TASTY

PARTYSERVICE & CATERING *hilgert*

TASTY
PARTYSERVICE & CATERING hilgert

WIR BRINGEN IHR EVENT AUF DEN PUNKT!

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 40 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 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. Veggie & Vegan 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. Kontaktdetails 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

Dessert & Brot

Obstsalat mit Schlagsahne

•

Herrencrème

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 24,90 €

Hauptgerichte

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

•

Rindergeschnetzeltes in Senfsauce
mit Gewürzgurken

•

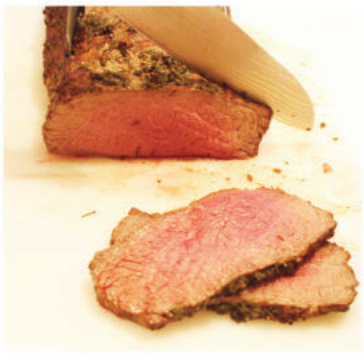
Butterspätzle

•

Kartoffelgratin

•

Bunte Gemüseplatte



Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

Deutschland 2

ab 20 Personen

Vorspeisen

Frikadellenspießchen mit
Kirschtomate und Cornichon

•

Gemischte Fischplatte

•

Spargel-Schinkenröllchen

•

Bauernsalat

Dessert & Brot

Pumpernickel-Crème mit Rum

•

Rote Grütze mit Vanillesauce

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 22,90 €

Hauptgerichte

Schinkenkrustenbraten

•

Pfefferpotthast

•

Salzkartoffeln

•

Bunte Gemüseplatte

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

Dessert & Brot

"Tiramisu"

•

Joghurtcrème mit Erdbeersauce und Kiwis

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 22,90 €

Zusätzlich Tomaten-Bohnen-Gemüse + 2,00 € pro Person

Hauptgerichte

Kleine Putenroulade mit Kochschinken und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce

•

"Lasagne al Forno"

•

"Penne mit Pesto"

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

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 Melonenkügelchen 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 Zucchinirahmgemüse

Dessert & Brot

Himbeer-Mascarponecrème

•

Zitronen-Rosmarin-Mousse

•

Italienische Käsespezialitäten vom Brett

•

Ciabatta

Preis pro Person 29,90 €
(ohne Käseplatte 27,90 €)

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

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust mit Cranberrysauce

•

Mediterrane Fischpfanne mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika

•

Gemischter Reis

•

Rosmarinkartoffeln

Dessert & Brot

Fruchtsmoothie mit Joghurt im Glas

•

"Mousse au Chocolat"

•

Französische Käseplatte

•

Baguette

Preis pro Person 28,90 €
(ohne Käseplatte 26,90 €)

Zusätzlich Gemüseplatte, Sauce Hollandaise + 3,00 € pro Person

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

Hauptgerichte

"Coq au Vin"
mit Speck und Champignons

•

Rumpsteak
mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln

•

"Ratatouille"

•

Kartoffelspalten mit Meersalz

Dessert & Brot

·Crème Brulée"

•

"Mousse au Chocolat"

•

Französische Käseplatte
mit Feigensenf

•

Baguette

Preis pro Person 29,90 €
(ohne Käseplatte 27,90 €)

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

•

Fleischklößchen 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

"Crèma Catalana" - katalanischer, karamellisierter Pudding

•

Spanische Käseplatte

•

Baguette

Preis pro Person 28,90 €
(ohne Käseplatte 26,90 €)

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

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 33,90 €
(ohne Käseplatte 30,90 €)

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
(wird im Ganzen geliefert)

•

Asiatische Putenpfanne
süß-sauer mit Gemüse

•

Kartoffelgratin

•

Basmatireis

Dessert & Brot

Gemischte Obstplatte "Exotik"

•

"Tiramisu"

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 32,90 €

Zusätzlich Bohnen mit Speck & Zwiebeln +2,00 € pro Person

Bayrisch

ab 20 Personen

Vorspeisen

Wurstsalat

•

Kartoffelsalat mit Gurken, Zwiebeln in Vinaigrette

•

Krautsalat

•

Rettichplatte

•

Obatzda

Dessert & Brot

Bayrische Crème mit Beerenfrüchten

•

Apfelstrudel mit Vanillesauce

•

Rustikales Käsebrett

•

Gemischtes Laugengebäck mit Schmalz

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

Hauptgerichte

Gebackener Leberkäse mit süßem Senf

•

Mini-Schweinehaxen mit Bratensauce

•

Sauerkraut

•

Semmelknödel

•

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Veggie Buffet

ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen

Buntes Antipasti Gemüse (Vegan)

•

Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken (Vegan)

•

Linsensalat mit Fetakäse & Paprika

•

Rote Beete Carpaccio mit Ruccola & Walnüssen (Vegan)

•

Hummus (Vegan)

Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüse-Curry mit Cashewkernen (Vegan)

•

Gebackener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln & Knobi

•

Penne mit Tomatenpesto & Parmesan

•

Basmatireis (Vegan)

Dessert

Mandelcrème (Vegan)

•

Bunter Obstsalat mit Vanillesauce

•

Partybrötchen

Preis pro Person 21,90 €

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

Rustikales kaltes Buffet

ab 20 Personen

Kalt aufgeschnittenes Schweinefilet

•

Gemischte Fischplatte
mit zweierlei Saucen

•

Partyschnitzel von der Pute (2 Stück p.P.)

•

Windbeutel mit Fleischsalatfüllung

•

Bauernsalat aus dem Glas

•

Roastbeef mit Remouladensauce

•

Gemischte rustikale Käseplatte

•

Frikadellenspießchen mit
Kirschtomate und Cornichon (2 Stück p.P)

•

Kartoffelsalat mit Vinaigrette, roten Zwiebeln
& Schlangengurke

•

Brotkorb mit Schmalz

Preis pro Person 23,90 €

Zusätzlich Kartoffelgratin + 2,50 € pro Person

Rustikale Snack-Platte

ab 10 Personen

1 x Partyschnitzel vom Schwein

•

1 x Partyfrikadellen

•

2 Scheiben Roastbeef mit Remouladensauce

•

1 x "Drumsticks" - Gebackene Hähnchenunterkeulen

•

1 x Mettwürstchen-Variation

•

2 x Partybrötchen mit Schmalz

Preis pro Person 12,90 €

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 13,90 €

Zusätzlich ein Pastagericht Ihrer Wahl + 7,90 €

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

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 Frâiche

Preis pro Person 10,90 €

Oder wählen Sie selbst:

3 x Herzhaft belegte Canapés nach Ihrer Wahl

Preis pro Person 5,90 €

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 Pumpernichel
mit Sahnemeerrettich

•

1 x Kleine Kartoffel mit Matjestatar

•

1x Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs
vom Löffel

Preis pro Person 16,90 €

Fingerfood "Modern"

ab 10 Personen

1 x Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung

•

1 x Tomatenbruschetta mit Pesto

•

1 x Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse & grünem Apfel

•

1x Thunfischwrap

•

1 x Linsensalat mit Feta & Paprika, aus dem Glas

•

1 x Hackbällchen in der Eiswaffel mit Senf

•

1 x Mozzarella mit Feige & rohem Schinken vom Löffel

•

Antipasti-Gemüse-Spieß

•

1 x Hähnchenbrustmedaillon mit Kaiserschotensegel

•

1 x Garnelenspieß in Knoblauchmarinade

Preis pro Person 24,90 €

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 23,90 €

Zusätzlich eine Gemüsesuppe zur Wahl + 3,50 € pro Person

Zusätzlich ein Dessert zur Wahl + 3,00 € pro Person

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

Italienische Hochzeit

ab 40 Personen

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken

•

Avocado mit Lachscrème gefüllt

•

Bunte Salatplatte der Saison
mit Balsamicodressing

•

Buntes Antipasti Gemüse

•

"Insalata Caprese"
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

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

•

Erdbeer-Sahne-Quark mit Pistazien

•

Schokoladen-Sahne
aus dem Glas

•

"Focaccia" - italienisches Fladenbrot

•

Rustikale Käseplatte

Preis pro Person 30,90 €
(ohne Käseplatte 28,90 €)

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 24,90 €

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce

•

Rinderrouladen
mit Gurke, Speck und Zwiebeln

•

Bandnudeln

•

Kartoffelklöße

•

Rotkohl

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

Hochzeit "Fantasia"

ab 40 Personen

Vorspeisen

"Insalata Caprese"
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

•

Krautsalat

•

Spargel-Schinken-Röllchen

•

"Quiche Lorraine"

•

Drumsticks

Dessert & Brot

Kokosnussmousse mit Mangosauce

•

Rote Grütze mit Vanillesauce

•

Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 25,90 €

Hauptgerichte

Entenbrust in Orangensauce

•

Schweinerücken in Paprikarahmsauce

•

Lachslasagne mit Spinat

•

Rosmarinkarkoffeln

•

Bohnen mit Speck und Zwiebeln

•

Schupfnudeln

Frühstück / Brunch

ab 20 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 13,90 €

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.

Sie benötigen auch Filterkaffee?
Kein Problem, liefern wir Ihnen gerne mit!
Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

Fingerfood

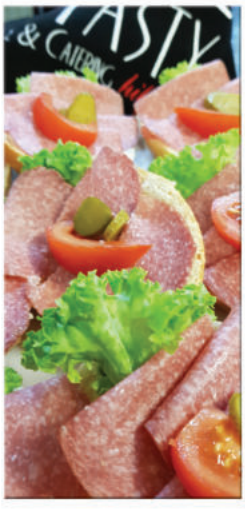
Fingerfood erfreut sich momentan immer stärker wachsender Beliebtheit. Folgen Sie diesem Trend und stellen Sie sich Ihre Wunschvariation zusammen - oder lassen Sie sich von uns Ihr persönliches Angebot erstellen!
Alle Fingerfoodspeisen sind ab 10 Stück je Sorte bestellbar.
Wir beraten Sie gern!

Fingerfood kalt

1. Antipasti-Gemüse-Spieß - 2,20 €
2. Belegte Schnittchen mit Fisch - 3,00 € / mit Wurst oder Käse - 2,00 €
3. Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung - 3,00 €
4. Blätterteigtasche mit Schinken-Ananas-Frischkäsefüllung - 2,80 €
5. Blätterteigtasche mit Spinat-Fetafüllung - 2,80 €
6. Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Lachs-Füllung - 2,00 €
7. Bockwurst im Blätterteig - 2,20 €
8. Canapé mit Aufschnitt - 2,00 €
9. Canapé mit Lachs/Forelle - 2,80 €
10. Canapé mit Roastbeef - 3,00 €
11. Champignonspießchen in Kräutermarinade - 2,20 €
12. "Charcuterie- Schale" portioniert mit Wurst, Käse, Obst, Antipasti, Oliven - 8,90 €
13. "Drumstick" - Gebackene Hähnchenunterkeule - 2,40 €
14. Garnelenspießchen in Knoblauchmarinade - 3,50 €
15. Garnelenspießchen mit Sweet-Chili-Dip - 3,50 €
16. Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème - 1,80 €
17. Gurkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,80 €
18. Hackbällchen in Eiswaffel - 2,00 €
19. Hackbällchenspieß mit Cornichon und Kirschtomate - 1,80 €
20. Hähnchenbrustmedaillon mit Kaiserschotensegel - 3,50 €
21. Hähnchenknuspermedaillon mit Obst am Spieß - 3,00 €
22. Hähnchenknuspermedaillon mit Garnele am Spieß - 3,80 €
23. Halbes belegtes Brötchen mit Aufschnitt - 2,10 €

Fingerfood kalt

24. Hühnerspieß in Erdnusskruste - 3,30 €
25. Hummuswraps, vegan - 3,20 €
26. Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Crème Fraiche - 2,80 €
27. Kleine Kartoffel mit Matjestatar - 2,50 €
28. Kleiner Hähnchenbrustspieß mit Garnele - 3,50 €
29. Kleine Pastamuffins "Carbona" mit Speck, Ei & Parmesan - 2,50 €
30. Laugenkonfekt herzhaft belegt mit z.B. Gouda, Pute, Schinken - 2,20 €
31. "Lomi Lomi Salmon" (Lachs-Tomaten-Tatar) auf Toastecke - 3,30 €
32. Maurischer Schweinefleischspieß - 2,50 €
33. Melone mit Schinken am Spieß - 2,20 €
34. Mozzarella mit Feige und rohem Schinken vom Löffel - 3,10 €
35. Orangenfilet mit Garnele vom Löffel - 2,90 €
36. Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs vom Löffel - 2,90 €
37. Paprika-Zucchini-Tortilla-Spießchen - 2,20 €
38. Pfannkuchen-Lachs-Röllchen - 2,80 €
39. Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung - 2,50 €
40. Pumpernickeltaler mit nussigem Käsebällchen - 2,20 €
41. Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse und grünem Apfel - 2,20 €
42. Putenwrap - 3,20 €
43. Räucherforelle auf Pumpernickeltaler mit Sahnemeerrettich - 2,80 €
44. Schweinefiletspießchen mit Obst - 3,00 €
45. Sommerrollen - 2,20 €
46. Spinattortilla-Spießchen - 2,20 €
47. Tomatenbruschetta mit Pesto - 1,90 €
48. Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum - 1,90 €
49. Thunfischwrap - 3,20 €
50. Zucchini-Feta-Päckchen - 2,00 €



Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

Fingerfood warm

1. "Austern Mornay" - mit Käsesauce überbacken - 5,00 €
2. Austern Rockefeller mit Spinat - 5,20€
3. Lammsaté mit Chilidip - 4,20 €
4. Leberkäse-Kartoffel-Spieß mit Emmentaler gratiniert - 3,50 €
5. Schweinefiletspießchen mit Ananas - 4,60 €
6. Lachsspießchen in Zitronen-Ingwer-Marinade - 5,20 €
7. Speckananas - 1,40 €
8. Speckdattel - 1,00 €
9. Speckpflaume - 1,00 €
10. Teriyaki Hähnchenspieß - 3,30 €

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.
Alle Artikel sind ab 10 Portionen bzw. Stück bestellbar!
Wir helfen Ihnen gerne dabei!

3.1. Kalte Vorspeisen

1. Ananascarpaccio mit Bresaola und Pesto - 5,50 €
2. Avocado-Tomaten-Salat mit Räucherlachs aus dem Glas - 3,80 €
3. Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung - 3,00 €
4. Blätterteigtaschen mit Schinken-Ananas-Frischkäsefüllung - 2,80 €
5. Blätterteigtaschen mit Spinat-Fetafüllung - 2,80 €
6. Bockwurst im Blätterteig - 2,20 €
7. Champignons in Kräutermarinade - 3,90 €
8. "Charcuterie-Schale" portioniert mit wurst, Käse, Obst, Antipasti, Oliven - 8,90 €
9. "Drumstick" - Gebackene Hähnchenunterkeule - 2,40 €
10. Gebackener Ziegenkäse auf grünem Apfel - 2,20 €
11. Gebratene Garnelen in Knoblauchmarinade - 5,00 €
12. Gebratene Garnelen in Sweet Chili-Marinade - 5,00 €
13. Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème - 1,80 €
14. Gefüllte Tomate mit Garnelencocktail - 5,40 €
15. Gefüllte Eier mit Eicrème und Kresse - 2,20 €
16. Gegrillte Paprika mit rohem Schinken - 4,80 €
17. Gemischte Fischplatte (Lachs, Räucherforelle, Makrele) mit zweierlei Saucen - 6,90 €
18. Gemischte Oliven - 2,00 €
19. Gemischtes Antipasti-Gemüse - 4,00 €
20. Grüner Spargel mit rohem Schinken und Parmesanspänen - 4,90 €
21. Gurkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,80 €
22. Halbe Avocado mit Lachscrème oder Garnelencocktail - 5,60 €
23. Hühnerspießchen in Erdnusskruste - 3,30 €

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

3.1. Kalte Vorspeisen

24. Hackbällchen in Eiswaffel - 2,00 €
25. Hackbällchenspieß mit Cornichon und Kirschtomate - 1,80 €
26. Hähnchenbrust-Medaillons mit Kaiserschotensegel - 3,50 €
27. Kalt aufgeschnittene Hähnchenbrust mit Himbeerdressing - 4,50€
28. Kleine Kartoffel mit Matjestatar - 2,50 €
29. Kleiner Hähnchenbrustspieß mit Garnele - 3,50 €
30. "Lomi Lomi Salmon" (Lachs-Tomaten-Tatar) - 4,80 €
31. Mango-Tomaten-Salat mit Garneln aus dem Glas - 4,80 €
32. Matjestatar mit Äpfeln und Zwiebeln - 4,60 €
33. Maurischer Schweinefleischspieß - 2,50 €
34. Meeresfrüchtesalat mit Erbsen und Paprika - 6,00 €
35. Melone mit rohem Schinken am Spieß - 2,20 €
36. Mettigel - 23,00 €/Kg
37. Paprika-Zucchini-Tortilla-Spießchen - 2,20 €
38. Partyhackbällchen - 1,00 €
39. Partyschnitzel, Pute oder Hähnchen - 3,20 €
40. Partyschnitzel, Schwein - 2,80 €
41. Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung - 2,50€
42. Pikanter Windbeutel mit Frischkäse-Paprika-Füllung - 2,50 €
43. Putenwrap - 3,20 €
44. "Quiche Lorraine" mit Lauch und Schinken - 3,50 €
45. "Quiche" mit Spinat und Garnelen - 4,50 €
46. "Quiche" mit Kürbis und Feta - 3,50 €
47. Roastbeef mit Remouladensauce - 5,50 €
48. Rote Beete Carpaccio mit Ruccola & Walnüssen - 3,80 €
49. Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Feigendip - 4,50 €
50. Spargel-Schinkenröllchen - 1,80€
51. Spinattortilla-Spießchen - 2,20 €
52. Surimiröllchen mit Avocadopüree - 2,40 €
53. Thunfischwrap - 3,20 €
54. Tomatenbruschetta mit Pesto - 1,90 €
55. Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum - 1,90 €
56. "Vitello Tonnato" (Kalbfleisch in Thunfischs-Kapern-Sauce) - 8,50 €

3.2. Suppen & Eintöpfe

1. Brokkolicrèmesuppe - 4,00 €
2. Chili con Carne - 6,00 €
3. Chili sin Carne, vegan - 5,00 €
4. Currywurst mit Paprikawürfeln & Röstzwiebeln als Topping - 3,60 €
5. Erbsensuppe mit Bockwürstchen - 6,00 €
6. Erbsen-Minz-Crème-Suppe - 4,00 €
7. Gulaschsuppe - 6,00 €
8. Gyrossuppe - 6,00 €
9. Hühnerbrühe mit Einlage und Nudeln - 4,00 €
10. Kartoffel-Gemüse-Eintopf, vegan - 5,00 e
11. Kartoffelcrèmesuppe mit Pesto und Parmesan - 4,50 €
12. Kartoffelcrèmesuppe mit Prosecco und rohem Schinken - 4,50 €
13. Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch - 6,00 €
14. Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl - 4,00 €
15. Linsensuppe mit Mettwurststücken - 6,00 €
16. Möhren-Ingwer-Suppe - 4,00 €
17. Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne - 4,50 €
18. Rote-Linsen-Curry-Suppe - 4,00 €
19. Ruccolasuppe mit Parmesan - 4,00 €
20. Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Kartoffelheu - 4,00 €
21. Tomatencrèmesuppe mit Ricotta und Pinienkernen - 4,50 €
22. Waldpilzcrèmesuppe - 4,50 €
23. Zwiebelsuppe mit Croutons und Emmentaler - 4,50 €

3.3. Veggie & Vegan

1. Asiatische Reispfanne mit Gemüse & Ei - 7,50 €
2. Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse & Tofu, vegan - 9,50 €
3. Currywurst, vegan mit Paprikawürfeln & Röstzwiebeln als Topping - 4,00 €
4. Gebackener Fetakäse mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten - 4,00 €
5. Falafelbällchen, vegan - 1,00 € / Stück
6. Käsespätzle mit Röstzwiebeln - 8,50 €
7. Kichererbsen-Gemüse-Curry, vegan 7,50 €
8. Kartoffel-Gemüse-Curry mit Cashewkernen, vegan - 7,90 €
9. Kartoffel-Gemüse-Gratin - 7,50 €
10. Kürbis-Kartoffel-Gulasch, vegan - 7,50 €
11. Penne mit Linsenbollo, vegan - 7,90 €
12. Vegetarische Frikadellen - 3,00 € / Stück

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

3.4. Salate

1. Bauernsalat mit Feta - 3,50 €
2. Bunter Salat mit zweierlei Dressings nach Wahl - 3,30 €
3. "Ceasar salad", Römersalat mit Croutôns und Parmesan, Ceasar-Dressing - 4,20 €
4. Couscoussalat im Glas mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern - 3,10 €
5. "Coleslaw", amerikanischer Krautsalat mit Majonnaisedressing & Möhren - 3,20 €
6. Geschmolzene Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto - 6,50 €
7. "Insalata Caprese" - Tomate-Mozzarella mit Basilikum - 4,20 €
8. Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Schlangengurke & roten Zwiebeln - 3,50 €
9. Kartoffelsalat mit Ei und Gurke - 3,50 €
10. Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken - 3,50 €
11. Krautsalat - 2,50 €
12. Linsensalat mit Fetakäse & Paprika - 3,50 €
13. Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Fleischwurst - 3,50 €
14. Nudelsalat mit Feta, getrockneten Tomaten und Ruccola - 3,90 €
15. Ruccolasalat mit Apfelstücken und Walnüssen - 3,60 €
16. Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan - 3,80 €
17. Ruccolasalat mit Melonenkügelchen und Pinienkernen - 4,20 €
18. "Salat Nizza" - mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei und grünen Bohnen - 5,90€
19. Schichtsalat im Glas - 4,20 €
20. Tomaten-Avocado-Salat mit Nachos - 4,50 €
21. Tomaten-Thunfischsalat - 3,80 €

3.5. Hauptgerichte Fisch & Meeresfrüchte

1. Asiatische Garnelenpfanne, süß-scharf mit Gemüse - 15,90 €
2. Fischcurry mit frischen Früchten - 13,90 €
3. Flammlachs mit Kräuterquark - 14,90 €
4. Gebratene Garnelen in Pernodsauce und Fenchel - 15,90 €
5. Gebratener Lachs in Lauch-Sahne-Sauce - 13,90 €
6. Gebratener Zander in Haselnuss-Speck-Butter - 15,90 €
7. Gebratenes Rotbarschfilet mit Orangen-Butter-Sauce - 13,90 €
8. Mediterrane Fischpfanne mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika - 13,90 €
9. "Paella Marinara" - Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Gemüse - 16,50 €
10. Pochierter Lachs in Zitronen-Pfeffer-Sauce - 13,90 €

3.6. Hauptgerichte Fleisch

1. Asiatische Hähnchenpfanne, süß-sauer mit Gemüse - 11,90 €
2. Burgunderbraten vom Schweinenacken - 10,90 €
3. "Coq au vin" mit Speck und Champignons - 11,90 €
4. "Duroc" Schweinerückensteaks in Estragonsauce - 18,90 €
5. Entenbrust mit Cranberrysauce - 13,90 €
6. Entenkeule in Orangensauce - 10,90 €
7. Gulasch ungarisch - 10,90 €
8. Hähnchenbrustmedaillons in Lauch-Sahne-Sauce - 11,90 €
9. "Hähnchen Guiseppina" mit kleinen Kartoffeln, Schalotten, Tomaten und Oliven - 12,90 €
10. Hähnchenpaella mit Gemüse - 12,90 €
11. Kalbsgeschnetzteltes "Zürcher Art" mit Champignons - 18,50 €
12. Kasslerbraten mit Senf - 10,50 €
13. Mini-Schweinshaxen - 7,00 € / Stück
14. Pfefferpotthast - 10,90 €
15. Pulled Pork mit BBQ-Sauce - 10,90 €
16. Putencurry mit Früchten - 10,90 €
17. Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons - 11,90 €
18. Putenroulade mit Kochschinken und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce - 11,90 €
19. Putenbraten in Orangensauce - 11,90 €
20. "Piccata Milanese" Putenschnitzel in Ei-Parmesan-Kruste mit Tomatensauce - 12,90 €
21. Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce - 13,90 €
22. Rindergeschnetzeltes in Senfsauce mit Gewürzgurken - 13,90 €
23. Rinderragout in Waldpilzrahmsauce - 14,90 €
24. Rinderrouladen mit Feta & Getrockneten Tomaten - 13,90 €
25. Rinderrouladen mit Gurke, Speck und Zwiebeln - 12,90 €
26. Roastbeef im Kräutermantel - 20,90 €
27. Rumpsteak mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln - 15,90 €
28. "Saltimbocca" vom Schwein - 11,90 €
29. Schinkenkrustenbraten - 9,90 €
30. Schweinefilet mit Gorgonzolasauce - 12,90 €
31. Schweinefilet mit Cognacrahmsauce und Tomatenwürfeln - 12,90 €
32. Schweinemedaillons mit Apfel-Cidre-Sauce - 12,90 €
33. Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsauce - 12,90 €
34. Schweinerücken in Paprikarahmsauce - 10,90 €

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

3.7. Gemüsebeilagen

1. Apfelrotkohl - 3,00 €
2. Asia-Wok-Gemüse, süß-scharf - 3,00 €
3. Blattpinat mit Zwiebeln und Knoblauch - 3,00 €
4. Champignons, geschmorrt mit Zwiebeln - 4,50 €
5. Erbsen & Möhren in Butter - 3,00 €
6. Gebackene Tomaten mit Spinatfüllung - 3,50 €
7. Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise - 4,00 €
8. Gezuckerte Fingermöhren - 4,00 €
9. Grüne Bohnen im Speckmantel - 4,00 €
10. Mediterranes Ofengemüse - 3,60 €
11. Mediterranes Ofengemüse mit Fetakäse - 4,00 €
12. Ratatouille - 3,60 €
13. Sauerkraut - 3,00 €
14. Tomatengratin mit Fetakäse - 3,80 €
15. Wirsingrahmgemüse - 3,50 €
16. Zucchinirahmgemüse - 3,50 €

3.8. Sättigungsbeilagen

1. Bratkartoffeln mit Speck und Lauchzwiebeln - 3,80 €
2. Brotkorb - 1,80 €
3. Gemischter Reis - 2,20 €
4. Gemüsereis mit Tomate, Zwiebeln und Erbsen - 3,50 €
5. Gnocchis in Butter - 3,50 €
6. Kartoffelgratin - 3,60 €
7. Kartoffelknödel - 3,00 €
8. Kartoffelpüree - 3,00 €
9. Kartoffelrösti - 3,00 €
10. Kartoffelspalten, pikant gewürzt - 3,00 €
11. Kräuter-Basmati-Reis - 2,50 €
12. Kürbis-Kartoffel-Stampf - 3,50 €
13. Ofenkartoffel mit Kräuterquark - 3,50 €
14. Pasta - 2,50 €
15. Rosmarinkartoffeln - 3,00 €
16. Salzkartoffeln - 2,20 €
17. Schupfnudeln - 3,00 €
18. Semmelknödel - 3,00 €
19. Serviettenknödel - 3,00 €
20. Spätzle - 3,00 €
21. Tomatencouscous mit Kräutern - 3,00 €

3.9. Pasta

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

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

3.10. Dessert

1. American Cheesecake mit Beerentopping - 4,00
2. Apfelstrudel mit Vanillesauce - 4,00 €
3. Bayrische Crème mit Beerenfrüchten - 4,00 €
4. Chia-Kokos-Pudding mit Blaubeeren, vegan - 4,00 €
5. "Crema Catalana" - 4,00 €
6. Erdbeer-Sahne-Quark mit Pistazien - 4,00 €
7. Fruchtsmoothie mit Joghurt aus dem Glas - 4,00 €
8. Gemischte Obstplatte "Exotik" - 4,00 €
9. "Herrencrème" - 4,00 €
10. Himbeer-Mascarpone-Crème - 4,00 €
11. Joghurt-Crème mit Erdbeersauce und Kiwis - 4,00 €
12. Joghurt-Limettencrème mit Himbeersauce - 4,00 €
13. Kleiner Fruchtspieß - 2,00 €
14. Kokosnuss-Mousse mit Mangosauce - 4,00 €
15. Mandelcrème, Vegan - 4,00 €
16. Mini-Vanille-Plunder mit buntem Obst - 2,00 €
17. Mini Tarte au Citron - 2,00 €
18. "Mousse au Chocolat" (hell oder dunkel) - 4,00 €
19. Obstsalat der Saison mit Schlagsahne - 3,60 €
20. "Panna Cotta" mit Himbeersauce - 4,00 €
21. Pistazien-Panna-Cotta mit Erdbeersauce 4,00 €
22. Pumpernickelcrème mit Rum - 4,00 €
23. Rote Grütze mit Vanillesauce - 3,60 €
24. Schokoladen-Panna-Cotta mit Vanillesauce - 4,00 €
25. Schokoladensahne - 4,00 €
26. Schwarzwälderkirschpudding - 4,00 €
27. Sweet-Sushi-Rolle - 1,80 € / Stück
28. "Tiramisu" - 4,00 €
29. Vanilleflan mit Karamellsauce - 4,00 €
31. Zitronen-Rosmarin-Mousse - 4,00 €

3.11. Käseauswahl

1. Französische Käseplatte - 5,00 €
2. Italienische Käseplatte - 5,00 €
3. Rustikale Käseplatte - 4,50 €
4. Spanische Käseplatte - 5,00 €

3.12. Dips & Saucen

1. Aioli - 1,90 €
2. Café de Paris Butter - 1,90 €
3. Dattel-Frischkäse-Dip - 1,90 €
4. Hummus - 1,90 €
5. Kräuterbutter - 1,90 €
6. Kräuterquark - 1,90 €
7. Mango-Frischkäse-Dip - 1,90 €
8. Pfefferrahmsauce - 2,50 €
9. Sauce Hollandaise - 2,50 €
10. Sauce Bearnaise - 2,50 €
11. Schmalz - 1,90 €
12. Sour Cream - 1,90 €
13. Tomaten-Feta-Dip - 1,90 €
14. Tomatenbutter - 1,90 €
15. Tomaten-Mandel-Dip - 1,90 €
16. Trüffelaioli - 2,50 €

3.13. Kuchen & Torten (28 cm)

1. Apfel-Streusel-Boden - 45,00 €
2. Cake-Pops mit Glasur, dekoriert - 2,50 € / Stück (in Folie 3,00€)
3. Erdbeerboden mit Vanillepudding & Mandeln (nur zur Saison) - 45,00 €
4. Frankfurter Kranz - 45,00 €
5. Gebackener Käsekuchen - 45,00 €
6. Gemischter Obstboden - 45,00 €
7. Himbeerboden - 45,00 €
8. Hochzeitstorte, Klassisch, dekoriert, je Etage - 85,00 €
9. Käse-Sahne mit Mandarinen - 45,00 €
10. Kirsch-Streusel-Boden - 45,00 €
11. Marzipancrèmetorte - 45,00 €
12. Moccacrèmetorte - 45,00 €
13. Muffins, diverse Sorten - 2,50 €
14. Nußcrèmetorte - 45,00 €
15. Sahnetorten - 45,00 €
    (Schoko, Vanille, Erdbeer, Cappuccino, Mango, Zitrone, Eierlikör, Himbeer, Blaubeer, Nuß)
16. Schwarzwälderkirschtorte - 45,00 €
17. Waldfruchtboden - 45,00 €

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %

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:

3,00 € pro Person

Kaffee-Kuchen-Set

2,00 € / Set

50 "Willy"-Gläser (Kiste):

25,00 € / Kiste

Sektgläser "Standard":

0,60 € / Glas (mind. 12)

Weingläser:

0,80 € / Glas (mind. 6)

Stehtisch (weiß):

15,00 € / Tag

Tischhusse (weiß,rot,schwarz)

12,00 € inklusive Reinigung

Bierzeltgarnitur (3-teilig)

30,00 € / Tag

Bierzelthussen (3-teilig):

35,00 € inklusive Reinigung

Festzelt (5 m x 8 m):

450,00 € (inkl. Auf- u. Abbau)

Festzelt (5 m x 10 m):

500,00 € (inkl. Auf- u. Abbau)

Alle Preise sind netto, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %

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 nachweißlich 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.

Ausstattungszubehör:
Sämtliche von uns überlassenen Ausstattungsgegenstände sowie Leergut sind sorgfältig zu behandeln. Die Leergutrücknahme erfolgt am Montag und Dienstga zweischen 9.00 und 13.00 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 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 Verzugsschadens berechtigt.

Fahrt-/Anlieferungskosten:
Die Anlieferung erfolgt ab einem Bestellwert von über 300,00 € im Umkreis von 5 km unserer Produktionsstätte kostenfrei. Bei Lieferungen unter 300,00 € (netto) oder über 5 km 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 40,00 € (netto).
Ab einer Entfernung von mehr als 5 Kilometern berechnen wir anteilsmäßig 3,00 € (netto) pro Kilometer.

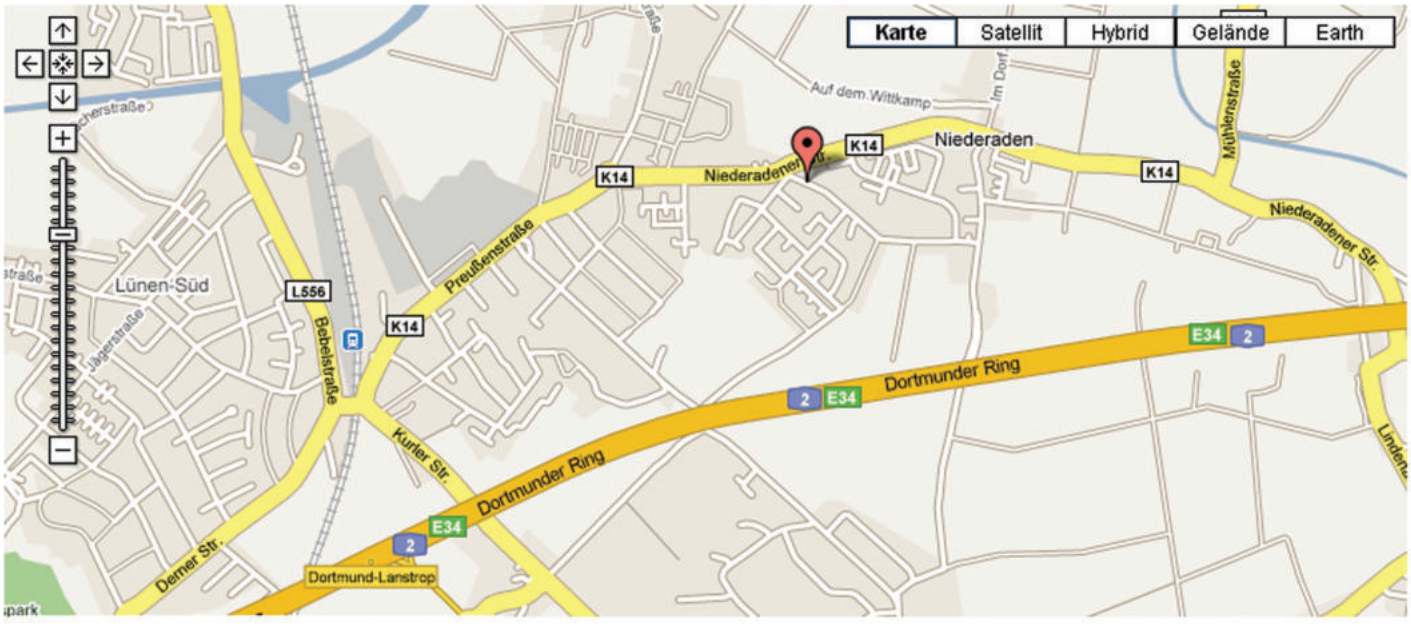
Änderungen / Stornierung:
Änderungen Ihrer Bestellung bezüglich der Personenzahl nehmen wir bis zu einer Woche vor Veranstaltung entgegen.
Bei einer Stornierung von aufgegebenen Bestellungen berechnen wir bis zu 30 Tagen vor Veranstaltung 25 % der Bestellsumme, bis einschließlich 7 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir 50 % der Bestellsumme, bei Stornierungen zwischen 6 bis einschließlich dem Tag der Veranstaltung berechnen wir 100 % der Bestellsumme.

Erfüllungsort und Gerichtsstand:
Erfüllungsort: Lünen
Gerichtsstand: Dortmund
Es gilt deutsches Recht

7. Kontaktdetails

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

Bereich für persönliche Vermerke:

Modern

Traditionell

Rent

Locations

Tasty
Partyservice & Catering hilgert

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

© 2024