



Unternehmensporträt

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

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 oder ganz nach Ihren eigenen Ideen und Vorstellungen...

Offen:

Sie wollen sehen wie wir arbeiten?
Besuchen Sie uns!



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. Foodtrailer & Grill Ape

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*

• *Matjesticatar 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

• *Herrencreme*

• *Gemischter Brotkorb*

Preis pro Person 26,90 €



Deutschland 2

ab 20 Personen



Vorspeisen

Frikadellenspießchen mit Kirschtomate und Cornichon



Gemischte Fischplatte



Spargel-Schinkenröllchen



Bauernsalat

Hauptgerichte

Schinkenkrustenbraten



Pfefferpotthast



Salzkartoffeln



Bunte Gemüseplatte



Dessert & Brot

Pumpernickel-Crème mit Rum



Rote Grütze mit Vanillesauce

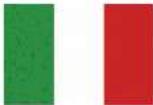


Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 24,90 €



Italien 1



ab 20 Personen

Antipasti

"Insalata Caprese"

Tomate-Mozzarella mit Basilikum



Gebratene Champignons in Kräutermarinade



Gegrillte Paprika mit rohem Schinken



Tomatenbruschetta mit Pesto

Dessert & Brot

"Tiramisu"



Joghurtcrème mit Erdbeersauce und Kjwis



Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 23,90 €

Zusätzlich Gemüse nach Wahl + 2,50 € pro Person

Hauptgerichte

Kleine Putenroulade mit Kochschinken und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce



"Lasagne al Forno"



"Penne mit Pesto"



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 Guisepina" - 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 31,90 €
(ohne Käseplatte 28,90 €)



Frankreich 1



ab 20 Personen

Vorspeisen

- Gebackener Ziegenkäse im Blätterteig
-
- 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 31,90 €
 (ohne Käseplatte 28,90 €)

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



Frankreich 2



ab 20 Personen

Vorspeisen

Gefüllte Tomaten mit Garnelencocktail



“Quiche Lorraine”
mit Lauch und Schinken



Gebackener Ziegenkäse
auf grünem Apfel



Zwiebelsuppe
mit Croutons und Emmentaler

Hauptgerichte

“Coq au Vin”
mit Speck und Champignons



Hüftsteaks
mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln



“Ratatouille”



Kartoffelpalten mit Meersalz



Kartoffelgratin



Dessert & Brot

Crème Brûlée”



“Mousse au Chocolat”



Französische Käseplatte
mit Feigensenf



Baguette

Preis pro Person 32,90 €
(ohne Käseplatte 29,90 €)



Spanien 1

ab 20 Personen



Kalte Tapas

Aioli und Salsa Fresca



Champignons mit Sherry-Knoblauch-Marinade



Gemischte Oliven



“Pimientos de Padrón”



Bratpaprika mit Meersalz



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

“Crème Catalana” - katalanischer, karamellisierter Pudding



Spanische Käseplatte



Baguette

Preis pro Person 31,90 €
(ohne Käseplatte 28,90 €)



Spanien 2

ab 20 Personen



Kalte Tapas

Aioli und Salsa Verde



Gemischtes mariniertes Gemüse



Gemischte Oliven



“Spinattortilla” am Spieß



Kleine Hähnchenbrustspieße mit Garnelen



Garnelen in Sherrysauce



Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung

Warme Tapas

Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse



Chorizowurst in Rotweinsauce



Datteln im Speckmantel



Hauptgerichte

Duroc Schweinekotelettes in Estragonsauce



Hähnchenpaella - Spanische Reispfanne mit Hähnerteilen und Gemüse



Rosmarinkartoffeln



Tomatengratin mit Feta Käse

Dessert & Brot

Vanilleflan mit Karamellsauce



Gemischte Obstplatte



Baguette

Preis pro Person 33,90 €

(ohne Käseplatte 30,90 €)



International



ab 20 Personen

Vorspeisen

Couscoussalat im Glas
mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern

•
Tomatenbruschetta mit Pesto

•
Hähnchenbrustmedaillons
mit Kaiserschotensegel

•
Garnelenspießchen
in Sweet-Chili-Marinade

•
Ruccolasalat
mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Hauptgerichte

Hüftsteaks in Pfefferrahmsauce

•
Asiatische Putenpfanne
süß-sauer mit Gemüse

•
Mediterranes Ofengemüse

•
Kartoffelgratin

•
Basmatireis

Dessert & Brot

Gemischte Obstplatte "Exotik"

•
"Tiramisu"

•
Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 32,90 €



Bayrisch



ab 20 Personen

Vorspeisen

- *Wurstsalat*
- *Kartoffelsalat mit Gurken, Zwiebeln in Vinaigrette*
- *Krautsalat*
- *Rohkostplatte*
- *Obatzda*

Dessert & Brot

Bayrische Crème mit Beerenfrüchten

- *Apfelstrudel mit Vanillesauce*
- *Rustikales Käsebrett*
- *Gemischtes Laugengebäck mit Schmalz*

Preis pro Person 27,90 €
(ohne Käseplatte 24,90 €)

Hauptgerichte

- *Gebackener Leberkäse mit süßem Senf*
- *Hähnchenschenkel mit Pflaumensauce*
- *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 Feta Käse & Paprika

Rote Beete Carpaccio mit Ruccola & Walnüssen (Vegan)

Hummus (Vegan)

Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüse-Curry mit Cashewkernen (Vegan)

Gebackener Feta Käse mit Tomaten, Zwiebeln & Knobi

Penne mit Tomatenpesto & Parmesan

Basmatireis (Vegan)

Dessert

Mandelcrème (Vegan)

Bunter Obstsalat mit Vanillesauce

Partybrötchen

Preis pro Person 22,90 €

Buffet "Vegan"

ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen

Falafelbällchen mit Hummus

Tomaten-Avocado-Salat mit Nachos

Hummuswraps

Couscoussalat mit Mandeln, Rosinen, Paprika & Zwiebeln

Tomaten-Mandel-Dip

Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüse-Curry

Penne mit Linsenbollo

Ofenkartoffeln mit Guacamole

Dessert

Chia-Kokos-Pudding mit Blaubeeren

Vegane Schokoladencrème

Partybrötchen

Preis pro Person 22,90 €



Rustikales kaltes Buffet

ab 10 Personen

- *Kalt aufgeschnittenes Schweinefilet*
 - *Garnelenspieß in Knoblauchmarinade*
 - *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 24,90 €**



Schnitzel Buffet

ab 10 Personen

- *4 kleine Schweineschnitzel, warm*
 - *Zigeunersauce*
 - *Champignonrahmsauce*
 - *Kartoffelgratin*
 - *Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing*
 - *1 x Dessert nach Ihrer Wahl*
- Preis pro Person 18,90 €**

*Zusätzlich Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
+ 3,00 € 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 13,90 €

Zusätzlich einne deftige Suppe Ihrer Wahl + 4,90 €



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 €



1.2 FINGERFOOD

Fingerfood zum Empfang

ab 10 Personen

- 1 x *Herhaft belegter Canapé mit Pute*
-
- 1 x *Herhaft 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 Herhaft belegte Canapés nach Ihrer Wahl

Preis pro Person 5,90 €

“Charcuterie” Becher

ab 10 Stück

*Perfekt für Ihren Stehempfang!
Wir bestücken nach Ihrem Geschmack oder Sie
lassen sich überraschen!*

Preis pro Stück ab 8,90 €



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 Pumpernickel
mit Sahnebeerrettich*

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



1 x 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 25,90 €



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 24,90 €

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

Zusätzlich ein Dessert zur Wahl + 3,50 € pro Person

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 32,90 €

(ohne Käseplatte 29,90 €)



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 27,90 €

Hauptgerichte

*Putengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce*



*Rinderrouladen
mit Gurke, Speck und Zwiebeln*



Bandnudeln



Kartoffelklöße



Rotkohl



Hochzeit "Fantasia"

ab 40 Personen



Vorspeisen

"Insalata Caprese"

Tomate-Mozzarella mit Basilikum



"Lomi Lomi"

Lachs-Tomaten-Tatar mit Lauchzwiebeln



Spargel-Schinken-Röllchen



"Quiche Lorraine"



Gefüllte Eier mit Eicrème & Kresse

Hauptgerichte

Entenbrust in Orangensauce



Schweinerücken in Paprikarahmsauce



Vegetarsche Gemüselasagne



Rosmarinkäckskoffeln



Schupfnudeln



Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Dessert & Brot

Kokosnussmousse mit Mangosauce



Rote Grütze mit Vanillesauce



Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 27,90 €



Frühstück / Brunch

ab 10 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 16,90 €



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

Schauen Sie hierzu im Bereich "Alle Speisen im Überblick" ab S. 23 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!

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 - 2,50 €
2. Belegte Schnittchen mit Fisch - 3,30 € / mit Wurst oder Käse - 2,20 €
3. Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung - 3,00 €
4. Blätterteigtasche mit Schinken-Ananas-Frischkäsefüllung - 3,00 €
5. Blätterteigtasche mit Spinat-Fetafüllung - 3,00 €
6. Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Lachs-Füllung - 2,00 €
7. Bockwurst im Blätterteig - 2,50 €
8. Canapé mit Aufschnitt - 2,20 €
9. Canapé mit Lachs/Forelle - 3,00 €
10. Canapé mit Roastbeef - 3,30 €
11. Champignonspießchen in Kräutermarinade - 2,50 €
12. "Charcuterie- Schale" portioniert mit Wurst, Käse, Obst, Antipasti, Oliven - 8,90 €
13. "Drumstick"- Gebackene Hähnchenunterkeule - 2,40 €
14. Garnelenspießchen in Knoblauchmarinade - 3,80 €
15. Garnelenspießchen mit Sweet-Chili-Dip - 3,580 €
16. Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème - 2,00 €
17. Gurkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,80 €
18. Hackbällchen in Eiswaffel - 2,20 €
19. Hackbällchenspieß mit Cornichon und Kirschtomate - 2,00 €
20. Hähnchenbrustmedaillon mit Kaiserschotensegel - 3,50 €
21. Hähnchenknuspermedaillon mit Obst am Spieß - 3,30 €
22. Hähnchenknuspermedaillon mit Garnele am Spieß - 4,00 €
23. Halbes belegtes Brötchen mit Aufschnitt - 2,30 €

Fingerfood kalt

24. Hühnerspieß in Erdnusskruste - 3,50 €
25. Hummuswraps, vegan - 3,50 €
26. Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Crème Fraiche - 3,00 €
27. Kleine Kartoffel mit Matjestatar - 2,50 €
28. Kleiner Hähnchenbrustspieß mit Garnelen - 4,00 €
29. Kleine Pastamuffins "Carbona" mit Speck, Ei & Parmesan - 2,50 €
30. Laugenkonfekt herhaft belegt z.B. Gouda, Pute, Schinken - 2,40 €
31. "Lomi Lomi Salmon" (Lachs-Tomaten-Tatar) auf Toastecke - 3,60 €
32. Maurischer Schweinefleischspieß - 3,00 €
33. Melone mit Schinken am Spieß - 2,50 €
34. Mozzarella mit Feige und rohem Schinken vom Löffel - 3,50 €
35. Orangenfilet mit Garnelen vom Löffel - 3,50 €
36. Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs vom Löffel - 3,50 €
37. Paprika-Zucchini-Tortilla-Spießchen - 2,40 €
38. Pfannkuchen-Lachs-Röllchen - 3,00 €
39. Pikanter Windbeutel mit Fleischsalatfüllung - 2,60 €
40. Pumpernickeltaler mit nussigem Käsebällchen - 2,50 €
41. Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse und grünem Apfel - 2,50 €
42. Putenwrap - 3,50 €
43. Räucherforelle auf Pumpernickeltaler mit Sahne Meerrettich - 3,00 €
44. Schweinefiletspießchen mit Obst - 3,50 €
45. Sommerrollen - 2,50 €
46. Spinattortilla-Spießchen - 2,40 €
47. Tomatenbruschetta mit Pesto - 2,00 €
48. Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum - 2,00 €
49. Thunfischwrap - 3,50 €
50. Windbeutel mit Paprika-Frischkäse-Füllung - 2,60 €
51. Zucchini-Feta-Päckchen - 2,20 €



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 Hähnchen-Spieß - 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 - 3,00 €
5. Blätterteigtaschen mit Spinat-Fetafüllung - 3,00 €
6. Bockwurst im Blätterteig - 2,50 €
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 - 2,40 €
11. Gebratene Garnelen in Knoblauchmarinade - 6,00 €
12. Gebratene Garnelen in Sweet Chili-Marinade - 6,00 €
13. Gefüllte Gurke mit Thunfischcrème - 2,00 €
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 - 2,50 €
19. Gemischtes Antipasti-Gemüse - 4,00 €
20. Grüner Spargel mit rohem Schinken und Parmesanspänen - 5,50 €
21. Gurkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,80 €
22. Halbe Avocado mit Lachscreme oder Garnelencocktail - 5,60 €
23. Hühnerspießchen in Erdnusskruste - 3,50 €

3. ALLE SPEISEN

3.1. Kalte Vorspeisen

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



3.2. Suppen & Eintöpfe

1. *Brokkolicrèmesuppe* - 4,00 €
2. *Chili con Carne* - 6,50 €
3. *Chili sin Carne, vegan* - 5,50 € (vegan)
4. *Currywurst mit Paprikawürfeln & Röstzwiebeln als Topping* - 3,80 €
5. *Erbsensuppe mit Bockwürstchen* - 6,50 €
6. *Erbsen-Minz-Crème-Suppe* - 4,00 €
7. *Gulaschsuppe* - 7,00 €
8. *Gyrossuppe* - 6,50 €
9. *Hühnerbrühe mit Einlage und Nudeln* - 4,50 €
10. *Kartoffel-Gemüse-Eintopf* - 5,50 € (vegan)
11. *Kartoffelcrèmesuppe mit Pesto und Parmesan* - 4,50 €
12. *Kartoffelcrèmesuppe mit Prosecco und rohem Schinken* - 4,50 €
13. *Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch* - 6,50 €
14. *Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl* - 4,00 €
15. *Linsensuppe mit Mettwurststücken* - 6,50 €
16. *Möhren-Ingwer-Suppe* - 4,00 € (vegan)
17. *Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienné* - 4,50 €
18. *Rote-Linsen-Curry-Suppe* - 4,00 € (vegan)
19. *Ruccolasuppe mit Parmesan* - 4,00 €
20. *Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Kartoffelhei* - 4,00 € (vegan)
21. *Tomatencrèmesuppe mit Ricotta und Pinienkernen* - 4,50 €
22. *Waldpilzcrèmesuppe* - 4,50 €
23. *Zwiebelsuppe mit Croutons und Emmentaler* - 4,50 €



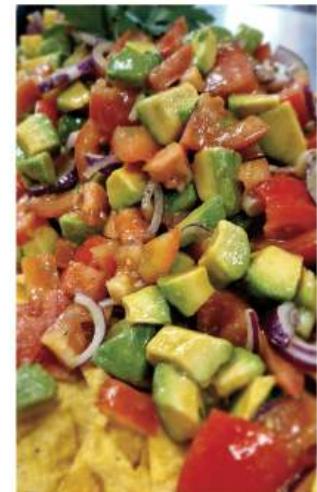
3.3. Veggie & Vegan

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



3.4. Salate & Bowls

1. *Asiatischer Gurkensalat mit Sesam* - 3,30 €
2. *Bauersalat mit Feta* - 3,50 €
3. *Bunter Salat mit zweierlei Dressings nach Wahl* - 3,30 €
4. *“Ceasar salade”, Römersalat mit Croutons und Parmesan, Ceasar-Dressing* - 4,20 €
5. *Couscoussalat im Glas mit Paprika, Zwiebeln und Kräutern* - 3,10 €
6. *“Coleslaw”, amerikanischer Krautsalat mit Majonnaisedressing & Möhren* - 3,20 €
7. *Geschmolzene Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto* - 6,50 €
8. *“Insalata Caprese” - Tomate-Mozzarella mit Basilikum* - 4,20 €
9. *Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Schlangengurke & roten Zwiebeln* - 3,50 €
10. *Kartoffelsalat mit Ei und Gurke* - 3,50 €
11. *Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken* - 3,50 €
12. *Krautsalat* - 2,50 €
13. *Linsensalat mit Fetakäse & Paprika* - 3,50 €
14. *Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Fleischwurst* - 3,50 €
15. *Nudelsalat mit Feta, getrockneten Tomaten und Ruccola* - 3,90 €
16. *Ruccolasalat mit Apfelstückchen und Walnüssen* - 3,60 €
17. *Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan* - 3,80 €
18. *Ruccolasalat mit Melonenkügelchen und Pinienkernen* - 4,20 €
19. *“Salat Nizza” - mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei und grünen Bohnen* - 5,90 €
20. *Schichtsalat im Glas* - 4,20 €
21. *Tomaten-Avocado-Salat mit Nachos* - 4,50 €
22. *Tomaten-Thunfisch-Salat* - 3,80 €
23. *Vegane Bowl mit Reis, Ananas, Edamambohnen, Tomaten, Gurke, Avocado & Erdnussauce* - 8,90 €
24. *Wurstsalat mit Goudastreifen, roten Zwiebeln und Vinaigrette* - 4,50 €



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* - 12,90 €
4. *“Duroc” Schweinerückensteaks in Estragonsauce* - 18,90 €
5. *Entenbrust mit Cranberrysauce* - 15,90 €
6. *Entenkeule in Orangensauce* - 10,90 €
7. *Gulasch ungarisch* - 12,90 €
8. *Hähnchenbrustmedaillons in Lauch-Sahne-Sauce* - 11,90 €
9. *“Hähnchen Guiseppina” mit kleinen Kartoffeln, Schalotten, Tomaten und Oliven* - 14,90 €
10. *Hähnchenbrustmedaillons “Gärtnerin” in Gemüse-Sahne-Sauce* - 13,90 €
11. *Hähnchenpaella mit Gemüse* - 12,90 €
12. *Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art” mit Champignons* - 18,50 €
13. *Kasslerbraten mit Senf* - 10,50 €
14. *Pfefferpotthast* - 12,90 €
15. *Pulled Pork mit BBQ-Sauce* - 10,90 €
16. *Putencurry mit Früchten* - 10,90 €
17. *Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons* - 12,90 €
18. *Putenroulade mit Kochschinken und Mozzarella gefüllt, Tomatensauce* - 12,90 €
19. *Putenbraten in Orangensauce* - 12,90 €
20. *“Piccata Milanese” Putenschnitzel in Ei-Parmesan-Kruste mit Tomatensauce* - 13,90 €
21. *Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce* - 14,90 €
22. *Rindergeschnetzeltes in Senfsauce mit Gewürzgurken* - 14,90 €
23. *Rinderragout in Waldfilzrahmsauce* - 15,90 €
24. *Rinderrouladen mit Feta & Getrockneten Tomaten* - 14,90 €
25. *Rinderrouladen mit Gurke, Speck und Zwiebeln* - 13,90 €
26. *Roastbeef im KräutermanTEL* - 20,90 €
27. *Rumpsteak mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln* - 16,90 €
28. *“Saltimbocca” vom Schwein* - 11,90 €
29. *Schinkenkrustenbraten* - 10,90 €
30. *Schweinefilet in Champignonrahmsauce* - 14,90 €
31. *Schweinefilet in Gorgonzolasauce* - 13,90 €
32. *Schweinefilet in Cognacrahmsauce und Tomatenwürfeln* - 13,90 €
33. *Schweinefilet in Apfel-Cidre-Sauce* - 13,90 €
34. *Schweinefilet in Pfefferrahmsauce* - 13,90 €
35. *Schweinerücken in Paprikarahmsauce* - 10,90 €



3.7. Gemüsebeilagen

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



3.8. Sättigungsbeilagen

1. *Bratkartoffeln mit Speck und Lauchzwiebeln* - 4,00 €
2. *Brotkorb* - 2,00 €
3. *Gemischter Reis oder Basmatireis* - 3,00 €
4. *Gemüsereis mit Tomate, Zwiebeln und Erbsen* - 3,50 €
5. *Gnocchis in Butter* - 3,50 €
6. *Kartoffelgratin* - 4,00 €
7. *Kartoffelknödel* - 3,50 €
8. *Kartoffelpüree* - 3,50 €
9. *Kartoffelrösti* - 3,50 €
10. *Kartoffelpalten, pikant gewürzt* - 3,50 €
11. *Kürbis-Kartoffel-Stampf* - 3,50 €
12. *Ofenkartoffel mit Kräuterquark* - 4,00 €
13. *Pasta (Penne, Fusilli, Farfalle)* - 3,00 €
14. *Rosmarinkartoffeln* - 3,50 €
15. *Salzkartoffeln* - 3,00 €
16. *Schupfnudeln* - 3,50 €
17. *Semmelknödel oder Serviettenknödel* - 3,50 €
18. *Spätzle* - 3,50 €
19. *Tomatencouscous mit Kräutern* - 3,50 €



3.9. *Pasta*


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

3. ALLE SPEISEN

3.10. Dessert

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

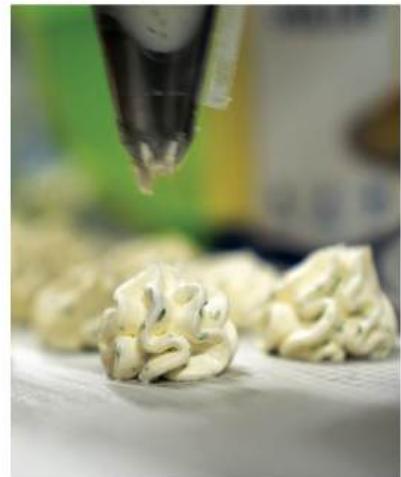


3.11. Käseauswahl

1. Französische Käseplatte - 6,00 €
2. Italienische Käseplatte - 6,00 €
3. Rustikale Käseplatte - 5,50 €
4. Spanische Käseplatte - 6,00 €

3.12. Dips & Saucen

1. *Aioli* - 2,50 €
2. *Café de Paris Butter* - 2,50 €
3. *Dattel-Frischkäse-Dip* - 2,50 €
4. *Hummus* - 2,50 €
5. *Kräuterbutter* - 2,50 €
6. *Kräuterquark* - 2,50 €
7. *Mango-Frischkäse-Dip* - 2,50 €
8. *Pfefferrahmsauce* - 3,00 €
9. *Sauce Hollandaise* - 3,00 €
10. *Sauce Bearnaise* - 3,00 €
11. *Schmalz* - 2,50 €
12. *Sour Cream* - 2,50 €
13. *Tomaten-Feta-Dip* - 2,50 €
14. *Tomatenbutter* - 2,50 €
15. *Tomaten-Mandel-Dip* - 2,50 €
16. *Trüffelaioli* - 3,00 €



3.13. Kuchen & Torten (28 cm)

1. *Apfel-Streusel-Boden* - 55,00 €
 2. *Cake-Pops mit Glasur, dekoriert* - 2,50 € / Stück (in Folie 3,00 €)
 3. *Erdbeerboden mit Vanillepudding & Mandeln (nur zur Saison)* - 55,00 €
 4. *Frankfurter Kranz* - 55,00 €
 5. *Gebackener Käsekuchen* - 55,00 €
 6. *Gemischter Obstboden* - 55,00 €
 7. *Himbeerboden* - 55,00 €
 8. *Käse-Sahne mit Mandarinen* - 55,00 €
 9. *Kirschi-Streusel-Boden* - 55,00 €
 10. *Marzipancrèmetorte* - 55,00 €
 11. *Moccacrèmetorte* - 55,00 €
 12. *Muffins, diverse Sorten* - 3,00 €
 13. *Nußcrèmetorte* - 55,00 €
 14. *Sahnetorten* - 55,00 €
- (Schoko, Vanille, Erdbeer, Cappuccino, Mango, Zitrone, Eierlikör, Himbeer, Blaubeer, Nuss)
15. *Schwarzwalderkirschtorte* - 55,00 €
 16. *Waldfruchtboden* - 55,00 €



4. Food Trailer & Grill Ape

Unser hübscher Foodtrailer und die niedliche Grill Ape sind auf jeder Veranstaltung ein absoluter Hingucker!

*Ob Currywurst & Pommes, Burger & Co., das klassische Grillbuffet oder Waffeln & Crêpes
Wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen!*



Tasty-Rent (Verleihartikel)

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

Hüpfburg



ab 150,00 € / Tag

Buffetgeschirr + Besteck:



3,50 € pro Person

Kaffee-Kuchen-Set



2,50 € / 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):



550,00 € (inkl. Auf- u. Abbau)

Festzelt (5 m x 10 m):



600,00 € (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 Kontaktaten:

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 Warenaersatz 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 Dienstag zwischen 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 anteilmäßig 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

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

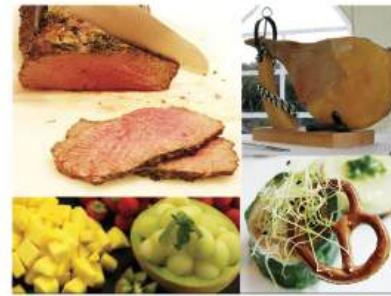
Volksbank Selm-Bork:
IBAN: DE29 4016 5366 0025 2275 01
BIC: GENODEM1SEM

Bereich für persönliche Vermerke:





MODERN



TRADITIONELL



RENT



LOCATIONS



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

© 2026