



TASTY

PARTYSERVICE & CATERING *hilgert*



Unternehmensporträt

Tasty Partyservice und Catering bietet Ihnen alles, was das Schlemmerherz begehrt.

Wir machen Ihr Event unvergesslich.

Tasty paart Moderne und Tradition zu einem neuen Konzept.

Moderne, weil wir mit der Zeit gehen und immer neue Herausforderungen suchen.

Tradition, weil wir auf über 30 Jahre Erfahrung im Partyservicebereich der Bäckerei Hilgert aufbauen durften und nun selbst mehr als 10 Jahre Privatleute sowie Firmen, Vereine und öffentliche Einrichtungen beköstigen.

Auf diesen Seiten finden Sie unsere Buffets und Speisen für das ganze Jahr.

Saisonal kreieren wir immer neue Buffets und Gerichte, welche wir gedruckt bei uns oder online unter www.tasty-partyservice.de präsentieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem Katalog.

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Vielen Dank für Ihr Vertrauen,

Ihr Tasty-Team

Frisch:

Alle Waren werden frisch zubereitet (nahezu keine Nutzung von Convenience-Produkten).

Bestmögliche Frische an Backwaren.

Alle Suppen, Saucen, Dressings, Dips und Salate sind aus eigener Herstellung.

Kreativ:

Themenbuffets, Veggie & Veganes, Fingerfood von der Kressewiese und vieles mehr...

Offen:

Sie wollen sehen wie wir arbeiten? Besuchen Sie uns (auch in der Küche).



Adresse:

Kreisstr. 68
44532 Lünen

Kontakt:

Tel.: 02306 - 99 60 555
Fax: 02306 - 99 60 556

Internet:

www.tasty-partyservice.de
info@tasty-partyservice.de

Volksbank Selm-Bork:

IBAN: DE29 4016 5366 0025 2275 01
BIC: GENODEM1SEM

Inhalt

1. Themenbuffets

- 1.1. Themenbuffets S. 1 - 13
- 1.2. Fingerfood-Buffets S. 14 - 15
- 1.3. Hochzeitsbuffets S. 16 - 18
- 1.4. Frühstück / Brunch S. 19

2. Fingerfood

- 2.1. Fingerfood kalt S. 20 - 21
- 2.2. Fingerfood warm S. 22

3. Alle Speisen im Überblick

- 3.1. Kalte Vorspeisen S. 23 - 24
- 3.2. Suppen & Eintöpfe S. 25
- 3.3. Warme Vorspeisen S. 25
- 3.4. Salate S. 26

- 3.5. Hauptgerichte Fisch S. 26
- 3.6. Hauptgerichte Fleisch S. 27
- 3.7. Gemüsebeilagen S. 28
- 3.8. Sättigungsbeilagen S. 28
- 3.9. Pasta S. 29
- 3.10. Dessert S. 30
- 3.11. Käse S. 30
- 3.12. Dips & Saucen S. 31
- 3.13. Kuchen & Torten S. 31

4. Räume / Locations S. 32

5. Tasty-Rent (Verleihartikel) S. 33

6. AGB S. 34

7. Kontakt details S. 35



Deutschland 1

ab 20 Personen



Vorspeisen

Schichtsalat im Glas

•

Roastbeef mit Remouladensauce

•

Matjestatar mit Äpfeln und Zwiebeln

•

Bockwurst im Blätterteig

•

Rohkostgemüse mit Kräuterquark

Hauptgerichte

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

•

Rindergeschnetzeltes in Senfsauce
mit Gewürzgurken

•

Butterspätzle

•

Kartoffelgratin

•

Bunte Gemüseplatte

Dessert & Brot

Obstsalat mit Schlagsahne

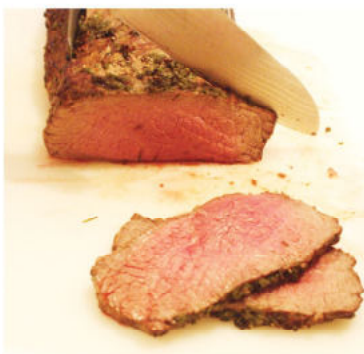
•

Herrencrème

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 21,90 €



Deutschland 2

ab 20 Personen



Vorspeisen

Frikadellenspießchen mit
Kirschtomate und Cornichon

•

Gemischte Fischplatte

•

Spargel-Schinkenröllchen

•

Bauernsalat

Hauptgerichte

Schinkenkrustenbraten

•

Pfefferpotthast

•

Salzkartoffeln

•

Bunte Gemüseplatte

Dessert & Brot

Pumpnickel-Crème mit Rum

•

Rote Grütze mit Vanillesauce

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 19,90 €



Italien 1



ab 20 Personen

Antipasti

"Insalata Caprese"

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

•

Gebratene Champignons in
Kräutermarinade

•

Gegrillte Paprika mit rohem Schinken

•

Bruschetta mit Tomate und Pesto

Hauptgerichte

Kleine Putenroulade mit Kochschinken
und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce

•

"Lasagne al Forno"

•

"Penne mit Pesto"

Dessert & Brot

"Tiramisu"

•

Joghurtcrème mit Erdbeersauce
und Kiwis

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 19,90 €



Italien 2

ab 20 Personen



Antipasti

Gemischtes mariniertes Gemüse

•

Kleine Garnelenspieße in
Knoblauch-Honig-Marinade

•

Champignons in Kräutermarinade

•

"Vitello Tonnato" - Kalbsfleisch in
Thunfisch-Kapern-Sauce

•

Kalte Aufschnittplatte mit erlesenen italienischen
Schinken- und Wurstspezialitäten

•

Ruccolasalat mit Melonenkugeln und
Pinienkernen mit Balsamicodressing

Hauptgerichte

"Hähnchen Guiseppina" - Geschmorte Brust oder
Keule vom Hähnchen mit kleinen Kartoffeln,
Schalotten, Kirschtomaten, Oliven und Rosmarin

•

"Saltimbocca" vom Schwein mit Gnocchi in
Salbeibutter und gedünstetem Zucchini Gemüse



Dessert & Brot

Himbeer-Mascarponecrème

•

Zitronen-Rosmarin-Mousse

•

Italienische Käsespezialitäten vom Brett

•

Ciabatta

Preis pro Person 25,90 €
(ohne Käseplatte 23,90 €)



Frankreich 1



ab 20 Personen

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel in
Honig-Rosmarin-Marinade

•

Garnelencocktail mit Avocados

•

Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs
vom Löffel

•

“Salat Nizza” mit Balsamicodressing

Dessert & Brot

Fruchtsmoothie mit Joghurt im Glas

•

“Mousse au Chocolat”

•

Französische Käseplatte

•

Baguette

Preis pro Person 25,90 €
(ohne Käseplatte 23,90 €)

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust
mit Cranberrysauce

•

Fischragout vom Rotbarsch und Lachs
mit Fenchelgemüse

•

Gemischter Reis

•

Rosmarinkartoffeln



Frankreich 2



ab 20 Personen

Vorspeisen

Gefüllte Tomaten mit
Krabbencocktail

•

“Quiche Lorraine”
mit Lauch und Schinken

•

Gebackener Ziegenkäse
auf grünem Apfel

•

Zwiebelsuppe
mit Croutons und Emmentaler

Dessert & Brot

Mini Tarte au Citron

•

“Mousse au Chocolat”

•

Französische Käseplatte
mit Feigensenf

•

Baguette

Preis pro Person 26,90 €
(ohne Käseplatte 24,90 €)

Hauptgerichte

“Coq au Vin”
mit Speck und Champignons

•

Rumpsteak
mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln

•

“Ratatouille”

•

Kartoffelspalten mit Meersalz



Spanien 1

ab 20 Personen



Kalte Tapas

Aioli und Salsa Fresca

•

Champignons mit Sherry-Knoblauch-Marinade

•

Gemischte Oliven

•

Eingelegte Kapern

•

Maurische Schweinefleischspießchen

•

Gebratene Garnelen in Knoblauchmarinade

Warme Tapas

Datteln im Speckmantel

•

Fleischkößchen in Tomatensauce

Hauptgerichte

"Hähnchen Guiseppina" - Geschmorte Brust oder Keule vom Hähnchen mit kleinen Kartoffeln, Schalotten, Kirschtomaten, Oliven und Rosmarin

•

"Paella Marinara" - Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Gemüse

Dessert & Brot

"Crème Catalana" - katalanischer, karamellisierter Pudding

•

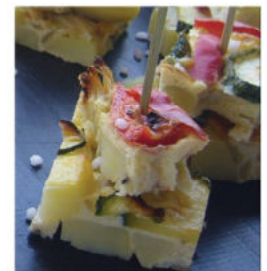
Spanische Käseplatte

•

Baguette

Preis pro Person 25,90 €

(ohne Käseplatte 23,90 €)



Spanien 2

ab 20 Personen



Kalte Tapas

Aioli und Salsa Verde

•

Gemischtes mariniertes Gemüse

•

Gemischte Oliven

•

Eingelegte Kapern

•

“Spinattortilla” am Spieß

•

Kleine Hähnchenbrustspieße mit Garnele

•

Garnelen in Sherrysauce

•

Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung

Warme Tapas

Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse

•

Chorizowurst in Rotweinsauce

•

Datteln im Speckmantel

Hauptgerichte

Duroc Schweinekotelettes in Estragonsauce

•

*Hühnchenpaella - Spanische Reispfanne mit
Hühnerteilen und Gemüse*

•

Rosmarinkartoffeln

•

Tomatengratin mit Fetakäse

Dessert & Brot

Vanilleflan mit Karamellsauce

•

Gemischte Obstplatte “Exotik”

•

Baguette

Preis pro Person 29,90 €

(ohne Käseplatte 27,90 €)



International



ab 20 Personen

Vorspeisen

Couscoussalat im Glas
mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern

•

Blätterteigtaschen
mit Hackfleischfüllung

•

Hähnchenbrustmedaillons
mit Kaiserschotensegel

•

Garnelenspießchen
in Sweet-Chili-Marinade

•

Ruccolasalat
mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Kräuterbutter

•

Asiatische Putenpfanne
süß-sauer mit Gemüse

•

Kartoffelgratin

•

Basmatireis

Dessert & Brot

Gemischte Obstplatte "Exotik"

•

"Tiramisu"

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 27,90 €



Bayrisch



ab 20 Personen

Vorspeisen

Wurstsalat

•

Kartoffelsalat mit Gurken, Zwiebeln
in Vinaigrette

•

Krautsalat

•

Rettichplatte

•

Obatzda

•

Hauptgerichte

Gebackener Leberkäse mit süßem Senf

•

Mini-Schweinehaxen mit Bratensauce

•

Sauerkraut

•

Semmelknödel

•

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dessert & Brot

Bayrische Crème mit Beerenfrüchten

•

Apfelstrudel mit Vanillesauce

•

Rustikales Käsebrett

•

Gemischtes Laugengebäck mit Schmalz

Preis pro Person 22,90 €
(ohne Käseplatte 20,90 €)



Veggie Buffet

ab 20 Personen



Kalte Vorspeisen

Buntes Antipasti Gemüse (Vegan)

•

Quinoasalat
mit Babyspinat & Mandeln (Vegan)

•

Linsensalat mit Fetakäse & Paprika

•

Rote Beete Carpaccio
mit Rucicola & Walnüssen (Vegan)

•

Hummus (Vegan)

Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüse-Curry mit Cashewkernen
(Vegan)

•

Gebackener Fetakäse mit Tomaten,
Zwiebeln & Knobli

•

Penne mit Tomatenpesto & Parmesan

•

Basmatireis (Vegan)

Dessert

Mandelcrème (Vegan)

•

Bunter Obstsalat mit Vanillesauce

•

Partybrötchen

Preis pro Person 19,90 €



Rustikales kaltes Buffet

ab 20 Personen



Kalt aufgeschnittenes Schweinefilet

•
Gemischte Fischplatte
mit zweierlei Saucen

•
Partyschnitzel von der Pute

•
Windbeutel mit Fleischsalatfüllung

•
Bauernsalat aus dem Glas

•
Roastbeef mit Remouladensauce

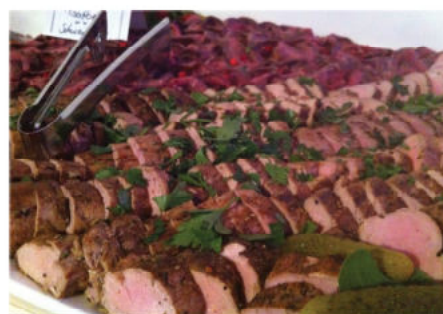
•
Gemischte rustikale Käseplatte

•
Frikadellenspießchen mit
Kirschtomate und Cornichon

•
Kartoffelsalat mit Vinaigrette, roten Zwiebeln
& Schlangengurke

•
Brotkorb mit Schmalz

Preis pro Person 20,90 €



Rustikale Snack- Platte *ab 10 Personen*

Partyschnitzel vom Schwein

•
Partyfrikadellen

•
Roastbeef mit Remouladensauce

•
*“Drumsticks” - Gebackene
Hähnchenunterkeulen*

•
Mettwürstchen-Variation

•
Partybrötchen mit Schmalz

Preis pro Person 10,90 €



Vorspeisen-Platte “Antipasti” *ab 10 Personen*

*Italienische Vorspeisenvariation
mit Gemüse, Fisch, Wurst
und Salaten nach Wahl
des Küchenchefs.*

•
*Zudem wird Ciabatta
und
ein Dip gereicht*

Preis pro Person 11,90 €



Fingerfood zum Empfang

ab 10 Personen

1 x Herzhaft belegter Canapé mit Pute

•

1 x Herzhaft belegter Canapé mit Kochschinken

•

1 x Gurkentaler mit Frischkäse & Garnelen

•

1 x Pumpernickeltaler belegt mit Brie

•

1 x Kartoffelrösti mit Räucherlachs
& Crème Fraîche

Preis pro Person 9,90 €

Oder wählen Sie selbst:

3 x Herzhaft belegte Canapés nach Ihrer Wahl

Preis pro Person 5,40 €



Etwas "Meer"...

ab 10 Personen

1 x Lachs-Tomaten-Tatar auf Baguettescheibe

•

1 x Kleiner Garnelenspieß
in Sweet-Chili-Marinade

•

1 x Gurkentaler mit Frischkäse
und Garnelen

•

1 x Räucherforelle auf Pumpernickel
mit Sahnemeerrettich

•

1 x Kleine Kartoffel mit Matjestatar

•

1 x Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs
vom Löffel

Preis pro Person 14,90 €

Fingerfood "Modern"

ab 10 Personen

1 x Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung

•

1 x Tomatenbruschetta mit Pesto

•

1 x Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse
& grünem Apfel

•

1 x Thunfischwrap

•

1 x Kalte grüne Gazpacho aus der Flasche

•

1 x Hackbällchen in der Eiswaffel mit Senf

•

1 x Mozzarella mit Feige & rohem Schinken
vom Löffel

•

2 x Speckdatteln

•

1 x Hähnchenbrustmedaillon
mit Kaiserschotensegel

•

1 x Mini Tarte au Citron

Preis pro Person 21,90 €



Fingerfood "Klassik"

ab 10 Personen

1 x Bockwurst im Blätterteig

•

1 x Tortilla-Spießchen
mit Zucchini & Paprika

•

1 x Champignonspieß

•

1 x Melone mit rohem Schinken am Spieß

•

1 x Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème

•

1 x Hackbällchenspieß
mit Cornichon & Kirschtomate

•

1 x Hühnerspieß in Erdnusskruste

•

1 x Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum

•

1 x Blätterteigtasche mit Spinat & Feta gefüllt

•

1 x Schweinefiletspieß mit buntem Obst

Preis pro Person 20,90 €

Italienische Hochzeit

ab 40 Personen



Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken

•

Avocado mit Lachscreme gefüllt

•

Bunte Salatplatte der Saison
mit Balsamicodressing

•

Ananascarpaccio
mit Bündnerfleisch und Pesto

•

Zucchinsalat mit Fetakäse
und Pinienkernen



Hauptgerichte

Schweinefilet in Gorgonzolasauce

•

Hähnchenstücke
in Tomaten-Erbsen-Sauce

•

Pochierter Lachs
in Zitronen-Pfeffer-Sauce

•

Gebackene Tomaten mit Spinatfüllung

•

Kartoffel-Zucchini-Gratin

•

Tortellini in Butter

Dessert & Brot

„Panna Cotta“
mit Himbeersauce aus dem Glas

•

Mini-Vanille-Pfunder
mit buntem Obst

•

Schokoladen-Sahne
aus dem Glas

•

„Focaccia“ - italienisches Fladenbrot

Preis pro Person 25,90 €

Rustikale Hochzeit

ab 20 Personen



Vorspeisen

Hühnersuppe
mit Nudeln und Gemüsestreifen

•

Gemischte Fischplatte

•

Mettwurstplatte

•

Bunter Salat
mit zweierlei Dressings

Dessert & Brot

Schwarzwälderkirschpudding

•

Obstplatte mit Schlagsahne

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 21,90 €

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce

•

Rinderrouladen
mit Gurke, Speck und Zwiebeln

•

Bandnudeln

•

Kartoffelklöße

•

Rotkohl



Hochzeit "Fantasia"

ab 30 Personen



Vorspeisen

"Insalata Caprese"
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

•
Krautsalat

•
Spargel-Schinken-Röllchen

•
"Quiche Lorraine"

•
Drumsticks

Hauptgerichte

Entenbrust in Orangensauce

•
Schweinerücken in Paprikarahmsauce

•
Lachslasagne mit Spinat

•
Rosmarinkarkoffeln

•
Bohnen mit Speck und Zwiebeln

•
Schupfnudeln

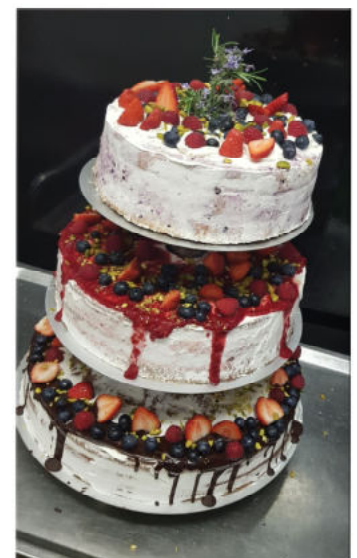
Dessert & Brot

Kokosnussmousse mit Mangosauce

•
Rote Grütze mit Vanillesauce

•
Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 22,90 €



Frühstück / Brunch

ab 15 Personen

Gemischte Aufschnittplatte mit
Käse- und Wurstwaren

•

Gemischte Fischplatte
(Forelle, Räucherlachs, Makrele)

•

Marmelade, Honig, Nougatcrème

•

Rührei

•

gekochte Eier

•

Knusprig gebackener Speck

•

Nürnberger Würstchen

•

Obstsalat mit Naturjoghurt

•

Butter

•

Brötchen-Auswahl

•

Croissants

Preis pro Person 11,90 €



Das Frühstücksbuffet lässt sich um Hauptgerichte und Desserts zu einem Brunch erweitern.

Schauen Sie hierzu im Bereich "Alle Speisen im Überblick" ab S. 19 oder senden Sie uns eine Anfrage unter info@tasty-partyservice.de und wir erstellen Ihnen ein Angebot.

Fingerfood

Fingerfood erfreut sich momentan immer stärker wachsender Beliebtheit. Folgen Sie diesem Trend und stellen Sie sich Ihre Wunschvariation zusammen - oder lassen Sie sich von uns Ihr persönliches Angebot erstellen! Alle Fingerfoodspeisen sind ab 10 Stück, je Sorte bestellbar.

Wir beraten Sie gern!



Fingerfood kalt

1. Belegte Schnittchen mit Aufschnitt - 1,80 €
2. Belegte Schnittchen mit Fisch - 2,80 €
3. Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung - 2,80 €
4. Blätterteigtasche mit Schinken-Ananas-Frischkäsefüllung - 2,50 €
5. Blätterteigtasche mit Spinat-Fetafüllung - 2,50 €
6. Bockwurst im Blätterteig - 2,20 €
7. Bündnerfleischsäckchen mit Waldorfsalat-Füllung - 3,50 €
8. Canapé mit Aufschnitt - 1,80 €
9. Canapé mit Lachs/Forelle - 2,50 €
10. Canapé mit Roastbeef - 2,80 €
11. Champignonspießchen in Kräutermarinade - 2,00 €
12. "Corndog" - Würstchen im Maismantel - 2,20 €
13. "Drumstick" - Gebackene Hähnchenunterkeule - 2,20 €
14. Erbsenpüree mit Speckdattel vom Löffel - 1,70 €
15. Garnelenspießchen mit Sweet-Chili-Dip - 3,20 €
16. Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème - 1,60 €
17. Gefüllter Champignon mit Leberwurst - 2,20 €
18. Gemischter Bratwurstspieß - 2,70 €
19. Gurkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,50 €
20. Hackbällchen in Eiswaffel - 1,70 €
21. Hackbällchenspieß mit Cornichon und Kirschtomate - 1,60 €
22. Hähnchenbrustmedaillon mit Kaiserschotensegel - 3,50 €
23. Halbes belegtes Brötchen mit Aufschnitt - 1,90 €

Fingerfood kalt

24. Hühnerspieß in Erdnusskruste - 3,00 €
25. Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Crème Fraiche - 2,50 €
26. Kleine Kartoffel mit Matjestatar - 2,20 €
27. Kleiner Hähnchenbrustspieß mit Garnele - 3,50 €
28. Kleiner Thunfisch- oder Putenwrap - 2,80 €
29. Laugenkonfekt herzhaft belegt - 1,90 €
30. "Lomi Lomi Salmon" (Lachs-Tomaten-Tatar) auf Toaststecke - 3,00 €
31. Maurischer Schweinefleischspieß - 2,20 €
32. Melone mit Schinken am Spieß - 2,00 €
33. Mozzarella mit Feige und rohem Schinken vom Löffel - 2,80 €
34. Orangenfilet mit Garnele vom Löffel - 2,60 €
35. Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs vom Löffel - 2,60 €
36. Paprika-Zucchini-Tortilla-Spießchen - 2,00 €
37. Pfannkuchen-Lachs-Röllchen - 2,60 €
38. Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung - 2,20 €
39. Pumpernickeltaler mit nussigem Käsebällchen - 2,00 €
40. Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse und grünem Apfel - 1,90 €
41. Räucherforelle auf Pumpernickel mit Sahnemeerrettich - 2,80 €
42. Räucherlachs auf Toaststecke mit Honig-Senf-Sauce - 2,80 €
43. Ruccola mit Räucherlachs und Wasabicrème vom Löffel - 2,60 €
44. Schweinefiletspießchen mit Obst - 2,80 €
45. Sommerrollen - 2,00 €
46. Spinattortilla-Spießchen - 2,00 €
47. Tomatenbruschetta mit Pesto - 1,70 €
48. Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum - 1,70 €
49. Zucchini-Feta-Päckchen - 1,80 €



Fingerfood warm



1. "Austern Mornay" - mit Käsesauce überbacken - 4,20 €
2. Austern Rockefeller mit Spinat - 4,20 €
4. Lammsaté mit Chilidip - 3,90 €
5. Schweinefiletspießchen mit Ananas - 4,60 €
6. Seeteufelspießchen in Zitronen-Ingwer-Marinade - 4,70 €
7. Speckananas - 1,10 €
8. Speckdattel - 0,90 €
9. Speckpflaume - 0,90 €



Für Individualisten

Fingerfood eignet sich hervorragend für Präsentationszwecke der außergewöhnlichen Art, beispielsweise auf einem Eisbuffet, einer Kressewiese oder als "Flying Buffet"!

Alle Speisen im Überblick

Hier finden Sie unser gesamtes Speisenangebot mit den jeweiligen Einzelpreisen. Sie können einzelne Speisen der Übersicht dazu nutzen, einen unserer Buffetvorschläge nach Ihren Vorstellungen abzuändern oder zu ergänzen. Sie können sich natürlich auch Ihr komplett eigenes Buffet zusammenstellen. Wir helfen Ihnen gerne dabei!



3.1. Kalte Vorspeisen

1. Ananascarpaccio mit Bündnerfleisch und Pesto - 4,80 €
2. Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung - 2,80 €
3. Blätterteigtaschen mit Schinken-Ananas-Frischkäsefüllung - 2,50 €
4. Blätterteigtaschen mit Spinat-Fetafüllung - 2,50 €
5. Bockwurst im Blätterteig - 2,20 €
6. Champignons in Kräutermarinade - 3,50 €
7. "Corn Dog"- Würstchen im Maismantel - 2,20 €
8. "Drumstick"- Gebackene Hähnchenunterkeule - 2,20 €
9. Eingelegte Kapern - 1,60 €
10. Gebackener Ziegenkäse auf grünem Apfel - 1,90 €
11. Gebratene Garnelen in Knoblauchmarinade - 4,20 €
12. Gebratene Garnelen in Sweet Chili-Marinade - 4,20 €
13. Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème - 1,60 €
14. Gefüllte Tomate mit Krabbencocktail - 5,40 €
15. Gefüllter Champignon mit Leberwurst - 2,20 €
16. Gegrillte Paprika mit rohem Schinken - 4,20 €
17. Gemischte Fischplatte (Lachs, Räucherforelle, Makrele) - 6,00 €
18. Gemischte Oliven - 1,60 €
19. Gemischter Bratwurstspieß - 2,70 €
20. Gemischtes Antipasti-Gemüse - 3,50 €
21. Gurkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,50 €
22. Halbe Avocado mit Lachscreme oder Garnelencocktail - 5,00 €
23. Hühnerspießchen in Erdnusskruste - 3,00 €

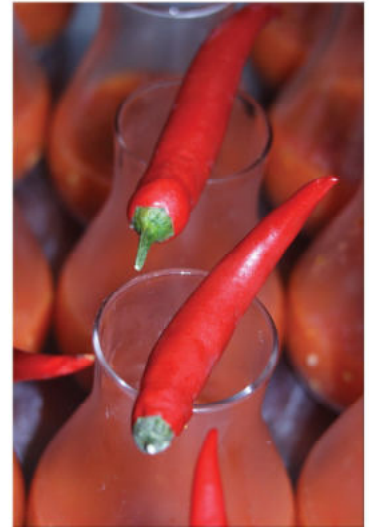
3.1. Kalte Vorspeisen

- 24. Hackbällchen in Eiswaffel - 1,70 €
- 25. Hackbällchenspieß mit Cornichon und Kirschtomate - 1,60 €
- 26. Hähnchenbrust-Medallions mit Kaiserschotensegel - 3,50 €
- 27. Kalte grüne Gazpacho in der Flasche - 2,80 €
- 28. Kartoffelcrème mit Speck im Glas - 2,00 €
- 29. Käseblüten mit Bündnerfleisch als Blumenbouquet - 5,50 €
- 30. Kleine Kartoffel mit Matjestatar - 2,20 €
- 31. Kleiner Hähnchenbrustspieß mit Garnele - 3,50 €
- 32. Kleiner Thunfisch- oder Putenwrap - 2,80 €
- 33. "Lomi Lomi Salmon" (Lachs-Tomaten-Tatar) - 4,20 €
- 34. Marinierte Hähnchenbrust (aufgeschnitten) - 4,00 €
- 35. Matjestatar mit Äpfeln und Zwiebeln - 4,20 €
- 36. Maurischer Schweinefleischspieß - 2,20 €
- 37. Meeresfrüchtesalat - 5,00 €
- 38. Melone mit rohem Schinken am Spieß - 2,00 €
- 39. Mettigel - 18,00 €/Kg
- 40. Paprika-Zucchini-Tortilla-Spießchen - 2,00 €
- 41. Partyhackbällchen - 1,00 €
- 42. Partyschnitzel (Pute oder Schwein) - 2,20 €
- 43. Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung - 2,20 €
- 44. Polentaterrine mit Frischkäse - 3,00 €
- 45. "Quiche Lorraine" mit Lauch und Schinken - 3,00 €
- 46. Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan - 8,50 €
- 47. Roastbeef mit Remouladensauce - 5,00 €
- 48. Rote Beete Carpaccio mit Rucola & Walnüssen - 3,80 €
- 49. Spargel-Schinkenröllchen - 1,60 €
- 50. Spinattortilla-Spießchen - 2,00 €
- 51. Surimröllchen mit Avocadopüree - 2,00 €
- 52. Thunfischtatar - 8,00 €
- 53. Tomatenbruschetta mit Pesto - 1,70 €
- 54. Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum - 1,70 €
- 55. "Vitello Tonnato" (Kalbfleisch in Thunfischs-Kapern-Sauce) - 8,50 €



3.2. Suppen & Eintöpfe

1. Brokkolicrèmesuppe - 3,30 €
2. Chili con Carne - 5,50 €
3. Currywurst mit Paprikawürfeln & Röstzwiebeln als Topping - 3,20 €
4. Erbsensuppe mit Bockwürstchen - 5,50 €
5. Gulaschsuppe - 5,50 €
6. Gyrossuppe - 5,50 €
7. Hühnerbrühe mit Einlage - 3,50 €
8. Kalte grüne Gazpacho - 2,80 €
9. Kartoffelsuppe mit Pesto und Parmesan - 4,00 €
10. Kartoffelsuppe mit Prosecco und rohem Schinken - 4,00 €
11. Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch - 5,50 €
12. Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl - 3,30 €
13. Linsensuppe mit Mettwurststücken - 5,50 €
14. Möhren-Orangen-Suppe mit Speckdatteln - 4,00 €
15. Pfifferlingcrèmesuppe - 4,00 €
16. Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne - 3,50 €
17. Ruccolasuppe mit Parmesan - 4,00 €
18. Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Kartoffelheu - 3,50 €
19. Tomatencrèmesuppe mit Ricotta und Pinienkernen - 4,00 €
20. Tomatisierte Fischsuppe mit Einlage - 6,00 €
21. Zwiebel супpe mit Croutons und Emmentaler - 4,00 €



3.3. Warme Vorspeisen

1. "Austern Mornay" - mit Käsesauce überbacken - 4,20 €
2. Austern Rockefeller mit Spinat - 4,20 €
3. Chorizowurst in Rotweinsauce - 4,00 €
4. Fleischklößchen in Tomatensauce - 3,50 €
5. Gebackene Feigen mit Ziegenkäsefüllung - 3,50 €
6. Gebackener Fetakäse mit Zwiebeln und Tomaten - 3,00 €
7. Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig und Rosmarin - 2,00 €
8. Lammsaté mit Chilidip - 3,90 €
9. Schweinefiletspießchen mit Ananas - 4,60 €
10. Speckananas - 1,10 €
11. Speckdattel - 0,90 €
12. Speckpflaume - 0,90 €
13. Überbackener Chicoree-Schinken-Wickel - 3,50 €



3.4. Salate



1. Bauernsalat mit Feta - 3,00 €
2. Bunter Salat mit zweierlei Dressings nach Wahl - 3,00 €
3. Couscoussalat im Glas mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern - 2,80 €
4. "Coleslaw", amerikanischer Krautsalat mit Majonnaisedressing & Möhren - 2,80 €
5. Geschmolzene Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto - 5,60 €
6. "Insalata Caprese" - Tomate-Mozzarella mit Basilikum - 3,80 €
7. Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Schlangengurke & roten Zwiebeln - 3,00 €
8. Kartoffelsalat mit Ei und Gurke - 3,00 €
9. Krautsalat - 2,00 €
10. Linsensalat mit Fetakäse & Paprika - 3,00 €
11. Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Fleischwurst - 3,00 €
12. Nudelsalat mit Feta, getrockneten Tomaten und Ruccola - 3,60 €
13. Quinoasalat mit Babyspinat & Mandeln - 3,00 €
14. Ruccolasalat mit Apfelstücken und Walnüssen - 3,30 €
15. Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan - 3,50 €
16. Ruccolasalat mit Melonenkügelchen und Pinienkernen - 3,80 €
17. "Salat Nizza" - mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei und grünen Bohnen - 5,00 €
18. Schichtsalat im Glas - 3,80 €
19. Tomaten-Avocado-Salat mit Nachos - 4,00 €
20. Tomaten-Thunfischsalat - 3,40 €
21. Zucchinisalat mit Feta und Pinienkernen - 3,40 €



3.5. Hauptgerichte Fisch

1. Fischcurry mit frischen Früchten (Kabeljau / Rotbarsch) - 10,90 €
2. "Fisch Stew" mit Fenchelgemüse (Rotbarsch / Lachs) - 9,90 €
3. Gebratener Lachs in Lauch-Sahne-Sauce - 10,90 €
4. Gebratener Zander in Haselnuss-Speck-Butter - 10,90 €
5. Gebratener Zander mit grüner Sauce - 10,90 €
6. Gebratenes Rotbarschfilet mit Orangen-Butter-Sauce - 10,90 €
7. Gebratenes Thunfischsteak in Honigmarinade - 12,90 €
8. "Paella Marinara" - Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Gemüse - 14,50 €
9. Pochierter Lachs in Zitronen-Pfeffer-Sauce - 10,90 €

3.6. Hauptgerichte Fleisch

1. *Burgunderbraten vom Schweinenacken* - 8,90 €
2. *“Coq au vin” mit Speck und Champignons* - 10,50 €
3. *“Duroc” Schweinekotelettes in Estragonsauce* - 15,90 €
4. *Entenbrust mit Cranberrysauce* - 11,90 €
5. *Entenkeule in Orangensauce* - 9,50 €
6. *Gulasch ungarisch* - 8,90 €
7. *“Hähnchen Guiseppina” mit kleinen Kartoffeln, Schalotten, Tomaten und Oliven* - 10,90 €
8. *Hähnchenpaella mit Gemüse* - 10,90 €
9. *Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art” mit Champignons* - 17,50 €
10. *Kasslerbraten mit Senf* - 8,50 €
11. *Lammkoteletts in Rosmarin-Knoblauch-Marinade* - 11,90 €
12. *Mini-Schweinshaxen* - 5,50 € / Stück
13. *Pfefferpotthast* - 8,90 €
14. *Pulled Pork mit BBQ-Sauce* - 9,50 €
15. *Putencurry mit frischen Früchten* - 9,90 €
16. *Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons* - 9,90 €
17. *Putenroulade mit Kochschinken und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce* - 10,50 €
18. *Putenpfanne süß-sauer mit Gemüse* - 10,50 €
19. *“Piccata Milanese” Putenschnitzel in Ei-Parmesan-Kruste mit Tomatensauce* - 10,90 €
20. *Rinderfilet natur* - 20,90 €
21. *Rindergeschnetzeltes in Senfsauce mit Gewürzgurken* - 11,90 €
22. *Rinderrouladen mit Feta & Getrockneten Tomaten* - 11,90 €
23. *Rinderrouladen mit Gurke, Speck und Zwiebeln* - 10,90 €
24. *Roastbeef im Kräutermantel* - 16,90 €
25. *Rumpsteak mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln* - 12,90 €
26. *“Saltimbocca” vom Schwein* - 9,90 €
27. *Schinkenkrustenbraten* - 7,90 €
28. *Schweinefilet mit Gorgonzolasauce* - 11,50 €
29. *Schweinefilet mit Cognacrahmsauce und Tomatenwürfeln* - 11,50 €
30. *Schweinemedallions mit Apfel-Cidre-Sauce* - 11,50 €
31. *Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce* - 11,50 €
32. *Schweinerücken in Paprikarahmsauce* - 9,90 €



3.7. Gemüsebeilagen

1. Apfelrotkohl - 2,50 €
2. Champignons, geschmorrt mit Zwiebeln - 4,00 €
3. Erbsen & Möhren in Butter - 2,80 €
4. Gebackene Tomaten mit Spinatfüllung - 3,20 €
5. Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise - 3,50 €
6. Gezuckerte Fingermöhren - 3,60 €
7. Grüne Bohnen im Speckmantel - 3,50 €
8. Karamellisierte Chinakohl - 2,50 €
9. Mangold - 3,30 €
10. Ratatouille - 3,30 €
11. Sauerkraut - 2,50 €
12. Tomatengratin mit Fetakäse - 3,20 €
13. Weinkraut mit Trauben - 2,50 €
14. Wirsingrahmgemüse - 3,00 €



3.8. Sättigungsbeilagen

1. Bratkartoffeln mit Speck und Lauchzwiebeln - 3,30 €
2. Brotkorb - 1,40 €
3. Gemischter Reis - 2,00 €
4. Gnocchis in Butter - 3,00 €
5. Kartoffel-Gemüse-Curry mit Cashewkernen - 6,90 €
6. Kartoffel-Gemüse-Gratin - 5,90 €
7. Kartoffelgratin - 3,00 €
8. Kartoffelknödel - 2,50 €
9. Kartoffelpüree (auch mit Kräutern oder aromatisiert) - 2,50 €
10. Kartoffelrösti - 2,50 €
11. Kartoffelspalten mit Meersalz - 2,50 €
12. Käsekartoffeln mit Speck und Champignons - 4,00 €
13. Kräuter-Basmati-Reis - 2,00 €
14. Kürbis-Kartoffel-Stampf - 3,00 €
15. Pasta - 2,00 €
16. Rosmarinkartoffeln - 2,50 €
17. Salzkartoffeln - 1,70 €
18. Schupfnudeln - 2,30 €
19. Semmelknödel - 2,50 €
20. Serviettenknödel - 2,50 €
21. Spätzle - 2,00 €



3.9. Pasta



1. Conchiglie mit Schinken-Ricotta-Füllung auf Tomatensauce - 8,90 €
2. Gnocchi in Salbeibutter - 5,50 €
3. Grüne und weiße Tagliatelle mit Kochschinken in Sahnesauce - 6,90 €
4. Lachslasagne mit Spinat - 8,90 €
5. Lasagne al Forno - 7,50 €
6. Penne al Gorgonzola - 6,90 €
7. Penne mit Hühnchen und Fetakäse - 8,40 €
8. Penne mit Oliven, Paprika und Ruccola in Weißweinsauce - 6,90 €
9. Penne mit Tomatenpesto & Parmesan - 6,90 €
10. Schwarze Tagliatelle mit Garnelen in Zitronen-Sahne-Sauce - 9,50 €
11. Spaghetti al Pesto Genovese - 6,50 €
12. Spaghetti alla Puttanesca mit Tomaten, Sardellen und schwarzen Oliven - 6,90 €
13. Spaghetti Bolognese - 5,90 €
14. Spaghetti mit Petersilienhuhn in Weißwein-Zitronen-Sauce - 8,40 €
15. Spaghetti mit Räucherlachs und Ruccola in Weißweinsauce - 8,90 €
16. Spinatlasagne - 6,90 €
17. Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Sauce und Kirschtomaten - 8,40 €
18. Tagliatelle mit Spinat, Sahnesauce und Knoblauch - 6,90 €
19. Tagliatelle mit weißem & grünem Spargel in Bärlauch-Zitronenbutter - 8,90 €

3.10. Dessert

1. *Bayrische Crème mit Beerenfrüchten* - 3,60 €
2. *Chia-Kokos-Pudding mit Blaubeeren, vegan* - 3,60 €
3. *“Crema Catalana”* - 3,60 €
4. *“Cupcakes” mit Ziffer, Initialien, etc.* - 3,20 €
5. *Erdbeer-Sahne-Quark mit Pistazien* - 3,60 €
6. *Fruchtsmoothie mit Joghurt aus dem Glas* - 3,60 €
7. *Gemischte Obstplatte “Exotik”* - 3,60 €
8. *“Herrencreme”* - 3,20 €
9. *Himbeer-Mascarpone-Crème* - 3,60 €
10. *Joghurt-Crème mit Erdbeersauce und Kiwis* - 3,60 €
11. *Joghurt-Limettencreme mit Minzpesto* - 3,60 €
12. *Kleiner Fruchtspieß* - 1,70 €
13. *Kokosnuss-Mousse mit Mangosauce* - 3,60 €
14. *Mandelcreme, Vegan* - 3,60 €
15. *Mini-Vanille-Plunder mit buntem Obst* - 2,00 €
16. *Mini Tarte au Citron* - 1,70 €
17. *“Mousse au Chocolat” (hell oder dunkel)* - 3,60 €
18. *Obstsalat der Saison mit Schlagsahne* - 3,20 €
19. *“Panna Cotta” mit Himbeersauce* - 3,60 €
20. *Pumpenickelcreme mit Rum* - 3,60 €
21. *Rote Grütze mit Vanillesauce* - 3,20 €
22. *Schokoladen-Panna-Cotta mit Vanillesauce* - 3,60 €
23. *Schokoladensahne* - 3,60 €
24. *Schwarzwälder-Kirschpudding* - 3,60 €
25. *Sweet-Sushi-Rolle* - 1,40 € / Stück
26. *“Tiramisu”* - 3,60 €
27. *Vanilleflan mit Karamellsauce* - 3,60 €
28. *Zitronen-Rosmarin-Mousse* - 3,60 €



3.11. Käseauswahl

1. *Französische Käseplatte* - 4,50€
2. *Italienische Käseplatte* - 4,50€
3. *Rustikale Käseplatte* - 3,80 €
4. *Spanische Käseplatte* - 4,50 €



3.12. Dips & Saucen

1. Aioli - 1,70 €
2. Café de Paris Butter - 1,70 €
3. Dattel-Frischkäse-Dip - 1,70 €
4. Hummus - 1,70 €
5. Kräuterbutter - 1,70 €
6. Kräuterquark - 1,70 €
7. Mango-Frischkäse-Dip - 1,70 €
8. Pfefferrahmsauce - 2,20 €
9. Sauce Hollandaise - 2,20 €
10. Sauce Bearnaise - 2,20 €
11. Schmalz - 1,70 €
12. Sour Cream - 1,70 €
13. Tomaten-Feta-Dip - 1,70 €
14. Tomatenbutter - 1,70 €
15. Tomaten-Mandel-Dip - 1,70 €
16. Trüffelaioli - 2,20 €



3.13. Kuchen & Torten (28 cm)

1. Apfel-Streusel-Boden - 35,00 €
2. Cake-Pops mit Glasur, dekoriert - 1,90 € / Stück (in Folie 2,30 €)
3. Cup-Cakes mit Ziffern oder Initialien - 3,00 €
4. Erdbeerboden mit Vanillepudding & Mandeln (nur zur Saison) - 32,00 €
5. Frankfurter Kranz - 35,00 €
6. Gebackener Käsekuchen - 35,00 €
7. Gemischter Obstboden - 35,00 €
8. Himbeerboden - 35,00 €
9. Hochzeitstorte, Klassisch, dekoriert, je Etage - 75,00 €
10. Käse-Sahne mit Mandarinen - 35,00 €
11. Kirsch-Streusel-Boden - 35,00 €
12. Marzipancremetorte - 35,00 €
13. Moccacremetorte - 35,00 €
14. Muffins, diverse Sorten - 1,90 €
15. Nußcremetorte - 35,00 €
16. Sahnetorten - 35,00 €
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Cappuccino, Mango, Zitrone, Eierlikör, Himbeer, Blaubeer, Nuß)
17. SchwarzwälderKirschtorte - 35,00 €
18. Waldfruchtboden - 35,00 €
19. Zifferntorte - 35,00 €



Räumlichkeiten / Locations

Egal ob ein Familienfest im kleineren Kreis oder eine opulente Feier im Festsaal...

Wir finden für Sie die passende Umgebung!

Durch Zusammenarbeit mit diversen Partnern sind wir in der Lage, Ihnen Locations in nahezu jeder Größenordnung anbieten zu können. Mehr Informationen finden Sie unter: www.tasty-partyservice.de



Tasty-Rent (Verleihartikel)

In diesem Abschnitt finden Sie einen Auszug aus unserem Verleihangebot. Weitere Produkte finden Sie auf unserer Homepage oder auf Anfrage.

Partyzelte (ab 100 m²):



Preis auf Anfrage

Buffetgeschirr + Besteck:



2,50 € pro Person

Kaffee-Kuchen-Set



1,80 € / Set

50 "Willy"-Gläser (Kiste):



20,00 € / Kiste

Sektgläser "Standard":



0,50 € / Glas (mind. 12)

Weingläser:



0,50 € / Glas (mind. 6)

Steh Tisch (weiß):



10,00 € / Tag

Tischhülle (weiß,rot,schwarz)



10,00 € / Tag

Bierzeltgarnitur (3-teilig)



20,00 € / Tag

Bierzelt hussen (3-teilig):



25,00 € / Tag

Festzelt (5 m x 8 m):



350,00 € (inkl. Auf- u. Abbau)

Festzelt (5 m x 10 m):



400,00 € (inkl. Auf- u. Abbau)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Für alle Lieferungen und Leistungen von Tasty Partyservice & Catering GbR an den Kunden (§ 13 BGB) gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Abweichende Allgemeine Geschäftsbedingungen werden seitens der Tasty Partyservice & Catering GbR nicht anerkannt.

Vertragspartner

Der Vertrag kommt zustande mit:

Tasty Partyservice & Catering GbR

Kreisstraße 68

44532 Lünen

Steuernummer: 316/5838/1426

Inhaber: Verena Hilgert, Christian Hilgert

Bei Fragen, Reklamationen und Beanstandungen erreichen Sie uns werktags unter nachstehenden Kontaktdaten:

Tel: 02306 - 99 60 555

Mail: info@tasty-partyservice.de

Vertragsabschluss:

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Partyservice- und Cateringbestellungen sowie für Bestellungen der Kategorie Tasty-Rent. Alle Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unseren Print- und Onlinemedien ersichtlich sind, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Änderungen bezüglich der Personenzahl und des Zeitablaufs sind nur bis fünf Tage vor der Veranstaltung möglich.

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind verbindlich. Andere Bedingungen werden durch Tasty Partyservice und Catering GbR nicht anerkannt.

Lieferung:

Die Lieferung erfolgt durch fachlich geschultes Personal, welches nach bestem Wissen und Gewissen handelt. Mit Zeitverschiebungen von bis zu ca. 30 Minuten muss stets gerechnet werden. Bei Schäden, die nachweislich durch Ereignisse höherer Gewalt entstanden sind, wird unsererseits keinerlei Schadensersatzansprüchen nachgekommen.

Mängelrüge:

Der Kunde hat die Ware unverzüglich nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit im Beisein des Lieferanten zu kontrollieren. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind diese sofort schriftlich zu dokumentieren. Bei nachweisbaren Mängeln sind wir bereit, nach unserer Wahl nachzubessern oder Warenersatz zu liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel erst nach der Abfahrt des Lieferanten gemeldet werden.

Ausstattungs Zubehör:

Sämtliche von uns überlassenen Ausstattungsgegenstände sowie Leergut sind sorgfältig zu behandeln. Die Leergutrücknahme erfolgt am Montag und Dienstag zwischen 8.00 und 12.00 Uhr. Eine Leergutrücknahme außerhalb dieser Zeiten sind mit uns abzusprechen. Beschädigtes oder fehlendes Leergut wird Ihnen zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Dekoration:

Unsere Dekoration besteht überwiegend aus naturbelassenen Gemüsen und Obstsorten und ist zum Verzehr geeignet. Wir behalten uns vor Dekorationen je nach Saison entsprechend anzupassen und zu verändern. Daher können die gezeigten Fotos unseres Online- sowie Printangebotes in geringem Maße abweichen.

Zahlung:

Sämtliche Zahlungen sind spätestens innerhalb von 6 Tagen ohne jeden Abzug bar, per Verrechnungsscheck oder per Überweisung in Euro an uns zu leisten. Die Überschreitung des Zahlungsziels berechtigt uns, Zinsen zu marktüblichen Konditionen zu erheben. Weiterhin sind wir zur Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens berechtigt.

Fahrt-/Anlieferungskosten:

Die Anlieferung erfolgt ab einem Bestellwert von über 200,00 € im Umkreis von 10 Km unserer Produktionsstätte kostenfrei. Bei Lieferungen unter 200,00 € (netto) berechnen wir einen Fahrtkostenanteil. Dieser richtet sich in der Regel nach der Entfernung und ist bei uns zu erfragen.

Abholkosten:

Auf Wunsch holen wir geliefertes Leergut und Geschirr gegen eine Gebührenpauschale ab. Diese beträgt 30,00 € (netto). Ab einer Entfernung von mehr als 5 Kilometern berechnen wir anteilmäßig 2,00 € (netto) pro Kilometer.

Änderungen / Stornierung:

Änderungen Ihrer Bestellung bezüglich der Personenzahl nehmen wir bis zu einer Woche vor Veranstaltung entgegen. Bei einer Stornierung von aufgegebenen Bestellungen berechnen wir bis zu 7 Tage vor Veranstaltung 25 % der Bestellsumme, sechs bis einschließlich vier Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 50 % der Bestellsumme, bei drei bis einschließlich einem Tag vor der Veranstaltung berechnen wir 75 % der Bestellsumme.

Erfüllungsort und Gerichtsstand:

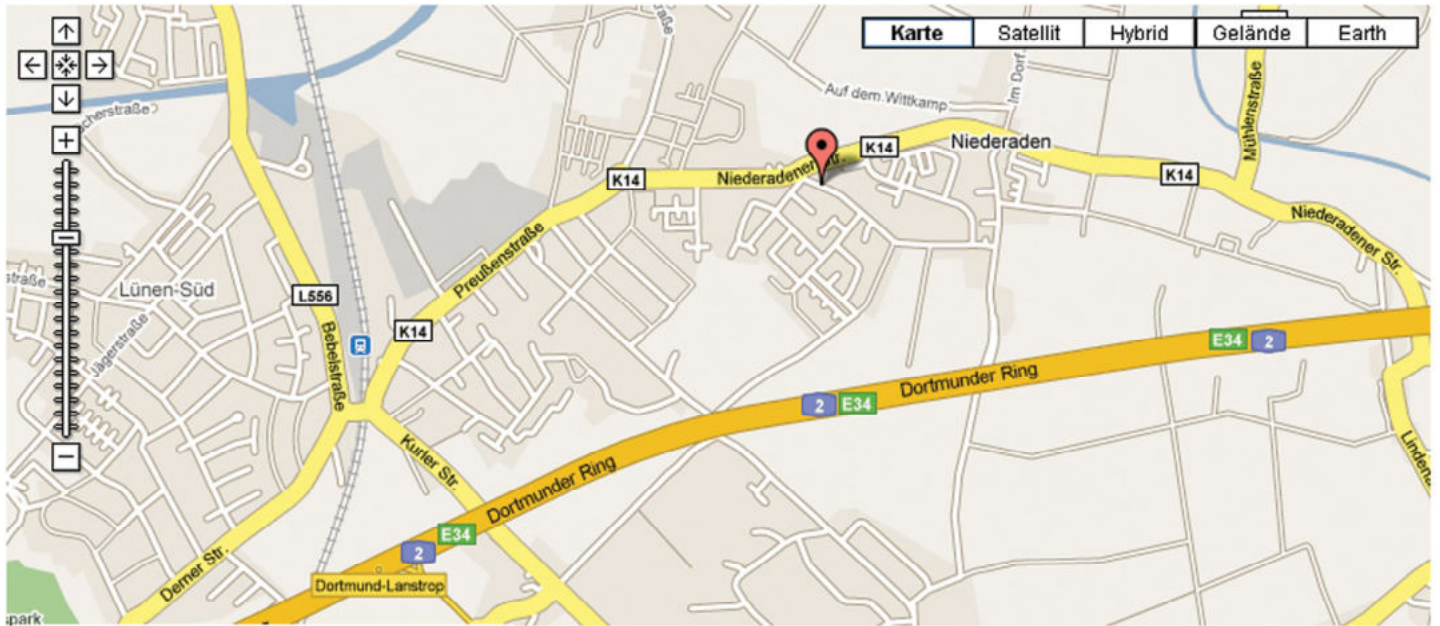
Erfüllungsort: Lünen

Gerichtsstand: Dortmund

Es gilt deutsches Recht

So finden Sie uns...

Tasty Partyservice & Catering - Anfahrt



Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt und wir demnächst auch Ihr Event "auf den Punkt" bringen dürfen!

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung!

Ihr Tasty-Team

Adresse:
Kreisstr. 68
44532 Lünen

Kontakt:
Tel.: 02306 - 99 60 555
Fax: 02306 - 99 60 556

Internet:
www.tasty-partyservice.de
info@tasty-partyservice.de

Volksbank Selm-Bork:
IBAN: DE29 4016 5366 0025 2275 01
BIC: GENODEM1SEM



MODERN



TRADITIONELL



RENT



LOCATIONS



WIR BRINGEN IHR EVENT AUF DEN PUNKT!

Tasty Partyservice & Catering GbR

Kreisstraße 68, 44532 Lünen

Tel.: 02306 - 99 60 555 Fax: 02306 - 99 60 556

info@tasty-partyservice.de - www.tasty-partyservice.de

© 2022