



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 40 Jahre Erfahrung im Partyservicebereich der Bäckerei Hilgert aufbauen durften und nun selbst mehr als 10 Jahre Privatsleute 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

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

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

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 23,90 €

Zusätzlich Gemüse nach Wahl + 2,50 € pro Person



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 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

•

Hüfteaks
mit Dijonsenf und Schmorzwiebeln

•

“Ratatouille”

•

Kartoffelspalten mit Meersalz

•

Kartoffelgratin



Dessert & Brot

Crème Brulée”

•

“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 Padron"

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 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

•

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

Hauptgerichte

Gebackener Leberkäse mit süßem Senf

•

Hähnchenschenkel mit Pflaumensauce

•

Sauerkraut

•

Semmelknödel

•

Käsespätzle mit Röstzwiebeln



Dessert & Brot

Bayrische Crème mit Beerenfrüchten

•

Apfelstrudel mit Vanillesauce

•

Rustikales Käsebrett

•

Gemischtes Laugengebäck mit Schmalz

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



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 & Knoblauch

•

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 Schokoladencreme

•

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 €

Zusätzlich Kartoffelgratin + 3,00 € pro Person



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 €



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 10,90 €

Oder wählen Sie selbst:

3 x Herzhaft 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 Sahnemeerrettich

•

1 x Kleine Kartoffel mit Matjestatar

•

1 x Orangenfilet mit rosa gebratenem Lachs
vom Löffel

Preis pro Person 16,90 €

Italienische Hochzeit

ab 40 Personen

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken

•

Avocado mit Lachscreme 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

•

Vegetarische Gemüselasagne

•

Rosmarinkarkoffeln

•

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. Gürkentaler 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 Garnele - 4,00 €
- 29. Kleine Pastamuffins "Carbona" mit Speck, Ei & Parmesan - 2,50 €
- 30. Laugenkonfekt herzhafte 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 Garnele 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 Sahnemeerrettich - 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 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 - 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 Eicreme und Kresse - 2,20 €
16. Gebrillte 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. Gürkentaler mit Frischkäse und Garnelen - 2,80 €
22. Halbe Avocado mit Lachscrème oder Garnelencocktail - 5,60 €
23. Hühnerspießchen in Erdnusskruste - 3,50 €

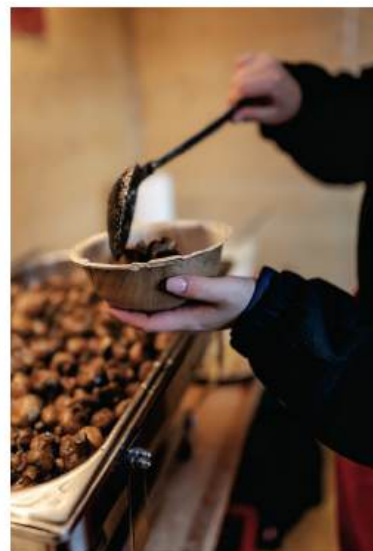
3.1. Kalte Vorspeisen

- 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 Himbeerdressing - 4,50 €
- 28. Kleine Kartoffel mit Matjestatar - 2,50 €
- 29. Kleiner Hähnchenbrustspieß mit Garnele - 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. Meeresfrüchtesalat 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. Surimirröllchen mit Avocadopüree - 2,40 €
- 53. Thunfischwrap - 3,50 €
- 54. Tomatenbruschetta mit Pesto - 2,00 €
- 55. Tomato-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 Gemüsejulienne - 4,50 €
18. Rote-Linsen-Curry-Suppe - 4,00 € (vegan)
19. Ruccolasuppe mit Parmesan - 4,00 €
20. Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Kartoffelheu - 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. Bauernsalat 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 Apfelstücken und Walnüssen - 3,60 €
17. Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan - 3,80 €
18. Ruccolasalat mit Melonenkugeln 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. Flamlachs 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 Waldpilzrahmsauce - 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. Apfelrotkohl - 3,50€
2. Asia-Wok-Gemüse, süß-scharf - 3,50 €
3. Blattspinat 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 Fetakäse - 4,50 €
12. Ratatouille - 4,00 €
13. Sauerkraut - 3,50 €
14. Tomatengratin mit Fetakäse - 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. Kartoffelspalten, 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 Feta-Käse - 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 €

3.10. Dessert

1. *American Cheesecake mit Beerentopping* - 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. *"Herrencreme"* - 4,20 €
10. *Himbeer-Mascarpone-Crème* - 4,20 €
11. *Joghurt-Crème mit Erdbeersauce und Kiwis* - 4,20 €
12. *Joghurt-Limettencreme mit Himbeersauce* - 4,20 €
13. *Kleiner Fruchtspieß* - 2,20 €
14. *Kokosnuss-Mousse mit Mangosauce* - 4,20 €
15. *Mandelcreme, 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. *Pumpenickelcreme 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-Rolle* - 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. Kirsch-Streusel-Boden - 55,00 €
10. Marzipancremetorte - 55,00 €
11. Moccacremetorte - 55,00 €
12. Muffins, diverse Sorten - 3,00 €
13. Nußcremetorte - 55,00 €
14. Sahnetorten - 55,00 €
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Cappuccino, Mango, Zitrone, Eierlikör, Himbeer, Blaubeer, Nuß)
15. Schwarzwälderkirchtorte - 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 "Wilfy"-Gläser (Kiste):



25,00 € / Kiste

Sektgläser "Standard":



0,60 € / Glas (mind. 12)

Weingläser:



0,80 € / Glas (mind. 6)

Stehtisch (weiß):



15,00 € / Tag

Tischhuse (weiß,rot,schwarz)



12,00 € inklusive Reinigung

Bierzeltgarnitur (3-teilig)



30,00 € / Tag

Bierzeltthussen (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 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 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 Gemüse 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 Verzugs Schadens 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

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:
Kreistr. 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