nudelsalat ^{a,c,g,i,j}

je Stück 3,00 Euro

Mediterranes Gemüse ^{i,j}

je Stück 3,00 Euro

Krabbencocktail ^{b,c,g,j}

je Stück 3,50 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 %

Sektempfang mit kleinen belegten Baguettes und Snacks

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
<i>kleine Baguette belegt mit:</i> <i>kleiner Frikadelle^{a,c,j}</i> <i>Salamiröllchen^{2 a,g,j}</i> <i>Hähnchennugget^{a,c}</i> <i>Schinkenröllchen^{2 a,g}</i> <i>Camembert^g</i> <i>Käsewürfel^g</i> <i>pro Person</i>	<i>Baguette belegt mit:</i> <i>kleiner Frikadelle^{a,c,j}</i> <i>Salamiröllchen^{2 a,g,j}</i> <i>Lachsschinken² mit Melone^{a,g}</i> <i>Schinkenröllchen^{2 a,g}</i> <i>Camembert^g</i> <i>geräucherter Lachs mit Ei^{a,c,d}</i> <i>Rucola-Röllchen^{a,g}</i> <i>pro Person</i>	<i>Baguette belegt mit:</i> <i>Schweinemedallions^{a,g}</i> <i>kleinen Schnitzeln^{a,c}</i> <i>Hähnchenbrust^a</i> <i>Lachs² mit Kaviar^{2 a,d}</i> <i>geräucherter Forelle² - mit Meerrettich^{2 a,d,g,j}</i> <i>Garnelen² mit Knoblauchsauce^{a,b,c,g}</i> <i>Rucola-Röllchen^{a,g}</i> <i>Käsewürfel^g</i> <i>pro Person</i>

Käsespieß mit Trauben^g

Hackbällchen mit Remoulade^{2,10 a,c,g,j}

Hähnchen-Nuggets mit Remoulade^{2,10 a,c,g,j}

Blätterteigschnecken mit Käse^{a,g}

Blätterteigschnecken mit Schinken^{a,g}

je 20 Stück 20,00 Euro

je 10 Stück 20,00 Euro

je 10 Stück 20,00 Euro

je 10 Stück 20,00 Euro

je 10 Stück 20,00 Euro

Veganes Fingerfood

Falafel-Bällchen aus Kichererbsen^k

Gemüsebällchen^{a,c}

Linsenbällchen^{a,c}

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^{a,c,i}</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Lauchcremesuppe^g</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Spargelcremesuppe in der Saison^g</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Gulaschsuppe mit Baguette^{a,i}</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe^{g,i}</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe (vegan)ⁱ</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Spaghetti Bolognese^{a,c,i}</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Spaghetti mit veganer Tomaten-Bolognese^{a,i}</i>	<i>6,00 Euro</i>
<i>Chili con Carne^{2,i}</i>	<i>6,50 Euro</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 %

Festliches Menü 1

Vorspeisen

*Rindfleischsuppe mit Markklößchen^{a,c,i}
Baguette^a
gekochtes Rindfleisch mit Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}*

Hauptgericht

*Schweinefilet
je zur Hälfte mit Champignonrahmsauce^g und Pfefferrahmsauce^g
Kartoffelgratin^g /Spätzle^{a,c}
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise^{c,g}*

Nachspeisen

*Schoko-Mousse^{c,g}
Obstsalat*

Preis pro Person 38,00 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 %*

Festliches Menü 2

Vorspeisen

*Serrano Schinken mit Melone^{a,g}
gemischte Fischplatte^d
geräucherter Lachs^{2 d} und Krabbencocktail^{2 b,c,g,j}
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich^{2 a,d,g,j}
Baguette^a*

Salate

Blattsalate mit Dressing^j

Saucen

Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}

Hauptgericht

*Hühnerbrüstchen in Rahm^g oder paniert^{a,c}
Schweinelenndchen in Champignonrahmsauce^g
Kartoffelgratin^g /Butternudeln^{a,c,g}
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise^{c,g}*

Nachspeisen

*Vanille-Mousse mit Schattenmorellen^{c,g}
und Mandeln^h*

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 Preisaufschlag 10 %*

Feines Geflügel

Putengeschnetzeltes in Rahm^g,
Butterspätzle und Salat ^{a,c,g} 14,50 Euro

Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken ^{a,c,g},
Kartoffelgratin^g und Salat oder Gemüse 15,50 Euro

Panierte Hühnerbrüstchen ^{a,c} mit Champignonrahmsauce^g,
Kartoffelgratin^g und Gemüseplatte 16,50 Euro

Hühnerbrüstchen in Curryrahm und Pfirsichen^g,
Bandnudeln und Salate ^{a,c,j} 16,50 Euro

Die Beilagen der obengenannten Gerichte können
nach Wunsch ausgetauscht werden.

Fischgericht

Gedünsteter Lachs² in Dillrahm ^{d,g},
Butterreis, Blattsalate mit Dressing^j 20,50 Euro

Wildgericht

Wildgulasch „Hubertus“, Preiselbeeren ^{i,l}
Kartoffelklöße und Rotkohl 19,50 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^{a,c} mit Petersilienkartöffelchen und
 Blattsalate mit zwei Dressings^j* *13,50 Euro*

Fleischgerichte mit Beilagen

*Frikadellen^{a,c} nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln,
 Sauce^{g,i} und Baguette^a* *8,50 Euro*

Frikadellen^{a,c} mit Spätzle^{a,c} und Salat^j *13,50 Euro*

*Grillschinken² mit gedünstetem Sauerkraut
 und Püree^{10,g}* *14,50 Euro*

*Spießbraten vom Schweinekamm mit Zwiebeln,
 Kartoffelgratin und Gemüse^g* *16,50 Euro*

*gekochtes Rindfleisch, Speckkartoffeln²,
 Salate und Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}* *17,50 Euro*

*Schweineschnitzel^{a,c} mit Jäger- oder Zigeunersoße^{12,i},
 Beilagen können individuell ausgewählt werden* *17,50 Euro*

*Burgunderbraten vom Rind^{i,l},
 Petersilienkartoffeln und Speckbohnen²* *18,50 Euro*

*Schweinelenädchen in Pfefferrahm^g - oder
 Champignonrahmsauce^g, Butternudeln^{a,c,g},
 Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren* *19,50 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 %

Rustikales Buffet

*roher Schinken^{2 a,g}
gekochter Schinken² mit Spargel^{a,g}, Hausmacher Blutwurst
Hausmacher Leberwurst, Landsalami^{2 a,g}, kleine Frikadellen^{a,c,j}, Nuggets^{a,c}*

Salate

*Kartoffelsalat^{c,g,i,j}, Krautsalat², Karottensalat, Nudelsalat^{a,c,g,i,j},
Lauchsalat^g*

Saucen

Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}, Knoblauchcreme^g, gemischter Brotkorb^a

Preis pro Person 25,00 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 %*

Kaltes Buffet

roher Schinken^{2 a,g}, gekochter Schinken^{2 a,g} mit Spargel
Salami^{2 a,g,j}, gemischte Hähnchenplatte mit Obst
kleine Schnitzel^{a,c}, kleine Frikadellen^{a,c,j}, geräucherte Forelle^{2 d}
und geräuchertem Lachs^d

Salate

Kartoffelsalat^{c,g,i,j}, Bohnensalat, Waldorfsalat^{2,5 c,g,h,j}, Nudelsalat^{a,c,g,i,j},
Gurkensalat

Saucen

Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}, Knoblauchcreme^g, Sahnemeerrettich^{2 g,j},

gemischter Brotkorb^a

gemischte Käseplatte^g (vom Altfuchshof) mit Obst garniert

Preis pro Person 29,50 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

*Krautsalat², Möhrensalat, Griechischer Salat mit Feta^g
Tomaten mit Mozzarella^g*

Vorspeisen

*geräuchertem Lachs^d, Hackfleischbällchen^{a,c} mit Gurke
Schnitzelchen von der Pute mit Obst^{a,c}
Sahnemeerrettich^{2 g,j}, Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}*

Hauptgericht

*Grillschinken² mit Zwiebeln, Sauerkraut mit Püree^{2,10 g}
Rindergulasch^{i,l}, Spätzle^{a,c}*

*Käsebrett^g (vom Altfuchshof) mit Trauben
gemischter Brotkorb^a*

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^g und Oliven
Blattsalate, Joghurt-Dressing^{2 g,j}
Käsestreifen^g, Schinkenstreifen^{2 a,g}, Thunfisch^d, Zwiebelringe
kleine gefüllte Tomaten mit Frischkäse^g
Fischplatte mit Forelle^{2 d} und Lachs^{2 d}
Hühnerbrüstchen mit Obst
mediterrane Platte mit eingelegtem Gemüse^{i,j}

Saucen

Sahnemeerrettich^{2 g,j}, Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}

Hauptgericht

Lasagne mit Hack^{1 a,c,g,i}, Lachslasagne mit Spinat^{2 a,c,d,g}
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken^{a,c,g}
und Tomaten-Sauce^{1,10}, Bandnudeln^{a,c}
gemischter Brotkorb^a

Preis pro Person 39,50 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 2

Salate

*Krautsalat², Möhrensalat, griechischer Salat^g
gemischter Blattsalat, 2 Dressings^j, Tomaten mit Mozzarella^g*

Vorspeise

*geräuchertes Forellenfilet^{2 d}, gemischte Hähnchenplatte
Geflügelcocktail „Metternich“^{c,g,i,j}, geräucherter Lachs^d*

Saucen

Sahnemeerrettich^{2 g,j}, Knoblauchcreme^g, Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}

Warmes Buffet

*Grillschinken² nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln
Schweinemedallions in Pommery-Senf-Sauce^{g,j}, Kartoffelgratin^g, Spätzle^{a,c}*

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

gemischter Brotkorb^a

Nachspeise

Bayrisch-Creme^{c,g} mit Obst

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 %

Kalt-warmes Buffet 3

Salate

gemischter Blattsalat^j, Bohnensalat, Krautsalat², Karottensalat

Vorspeisen

Räucherlachs^{2 d}, geräuchertes Forellenfilet^{2 d}

gekochter Schinken² mit Spargel^{a,g}

Pastete im Teigmantel mit Preiselbeer-Birne^{a,c,g,j}

Tomaten mit Mozzarella^g

Saucen

Sahnemeerrettich^{2 g,j}, Dattelfcreme^g, Sauce Remoulade^{2,10 a,c,g,j}

Warmes Buffet

Hühnerbrüstchen paniert^{a,c} nach „Art des Hauses“^{a,c}

überbacken mit Pfirsich u. Käse^g

Schweinefilet „Hochwälder Art“ mit Waldpilzen und Rahmsauce^g,

Kartoffelgratin^g

Butternudeln^{a,c,g}, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise^{c,g}

gemischter Brotkorb^a

Nachspeise

Schoko-Mousse^{c,g}

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 Preisaufschlag 10 %

Kalt-warmes Buffet 4

Salate

Lauchsalat ^g

Blattsalate mit 2 Dressings ^j

Mediterraner Teller, Tomaten mit Mozzarella-Spieß ^g

Möhrensalat, Waldorfsalat ^{2,5 c,g,h,j}

Vorspeisen

Lachsschinken² mit Melone ^{a,g}

norwegischer Lachs mit Kaviar ^{2 d}

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{2 a,d,g,j}

Hühnerbrüstchen mit Obst,

Filet in Blätterteig ^{a,g}

Hauptgericht

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce ^g

Schweinelendenbraten mit gedünsteten Zwiebeln

Kartoffelgratin ^g, Spätzle ^{a,c}

Gemüseplatte und Speckbohnen²

gemischter Brotkorb ^a

Nachspeise

Himbeer-Mascarpone-Creme ^g

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

Merkblatt		
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.		
Zusatzstoffe		Kenntlichmachung
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, Lacit 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 Preisaufschlag 10 %



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

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

*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 %*

[illegible]

Seite 19

Party-Service • Buffets • Catering



*Irscher Straße 38 b
54439 Saarburg*

Telefon: 06581 997 9999

Mobil: 0172 680 3195

www.partyservice-loch.de

PartyServiceErikaLoch@t-online.de