



ESSKLASSE  
CATERING & GASTRONOMIE

*Das wird Ihnen schmecken!*





## DER INHALT IM ÜBERBLICK

Warum mit uns	3
Belegte Backwaren	4
Canapés	5
Sandwiches und Wraps	6
Lunchpakete	7
Meetingplatte	7
Fingerfood	8
Fingerfood in Gläschen	9
Fingerfood Spießchen	10
Süßes Fingerfood	10
Fingerfood Buffets	11
Schlemmer Frühstück	12
Grill-Buffets	13
Mediterrane Grillbuffet	14
Mediterranes Grillbuffet „Exklusiv“	15
Spanisches Grillbuffet	16
Niedersachsen Buffet	17
Alpenländisches Buffet	18
Mediterranes Buffet	19
Veganes Buffet	20
Hausgemachte Suppen & Eintöpfe	21
Heiße Braten und Spezialitäten	22
Unsere Aufläufe	22
Desserts	23
Kuchen und Backwaren	24
Getränke	25
Gastronomisches Equipment für Ihre Veranstaltung	27
Wichtige Informationen	33
Liefer- und Leistungsbedingungen	34



## WARUM MIT UNS?

In der heutigen, hektischen Zeit ist jeder Tag, jede Stunde in der Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Ihren Geschäftspartnern entspannt ein besonderes Ereignis begehen können, ein Geschenk.

Diesen Tag sollten Sie und Ihre Gäste genießen können!

Deshalb sollten Sie vor der Planung Ihres Events genau prüfen, ob Sie sich und Ihren Gästen einen Gefallen tun, wenn Sie sich selbst zum „Cheforganisator“ machen und die Dinge selbst in die Hand nehmen.

### Beantworten Sie sich einfach folgende fünf Fragen:

- Bin ich ein Veranstaltungsprofi, der mit den Themen Catering, Veranstaltungstechnik und -Organisation bestens vertraut ist?
- Habe ich ausreichend helfende Hände für meine Veranstaltung, auf deren fachliche Qualitäten ich mich 100%ig verlassen kann?
- Kann ich mich während meiner Veranstaltung meinen Gästen ausgeruht und entspannt widmen, auch wenn ich selbst die Regie übernehme?
- Werde ich selbst mein Event, auf das ich mich lange gefreut habe, genießen können?
- Tag danach: Will ich nach einer kurzen Nacht selbst für Ordnung und Sauberkeit sorgen?
- Wenn Sie nur eine dieser Fragen nicht spontan mit JA beantworten können, sprechen Sie mit einem Profi!

Sicher werden die Kosten für Ihre Veranstaltung, bei Beauftragung eines Unternehmens etwas höher sein, als wenn Sie Ihre Party in Eigenregie veranstalten. Aber ein Angebot sollten Sie sich in jedem Fall unterbreiten lassen. Sie werden erstaunt sein, welches interessante Preis-/ Leistungsverhältnis möglich ist.

Wir würden uns freuen, wenn wir der Profi Ihrer Wahl wären. Testen Sie uns. Das sollten Ihnen Ihre Gäste wert sein!

*Ihr EssKlasse Serviceteam*



## BELEGTE BACKWAREN

Mindestbestellmenge 40 Stück (10 Stück pro Sorte, bei geringeren Mengen pro Sorte berechnen wir einen Zuschlag von 20%)

*Unsere Backwaren sind jeweils belegt mit frischem Salat und werden einzeln ausdekoriert.*

Halbe belegte Brötchen, halbe Scheibe Brot (Schnittchen), oder halbe Laugenstange

### Kategorie A

2,60 €/Stück

#### Belegt mit:

- Kochschinken
- Salami
- Putenbrust
- Schinken
- Kasseler
- Fleischsalat
- Zwiebel-Mettwurst

Halbes Körnerbrötchen	<b>2,90 €/Stück</b>
Ganzes belegtes Brötchen	<b>2,80 €/Stück</b>
Ganzes belegtes Körnerbrötchen	<b>3,20 €/Stück</b>

#### Vegetarisch belegt mit:

- Ei
- Schnittkäse
- Frischkäse-Kräuter
- Camembert
- Tomate-Mozzarella

### Kategorie B

3,40 €/Stück

#### Belegt mit:

- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Parmaschinken
- Roastbeef
- Fenchel-Salami
- Schweinrücken
- Lachsschinken

Halbes Körnerbrötchen	<b>3,80 €/Stück</b>
Ganzes belegtes Brötchen	<b>3,70 €/Stück</b>
Ganzes belegtes Körnerbrötchen	<b>4,00 €/Stück</b>

#### Vegetarisch belegt mit:

- Manchego Käse

## CANAPÉS

### Kategorie A

2,40 €/Stück

#### Belegt mit:

- Putenbrust oder Hähnchenbrust
- Frischkäse
- Pfefferschinken
- Brüsseler Leberpastete
- Kochschinken
- Salami
- Zwiebel-Mettwurst

#### Vegetarisch belegt mit:

- Schnittkäse
- Tomate-Mozzarella
- Schafskäse-Paprika-Tomate
- Eiersalat

### Kategorie B

2,60 €/Stück

#### Belegt mit:

- Lachsschinken
- Schweinerücken
- Serrano-Schinken
- Roastbeef
- Fenchelsalami
- Forellenfilet
- Räucherlachs

#### Vegetarisch belegt mit:

- Manchego-Käse
- Gorgonzolacreme-Feigensenf

### Kategorie C

3,20 €/Stück

#### Belegt mit:

- Rinderfilet
- Räucheraal (**Preis auf Anfrage**)
- Shrimps
- Wildpastete mit Preiselbeeren



## SANDWICH

### Kategorie A

2,70 €/Stück

#### Belegt mit:

- Kochschinken & Coleslaw
- Schinken oder Salami & Käse

#### Vegetarisch belegt mit:

- Tomate-Mozzarella
- Frischkäse-Gurkenscheiben
- Ei mit Senfmayonnaise

### Kategorie B

3,10 €/Stück

#### Belegt mit:

- Räucherlachs-Meerrettichcreme
- Schweinerücken
- Putenbrust-Waldorfsalat

### Kategorie C

3,50 €/Stück

#### Belegt mit:

- Räucherlachs-Meerrettichcreme
- Roastbeef-Remoulade

### Rohkostschnitte auf halber Scheibe Vollkornbrot

2,60 €/Stück

#### Belegt mit:

- Frischkäse mit Karotten
- Frischkäse mit Tomate
- Frischkäse mit Radieschen
- Frischkäse mit Gurke

## WRAPS

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte, bei geringeren Mengen pro Sorte berechnen wir einen Zuschlag von 20%

#### Halbe Wraps mit frischem Salat & gefüllt mit:

- Putenbrust und Curry-Frischkäse **3,90 €/Stück**
- Räucherlachs und Honig-Senf Soße **4,50 €/Stück**
- Ei und pikanter Frischkäsecreme (Vegetarisch) **3,40 €/Stück**

## LUNCHPAKET

### Standard\* (ab 10 Personen)

9,50 €/Person

- 1 Brötchen mit Kochschinken oder Salami, Tomate, Salat
- 1 Körnerbrötchen mit Gouda, Gurke, Salat
- 1 Apfel
- 1 Schokoriegel
- Servietten

### XXL\* (ab 10 Personen)

13,50 €/Person

- 1 Frikadelle mit Senf
- 1 Mini-Laugen mit Frischkäse
- 1 Körnerbrötchen mit Kochschinken-Käse, Gurke, Salat
- 1 Apfel oder Banane
- 1 Schokoriegel
- 1 Fruchtjoghurt + Einweglöffel
- Servietten

\*Getränke gern auf Anfrage!

## MEETING PLATTE

(ab 10 Personen)

14,90 €/Person

... Backwaren belegt mit Kategorie A

- |                                |       |
|--------------------------------|-------|
| • ½ Belegtes Körnerbrötchen-   | Kat A |
| • ½ Belegtes Brötchen-         | Kat A |
| • ½ Belegte halbe Scheibe Brot | Kat A |
| • 2 herzhaftes Gourmetspieße   |       |
| • 1 Obstspieß                  |       |

... Backwaren belegt mit Kategorie B

16,90 €/Person

**Rohkostplatte mit Dipp** (ab 10 Personen)  
(100g/Person)

4,40 €/Person

- Frische Paprika, Tomate, Gurke, ...
- Kräuterdipp

**Obstplatte** (ab 10 Personen)  
(100g / Person, saisonales Obst in mundgerechten Stückchen)

4,40 €/Person

**Bestell-E-Mail:** [partyservice@essklasse-catering.de](mailto:partyservice@essklasse-catering.de)  
**Bestell-Hotline:** 0511 338 16 25





## FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte (außer Gemüsetortilla)

### Kleine Leckereien

- Tournedos vom Rind reichlich garniert 4,80 €/Stück
- Parmaschinken auf Melonenwürfel 2,60 €/Stück
- Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen 2,60 €/Stück
- Involtini vom Roastbeef 3,30 €/Stück
- Knuspermedaillon vom Schwein 3,10 €/Stück
- Kartoffelrösti mit Lachstartar und Kaviarcreme 3,70 €/Stück
- Mini-Wraps 3,30 €/Stück
- Mini-Jägerschnitzel mit Pfifferlingen 3,30 €/Stück
- Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen 2,30 €/Stück
- Kleine Pizzen Salami & Schinken 2,30 €/Stück
- Mini-Laugen-Ecken mit Leberkäse 2,60 €/Stück
- Mini-Burger 2,80 €/Stück
- Mini-Kartoffelpizza mit Salami 4,00 €/Stück
- Mini-Flammkuchen 4,00 €/Stück
- Mini-Lauge mit Räucherlachs Dill & Gurke 3,20 €/Stück
- Mini-Laugenstange mit Nordseekrabben 3,00 €/Stück
- Mini-Laugenstange mit Nürnberger Würstchen 3,20 €/Stück

### Vegetarisch

- Mini-Frühlingsröllchen 2,50 €/Stück
- Mini-Pastetchen mit Kräuterfrischkäse 3,40 €/Stück
- Bruschetta mit Schafskäse, Paprika & Tomate 2,40 €/Stück
- Gebackene Camembert-Ecken 2,40 €/Stück
- Mini-Laugen mit Frischkäse 2,40 €/Stück
- Kleine Pizzen mit Spinat 2,40 €/Stück
- Gemüsetortilla (Mindestabnahme 20 Stück) 2,80 €/Stück
- Marinierte Schafskäseecken mit Chili-Honig 2,50 €/Stück





- Kartoffeln all'arrabbiata mit Kräuterfrischkäse **2,80 €/Stück**
- Vegetarischer Mini-Burger mit Falafelbällchen **2,60 €/Stück**
- Mini-Kartoffelpuffer mit Kräuterquark **2,80 €/Stück**
- Mini-Laugenstange mit gegrilltem Gemüse & Avocado **2,60 €/Stück**
- Mini-Laugenstange mit karamellisierten Spargel **2,80 €/Stück**

## FINGERFOOD IM GLÄSCHEN

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Stilvoll & modern servieren wir das Fingerfood in Gläschen

- Salami mit Fenchel & Olivenöl **3,40 €/Stück**
- Grüner Spargel mit gegrillter Tigergarnele **3,70 €/Stück**
- Avocado-Salat mit Riesengarnele **3,30 €/Stück**
- Lachstatar mit Honig-Senf-Soße **3,20 €/Stück**
- Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust **3,20 €/Stück**
- Gazpacho mit Ravioli **3,20 €/Stück**
- Tranchen vom Rind mit Nachos & Salsa Sauce **3,20 €/Stück**
- Chili con Carne **3,00 €/Stück**
- Gebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Kräuterquark **4,30 €/Stück**
- Gebackener Kibberling auf Kartoffelsalat **3,20 €/Stück**

### Vegetarisch

- Weiße Bohnen mit getrockneten Tomaten & Kräutern **3,00 €/Stück**
- Büffelmozzarella mit gepfefferten Erdbeeren **3,40 €/Stück**
- Geröstete Kartoffeln mit Kräuterfrischkäse **2,80 €/Stück**
- Gebratene Champignons mit Chilihonig **2,80 €/Stück**
- Kichererbsen-Mousse mit Rote Beete Chips **3,20 €/Stück**
- Karamellierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat **3,20 €/Stück**
- Gebackene Gemüsebällchen auf Wok-Gemüse **3,20 €/Stück**



## FINGERFOOD SPIESSCHEN

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Unsere leckere Gourmet Spieße

- Partyfrikadelle mit Cornichon **2,30 €/Stück**
- Chorizo mit Cornichon & Olive **2,30 €/Stück**
- Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce **2,70 €/Stück**
- Dattel im Speckmantel **2,60 €/Stück**

### Vegetarisch

- Mozzarella mit Kirschtomate & Olive **1,70 €/Stück**
- Käsewürfel mit Früchten **2,10 €/Stück**
- Manchego Käse mit Physalis & Traube **2,90 €/Stück**
- Obstspieß **2,00 €/Stück**

## SÜSSES FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Einzel in der Manschette präsentiert.

- Mini-Obstkuchen **1,80 €/Stück**
- Mini Trockenkuchen **1,80 €/Stück**
- Gefüllte Mini-Croissants **1,80 €/Stück**
- Mini-Berliner **2,20 €/Stück**
- Mini-Muffin **1,80 €/Stück**
- Mini-Schokoladenkuchen mit Sahnetupfer **2,20 €/Stück**



## FINGERFOOD – BUFFET A

Ab 10 Personen (9 Teile pro Person)

- Kartoffelrösti mit Lachstartar & Kaviarcreme
- Mini-Jägerschnitzel mit Pfifferlingen
- Mini-Laugen mit Frischkäse
- Bruschetta mit Schafskäse, Tomaten & Paprika
- Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen
- Hähnchenfilet am Spieß mit pikanter Sauce
- Melonenwürfel mit Parmaschinken
- Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen
- Käsespieß mit Früchten

22,90 €/Person

## FINGERFOOD – BUFFET B

Ab 10 Personen (9 Teile pro Person)

- Canapé belegt mit Räucherlachs
- Canapé belegt mit Fenchelsalami
- Canapé belegt mit Putenbrust
- Canapé belegt mit Frischkäse-Radieschen
- Involtini vom Roastbeef
- Partyfrikadelle mit Kartoffelsalat im Schiffchen
- Knuspermedaillon vom Schweinefilet
- Kleine Pizzen Salami & Schinken

20,90 €/Person

**Weitere Fingerfood – Buffets stellen wir gern nach Ihren Wünschen auf Anfrage zusammen!**



## SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

(ab 30 Personen)

- Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
- Aufschnitt-Platte mit Schinken, Puten- od. Hähnchenbrust & Salami
- Gemischte Käseplatte mit Schnittkäse & Camembert
- Rohkostplatte mit Strauchtomaten, Gurken, Mozzarella & Balsamico
- Joghurt, Konfitüre, Honig, Nutella & Butter
- Fleischsalat & Eiersalat
- Brot, Brötchen, Croissants
- Rührei & Bacon
- Mini-Frikadellen

**23,90 €/Person**

## GRILL-BUFFETS

(ab 30 Personen)

### Grillbuffet Standard

- Marinierte Nackensteaks
- Marinierte Putensteaks
- Gemüsespieße
- Grillbratwurst
- Schinkenriller
- Grillkäse
  
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Krautsalat
- Hirtensalat mit Schafskäse
  
- Senf & Ketchup
- Thai-Sauce
- Kräuterbutter
- Baguette

**22,00 €/Person**



## MEDITERRANES GRILLBUFFET

(ab 30 Personen)

### Grillbuffet

- Marinierte Nackensteaks
- Rumpsteaks in Pfeffermarinade
- Spieß mit Putenbrust & Paprika
- Italienische Bratwurst
- Gegrillter Lachs
- Garnelenspieße in Chili-Knoblauch-Marinade
- Grillkäse

### Aus dem Chafing-Dish

- Rosmarin-Kartoffeln mit Aioli
- Grillgemüse

### Großes Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit gebratenen Champignons
- Mediterrane Salatplatte mit Oliven & Hausdressing
- Bulgur-Salat mit Fetakäse

### Grillsoßen & Beilagen

- Aioli
- Pfeffersoße
- Barbecue-Soße
- Asia-Soße
- Brotkorb & Kräuterbutter

### Desserts

- Obstsalat mit frischer Minze
- Panna Cotta mit Himbeeren

**36,90 €/Person**



## MEDITERRANES GRILLBUFFET „EXKLUSIV“

(ab 50 Personen)

### Vom Grill und aus der Riesenpfanne

- Rosa gegrilltes Flanksteak vom Rind, am Buffet tranchiert
- Knusprig gegrillte Racks vom schwäbischen Spanferkel
- Grobe Rostbratwurst
- Marinierte Maishähnchenbrust mit Kräutern
- Marinierte Schweinenackensteaks vom Lübchiner Strohschwein
- Garnelenspieße in Chili-Knoblauch-Marinade
- Gedünstete Doraden im Päckchen mit Raucharomen
- Gegrillte Halloumi Ananas

### Aus dem Backofen

- In Honig marinierte Maiskolben
- Gebackene Süßkartoffelscheiben mit Rosmarin gratiniert
- Gebratenes, mediterranes Okraschoten-Gemüse

### Großes Salatbuffet

- Sommerlicher Couscous-Salat mit Minze
- Bunter Quinoa-Paprikasalat
- Brunnenkresse-Sommersalat mit Senf-Honig-Dressing
- Mediterraner Nudelsalat

### Grillsoßen & Beilagen

- Milde Joghurtsauce
- Aioli
- BBQ-Sauce
- Avocado-Dip mit Chili
- Brotauswahl mit Kräuterbutter

### Desserts

- Gegrillte Banane mit Baileys & Vanilleeis
- Gegrillte Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt

**44,90 €/Person**

**Bestell-E-Mail: [partyservice@essklasse-catering.de](mailto:partyservice@essklasse-catering.de)**  
**Bestell-Hotline: 0511 338 16 25**

Alle Preisangaben zzgl. der jeweils gültigen gesetzl. MwSt.

Stand: Januar 2025





## SPANISCHES GRILLBUFFET

(ab 30 Personen)

### Vorspeise

- Spanische Gemüsesuppe (kalt oder warm)

### Vom Grill und aus der Riesenpfanne

- Grillfackeln –feurig mariniert- vom Schwein
- Spieß mit Putenbrustfleisch & Paprika in Currymarinade
- Saté (Bunte Spießchen mit Hähnchenfilet)
- Pfeffersteaks von der Rinderhüfte
- Gebackener Lachs
- Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln & Oliven
- Lammkoteletts & Chorizo
- Gemüsespieße & Maiskolben

### Tapas

- Eingelegtes Gemüse: Champignons, Möhren & Paprika
- Albondigas (Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce)
- Frittierte Tintenfischringe
- Manchego mit marinierten Oliven
- Tomatensalat á la Valenciana
- Gemüsetortilla
- Datteln im Speckmantel
- Hausgemachte Schnittlauch-Aioli
- Fladenbrot

### Salate & Beilagen

- Tomatenbrotsalat
- Eisbergsalat mit Gemüsezwiebeln
- Spanischer Nudelsalat mit Oliven & Champignons
- Spanische, kleine Kartoffeln mit hausgemachter Quarkcreme

### Desserts

- Obstspießchen
- Flan de Caramel

**44,90 €/Person**

**Bestell-E-Mail: [partyservice@essklasse-catering.de](mailto:partyservice@essklasse-catering.de)**  
**Bestell-Hotline: 0511 338 16 25**

Alle Preisangaben zzgl. der jeweils gültigen gesetzl. MwSt.

Stand: Januar 2025



## NIEDERSACHSEN-BUFFET

(ab 30 Personen)

### Vom kalten Buffet

- Schinken & Mettwurstplatte
- Thüringer Mett mit Zwiebeln
- Fischplatte mit Makrelen-, Forellenfilet & Räucherlachs
- Käseplatte
- Partyfrikadellen
- Gurkensalat mit Dill-Sahnesauce
- Blattsalate aus der Region mit Hausdressing
- Brot- und Brötchenauswahl
- Butter

### Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

### Hauptspeise

- Saftiger Schinkenbraten mit Honigkruste
- Geschnetzeltes vom Oldenburger Hähnchen mit Champignons
- Karamellisierte Möhren
- Prinzessbohnen mit Speckbeilage
- Kartoffelgratin, Butterreis

### Dessert im Gläschen

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Hannoversche Welfenspeise

**34,90 €/Person**



## ALPENLÄNDISCHES BUFFET

(ab 50 Personen)

### Suppe

- Klare vegetarische Frittatensuppe mit Gemüsestreifen

### Vorspeisen

- Verschiedene Blattsalate mit Wildkräuter & Rohkostvariation, dazu eine Vinaigrette & Senfdressing
- Vegetarisches Schmalz mit Knusperzwiebeln & Lauch
- Frischer Radi mit Radieschen & Salzflocken
- Obazda mit Zwiebeln & Kümmel
- Kleine Käseauswahl mit Trauben
- Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Käse-Wurstsalat à la Seehaus mit Blattpetersilie & Paradeiser
- Pfefferbeißer vom Brett mit Gewürzgurke
- Brotkorb mit rustikalem Bauernbrot, Schwarzbrot & Laugengebäck, dazu Butter

### Hauptspeisen

- Spieß- & Krustenbraten, dazu Fleischkäse vom Brett, frisch vor dem Gast tranchiert auf Bayrisch Kraut mit Schwenkkartoffeln, dazu Senf- & Pfeffersauce
- Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Egerlinge in Rahm mit Bratkartoffeln
- Backhendl mit überbackenem Karfiol
- Semmelknödel (vegan) mit Pfifferlingen
- Kasspatzln mit Röstzwiebeln

### Desserts

- Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Bayrisch Creme mit Himbeermark & Minze
- Marillenknödel mit zerlassener Butter & Vanillesauce
- Bunte Obstspieße

**41,90 €/Person**



## MEDITERRANES BUFFET

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

- Minestrone
- Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & mariniertem Gemüse, geräucherter Lachs & Dill-Honig-Senfsauce, Melone mit Parmaschinken Tomate-Mozzarella & Baguette

### Hauptspeisen

- Filet vom Zander, auf der Haut gebraten an Zitronenbutter
- Schweinemedallions in Champignonrahm
- Karamellisierte Möhren & grüne Bohnen
- Kartoffelgratin
- Wildreis

### Dessert (im Gläschen)

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu

**39,90 €/Person**



## VEGANES BUFFET

(ab 30 Personen)

### Suppe (Wählen Sie eine Suppe aus)

- Kokos-Currysuppe mit Maultaschen
- Minestrone

### Vorspeisen

- Quinoa-Salat mit Staudensellerie, rote Beete & Romanasalat
- Linsen-Avocado-Salat
- Gefüllte Taco-Shells mit veganem Hack, Gemüsestreifen & Ajvar-Dip
- Gebratener Pak Choi mit Currysauce
- Rohkostsalate mit unserem veganem Hausdressing
- Salat mit Gurken, Tomaten, Möhren & Sellerie

### Hauptgang (Wählen Sie 3 Hauptspeisen aus)

- Auberginenschnitzel mit Erdnuss-Chilisauce
- Thailändisches Gemüse mit geräuchertem Tofu & Jasminreis
- Paprika-Reispfanne mit Joghurt-Lassi & Minze
- Gefüllte Paprika mit gebratenem Gemüse & Couscous
- Gefüllte Auberginen mit Moussaka, veganem Hack & Minze-Pfeffer-Dip
- Vegane Pasta mit Mandelsauce, Brunnenkresse & Strauchtomaten
- Falafelbällchen mit Kichererbsen-Ragout & Pflücksalat
- Gegrillte Maiskolben mit BBQ-Sauce
- Hokkaidokürbis-Ragout mit Blumenkohlreis

### Dessert

- Grießflammerie mit Schokoladensauce
- Rote Kirschgrütze mit veganer Vanillesauce
- Rübli Dessert

**46,90 €/Person**



## HAUSGEMACHTE SUPPEN & EINTÖPFE

(Mindestbestellmenge 5 Liter)

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Kräftige Erbsen- oder Linsensuppe mit geschnittenen Würstchen
- Kartoffelsuppe mit geschnittenen Würstchen
- Italienische Tomatensuppe
- Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen
- Asiatische Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch (Auf Anfrage auch vegan)
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

**15,50 €/Liter**

- Hannoversche Hochzeitssuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Chili con Carne
- Chili sin Carne

**17,50 €/Liter**

### Optional zur Suppe

- Baguette, Brot oder kleine Brötchen
- Bockwurst

**1,20 €/Person**

**2,30 €/Person**



## HEISSE BRATEN & SPEZIALITÄTEN

(Mindestbestellmenge für 20 Personen)

### Preis je Portion

- Schweinemedallions mit Champignons in Rahm **10,50 €/Person**
- Schweinekrustenbraten heiß aus dem Ofen mit Pfeffer- & Senfsoße **10,50 €/Person**
- Rinderschmorbraten **12,90 €/Person**
- Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignons **10,50 €/Person**

### Beilagen

- Gemüse **3,50 €/Person**
- Kartoffeln **3,50 €/Person**
- Salatbeilage **4,20 €/Person**
- Kartoffelgratin **4,20 €/Person**

## UNSERE AUFLÄUFE

(Mindestbestellmenge für 20 Personen)

- Kartoffelhackauflauf mit Frühlauch & Bratensauce **10,50 €/Person**
- Lasagne „Classic“ mit Tomatensauce **10,50 €/Person**
- Lasagne mit Lachs und Spinat **10,50 €/Person**
- Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce **10,50 €/Person**
- Moussaka – griechischer Hackauflauf mit Kartoffeln **10,50 €/Person**





## DESSERTS

(Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte, im Glas serviert und ausdekoriert!)

- Rote Grütze mit Vanillesoße 3,00 €/Glas
- Mousse au Chocolat 3,00 €/Glas
- Zweierlei Mousse au Chocolat 3,00 €/Glas
- Mango-Creme 3,00 €/Glas
- Welfenspeise 3,00 €/Glas
- Weiße Mousse au Chocolat mit Fruchtmark 3,30 €/Glas
- Obstsalat der Saison 3,30 €/Glas
- Obst in mundgerechten Stückchen (100g) 3,80 €/100g
- Obstkorb (saisonales Obst, 1 Stück) 2,00 €/Stück
- Panna Cotta mit Himbeeren 3,80 €/Glas
- Kleine Auswahl von Käsespezialitäten, 100g 6,50 €/100g

### Desserts auch in kleinen Mengen bestellbar!

- Heiliger Bim Bam - Bayrisch Creme mit Biskuit 4,40 €/Glas
- Alpenkracher – Topfencreme mit Marillenkompott 4,40 €/Glas
- Schwarzwald Mädels 4,40 €/Glas



## KUCHEN & BACKWAREN

### Kuchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Butter-Streuselkuchen (frisch vom Bäcker) **2,60 €/Stück**
- Mandelkuchen (frisch vom Bäcker) **2,60 €/Stück**
- Apfelstreuselkuchen **2,60 €/Stück**
- Kirschstreuselkuchen **2,60 €/Stück**
- Käse-Mandarinen Kuchen **2,60 €/Stück**
- Russischer Zupfkuchen **2,70 €/Stück**
- Saftiger Schokoladenkuchen **3,00 €/Stück**
- Plundergebäck mit verschiedenen Füllungen **2,50 €/Stück**

### Croissant (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Schokoladen-Croissant **3,60 €/Stück**
- Croissant **3,10 €/Stück**
- Mini-Croissants, gefüllt (40g) **1,90 €/Stück**

### Brezel (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

- Laugenbrezel **2,50 €/Stück**
- Laugenbrezel gebuttert **3,00 €/Stück**



## GETRÄNKE

### Alkoholfrei

- |                                                                                                                             |            |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------|
| • Premium Mineralwasser<br>(feinperlig, naturell)                                                                           | 12x 0,75 l | <b>20,00 €/Kiste</b> |
| • Premium Mineralwasser<br>(feinperlig, naturell)                                                                           | 24x 0,25l  | <b>22,00 €/Kiste</b> |
| • Premium Apfelschorle naturtrüb                                                                                            | 6x 1,0l    | <b>23,00 €/Kiste</b> |
| • Softdrinks ( <i>Sinalco Cola, Sinalco<br/>Cola Light o. Zero, Sinalco Orange,<br/>Sinalco Zitrone, Sinalco Mix etc.</i> ) | 12x 1,0l   | <b>25,00 €/Kiste</b> |
| • Softdrinks ( <i>Sinalco Cola, Sinalco<br/>Cola Light o. Zero, Sinalco Orange,<br/>Sinalco Zitrone, Sinalco Mix etc.</i> ) | 24x 0,2l   | <b>25,00 €/Kiste</b> |
| • Creydt Fruchtsaft                                                                                                         | 12x 0,2l   | <b>25,00 €/Kiste</b> |
| • Creydt Fruchtsaft                                                                                                         | 6x 1,0l    | <b>27,00 €/Kiste</b> |

### Biere

- |                                 |            |                      |
|---------------------------------|------------|----------------------|
| • Gilde Ratskeller vom Fass     | (50l, 30l) | <b>3,70 €/Liter</b>  |
| • Gilde Ratskeller Flaschenbier | 24x 0,33l  | <b>30,00 €/Kiste</b> |
| • Weihenstephaner Weizenbier    | 20x 0,5l   | <b>33,00 €/Kiste</b> |

Für bestellte und nicht angebrochene Getränkekästen berechnen wir eine Lieferpauschale von 3,20 € je Kiste. Für nicht angebrochene Bierfässer berechnen wir eine Lieferpauschale von 13,00 € je Fass.



## GETRÄNKE

### Weine

• Pinot Grigio	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
• Grauburgunder	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
• Riesling	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
• Merlot	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
• Dornfelder	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
• Tempranillo	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
• Portugieser Weißherbst	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>

### Prosecco

• Prosecco Frizzante (Hausmarke)	0,75l	<b>19,00 €/Flasche</b>
----------------------------------	-------	------------------------

Für bestellte und nicht verbrauchte Flaschenware berechnen wir 1,00 € Logistikpauschale je Flasche.



## GASTRONOMISCHES EQUIPMENT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

### Gläser 'Classic'

• Longdrink-Glas geeicht 0,2l	VPE 40	<b>0,50 €/Stück</b>
• Longdrink-Glas 0,3l	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>
• Biertulpe geeicht 0,3l	VPE 24	<b>0,50 €/Stück</b>
• Weizenbiertulpe geeicht 0,5l	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>
• Schnapsstamper geeicht 2cl	VPE 24	<b>0,50 €/Stück</b>
• Digestif-Glas geeicht 2cl/4cl	VPE 30	<b>0,50 €/Stück</b>
• Cognacschwenker geeicht 2cl	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>
• Whiskey-Tumbler 4cl	VPE 24	<b>0,50 €/Stück</b>
• Caipirinha-Glas 0,3l	VPE 15	<b>0,50 €/Stück</b>
• Cocktailglas "Grand Cru" 0,3l	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>
• Cocktailglas "Martini" 0,2l	VPE 15	<b>0,60 €/Stück</b>
• Grappa-Glas 2cl	VPE 40	<b>0,60 €/Stück</b>
• Teeglas "Royal" mit Untertasse 0,2l	VPE 12	<b>1,10 €/Stück</b>

### Gläser 'Classico'

• Wasserglas	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>
• Weinglas klein geeicht 0,1l	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>
• Weinglas groß geeicht 0,2l	VPE 15	<b>0,70 €/Stück</b>
• Sekt-/Champagnerglas geeicht 0,1l	VPE 24	<b>0,60 €/Stück</b>

Weiteres Gläser Sortiment auf Anfrage!



## Porzellan 'Classic'

Mindestbestellmenge 10 Stück

• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 16cm	0,50 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 21cm	0,60 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 26cm	0,70 €/Stück
• Teller flach mit Fahne, weiß, rund Ø 32cm	1,00 €/Stück
• Teller tief mit Fahne, weiß, rund Ø 25cm	0,70 €/Stück
• Espressotasse obere, weiß	0,40 €/Stück
• Espressotasse untere, weiß	0,40 €/Stück
• Kaffeetasse obere, weiß	0,40 €/Stück
• Suppentasse obere, weiß	0,50 €/Stück
• Kaffee-/Suppentasse untere, weiß	0,40 €/Stück
• Kaffeebecher, weiß	0,50 €/Stück
• Cappuccino-Tasse obere, weiß	0,60 €/Stück
• Cappuccino-Tasse untere, weiß	0,60 €/Stück
• Milchgießer, weiß	1,10 €/Stück
• Zuckerdose mit Deckel, weiß	1,80 €/Stück
• Aschenbecher Porzellan, weiß	1,10 €/Stück
• Platzteller "Royal" Edelstahl rund Ø 31cm, silberfarben mit gerolltem Rand	3,80 €/Stück
• Eierbecher Porzellan m. Ablage, weiß	1,30 €/Stück
• Salzstreuer Porzellan, weiß	1,10 €/Stück
• Pfefferstreuer Porzellan, weiß	1,10 €/Stück



## Porzellan 'Creative'

Mindestbestellmenge 10 Stück

- |                                                    |                     |
|----------------------------------------------------|---------------------|
| • Teller 'Creative' flach, weiß, viereckig Ø 21 cm | <b>0,80 €/Stück</b> |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, viereckig Ø 27 cm | <b>1,40 €/Stück</b> |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, dreieckig Ø 20cm  | <b>0,70 €/Stück</b> |
| • Teller 'Creative' flach, weiß, dreieckig Ø 25cm  | <b>1,40 €/Stück</b> |
| • Teller 'Creative' tief, weiß, dreieckig Ø 30cm   | <b>2,70 €/Stück</b> |
| • Espressotasse 'Creative' obere, weiß             | <b>0,50 €/Stück</b> |
| • Espressotasse 'Creative' untere, weiß            | <b>0,50 €/Stück</b> |
| • Kaffeetasse 'Creative' obere, weiß               | <b>0,50 €/Stück</b> |
| • Suppentasse 'Creative' obere, weiß               | <b>0,60 €/Stück</b> |
| • Kaffee-/Suppentasse 'Creative' untere, weiß      | <b>0,50 €/Stück</b> |
| • Milchgießer 'Creative', weiß                     | <b>1,80 €/Stück</b> |

## Besteck 'Majestic'

- |                          |        |                     |
|--------------------------|--------|---------------------|
| • Vorspeisenmesser,      | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Vorspeisengabel,       | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Vorspeisenlöffel,      | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Menümesser,            | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Menügabel,             | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Menülöffel,            | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Dessert-/Kuchengabel,  | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Dessert-/Kuchenlöffel, | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Espresso-Löffel,       | VPE 10 | <b>1,00 €/Stück</b> |
| • Fischmesser,           | VPE 10 | <b>1,10 €/Stück</b> |
| • Steakmesser,           | VPE 10 | <b>1,10 €/Stück</b> |

Porzellan & Besteck in weiteren Ausführungen auf Anfrage erhältlich.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung!



## Tischwäsche reinweiß

- Tischdecke weiß, 130 x 130 cm **6,50 €/Stück**
- Tischdecke weiß, 130 x 190 cm **7,50 €/Stück**
- Tischdecke weiß, 130 x 280 cm **12,00 €/Stück**
- Tischdecke weiß, rund Ø 150 cm **12,00 €/Stück**
- Tischdecke weiß, rund Ø 200 cm **15,00 €/Stück**
- Tischdecke weiß, rund Ø 240 cm **21,00 €/Stück**
- Tischdecke weiß, rund Ø 300 cm **37,00 €/Stück**
- Mundserviette Stoff 50 x 50 cm, weiß **1,40 €/Stück**

Servietten fertig gebrochen für Ihr Event, Aufpreis je Serviette:

- Serviette gebrochen als Fächer **3,20 €/Stück**
- Serviette gebrochen als Kerze **3,20 €/Stück**
- Serviette gebrochen als Stern **3,20 €/Stück**
- Serviette gebrochen als Tasche **3,20 €/Stück**

Die Tischwäsche ist auch in den Farben Champagner & Mocca erhältlich

## Bierzeltgarnituren

- Sitzbank 27 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar **7,40 €/Stück**
- Langtisch 50 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar **16,00 €/Stück**
- Langtisch 70 x 220 cm, Platte Buche, Gestell klappbar **17,00 €/Stück**
- Bierzeltgarnitur 50 cm, 1 Tisch 50 x 220cm,  
2 Bänke 27 x 220 cm **31,00 €/Stück**
- Bierzeltgarnitur 70 cm, 1 Tisch 70 x 220 cm,  
2 Bänke 27 x 220 cm **32,00 €/Stück**

Hussen für Bierzeltgarnituren sind auf Anfrage auch in verschiedenen Farben erhältlich.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung.



## Tische

(Alle Tische auf dieser Seite haben ein Klappgestell)

- Banketttisch rund 120cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 6 Personen **16,00 €/Stück**
- Banketttisch rund 150cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 8 Personen **18,00 €/Stück**
- Banketttisch rund 180cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 10 Personen **26,00 €/Stück**
- Banketttisch 76 x 122cm, Höhe 76 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, für ca. 4 Personen **11,00 €/Stück**
- Banketttisch 76 x 183cm, Höhe 74 cm, zur Verwendung mit Tischdecke, Kunststoffplatte (Outdoor geeignet) **14,00 €/Stück**

## Stühle

- Bankettstuhl "Classic" mit Polsterung schwarz, Gestell hammerschlag-anthrazit, (H/B/T) 93,5/41/39 cm **6,50 €/Stück**
- Bankettstuhl "Classic" mit Polsterung blau, Gestell hammerschlag-anthrazit, (H/B/T) 93,5/41/39 cm **6,50 €/Stück**
- Reihenbinder Bankettstuhl **0,90 €/Stück**
- Seminarstuhl "Classic", Polsterung Schwarz, Gestell verchromt, (H/B/T) 82/52/42 cm **6,50 €/Stück**
- Reihenbinder Seminarstuhl **0,90 €/Stück**

Weitere Tische sowie Bestuhlung bieten wir Ihnen gern auf Anfrage an.

## Stehtische

- Stehtisch "Classic" weiß, rund Ø 70 cm, Gestell klappbar, Höhe 109 cm **16,00 €/Stück**
- Stehtisch "Classic" weiß, rund Ø 80 cm, Gestell klappbar, Höhe 109 cm **16,00 €/Stück**
- LED-Leuchtstehtisch kabellos **79,00 €/Stück**  
 Stehtisch rund Ø 85cm, Gestell klappbar, Illuminationsbeleuchtung mit modernster LED-Technik. Viele Standardfarben und 16 verschiedene Farbverlauf-Programme mittels Fernbedienung wählbar. Synchroner Farbverlauf aller LED-Module durch Funknetz mit ca. 200m Reichweite, Akkubetrieb für mindestens 8 Stunden. Auf Wunsch können im Vorfeld individuelle Farbverläufe erstellt werden. Miete pro Komplettsset (Stehtisch inkl. weißer Husse und LED-Akku-Kit)
- Stehtisch Stretch-Hussen für Ø 80 – 85 cm **21,00 €/Stück**  
 In den Farben Weiß, champagner, schwarz, rot, dunkelblau, gelb, grau, orange, bordeaux, schokobraun, anthrazit, blau.

Alle Mietpreise inklusive Reinigung.



## Landhausschirme

- Landhausschirm rund in Bordeaux, weiß oder grau, Ø 4 m, inkl. 40kg Schirmständer **105,00 €/Stück**
- Landhausschirm eckig in weiß oder grau, eckig 3,50 x 3,50m, inkl. 40kg Schirmständer **105,00 €/Stück**

## Faltzelte Royal

Wasserdichte Bespannung in sandfarben, hochwertiges Aluminiumgestell in Holzoptik, gebogener Dachüberhang, durch Scherensystem mit 2 Personen in wenigen Minute aufgebaut. Beim Aufbau bitte unbedingt die Montageanleitung beachten. Bei Starkwind muss das Zelt gegen Beschädigung geschützt oder notfalls abgebaut werden. Für Beschädigung haftet der Mieter.

- Faltzelt "Royal" 3 x 3 m, inkl. 4 Beschwerungsplatten á 30kg **190,00 €/Stück**
- Faltzelt "Royal" 4 x 4 m, inkl. 4 Beschwerungsplatten á 30kg **240,00 €/Stück**
- Faltzelt "Royal" 3 x 6m, inkl. 6 Beschwerungsplatten á 30kg **240,00 €/Stück**

Weiteres Zubehör, wie z.B. Seitenwände geschlossen oder mit Fenster sind auf Anfrage auch erhältlich.

## Chafing Dishes & Buffetzubehör

- Chafing Dish "Majestic" mit Rolltop für GN Behälter 1/1, inkl. 2 Dosen Brennpaste **42,00 €/Stück**
- Chafing Dish für Suppe, Inhalt 13,5l, inkl. 2 Dosen Brennpaste **21,00 €/Stück**
- Suppenkessel, elektrisch mit klappbaren Deckel mit Löffelaussparung, Inhalt 9l Temperaturbereich 48°C - 94 °C **27,00 €/Stück**

Für weiteres Inventar zur Ausstattung Ihrer Veranstaltung erstellen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot!

Alle Mietpreise inklusive Reinigung



## Wichtige Informationen

### Preise

Der Mindestbestellwert beträgt 150,00 €, an Wochenenden & Feiertagen 500,00 €.

Alle Preisangaben in diesem Katalog verstehen sich **zuzüglich** der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. An gesetzlichen Feiertagen, die nicht auf einen Sonntag fallen, erheben wir einen Zuschlag von 20% auf sämtliche Speisen sowie 80% auf Serviceleistungen.

### Getränke

Ein umfangreiches Sortiment anpassenden Getränken stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen für Ihre Veranstaltung zusammen und liefern diese passend temperiert direkt an den Veranstaltungsort.

### Mobiliar / Equipment

Möchten Sie Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck oder sonstiges Inventar mieten, unterbreiten wir Ihnen gern ein entsprechendes Angebot.

### Transport, Auf- und Abbau

Unsere Lieferkosten sind abhängig vom Umfang und der Entfernung.

Lieferpauschale 1 = kalte Speisen ohne Equipment

Lieferpauschale 2 = warme Speisen ohne Equipment inkl. Abholung Leergut

Entfernung	LP 1	LP 2
bis 5km	40,00 €	60,00 €
5,1 – 10 km	52,00 €	68,00 €
10,1 – 15 km	62,00 €	78,00 €

Für weitere Entfernungen unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Der Auf- und Abbau der Speisen ist in der Lieferpauschale nicht enthalten. Bei Bedarf erfolgen diese Leistungen gern zum Nachweis.

Die Anlieferung, der Auf- und Abbau und die Abholung von Mobiliar, Kleininventar und sonstigem Equipment erfolgt zum Stundenverrechnungssatz von 43,00 €. Für Kfz-Kosten berechnen wir 1,00 € je gefahrenem km.

In den angegebenen Mietpreisen für Geschirr und Equipment ist die Reinigung bereits enthalten. Bitte achten Sie darauf, dass geliehenes Equipment komplett zurückgegeben wird.

**Durch verspätete Rückgaben entstehen eventuell Zusatzkosten. Fehlmengen müssen wir leider berechnen.** Die Abholung des Equipments erfolgt in der Regel am nächsten Werktag.

Unsere Lieferpauschalen basieren auf die Lieferung hinter die erste Tür. Wir gehen von einer ebenerdigen Anlieferung der Waren und des Inventars aus. Bei speziellen Anliefersituationen bitten wir im Vorfeld um entsprechende Mitteilung.

### Personalservice

Gerne unterstützen wir Sie im Rahmen unseres Eventservice mit unserem Personal. Bei Bedarf berechnen wir folgende Stundenverrechnungssätze.

▪ Serviceleiter/ Serviceleiterin	50,00 €
▪ Servicemitarbeiter/Servicemitarbeiterin	43,00 €
▪ Koch/Köchin	45,00 €
▪ Küchenhilfe	38,00 €
▪ Mitarbeiter/-in für Auf-/Abbau	43,00 €

Die Mindestarbeitszeit je Mitarbeiter/in beträgt 4 Stunden. Feiertagsarbeiten werden mit einem Feiertagszuschlag in Höhe von 80% berechnet. Je Mitarbeiterereinsatz berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale von 18,50 €.

**Bestell-E-Mail: [partyservice@essklasse-catering.de](mailto:partyservice@essklasse-catering.de)**  
**Bestell-Hotline: 0511 338 16 25**



## Liefer- und Leistungsbedingungen

Bitte betrachten Sie die folgenden Bedingungen als Grundlage unserer Geschäftsbeziehung. Sie akzeptieren diese Bedingungen erst, sobald Sie unser Angebot, in dem die Bedingungen bekannt gegeben werden, mündlich oder schriftlich angenommen haben.

### Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung und -bestätigung. Geschirr, Besteck, Gläser, Dekorationen usw. bleiben unser Eigentum. Entliehenes Equipment muss innerhalb des vereinbarten Mietzeitraums an uns zurückgegeben werden. Andernfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Leihdauer zu berechnen. Geschirrverlust wird zum Einkaufspreis plus 10 % Regiekosten berechnet.

### Zahlungsvereinbarungen

Zahlungsziel ist sofort ab Rechnungsdatum rein netto Kasse, sofern keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde. Bei Erstaufträgen behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 % des vereinbarten Auftragsvolumens in Rechnung zu stellen. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des jeweiligen Diskontsatzes zu belasten.

### Rücktrittsvereinbarungen

Der Kunde ist berechtigt bis 14 Kalendertage vor Veranstaltung kostenfrei zu stornieren. 13 bis 8 Tage vor der Veranstaltung sind 50 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten. 7 bis 1 Tag vor der Veranstaltung sind 80% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten. Bei Stornierung am Veranstaltungstag sind die vollen Kosten zu begleichen.

Sind bis zum Zeitpunkt der Stornierung besondere Waren für die jeweilige Veranstaltung eingekauft worden, z. B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden separat in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2.000 € netto stellen wir die bis dahin angefallenen Kosten plus 10% Regiekosten in Rechnung.

### Reklamationen

Sollte unser Service Anlass zur Beanstandung geben, muss dies unverzüglich, schriftlich oder per Fax oder per E-Mail an die

### **EssKlasse GmbH & Co. KG**

**Fax 05130 9 28 18 11**

**E-Mail [info@essklasse-catering.de](mailto:info@essklasse-catering.de)**

mitgeteilt werden. Sind Beanstandungen direkt zu beheben, sollte sofort unsere Veranstaltungsleitung vor Ort informiert werden. Wir befassen uns sofort mit der Beanstandung, denn nichts ist uns wichtiger als ein zufriedener Kunde!

### Haftungsvereinbarungen

Nach Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

### Sondervereinbarungen

Zusätzliche Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, bedürfen der Schriftform.

### **EssKlasse GmbH & Co. KG**

**– Regionsbüro Wedemark –**

**Rabensberg 2**

**30900 Wedemark**

**E-Mail: [info@essklasse-catering.de](mailto:info@essklasse-catering.de)**