



Catering Katalog – bis 31. Dezember 2022

Inhaltsverzeichnis

Weihnachtsmenüs- und Buffets (19.12. – 26.12.)	S. 21-22
Sandwich-Kniften und Brötchen	S. 2
Suppen und Eintöpfe	S. 3
Currywurst	S. 3
Frühstück	S. 4
Fingerfood Baukasten	S. 5
Fingerfood Variation	S. 6 - 7
Buffets	S. 8 - 12
Menüs	S. 13 - 15
Unsere Bolognese	S. 16
Nudelgerichte	S. 16
Gerichte mit:	
Schwein	S. 17
Rind	S. 17
Hähnchen	S. 18
Gans	S. 18
Fisch	S. 18
Unsere Klassiker	S. 18
Salate	S. 19
Desserts	S. 20
AGBS	S. 22
Impressum	S. 23

Zum Reinbeißen! Sandwich-Kniften und Brötchen

Herzhafte Sandwich-Kniften

Knifte Nr. 1 (vegetarisch)

Tomate, Mozzarella, hausgemachtes Rucola-Basilikum Pesto

Knifte Nr. 2 (vegan)

Gegrilltes Gemüse, hausgemachter Tomaten-Möhrenaufstrich, Kräuter

Knifte Nr. 3

Italienische Salami, Parmesan, Rucola, Balsamico

Knifte Nr. 4

Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Salat

Knifte Nr. 5 (vegetarisch)

Camembert, Preiselbeeren, Salat

Knifte Nr. 6

Gekochter Schinken, Gurke, Tomate, Kresse, hausgemachte Remoulade

St. 3,90 €

Unsere Kniften können auch als **bunte Kniftenvariation** für Veranstaltungen bestellt werden! Wie wär's mit einer heißen Suppe dazu (s. nächste Seite)?

Knusprige Brötchenhälften

Weizen

St. 2,50 €

Roggen, Mehrkorn, Dinkel

St. 2,80 €

Röggelchen

St. 1,80 €

Dazu Aufschnitte aus eigener Herstellung | Wurst, Schinkenmett, Frischwurst, Bratenaufschnitt, geräucherter Schinken, zarter Schweinebraten, Roastbeef, Käsevariation, veganer Aufschnitt, uvm.

Erkundigen Sie sich gerne bei uns für weitere Aufschnitt Optionen.

Das wärmt die Seele!
Suppen und Eintöpfe
Ab 5 Personen

Suppen

Kräftige Rindfleischbrühe mit zartem Rindfleisch, Kartoffelklößchen
Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch

Kartoffel Creme Suppe (vegetarisch)
Möhre Kokos Ingwer Suppe (vegan)
Kürbis Creme Suppe (vegan)
Pilz Creme Suppe (vegetarisch)
Tomatensuppe (vegetarisch)
Sellerie Creme Suppe (vegetarisch)
Französische Zwiebelsuppe (vegan)

p.P. 7,90 €

Eintöpfe

Willi's herzhaftes Gulaschsuppe mit zarter Rindfleischleinlage, Gemüse
Deftiger Erbseneintopf mit geraucherten Mett- und Bockwurstchen
Linseneintopf mit geraucherten Mett- und Bockwurstchen
Wirsingintopf mit saftigen Fleischbällchen
Grünkohleintopf mit Kohlwurst, Kasslerscheiben
Feuriges Chili con Carne mit Hackfleisch, Kidney Bohnen, Mais
Deftiger Möhreintopf mit gebratenen Hackbällchen

Cremiger Linseneintopf (vegan)
Rauchiger Erbseneintopf (vegan)
Schietwedda Gemüse Eintopf (vegan)
Chili sin Carne mit Gemüseleinlage, Kidney Bohnen, Mais (vegan)

p.P. 9,90 €

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie zusätzlich Baguette wünschen.

Bochum - ich komm aus dir!
Currywurst
Ab 5 Personen

Einfache Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette p.P. 3,00 €

Doppelte Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette p.P. 5,90 €

Ein guter Start in den Tag!
Frühstück und Brunch
Ab 10 Personen

Frühstück/Brunch Nr. 1

Rührei | frische Kräuter
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse
„Willi's Schinkenmett“ | gehackte Zwiebeln
Brotkorb mit frischen Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter
Dazu Konfitüren und Honig
Obstsalat im Gläschen, Vanille-Joghurt

p.P. 24,00 €

Frühstück/Brunch Nr. 2

Rührei | frische Kräuter
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven, Kräuter Vinaigrette
Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse
Dazu Konfitüren und Honig
Tomate-Mozzarella | Pesto, frisches Basilikum
Willis Schinkenmett | gehackte Zwiebeln
Brotkorb mit frischen Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter
Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Tortellini | Ricottafüllung, Broccoliröschen, Tomatensauce
Medaillons vom Hähnchen | Paprika-Currysauce
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Dazu Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse
Obstsalat im Gläschen, Vanille-Joghurt

p. P. 32,00 €

Mit den Fingern isst man nicht!
Fingerfood
Ab 10 Personen
Mindestmenge 5 Teile pro Person

Fingerfood Baukasten – wählen Sie gerne aus:

Tomate Mozzarella Spießchen, Pesto & frisches Basilikum	St. 2,40 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse im Gläschen	St. 3,50 €
Herzhafte kleine Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch	St. 0,95 €
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchenfilet	St. 3,50 €
Kleine Bochumer Kumpelfrikadelle mit Senf	St. 1,60 €
Schnitzelchen vom Schweinefilet	St. 3,80 €
Schnitzelchen aus dem Schweinerücken	St. 3,20 €
Große Frikadellen frisch aus der Pfanne	St. 2,30 €
Medaillons vom Schweinefilet	St. 3,80 €
Medaillons vom Hähnchenfilet	St. 3,50 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel klein	St. 2,50 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel groß	St. 3,70 €
Käsespießchen mit Obst	St. 2,40 €
Baguettestange	St. 2,90 €
Roggenbaguettestange	St. 3,90 €
Blechkuchen als Fingerfood (saisonal Apfel, Käse, Aprikose)	St. 1,70 €

Dazu leckere belegte Brötchen oder Sandwich Kniften (s. Seite 2)?

Mit den Fingern isst man nicht!

Fingerfood

Ab 10 Personen

Wir haben für Sie verschiedene Variationen zusammengestellt:

Fingerfood Variation Nr. 1

Canapésvariation – je 6 Canapés pro Person

Roastbeefscheiben | Remoulade
Graved Lachs | Honig Senf Sauce
Parmaschinken | Parmesan
Schweinefiletscheiben | Blattsalat
Hähnchenfilet | Curry Dip, Ananas
Frischkäse | hausgemachtes Pesto, Kresse

p.P. 15,00 €

Fingerfood Variation Nr. 2

Geräucherter Lachs auf Schwarzbrot | Zwiebeln, Sahnemeerrettich
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Mini Burger | saftiges Patty, Dip
Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch
Bochumer Kumpelfrikadelle | Senf
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchen
Willis Schinkenmett auf Landbrot | gehackte Zwiebeln
Kartoffelsalat im Gläschen | Gürkchen, Ei
Käsespieße mit frischen Früchte
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Vanillepudding

p.P. 23,00 €

Mit den Fingern isst man nicht!

Fingerfood

Ab 10 Personen

Fingerfood Variation Nr. 3

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven

Scampis im Gläschen | Knoblauch-Kräutermarinade, mediterranes Gemüse

Schweinefilethappchen | Salbei, Parmaschinken

Hahnchenfiletmedaillons

Italienische Hackballchen | Tomatensauce, Oliven

Nudelsalat im Glaschen | getrocknete Tomaten

Bruschetta | Geröstete Weißbrotscheiben, gewürfelte Tomaten

Antipastispießchen | Zucchini, Paprika, Tomaten, Pilze, Aubergine

Tomate-Mozzarella Spießchen | frisches Basilikum, Balsamico

Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto

Tiramisu

p.P. 25,00 €

Wir ergänzen Ihre Fingerfoodvariation sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

Es gibt was zu feiern!

Buffets

Warm und kalt

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 1

Kalt

Vitello Tonnato | Crème aus Thunfisch, Kapern, Sardellen

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Antipasti | Zucchini, Paprika, Tomate, Pilze, Aubergine

Honigmelonenspalten mit italienischem Parmaschinken

Tomate-Mozzarella | hausgemachtes Pesto, frisches Basilikum

Italienischer Kase

Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Warm

Hähnchenfiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce

Lachsfilet | Salbeisauce

Toskanischer Rinderschmorbraten | Rosmarin

Große Tortelloni | Gorgonzolasauce

Dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

p.P. 32,00 €

Es gibt was zu feiern!

Buffets

Warm und kalt

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 2

Kalt

Frische Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing
Kochschinkenrollchen | hausgemachter Fleischsalat, Spargel
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Saftige Fleischballchen
Käseauswahl
Knusprige Schnitzelchen vom Hahnchenfilet
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Warm

Knuspriger Grillschinken
Hahnchenmedaillons | Paprika-Curry Sauce
Gulasch vom Bergischen Rind
Tortellini | Tomaten-Krauter Sauce
Dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

Dessert

Cremiger Vanillepudding

p.P. 31,00€

Es gibt was zu feiern!

Buffets

Warm und kalt

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 3

Kalt

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Antipasti | Tomaten, Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Käseauswahl | Trauben

Landbrot | Baguette und Kräuterbutter

Warm

Geschnetzeltes vom Hähnchen | Thymian-Salbei Sauce

Schweinefiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce

Ricotta Tortelloni | Gorgonzolasauce

Dazu | Marktgemüse, Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

p.P. 30,00 €

Es gibt was zu feiern!

Buffets

kalt

Ab 10 Personen

Buffet Nr. 4

Kalt

Grillgemüse | Zucchini, Paprika, Aubergine, Datteltomaten, Pilze

Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, Basilikum

Parma | Melone

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Italienischer Nudelsalat | getrocknete Tomaten, Oliven

Vitello Tonnato

Salbeischnitzelchen vom Hähnchen

Schweineschnitzelchen in San Daniele Mantel

Frische Blattsalate | Joghurt- Balsamicodressing

Italienische Käseauswahl

Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Pesto

Dessert

Panna Cotta

p.P. 32,00 €

Es gibt was zu feiern!

Buffets

kalt

Ab 10 Personen

Buffet Nr. 5

Kalt

Knusprige Schnitzelchen vom Schweinefilet
Medaillons vom Hähnchenfilet
Kleine Kochschinkenröllchen | Fleischsalat, Spargel
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Saftige Fleischbällchen
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat
Käseauswahl
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Pesto

Dessert

Bayrisch Creme

p.P. 25,00 €

Buffet Nr. 5 zusätzlich mit Fischplatte

Graved Lachs und Forellenfilets | Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich

p.P. 29,00 €

Wir ergänzen Ihr Buffet sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen.
Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs
Ab 8 Personen

Menü Nr. 1

Vorspeise

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Verschiedenen Brotsorten | Dips

Hauptgang

Rinderfilet | Waldpilzsauce
Riesentortellini | Steinpilze, Gorgonzolasauce
Dazu Ofengemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenmousse

p.P. 39,00 €

Menü Nr. 2

Vorspeise

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Baguetteauswahl | Dips

Hauptgang

Medaillons vom Hähnchenfilet | Paprika Currysauce
Schweinefiletmedaillons | Cognac-Pfeffersauce
Dazu frisches Marktgemüse, Basmatireis und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta

p.P. 28,00 €

Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs
Ab 8 Personen

Menü Nr. 3

Vorspeise

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika
Baguetteauswahl | Dips

Hauptgang

Rinderbraten
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Dazu | Kartoffelgratin, Marktgemüse

Dessert

Bayrisch Creme

p.P. 28,00 €

Menü Nr. 4

Vorspeise

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, frisches Basilikum
Baguetteauswahl | Kräuterbutter

Hauptgang

Hähnchenfilet | Balsamicosauce
Schweinefilet | Thymian-Salbeisauce
Dazu | Kartoffelgratin, Marktgemüse

Dessert

Tiramisu

p.P. 28,00 €

Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs
Ab 8 Personen

Menü Nr. 5

Vorspeise

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, Basilikum
Baguetteauswahl | Kräuterbutter

Hauptgang

Gegrillter Lachs | Tomatenkräutersauce
Schweinefilet | Rosmarinsauce
Dazu | Kartoffelgratin, Ofengemüse

Dessert

Panna Cotta

p.P. 30,00 €

Menü Nr. 6 (vegetarisch)

Vorspeise

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Tomate-Mozzarella | Basilikum
Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika
Baguetteauswahl | Dips

Hauptgang

Tortelloni mit Steinpilzen | Gorgonzola Kase
Sußkartoffelpfanne | Gemuse, Frühlingszwiebeln
Überbackene Aubergine mit Pilzen und fruchtiger Tomatensauce

Dessert

Panna Cotta

p.P. 28,00 €

Unsere Bolognese

Ab 5 Personen

Bolognese Nr. 1

Penne Bolognese mit Hackfleisch, Gemüseeinlage, Parmesan

Bolognese Nr. 2 (vegan)

Penne Bolognese mit geräuchertem Tofu, Gemüseeinlage

Bolognese Nr. 3 (vegan)

Penne Pilz-Bolognese mit Gemüseeinlage

p.P. 13,00 €

Nudelgerichte

Ab 5 Personen

Penne mit Ofengemüse, Hähnchenstreifen und

Thymian-Salbeisauce

p.P. 13,00 €

Lachslasagne mit frischer Tomatensauce

p.P. 13,00 €

Gemüselasagne mit cremiger Kräutersauce

p.P. 12,00 €

Ricotta Tortelloni in Tomaten-Kräutersauce

p.P. 12,00 €

Tagliatelle mit ital. Kochschinken, Parma und

Thymian-Salbeisauce

p.P. 13,00 €

Steinpilz Tortelloni in Gorgonzolasauce

p.P. 12,00 €

Penne mit Ofengemüse in Tomaten-Kräutersauce

p.P. 11,00€

Sie haben die Wahl!
Gerichte Schwein
Ab 6 Personen

Schweinefilet mit Kräuter-Sahnesauce und Pilzen Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 18,00 €
Schweinefilet mit Thymian-Salbeisauce Dazu Rosmarinkartöffelchen, Ofengemüse	p.P. 18,00 €
Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 18,00 €

Gerichte Rind
Ab 6 Personen

Filet mit Waldpilzsauce Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 38,00 €
Braten klassisch Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 18,00 €
Gulasch klassisch Dazu Kartoffelchen, Marktgemüse	p.P. 18,00 €
Sauerbraten Dazu Kartoffelchen, Apfelrotkohl	p.P. 19,00 €
Roulade mit Hackfüllung Dazu Kartoffelchen, Marktgemüse	p.P. 20,00€

Gerichte Hähnchen

Ab 6 Personen

Filet **oder** Geschnetzeltes in Paprika-Curryrahm
Dazu Basmatireis, Marktgemüse p.P. 18,00 €

Filet **oder** Geschnetzeltes mit Balsamicosauce
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse **oder** Ofengemüse p.P. 18,00 €

Filet **oder** Geschnetzeltes mit Tomaten-Kräutersauce
Dazu Rosmarinkartöffelchen, Marktgemüse **oder**
Ofengemüse p.P. 18,00 €

Gerichte Gans

Ab 6 Personen

Brust **oder** Keule mit Thymian-Honigsauce
Dazu Kartoffelchen, Apfelrotkohl p.P. 26,00 €

Gericht Fisch

Ab 6 Personen

Gegrillter Lachs mit Salbeisauce **oder** Tomaten-Kräutersauce
Dazu Kartoffelgratin, Ofengemüse p.P. 26,00 €

Unsere Klassiker

Ab 5 Personen

Knuspriger Grillschinken
Dazu warmer Kartoffelsalat, geschmortes Sauerkraut p.P. 16,00 €

Fleischkäs mit Senfsauce
Dazu Kartoffelpüree, geschmortes Sauerkraut p.P. 15,00 €

Wirsingroulade
Dazu Kartoffelchen p.P. 16,00 €

Knackig frisch! Salate

Klassiker

Nudelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Früchten, Salatcreme	kg 14,50 €
Krautsalat mit Paprika, Zwiebeln, süß-saurer Marinade	kg 12,50 €
Kartoffelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Ei, Salatcreme	kg 14,50 €
Broccolisalat mit Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, Paprika	kg 14,50 €
Geflügelsalat mit Spargel, , Kapern, Gurken, Joghurtcreme	kg 18,50 €

Ab 5 Personen

Salat Nr. 1

Verschiedene Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing, Tomate, Gurke, Mais

p.P. 6,00 €

Salat Nr. 2

Kochschinken, Käse, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Paprika, Mais, Datteltomaten, Blattsalat, Balsamicodressing

p.P. 9,00 €

Salat Nr. 3 (vegetarisch)

Farfalle, getrocknete Tomaten, Datteltomaten, Oliven, Mozzarella, Rucola, Balsamicocreme

p.P. 9,00 €

Salat Nr. 5 (vegetarisch)

Paprika, Tomate, Gurke, Olivenöl, Feta, Zwiebeln

p.P. 9,00 €

Für den süßen Zahn! Desserts

Dessert Nr. 1

Waldbeerengrütze | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 2

Panna Cotta

Dessert Nr. 3

Frische Früchte im Gläschen

Dessert Nr. 4

Tiramisu

Dessert Nr. 5

Milchreis | Zimt

Dessert Nr. 6

Bayrisch Creme

Dessert Nr. 7

Mousse au Chocolat

Dessert Nr. 8

Schokoladenpudding | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 9

Vanillepudding

p.P. 3,50 €

Festliche Weihnachtsmenüs
19. Dezember bis 26. Dezember
Ab 8 Personen

WM 1

Graved- und Rauchlachs mit Honig-Senfsauce | Marinierter Lachs auf Rucola
Rinderbraten | Honig-Rotweinsauce
Marktgemüse | Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl p.P 37,00 €

WM 2

Graved- und Rauchlachs mit Honig-Senfsauce | Marinierter Lachs auf Rucola
Gänsebrust | Thymian-Honigsauce
Apfelrotkohl | gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl p.P 35,00 €

WM 3

Graved- und Rauchlachs mit Honig-Senfsauce | Marinierter Lachs auf Rucola
Hähnchenfilet | Balsamicosauce
Ofengemüse | Zucchini, Aubergine, Paprika, Datteltomaten, Pilze
Gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl p.P 37,00 €

WM 4

Graved- und Rauchlachs mit Honig-Senfsauce | Marinierter Lachs auf Rucola
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Marktgemüse | Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl p.P 37,00 €

WM 5

Vitello Tonnato
Gegrillter Lachs | Rieslingsauce
Ofengemüse | Zucchini, Aubergine, Paprika, Datteltomaten, Pilze
Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl p.P 37,00 €

Optional bieten wir zwei vegetarische Gerichte zur Auswahl

VEG 1

Tortelloni mit Ricotta | Tomaten-Kräutersauce p.P. 11,90 €

VEG 2

Tortelloni mit Steinpilzen | Gorgonzolasauce p.P. 11,90 €

Dessert zur Auswahl – je eins pro Person / pro Menü

Spekulatiustiramisu mit Orangengel
Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel
Erdbeertiramisu
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Festliche Weihnachtsbuffets

kalt

19. Dezember bis 26. Dezember

Ab 8 Personen

WB 1

Grillgemüse | Zucchini | Paprika | Datteltomaten | Pilze
Vitello Tonnato

Nudelsalat | getrocknete Tomaten | Oliven

Marinierter Lachs | Rucola | Parmesan

Rinderfilet | Remouladensauce | Rucola-Basilikumpesto

Brotkorb | Landbrot | Baguette | Kräuterbutter

p.P. 39,00 €

WB 2

Schnitzelchen vom Hähnchenfilet

Kochschinkenröllchen | Fleischsalat | Spargel

Herzhafte Pfefferbeißer

Partyfrikadellen

Medaillons vom Schweinefilet

Nudelsalat **oder** Kartoffelsalat

Brotkorb | Landbrot | Baguette

Kräuterbutter | Dips

p.P. 29,00 €

WB 2 zusätzlich

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce

Marinierter Lachs auf Rucola

p.P. 35,00 €

Dessert zur Auswahl – je eins pro Person / pro Menü

Spekulatiustiramisu mit Orangengel

Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel

Erdbeertiramisu

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise | Die aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erbitten wir, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in unserem Geschäft in bar oder mit EC-Karte. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Anlieferung | Die Anlieferung erfolgt durch uns in dem bei der Bestellung vereinbarten Zeitraum. Wir weisen vorsorglich daraufhin und bitten um Verständnis, dass es auf Grund nicht vorhersehbarer Umstände eventuell zu Zeitverschiebungen bei der Anlieferung kommen kann.

Für die Anlieferung berechnen wir von Montag – Samstag innerhalb Bochums eine Anfahrtspauschale von **20,00 €**.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir eine Anfahrts- und Servicepauschale von **40,00 €**.

Am Ostersonntag und Ostermontag, an Heiligabend, am 1. und 2. Weihnachtstag, an Silvester und an Neujahr beträgt die Anfahrts- und Servicepauschale **50,00 €**.

Liegt der Lieferort außerhalb Bochums, erfolgt die Berechnung nach Absprache.

Rückgabe / Abholung / Reinigung | Wir erbitten die Rückgabe der von uns gelieferten Gegenstände/Geschirr, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in gereinigtem Zustand.

Eine eventuelle Abholung der Gegenstände/Geschirr berechnen wir nach Aufwand.

Ungereinigte Gegenstände/Geschirr nehmen wir nach vorheriger Absprache gegen Berechnung zurück.

Haftung | Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände/Geschirr etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Kunde.

Gerichtsstand ist Bochum.

Drees GmbH
Castroper Str. 285
44791 Bochum

Telefon: (0234) 59 04 81
Telefax: (0234) 59 48 89

Internet: www.drees-aktuell.de
Und www.drees-kueche.de
Email: info@drees-aktuell.de

Geschäftsführer:
Claudius und Christian Drees

Stand: 08.11.2022

