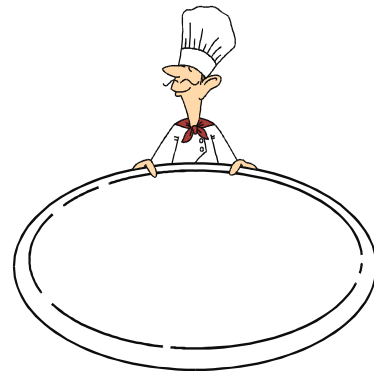


**Partyservice
Präsentkörbe
Verleihservice
Essen auf Rädern
Kalte und warme Buffets
Bereitstellung von Räumlichkeiten
Veranstaltungsservice und -organisation**



Unser Partyservice

Angebots- und Preisliste

**Party- und Veranstaltungsservice Feustel GbR
Kirchberg und Heinrichsort
Neumarkt 29
08107 Kirchberg**



Heinrichsort ((03 72 04) 87 692 (Telefon und Fax)
Kirchberg ((03 76 02) 66 940 (Telefon - privat und Anrufbeantworter)

E-mail: Partyservice.Feustel@t-online.de

Kirchberg, 01.Januar 2010

Erwarten Sie liebe Gäste, die Sie ohne viel Aufwand bewirten möchten, oder steht eine große Feierlichkeit an, dann empfehlen wir Ihnen unseren allumfassenden Party-service von A-Z, der Ihren Ansprüchen gerecht und Ihre Gäste in Erstaunen versetzen wird.

Wollen Sie Ihre Gäste anspruchsvoll im kleinen Rahmen bewirten oder planen Sie eine große Party, so wählen Sie aus unserem Buffetprogramm

das **besondere Buffet** als Buffet für 2-4 Personen
oder
unser **großes Buffet** für bis zu 600 Personen in oder außer Haus.

Ihre Bestellungen können Sie täglich aufgeben:

- In unserer Gaststätte „Zur Krone“ in Heinrichsort, Prinz-Heinrich-Straße 35, Tel. **(03 72 04) 87 692** von 08.00 Uhr bis 14.00 Uhr, Sa. bis 18.00 Uhr , So bis 17.00 Uhr
- In Kirchberg, Neumarkt 29, Tel. **(03 76 02) 66 940** von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Ist Ihnen ein Telefonat zu unpersönlich, gern beraten wir Sie vor Ort oder wir kommen zu einer Beratung zu Ihnen nach Hause.
Natürlich ist dieser Service kostenfrei.



Das Besondere Buffet – unser Mini-Buffet für 2 –4 Personen

Diverse kalte Speisen werden von uns dekorativ auf einer Spiegel-, Silber-, Keramik- oder Holzplatte entsprechend Ihres Ambientes angerichtet. Zusätzlich stellen wir Ihnen nach Wunsch Kerzen, Leuchter und Dekorationsmaterial zu Verfügung.

Überzeugen Sie sich von unserem Besonderen Buffet und wählen Sie aus unserem Angebot mit über 120 Sortimenten zum Beispiel

- Gefüllter kanadischer Räucherlachs
- Kalbsmedaillons, gefüllt mit einer Spinat-Fleischfarce
- Geräucherte Gänse- und Putenbrust
- Gänselebercreme-Trüffel
- Masthuhnscheiben mit Spargel und Krebsen
- Kalbsnüsschen
- u.v.m.

Sollte unser Besonderes Buffet für Sie zu klein sein, liefern wir Ihnen

Kalte Buffets für bis zu 600 Personen außer Haus oder bis zu 150 bis 200 Personen in unserer Gaststätte „Zur Krone“ in Heinrichsort

Wir stellen Ihr Buffet entsprechend Ihren Wünschen zusammen und liefern Ihnen:

- Braten-, Fisch-, Käse- und Geflügelplatten
- Schinkenvariationen, Salate und Cocktails
- Hackepeter, Schlachtbretter
- Desserts, Pasteten Schaumbrote sowie
- Gefüllte Schweine-, Kalbs- und Rehrücken als Schaustücke u.v.m.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen dazu verschiedene Schwarz- und Weißbrot-Sorten, Mischbrote, Brezeln, Pilze aus Weißbrotteig, Brotstangen u.v.m..

Die Ausstattung des kalten Buffetts wird von uns entsprechend Ihrem Motto vorgenommen. Wollen Sie warme Speisen als Ergänzung zu Buffet – auch das Problem lösen wir für Sie.

Sie haben Gäste und keinen Platz zum Kochen?

Sie wollen in keine Gaststätte un dennoch Ihre Gäste mit einem erstklassigen Menü bewirten? Für uns kein Problem. Wir kommen ins haus, bringen viel Zeit mit und beraten Sie ausführlich. Haben Sie sich entschieden, bereiten wir Ihr gewünschtes Menü vor, liefern es ins Haus und bringen Geschirr, Gläser, Besteck und Tischschmuck mit, damit Sie Ihre Gäste überraschen und auch Sie das Menü genießen können.

Unsere Angebote und Preise

Unsere Kalten und Warmen Platten und Menüs sind geeignet für alle Fest- und Feierlichkeiten. Sie werden von uns gefertigt, geliefert und auf Wunsch arrangiert.

	Preis incl. MwSt.
Warme Spezialitäten-Ecke	
Gefüllte Hähnchenkeule in feiner Möhrchen-Sahnesoße 1 Portion	6,25 €
Gegrillte Spareribs in würziger Tomaten-Honig-Sauce Fleischeinsatz: ca. 1 kg	12,50 €
Rindermedaillons dazu sc. Bernaise, gebratene Zwiebeln, Tomaten-Zucchini-concassè und Gemüsemais Fleischeinsatz: ca. 1,5 kg	73,00 €
2 Wachteln, gefüllt auf Mandarinensauce, dazu Spargel und Sauerkirschgelee	15,00 €
Schlauchbraten Schweinekamm, Schinkenspeck, Käse und Gemüse in Folie im eigenen Saft gegart Fleischeinsatz: ca. 1 kg	30,00 €
Speckkuchen rund, 8 Portionen	12,40 €



Rund um Fleisch und Wurst



Warme Fleischspezialitäten

Steakplatten

Verschiedene warme Steaks (Schweinsmedaillons, Gewürz-Steaks, Schnitzel, Hackbällchen) sowie Garniturelemente

42,50 €

Steakvariationen

Steak au four, Steak mit Pfirsich überbacken, Steak a la Bolognese, warm
Fleischeinsatz: ca. 1,5 bis 2,0 kg

46,00 €

Rostbrätel in Zwiebelsoße

Warm
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

21,00 €

Fleischtopf in französischer Zwiebelsauce

Warm
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

22,50 €

Schinken in Blätterteig

Warm, in verschiedenen Formen, dazu Garnitur
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

25,00 €

Fleisch – Allerlei

Cordon bleus vom Schwein, Schaschlik, Gyros, dazu Tabascosauce und Tzatziki
Fleischeinsatz: ca. 2,0 kg

42,50 €

Schweinslendchen

Gebacken in Blätterteig
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

31,00 €

Spanferkel mit Sauerkraut 1,0 kg	10,20 €
Spanferkelrolle gefüllt mit einer Fleischfarce angerichtet auf Sauerkraut Fleischeinsatz: ca. 1,5 kg; Sauerkraut ca. 2,0 kg	36,00 €
Schweinsgrillhaxen mit Sauerkraut Fleischeinsatz: ca. 0,7 kg	5,60 € (pro Portion)
Kalbshinterhaxe gegrillt mit Speckbohnen Fleischeinsatz: ca. 2,0 – 2,5 kg	35,00 € bis 56,00 €
Kasslerkambraten auf Sauerkraut Fleischeinsatz: ca. 1,5 kg	30,00 €
Spanferkelkeule gefüllt, mit Sauerkraut und Klößen	60,00 € bis 80,00 €
Spanferkelblatt auf Sauerkraut	35,00 €

Allerlei vom Huhn und anderem Gefieder

Warm

Hähnchenschenkel, warm Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg	9,00 €
Geflügelplatte, warm Putenbrust, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust Fleischeinsatz: ca. 2,0 kg	28,00 €
Hähnchenschlemmerplatte dazu Knuspersticks u. Geflügelspieße, dazu 2 Saucen	42,50 €
Hähnchenbrustroulade mit Käsesoße, warm oder kalt Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg	31,00 €

Kalt

Poulardenpastete „rustikal“ angerichtet, gefüllt mit einer feinen Fleischfarce Fleischeinsatz: ca. 3,0 kg	35,00 €
Putenbrust in Basilikumsauce, kalt Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg	20,50 €
Geflügelplatte, kalt Bratgeflügel und Geflügelsalat nach Ihren Wünschen zusammen gestellt Fleischeinsatz: ca. 2,0 kg	16,00 €

Suppen und andere warme Speisen

Kesselgulasch	2,20 € /3,50 € (250ml/500ml)	
Soljanka	2,00 € (250ml)	
Gulaschsuppe	2,00 € (250 ml)	<i>Von der Suppe und der Liebe sind die ersten Löffel voll die besten.</i>
Französische Zwiebelsuppe	1,80 € (250 ml)	
Ochsenchwanzsuppe	2,60 € (250 ml)	<i>-spanisches Sprichwort-</i>
Pikante Käsecremesuppe	2,60 € (250 ml)	
Gott, was ist Glück	Sächsische Kartoffelsuppe	1,80 € (500 ml)
Eine Grießsuppe, eine Schlafstelle und keine körperlichen Schmerzen, das ist schon viel	Bulgarische Gurkensuppe „Tarator“ – kalt serviert	1,80 € (250 ml)

-Theodor Fontane 1819 – 1898-

Steaks und Medaillons vom Feinsten

Kasslerkammsteaks	26,00 €
mit Champignons und Spargel mit Käse überbacken Fleischeinsatz ca. 1,0 kg	
Grill-Mix „Krone“	42,00 €
5 Schweinsmedaillons mit Geflügelleber und Apfelscheibe 5 Schweinekotelett „Robert“ 5 Grillwürstchen mit Schinkenspeck und Zwiebeln 5 gefüllte Tomaten Mandelbroccoli	

Unsere Schnitzelecke und Geschnetzeltes

Schnitzelplatte Schnitzel, Schnitzel in Kokospanade und Peterschnitzel Fleischeinsatz ca. 2,0 kg	42,00 €
Mailänder Schnitzelplatte Schnitzel in Käsepanade auf gebratenen Spaghetti angerichtet Fleischeinsatz ca. 1,0 kg	23,10 €
Schnitzelpfanne	
-Paprikaschnitzel / Jägerschnitzel Fleischeinsatz ca. 1,0 kg Schnitzelfleisch	22,00 €
-Sahneschnitzel / Russische Schnitzel Fleischeinsatz ca. 1,0 kg Schnitzelfleisch	24,20 €
Geschnetzeltes	
Geschnetzeltes „Jäger Art“ Fleischeinsatz ca. 2,0 kg	24,20 €
Geschnetzeltes „Zigeuner Art“ Fleischeinsatz ca. 2,0 kg	24,20 €
Kasslergeschnetzeltes mit gebratenem Weißkraut Fleischeinsatz ca. 2,0 kg	24,20 €
Pfannengyros mit Tzatziki Fleischeinsatz ca. 2,0 kg	28,00 €

Aus Topf und Pfanne

Nudelpfanne	4,10 € (pro Portion)
Fleischlasagne	4,50 € (pro Portion)
Gemüselasagne	3,90 € (pro Portion)
Kartoffel-Broccoli-Gratin	3,50 € (pro Portion)
Blätterteigrolle mit Gemüsefüllung	2,80 € (pro Portion)
Spargel mit gekochtem Schinken in Blätterteig	2,80 € (pro Portion)
Würzfleisch mit Käse überbacken	2,80 € (pro Portion)
Gefüllte Champignons	Preise nach Saison
Gefüllte Aubergine / Tomaten / Zucchini	Preise nach Saison

Wiener Würstchen im Blätterteig, 1 Stück 1,80 €

Gemischte Zungenplatte

Warm, gepökelte Schweins- und Rinderzunge,
mit Bordeauxsauce oder zerlassener Butter
Fleischeinsatz: ca. 1,0 bis 1,2 kg 25,00 €

Hackfleischvariationen

Beefsteaks, Cevapcici, Bauernroulade
dazu Röstzwiebeln
Fleischeinsatz: ca. 1,5 kg 22,00 €

Mutzbraten

Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg 18,00 €

Warme Fischvariationen

Fischpfanne „Lukullus“

Lachsfilet, Haifischmedaillons, Heilbuttsteak, Zanderfilet,
dazu Bratkartoffeln / Reis / Butternudeln, Broccoli und
Fingermöhrrchen
Menge ca. 13 Personen 71,00 €

Fischpfanne „Neptun“

Alaska-Seelachsfilet, paniert und Seelachsfilet, unpaniert,
dazu Bratkartoffeln / Reis / Butternudeln, Broccoli und
Fingermöhrrchen
Menge ca. 20 Personen 67,00 €

Kalte Fischplatten

Entsprechend nach Ihren Wünschen zusammengestellt ab 16,00 €

Beilagen

1 Portion Pommes frites 1,70 €

1 Portion Pommes croquettes 1,70 €

1 Portion Bratkartoffeln 1,70 €

1 Portion Klöße 1,50 €

Pilze

Cremechampignons 7,40 € (1 kg)

Geschmorte Champignons mit Zwiebeln und Sahne 10,20 € (1 kg)

Gebackene Champignonköpfe, paniert 17,00 € (1 kg)

Mischpilze 17,00 € (1 kg)

Kräftig, Deftig, Urig

Warm

Fleischplatte „Rustikal“ 56,00 €
verschiedenen Gewürzsteaks mit Grillwürstchen
und Zwiebel, dekoriert auf Speckbohnen angerichtet
Fleischeinsatz ca. 2,0 kg

Wellfleisch, dazu Sauerkraut 14,00 €
Fleischeinsatz ca. 2,0 kg

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße 20,00 €
dazu Sauerkraut
Fleischeinsatz ca. 1,0 kg

Bauerntopf 30,00 €
Grützwurst, geschmolzene Leberwurst,
Kartoffeln, Sauerkraut, gebacken
Fleischeinsatz ca. 2,0 kg

Würstelpfanne 22,00 €
verschiedene Wurstsorten, gebraten,
auf Zwiebelbohnen angerichtet
Fleischeinsatz ca. 1,0 kg

Kalt

Hausgemachte Sülze 16,00 €
mit Remouladensoße, dazu Senfrüchte
Einsatz ca. 1,0 kg

Speckröllchen 4,50 €
Einsatz ca. 200 g

Schlachtbrett 5,80 € (pro Person)
Deftige hausgeschlachtete Wurst, Eisbein, Schinkenspeck,
Sülze mit würziger Remouladensauce, Hackepeter, dazu
Wellfleisch und Sauerkraut

Griefenfett 1,05 € (100g)

Delikates und Außergewöhnliches vom Wild

Warm

Geschmorte Wildschweinkeule 32,00 €
in Rahmsoße, dazu Preiselbeergelee im Pfirsichnest
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

Wildgulasch 22,00 €
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

Straußenmedaillons 26,00 €
mit Pfifferlingen und grüner Pfeffersoße
Fleischeinsatz: ca. 300 g für 2 Personen

Wildschweinroulade 7,00 € (pro Portion)
mit einer Fleischfarce gefüllt,
dazu Preiselbeer-Pilzsoße

Hirschmedaillons mit Orangen 26,00 €
Fleischeinsatz: ca. 300 g für 2 Personen
- Lieblingspeise des letzten Sachsenkönigs Friedrich August III -

Kalt

Hirschrücken „Försterin Art“ 71,50 €
ohne Knochen – als Schaustück für Kaltes Buffet
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

Wildschweinrücken 60,00 €
ohne Knochen – als Schaustück für Kaltes Buffet
Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg

Besondere Gaumenfreuden aus der Interhotel-Astoriaklause Leipzig – 1970

Europa-Platte für Zwei

30,00 €

Lendensteak „**Nizza**“,
Mecklenburger Kalbssteak mit Rauchspeck,
Bulgarisches Steak vom Schwein mit
Champignons aus **Holland**,
Gebackenes Ei mit Letscho aus **Ungarn**,
Tomate „**Mailänder Art**“,
Halberstädter Würstchen vom Grill,
Sächsischer Gemüsesalat und
Französische gebackene Kartoffeln

Dazu empfehlen wir Ihnen vorher einen Russischen Wodka „Stolitschnaja“ und zum Essen einen kräftigen feurigen ungarischen Rotwein „Stierblut“

Man speist am besten mit begabten Menschen, die einander hoch schätzen.

Edmont und Jules Concourt

Kalte Platten und Verschiedenes mehr

Roastbeef, rosa Kalt, dazu Tatarensauce und gefüllte Tomaten Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg	48,00 €
Schweinelendchen gebacken im Blätterteig Fleischeinsatz: ca. 1,0 kg	33,00 €
Bratenplatten Verschiedene kalte Braten (Schweineschälbraten, Schweinelenden- Braten und Kasslerbraten sowie Garniturelemente) Fleischeinsatz: 1,0 bis 1,2 kg	ab 26,00 €
Schinkenplatten Verschiedene Schinkensortimente (teilweise gefüllt mit Sahne- Meerrettich, Eiermus u.a.) Fleischeinsatz: 1,0	ab 26,00 €
Restaurationsplatten Verschiedene kalte Braten, Schinken- und Salamisortimente, gefüllte Eier sowie Garniturelemente Fleischeinsatz: 0,85 bis 2,0 kg	ab 22,00 €
Schweinefleischrilletes (pro Portion) Fleischeinsatz: ca. 125 g	3,00 €
Rinderzunge Kalt, mit Mandarinen und Kirschen Fleischeinsatz: ca. 1,5 kg	25,50 bis 29,00 €
<i>Fleischlose Kost</i>	
Kohlrabi-Möhren-Terrine für ca. 14 Personen	16,00 €
Gemüseterrine, weiß-rot für ca. 14 Personen	16,00 €
Frischkostplatten nach Ihren Wünschen von uns zusammengestellt - Preisnach Saisonangebot	
Frischkostplatte „Gärtnerin“ mit saurem Gemüse	7,70 € klein 14,30 € groß

Käsevariationen

Käseplatten

Verschiedene Käsesorten nach Ihren Wünschen
zusammengestellt ab 16,50 €

Käseplatte mit Salami 19,00 €

Käserolle – etwas Besonderes 16,50 €

Rund um's Ei

Eierplatte mit Eiersalat 12,50 €

Gefüllte Eier, garniert 11,00 €
12 Stück geschmackvoll angerichtet

Butterplatten / Buttermischungen

Butterplatten

Entsprechend nach Ihren Wünschen zusammengestellt
3,80 € (250g)
4,70 € (300g)
7,70 € (500g)

Butterkörbchen, Butterschalen 18,00 € (ca.500g)

Buttermischungen

Kräuterbutter 4,80 € (250g)
Knoblauchbutter 4,80 € (250g)
Meerrettichbutter 4,80 € (250g)
Zitronenbutter 4,80 € (250g)

Brotarrangements

Verschiedene Brotsorten nach Ihren Wünschen von uns
zusammen gestellt 0,80 € (pro Portion)

Brot und Partybrötchen 1,00 € (pro Portion)

Partysonne Preis nach Größe

Kräuterbaguette 1,95 €

Knoblauchbaguette 1,95 €

Desserts

Petit Fours, Kuchen und Torten sowie verschiedene Obstsorten und Obstspeisen von uns nach Ihren Wünschen geschmackvoll zusammen gestellt nach Angebot

Obstplatten

15,50 bis 41,00 €

Cocktails aller Art

1 Glas (0,2 l)

	klein / groß
Krabbencocktail	1,55 € / 2,05 €
Rindfleischcocktail	1,55 € / 2,05 €
Schinkencocktail	2,05 € / 2,60 €
Fruchtcocktail	1,30 € / 1,80 €
Weingelee	1,05 € / 1,55 €
Cocktail auf Joghurtbasis	1,00 €

Salate aller Art

100g

Geflügelsalat	0,90 €
Rindfleischsalat	1,50 €
Nudelsalat	0,80 €
Reissalat	0,80 €
Obstsalat	0,90 €
Hirtensalat	1,50 €
Kartoffelsalat	0,80 €
Käsesalat	1,50 €
Eiersalat	1,20 €
Waldorfsalat	1,50 €
Russischer Salat	1,70 €
Fleischsalat	1,70 €

Canapé's und Sandwichs

1,25 bis 2,60€

z.B. Canapé's mit

Käse und Käsecreme (3-fach)	1,90 €
Gefüllter Pastete	1,90 €
Schweinsmedaillons	1,90 €
Putenbrustfilet	1,90 €
Schaumbrot	1,50 €
Gefüllter Schweinslende	1,90 €
Kaviareiern und Eiermus	1,40 €
Thunfisch und Lachs	1,90 €
Forellenfilet	1,90 €
geräucherter Lachs und vieles mehr...	1,90 €

z.B. Sandwiches mit

Peterschnitzel	1,50 €
Schnitzel	1,50 €
Seelachsfilet	1,50 €
Käse	1,20 €
Lachsschinken	1,25 €
Kassler	1,25 €
Schinkenspeck	1,25 €
Salami	1,25 €
Schweinszunge und vieles mehr...	1,40 €

Belegte Brötchen

z.B. Belegte Brötchen mit

Salami	1,25 €
Käse	1,25 €
Kassler	1,25 €
Lachsschinken	1,25 €
Kochschinken	1,25 €
Eiersalat	1,00 €
Ei	1,00 €
und vieles mehr...	

Kuchen und Torten

nach Anfrage

Kinderbuffet

Mini-Pizza	„,00 € (pro Portion)
Eikasper	0,60 € (pro Portion)
Gefüllte Beefsteaks (kalt)	1,20 € (pro Portion)
Grillbällchen	0,70 € (pro Portion)
Gefüllte Eier mit Tomatenmus	0,60 € (pro Portion)

Möchten Sie einem lieben Mitmenschen eine Freude machen, so empfehlen wir unsere Präsentkörbe oder einen Partyservicegutschein.

Präsentkörbe ab 35,00 €
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Partyservicegutschein ab 35,00 €

Für Ihre Party im Freien oder Ihre Familienfeierlichkeiten können sie aus unserem reichhaltigen Getränkeangebot das Passende gleich mit bestellen. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei der Auswahl der Getränke gern zur Verfügung.

Getränkeliieferservice

Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke, Spirituosen Preis lt. Getränkeliste

Volle und geschlossene Flaschen und das Leergut nehmen wir selbstverständlich wieder zurück.

Für Betriebe, Einrichtungen und Haushalte bieten wir unseren Service „Essen auf Rädern“ an.

Essen auf Rädern 2,75 bis 4,20 €

Möchten Sie hierzu nähere Informationen, so wenden Sie sich bitte direkt an Herrn Feustel unter der Rufnummer (03 76 02) 66 940.

Unser Verleihservice für Sie

**Bei der Gestaltung Ihrer Feierlichkeiten oder Party
Unterstützen wir Sie gern mit unserem Verleihservice**

Preis incl. Mwst.

Tischdecken und Tischdekoration

Tischdecke, groß	2,00 €
Tischdecke, klein	1,50 €
Tischbänder	1,30 €
Verkleidung für Buffet	10,25 €
Blumenschmuck nach Absprache	
Blumenvase	1,05 €
Aschenbecher	1,05 €
Kerzenleuchter	1,05 €

Besteck

Holzgriff, 2-teilig	0,50 €
Edelstahl, 3-teilig	0,60 €
Edelstahl, 4-teilig	0,70 €
Edelstahl, 5-teilig	0,80 €
Kuchengabel	0,30 €
Obstmesser	0,40 €
Tortenheber	0,50 €
Zuckerzange	0,30 €

Gläser und Sektkühler

Sektgläser, Normalausführung	0,40 €
Wasser-/Saftgläser	0,30 €
Weingläser, Normalausführung	0,40 €
Schnapsgläser	0,25 €
Biergläser	0,40 €
Sektkühler	1,00 €

Geschirr

Essteller, groß	0,50 €
Suppenteller	0,50 €
Mittelteller	0,50 €
Suppentasse mit Unterteller	0,70 €
Kaffeegedeck, 3-teilig	1,50 €
Salz und Pfefferstreuer	1,00 €
Milchkännchen	0,30 €
Zuckerschale	0,30 €

Bestellen Sie bei uns ein Buffet im Wert von über 150,00 €, so reduzieren sich die Verleihpreise für Geschirr, Besteck und Gläser um 50% der o.g. Preise.

Freischankanlage + CO2 incl. Reinigung 18,00 €

Möbel und Geräte

Stehtische	10,25 €
Sonnenschirme	5,10 €
Gartengarnitur (4 Stühle, 1 Tisch)	5,10 €
Gartengarnitur (6 Stühle, 1 Tisch)	7,15 €

Saalbestuhlung (4 Stühle, 1 Tisch)	10,00 €
Saalbestuhlung (6 Stühle, 1 Tisch)	12,00 €
Elektrischer Brater	15,00 €
Bratrost	30,00 €
Kessel mit Gestell	30,00 €

Weitere Geräte nach Anfrage

Zur Unterstützung Ihrer Vorbereitungen und zur Durchführung können Sie unsere Mitarbeiter mieten.

Unsere Mitarbeiter besprechen gemeinsam mit Ihnen die Menüaufstellung. Der Einkauf der Waren wird durch uns übernommen. Unsere Mitarbeiter kommen zu Ihrer Feierlichkeit oder Party in Ihr Haus, bringen nach Wunsch Geschirr, Besteck, Gläser sowie zusätzliche Möbel und Geräte mit. Nach Ihren Vorstellungen wird durch uns Ihre Tafel eingedeckt. Sie können sich voll und ganz Ihren Gästen widmen. Unsere Mitarbeiter kochen für Sie sowie ihre Gäste und bedienen Sie.

Erscheint Ihnen das alles zu aufwendig oder sind Ihre Räumlichkeiten zu beengt für die Anzahl der zu erwartenden Gäste, so können Sie auch als Alternative unsere Räumlichkeiten in Heinrichsort mieten. Einzige Bedingung, die wir hierbei stellen, ist, dass eine Mahlzeit durch unseren Partyservice gestellt wird. Getränke können auf Wunsch auch selbst mitgebracht werden.

Mitarbeiter

Koch (pro Stunde)	25,00 €
Servicekraft (pro Stunde)	20,00 €

Unser Schulungs- und Vortragsangebot für Sie

Thema	Zeitraum	Teilnahme- gebühr
1) Wie gestalte ich eine Festtafel Kursdauer: ca. 3 Stunden Teilnahmegebühr incl. Unterlagen	Mai August Dezember	8,00 €
2) Tafelgerechter Umgang mit Meeresfrüchten Kursdauer: ca. 3 Stunden Teilnahmegebühr incl. Unterlagen	Mai August Dezember	13,00 €
3) Gutes Benehmen von A bis Z Kursdauer: ca. 3 Stunden	Februar April Juni August Oktober	8,00 €

Fahrtkosten und Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen liegen in unserer Gaststätte „Zur Krone“ in Heinrichsort aus. Sie können diese dort während der Geschäftszeiten einsehen. Für die Lieferung Ihrer Bestellung an die von Ihnen gewünschte Lieferanschrift berechnen wir Ihnen Fahrtkosten nach folgender Tabelle.

Fahrtstrecke	Auftragswert	Fahrtkosten
ab 30 km	unter 75,00 €	10,00 €
ab 40 km	unter 75,00 €	13,00 €
ab 60 km	unter 125,00 €	30,00 €
ab 70 km	unter 125,00 €	40,00 €
ab 80 km	unter 150,00 €	50,00 €
ab 90 km	unter 200,00 €	60,00 €
ab 100 km	unter 200,00 €	70,00 €
