Partyservice Events Catering

Catering Katalog

Ein gutes Essen
ist Balsam für die Seele

KOSCHEL

+49 (0)3375 29 12 03
info@party-koschel.de
www.party-koschel.de
Chausseestraße 108
15711 Königs Wusterhausen

Alle Braten, Schinken- & Fleischgerichte aus hauseigener Produktion

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Buffetvorschläge	4 - 14
Komplette Essen	15
Suppen/ Gratins/ Aufläufe	16
Belegte Brötchen & Partyschnittchen	17
Desserts/ Kuchen	18
Tagungen/ Konferenzen	19
Geschirr/ Zelte	20
Partyzubehör	21
Getränke	22
Geschäfts- & Lieferbedingungen	23 - 24

KOSCHEL

VORWORT

Wir sind ein Familienunternehmen, das 1920 als Fleischerei und Gastwirtschaft gegründet wurde und seit 1991 auch Partyservice und Catering betreibt. Dabei legen wir sehr viel Wert auf selbst produzierte und kreative Speisen. Ob Grillpartys, Hochzeiten, Firmenevents, Empfänge, Seminare, Abi-Bälle, Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Brunches sowie alle kleinen und großen Partys – wir machen aus Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Ereignis. Die jahrzehntelange Erfahrung des Hauses Koschel im Cateringbereich spricht für sich.

Ob Sie 20 oder 1000 Gäste erwarten, überlassen Sie uns die Planung und Durchführung Ihres Festes. Natürlich beraten wir Sie auch gerne bei einem persönlichen Gespräch. Kommen Sie doch einfach bei uns vorbei – zu unseren Öffnungszeiten oder nach Absprache. Ihre Bestellung nehmen wir auch unter (03375) 29 12 03 entgegen.

Über unsere kulinarischen Vorschläge hinaus bieten wir Ihnen selbstverständlich unsere langjährige Erfahrung in der Planung und Durchführung Ihrer gesamten Festlichkeit an. Gerne stellen wir Ihnen dazu Getränke, Festzelte, Einrichtungen, Geschirr, Gläser, Servicepersonal, Dekoration und vieles mehr zur Verfügung. Wir hoffen, Sie mit unserem Katalog inspirieren zu können und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Ihr Koschel Team

Nick Koschel
Inhaber

Hochzeitsbuffet 1

ab 40 Personen

- Hirschbraten mit Sahne-Rotweinsoße
- Kasseler oder Krustenbraten auf Sauerkraut
- Putensahnegeschnetzeltes mit frischen Champis
- Gemüsevielfalt, Blumenkohl, Brokkoli, Mischgemüse, frische Champis
- Bohnenbündel im Speckmantel
- Kartoffelgratin und Kroketten
- verschiedene Antipasti: gegrilltes Gemüse, Pepis mit Frischkäse, Oliven, Hirtenkäse, getrocknete Tomaten
- Mozzarella - Tomatenspieße
- Schinken - Honigmelonenspieße
- halbe gefüllte Eier mit Tomatensegel
- Partybulettenspieße
- Käsebrett
- Hackepeterbällchen mit Zwiebel
- Bunter Sommersalat mit Zitronen - Öl - Dressing
- Butterblümchen und Griebenschmalz
- Partybrötchen gemischt und Baguettes
- 3 verschiedene Desserts im Gläschen — 22,00 € / Person
- auf Wunsch mit einer Suppe Ihrer Wahl — ab 2,75 € / Portion

Hochzeitsmenü

ab 30 Personen

- Hochzeitssuppe mit Fadennudeln und Eierstich
- Rinderfilet, Schweinefilet und Kasselerbraten mit Soße
- Gemüsevielfalt, Blumenkohl, Brokkoli, Mischgemüse, frische Champis und Prinzessbohnen
- Klöße, Salzkartoffeln und Schupfnudeln
- Mousse au Chocolat und Mangotiramisu im Gläschen
- Obstspieße — 22,00 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Hochzeitsbuffet 2

ab 40 Personen

- Hirsch-Waldpilzragout
- gebratener Lachs und Butterfisch auf Pfannengemüse
- Rinderbraten in Rotweinsoße
- Semmelknödel-Taler und Schupfnudeln
- gebratene Prinzessbohnen mit Cherrytomaten
- großes Käsebrett
- Fischauswahl z.B. mit Aal, Forelle, Räucherlachs und Buttermakrele
- halbe Eier mit Kaviar
- Partybulettenspieße als Igel gesteckt
- verschiedene Antipasti: gegrilltes Gemüse, Pepis mit Frischkäse, Oliven, Hirtenkäse, getrocknete Tomaten
- Mozzarella-Tomatenspieße
- Nudelsalat mit Rucola, getrocknete Tomaten und Parmesan
- Obst in mundgerechten Stückchen
- 3 verschiedene Desserts im Gläschen
- Partybrötchen, Baguette und Butterblümchen

24,50 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Hochzeitsbuffet 3

ab 40 Personen

- Hähnchenbrust in Weißweinsoße
- Lachs und Blattspinat im Blätterteigmantel
- gekräutertes Schweinefilet mit Champignons und Sauce
- Kartoffelgratin, vegetarisch
- Kroketten
- vegetarische Lasagne
- Blumenkohl/ Brokkoli mit Semmelbutter
- Käsebrett
- frischer Salat mit Oliven, Hirtenkäse und Pesto
- Büffel-Mini-Mozzarella-Tomatenspieße
- Wrap-Röllchen, 3-fach gemischt mit Thunfisch, Pute und vegetarisch
- Datteln oder Aprikose im Speckmantel
- Partybuletten
- Partyschnitzel vom Schwein oder Pute
- Partybrötchen, Baguette und Butterblümchen
- 3 verschiedene Desserts im Gläschen

22,50 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Grillbuffet 1

ab 30 Personen zum selber Grillen

- Kammsteak, Kräuterbratwurst, Hähnchenbrust, Gemüsespieße
- verschiedene Grillsoßen und Zaziki
- Käseplatte
- klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Rucola und Parmesan
- frischer Gurkensalat
- Mozzarella - Tomatenplatte mit frischem Basilikum
- Partybrötchen und verschiedene Baguette
- Rote Grütze und Schokocreme mit Vanillesoße in der Schüssel

15,00 € / Person

Grillbuffet 2

ab 30 Personen zum selber Grillen

- Rinderfiletsteak – 30 Stück
- Hähnchenbrustspieße
- Kräuterbratwurst
- Scampispieße
- Gemüsespieße mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champis
- verschiedene Grillsoßen und Zaziki
- kleine ganze Kräuterkartoffeln mit Schale und Quarkdip
- verschiedene Antipasti: gegrilltes Gemüse, Pepis mit Frischkäse, Oliven, Hirtenkäse, getrocknete Tomaten
- Käsebrett und Mozzarella - Tomatenplatte mit frischem Basilikum
- klassischer Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Rucola und Parmesan
- bunter Sommersalat mit Zitronen - Öl - Dressing
- große Baguetteauswahl und Kräuterbutter
- Obstplatte und Panna Cotta mit Himbeersoße — 26,00 € / Person
- Miete für Profigrill mit 10 kg Buchenholzkohle — 70,00 €

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Fingerfood - Buffet 1

ab 20 Personen

- Partyschnittchen
  (Lachs, Braten, Schinken, Salami)
- Käse - Fruchtspieße auf Pumpernickel
- Datteln und Aprikose im Speckmantel
- Schweinefiletspieße mit Frischkäsehaube und Frucht
- Mozzarella - Tomatenspieße
- Partybulettenspieße als Igel gesteckt
- halbe Eier mit Kaviar
- Räucherlachs-Blattspinat-Röllchen
- Antipastispieße mit gegrilltem Gemüse, Pepis, Olive usw.
- Obsthäppchen
- kleine süße Teile

21,00 € / Person

Fingerfood - Buffet 2

ab 20 Personen

- Lachshäppchen mit Meerrettich und Kaviar auf Vollkorn
- Garnelenspieße mit Dip
- Entenbrustschnittchen mit Orange
- Seranoschinken und italienische Salami mit Olive auf Ciabatta
- Käsespieße mit Frucht
- Hähnchenbrustspieße Asia mit Chilidip
- Wrap-Röllchen 3-fach gemischt
- Antipastispieße mit gegrilltem Gemüse, Pepis, Olive usw.
- Mozzarella - Tomatenspieße
- halbe gefüllte Eier mit Tomatensegel auf einem Löffel
- Gemüsesticks mit Kräuterquark - Dip
- Obstspieße

21,50 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Fingerfood - Buffet 3

ab 20 Personen

- „Mini Wiener Schnitzel“ mit Frühlingskartoffelsalat auf einem Fingerfoodlöffel
- Wrap-Röllchen, mit Thunfisch, Pute und vegetarischer Füllung
- Seranoschinken und italienische Salami mit Olive auf Ciabatta
- Büffel-Mini-Mozzarella-Tomatenspieß
- Garnelenspieße mit Dip
- Räucherlachs-Blattspinat-Röllchen
- Räucherlachs mit Kaviar auf einem Vollkorntaler
- Hähnchenbrustspieße Asia mit Chilidip
- Käsespieße mit Frucht
- halbe gefüllte Eier mit Tomatensegel
- Coppa di Parma auf sonnengereifter Melone
- Obstspieße
- Baguettetranchen

22,00 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Koschel's deftiges Buffet

ab 20 Personen

- Schinken im Brotteig zum selber schneiden
- Blumenkohl - Brokkoligratin
- Gulaschsuppe oder Soljanka
- kleine Käseplatte
- Räucherlachsplatte
- Hackepeterbällchen mit Zwiebeln
- halbe Hähnchenkeulen und Partybuletten
- hausgemachter Kartoffelsalat
- bunter Gemüsesalat
- Partybrötchen und Butterblümchen
- Schokocreme mit Vanillesoße in der Schüssel

18,00 € / Person

Rustikales Stehbuffet

ab 20 Personen

- Gulaschsuppe oder Soljanka
- Bulettenigel
- Käseigel
- Hackepeterbrötchen
- Schmalzstullen
- Partyschnitzel vom Schwein oder halbe Hähnchenkeulen
- Obstplatte
- Blechkuchen

15,50 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Spanferkelbuffet

ab 20 Personen

- ein Spanferkel im Ganzen gebacken mit Sauerkraut
  (Geliefert in der Warmhaltebox zum selber schneiden!)
- Hackepeterbällchen mit Zwiebeln
- Käsevariation
- hausgemachter Kartoffelsalat und Nudelsalat mit Rucola und Parmesan
- Partybrötchen und Brot
- dazu eine Schale Schmalz
- als Abschluss rote oder grüne Götterspeise mit Vanillesoße aus der Schüssel

19,00 € / Person

Berliner Buffet

ab 20 Personen

- Kartoffelsuppe mit Majoran
- Kasseler auf Sauerkraut
- Kartoffelgratin
- Hackepeterbällchen mit Zwiebeln
- Spreewälder Gewürzgurken
- Partybuletten
- Käseplatte mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Partyschnitzel vom Schwein
- hausgemachter Kartoffelsalat
- bunter Gemüsesalat
- selbstgemachtes Schmalz sowie Butterblümchen
- dazu Partybrötchen und Schusterjungen
- Rote Grütze mit Vanillesoße in der Schüssel

19,00 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Mediterranes Buffet 1

ab 20 Personen

- Mediterraner Schweinebraten, mit Mozzarella überbacken
- Putensahnegeschnetzeltes mit frischen Champis
- Rosmarinkartoffelecken
- Antipasti - gegrilltes Gemüse, Pepis mit Frischkäse, Oliven, Hirtenkäse, getrockneten Tomaten
- Vittelo Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- Käse aus dem Mittelmeerraum
- Mozzarella - Tomatenspieße
- Stremellachs, Butterfisch und halbe Eier mit Kaviar
- Nudelsalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan
- bunter Sommersalat mit Thunfisch
- Panna Cotta
- Ciabatta und Baguettebrot — 21,00 € / Person
- zusätzlich mit Tomatencremesuppe — 23,00 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Mediterranes Buffet 2

ab 20 Personen

- Poulardenbrust mit Haut, mediterrane Art
- Schweineröllchen nach „Saltimbocca Art“ in Tomatensugo
- Rosmarinkartoffelecken
- Mediterranes Pfannengemüse
- Antipasti - gegrilltes Gemüse, Pepis mit Frischkäse, Oliven, Hirtenkäse, getrocknete Tomaten
- Mozzarella - Tomatenplatte mit frischem Basilikum
- Vittelo Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- Räucherlachs-Blattspinat-Röllchen
- kleine Auswahl von italienischen Käse- und Salamispezialitäten
- frischer Salat mit Oliven, Balkankäse und Pesto
- Tiramisu und Panna Cotta
- Ciabatta und Baguettebrot

23,00 € / Person

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Oktoberfest-Buffet

ab 30 Personen

- 20 x Schweinshaxen
- warme Hähnchenkeulen
- Fleischkäse oder Weißwurst mit süßem Senf
- Bayrischkraut mit Bauchspeckwürfel
- Kartoffelgratin
- Semmeltaler mit Champisauce - vegetarisch
- Käsebrett mit Obatzda
- Gemüsesticks mit Kräuterquark-Dip
- Partybuletten
- Putenpartyschnitzel
- Kartoffelsalat - Essig/ Öl
- Brezeln, Partybrötchen, Schmalz
- Mousse au Chocolat und Zitronenquark im Gläschen

21,50 € / Person

Komplette Essen

ab 15 Personen

• Koschels hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl, Klößen und Soße	12,90 €
• Hirsch - Waldpilzragout mit Schupfnudeln und gebratenen Prinzessbohnen	12,90 €
• großes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffeln und Champignonrahmsoße	11,50 €
• Lachs mit Reis, Zitronen-Butter-Dillsoße und Brokkoli	17,50 €
• hausgemachte Bulette mit Kartoffeln und Mischgemüse	8,50 €
• 2 Stück Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	8,50 €

weiterhin: ab 15 Personen

- Gänsekeule mit Soße, Apfelrotkohl, Grünkohl und Klößen
- Entenkeule mit Soße, Apfelrotkohl, Grünkohl und Klößen
- Kaninchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Klößen
- Truthahn 12 bis 15 kg mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree
- Gänsebraten
- Putenbraten
- Entenbraten

Preise auf Anfrage

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Suppen

(250ml) ab 15 Personen

• Tomatencremesuppe, mit Knoblauchnote	-vegan-	2,75 €
• Tomaten - Kokos - Mangosüppchen	-vegan-	2,75 €
• Karotten - Ingwer - Kokossüppchen	-vegan-	2,75 €
• Spargelcremesuppe - saisonal		3,50 €
• Kürbiscremesüppchen - saisonal		2,75 €
• Waldpilzcremesuppe		2,75 €
• Hochzeitssuppe, mit Fadennudeln und Eierstich		3,50 €
• Soljanka		2,75 €
• Gulaschsuppe		2,75 €
• Kesselgulasch, mit Kartoffelstückchen		2,75 €
• Wildgulaschsuppe		4,00 €
• Käsesuppe, mit Hackfleisch und Lauch		3,50 €
• Chili con Carne		3,50 €
• Kartoffelsuppe, mit gebratenen Wienerstückchen		2,75 €

Gratins/ Aufläufe

ab 15 Personen Port. / Stck.

• Blumenkohl - Brokkoligratin, vegetarisch	2,75 €
• buntes Gemüsegratin vom Kaisergemüse, vegetarisch	2,75 €
• Kartoffelgratin, vegetarisch	2,75 €
• Lasagne, vegetarisch mit Gemüse	3,50 €
• Lasagne, mit Hackfleischsoße	3,50 €
• gefüllte Champignonköpfe, mit Hackfleisch und Käse	3,00 €
• gefüllte Champignonköpfe, vegetarisch mit Gemüse, Hirtenkäse	3,00 €

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

belegte Brötchen und Partyschnittchen

belegte halbe Brötchen		**Stück**
Gemischt belegt mit:		
• Hackepeter, Salami, Braten, Ei mit Schnittlauch, Schnittkäse und Schinken	ab 40 Stück	1,70 €
• Räucherlachs	ab 10 Stück	2,20 €

Partyschnittchen		
Gemischt belegt mit:		
• Salami, Braten , Ei mit Schnittlauch, Schnittkäse und Schinken	ab 40 Stück	1,70 €
• Räucherlachs	ab 10 Stück	2,00 €
• Forellenfilet	ab 10 Stück	2,00 €
• Seranoschinken mit Olive auf Ciabatta	ab 10 Stück	2,00 €
• italienische Salami mit Olive auf Ciabatta	ab 10 Stück	2,00 €
• Entenbrust mit Orange	ab 10 Stück	2,00 €

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Desserts ab 10 Portionen	Schüssel	Dessertglas
• Schokocreme mit Vanillesoße	1,80 €	2,20 €
• Vanillecreme mit Fruchtsoße	1,80 €	2,20 €
• Mangotiramisu		2,50 €
• Panna Cotta mit Fruchtsoße	1,80 €	2,20 €
• Zitronenquark mit Früchten	1,80 €	2,20 €
• Mousse au Chocolat mit Vanillesoße	1,80 €	2,20 €
• Rote Grütze mit Vanillesoße	1,80 €	2,20 €
• Rote oder Grüne Götterspeise	1,80 €	2,20 €

• Tiramisu, ca. 10 Portionen	Schale 25,00 €
• Obstplatte, klein für ca. 15 Personen	22,00 €
• Obstplatte, groß für ca. 20 Personen	33,00 €
• Kuchen, verschiedene Sorten	Stück 2,20 €

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Tagungen/ Konferenzen

	Stück / Portion
• Säfte, verschiedene Sorten 0,2l	1,10 €
• Cola, Fanta, Sprite 0,33 l	1,00 €
• Bad Liebenwerda Wasser 0,25 l	0,85 €
• 1 Tasse Kaffee, komplett	1,10 €
• Gebäck / Kekse auf Anfrage	
• 1 Stück Kuchen	2,20 €
• halbes belegtes Brötchen	ab 1,70 €
• Partyschnittchen	ab 1,70 €
• Suppe Ihrer Wahl mit Baguette	ab 3,00 €
• warmes Mittagessen	ab 8,50 €
• Saftglas	0,40 €
• Suppengedeck mit Serviette	0,90 €
• Gedeck mit Serviette	1,00 €
• Mittelteller mit Serviette	0,40 €
• Kaffeegedeck 1	0,90 €
• Kaffeegedeck 2	1,50 €
• Profikaffeemaschine mit 2 Pumpkannen	30,00 €

Benötigen Sie auch:

- weiteres Fingerfood
- Stehtische mit Hussen
- Buffettische mit Tischdecken und Skirtings
- Blumengestecke
- Servicepersonal

Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein individuelles Angebot.

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Geschirr (nur in Verbindung mit einem Buffet)

	Stück
• Gedeck, Arcopal (Teller, Messer, Gabel)	0,90 €
• Kaffeegedeck 1 (Tasse, Untertasse, kleiner Löffel)	0,90 €
• Kaffeegedeck 2 (Tasse, Untertasse, Teller, kleiner Löffel, Kuchengabel)	1,50 €
• Suppentasse mit Löffel	0,60 €
• Suppengedeck (Suppentasse, Untertasse, großer Löffel)	0,90 €
• einzelne Teller oder Besteckteile	0,30 €
• Porzellangeschirr, jedes Teil	0,50 €
• Dessertschale mit kleinem Löffel	0,60 €
• Gläser	
Bierhenkel | Biertulpe | Weinglas | Cocktailglas | Schnapsgläser	
Mieteinheit: je 24 Stück	9,60 €
Sektglas | Mehrzweckglas | Whiskyglas	
Mieteinheit: je 20 Stück	8,00 €
• Aschenbecher	0,30 €

Zelte (inkl. Auf- und Abbau + Seitenwände zuzüglich Transport und MwSt.)

Festzelte - weiß: auf Anfrage

6,0 m x 6,0 m (36 m²)
6,0 m x 8,0 m (48 m²)
9,0 m x 8,0 m (72 m²)
12,0 m x 8,0 m (96 m²)
15,0 m x 8,0 m (120 m²)

Partyzelte - Klappzelte - creme

8,0 m x 4,0 m (32 m²)	200,00 €
4,0 m x 4,0 m (16 m²)	120,00 €

Preis auf Anfrage:

Kassettenfußboden
nur für Festzelte
einfacher Teppichboden

Für Lichterketten, Beleuchtung, Bühnen, Tontechnik und DJ's erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass die Partyzelte nicht für Sturm ab Böen von 60km/h und schwere Regenfälle geeignet sind.

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Partyzubehör zum Mieten

(nur in Verbindung mit einem Buffet)

• Bierzeltgarnitur	15,00 €
• 2 Sitzauflagen	4,00 €
• Stehtisch zum Klappen weiß	11,00 €
• Buffettisch | Bankett-Tisch 1,85 m x 0,75 m	12,00 €
• Polsterstuhl, blau	3,50 €
• Runde Banketttische Ø 150 cm	20,00 €
• Heizpilz	25,00 €
• Propangas, 5 kg, reicht für ca. 5 Std. Dauerbetrieb	Preis auf Anfrage
• Propangas, 11 kg, reicht für ca. 10 Std. Dauerbetrieb	Preis auf Anfrage
• Standaschenbecher mit Abfalleimer	10,00 €
• Miete für Profigrill mit 10 kg Buchenholzkohle	70,00 €
• Bierkühler, -einleiter mit CO^2, nur in Verbindung mit Fassbier aus unserem Sortiment	35,00 €
• Klapptheke, 2 m, -zweileiter mit Spülbecken, Bierkühler und CO^2 nur in Verbindung mit Fassbier aus unserem Sortiment	80,00 €
• Stehtisch - Stretchhusse, weiß | bordeaux | creme	6,50 €
• Stuhlhussen, Stretch weiß	3,00 €
• Stofftischdecke, 1,30 m x 1,30 m weiß	5,00 €
• Stofftischdecke, 1,30 m x 2,20 m weiß	7,00 €
• Stofftischdecke, 1,30 m x 2,80 m weiß	8,00 €
• Tischdecke weiß für runden Banketttisch	20,00 €
• Papiertischdecke, Rolle, Stoffqualität, verschiedene Farben	lfm. 2,50 €
• Papiermitteldecke, 80 cm x 80 cm, Stoffqualität, verschiedene Farben	1,50 €
• Lacktischdecke, verschiedene Farben	lfm. 4,00 €
• Stoffserviette, gefaltet weiß	2,00 €
• Papierserviette, verschiedene Farben	ab 0,10 €
• Skirtings (Buffetumrandung) ca. 5 m lang	25,00 €

Desweiteren bieten wir Ihnen an:
Marktstände, Kühlanhänger, Servicepersonal, Griller
und Köche, Blumendekoration nach Größe und Qualität!

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Getränke

Alle Getränke bieten wir selbstverständlich auf Kommission an und berechnen nur angebrochene Fässer und Flaschen!

Fassbiere

• Hausmarke Pilsner	30 l	75,00 €
• Hausmarke Pilsner	50 l	105,00 €
• „Berliner Pilsner“	30 l	100,00 €
• „Berliner Pilsner“	50 l	145,00 €
• „Radeberger Pilsner“	10 l	37,50 €
• „Radeberger Pilsner“	30 l	100,00 €
• „Radeberger Pilsner“	50 l	145,00 €
• Dunkles „Köstritzer“	30 l	105,00 €

Andere Sorten auf Anfrage!

• Flaschenbiere	0,50 l	1,65 €
• Bad Liebenwerda, still, classic, medium	0,75 l	1,75 €
• Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	2,50 €
• Bionade oder Fassbrause	0,33 l	1,50 €
• “Rauch Säfte”	1,00 l	3,00 €
• Rotwein Hausmarke trocken	0,75 l	8,50 €
• “Il Passo Primitivo” Rotwein	0,75 l	12,50 €
• Weißwein Hausmarke	0,75 l	8,50 €
• “Diehl, Grauer Burgunder” Weißwein	0,75 l	13,50 €
• Sekt „Rotkäppchen“	0,75 l	8,50 €
• Sekt „Rotkäppchen Flaschengärung	0,75 l	12,50 €
• Prosecco trocken	0,75 l	12,50 €

Weitere Sorten und Größen
und andere alkoholfreie Getränke auf Anfrage.

Des Weiteren können wir Ihnen Getränkepauschalen,
Spirituosen, Bierwagen und eine Cocktailbar anbieten!

Alle Preise sind Netto! Speisen 7% MwSt., Speisen & Verleih 19% MwSt.

Geschäfts- und Lieferbedingungen

1. Bestellannahme: Einen festen Zeitpunkt gibt es nicht, je früher Sie bestellen desto besser, eine Garantie ist es nicht. Umso größer die Feier umso zeitiger sollten Sie bestellen. Die Personenanzahl kann bis 7 Tage vorher noch angepasst werden.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag 10.00 – 17.00 Uhr

Mittwoch 9.00 – 13.00 Uhr

Bitte vereinbaren Sie einen Termin zu unseren Öffnungszeiten.
Andere Termine nach telefonischer Absprache (außer Freitag, Samstag, Sonntag, Feiertage) möglich!

2. Der Mindestbestellwert:
ist für eine Anlieferung oder Selbstabholung mindestens ab 20 Personen. Wir bieten nur komplette kalt-warme Buffets oder Fingerfoodbuffets an. An Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

3. Anlieferungen: pro Anfahrt

Zone 1 = 15,00 €	mit Kernstadt Königs Wusterhausen, Diepensee, Deutsch Wusterhausen, Schenkendorf, Zeesen und Ragow
Zone 2 = 20,00 €	mit Zeuthen, Miersdorf, Neue Mühle, Zernsdorf, Niederlehme, Senzig, Körbiskrug, Krummensee, Mittenwalde, Brusendorf, Bestensee
Zone 3 = 25,00 €	mit Schulzendorf, Eichwalde, Waltersdorf, Rangsdorf, Groß Machnow, Gallun, Motzen, Pätz, Gräbendorf, Kablow, Bindow, Bohnsdorf, Schönefeld
Zone 4 = 30,00 €	auf Anfrage

Weiter entfernte Lieferungen, werden je nach Entfernung und Zeitaufwand berechnet!
Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von + / - 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt, aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor (höhere Gewalt).

4. Zahlungsweise: Um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, bitten wir um Barzahlung, oder Bezahlung per Vorkasse. Firmen nach Vereinbarung.
Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns die Möglichkeit einer Anzahlung vor.

5. Rückgabe: Wir bitten Platten, Geschirr, Schüsseln und Warmhaltegeräte in sauberem Zustand innerhalb von 4 Werktagen zurückzugegeben. Eine Abholung oder Reinigung erfolgt gegen eine Pauschale und wird bei der Bestellung vereinbart!

6. Haftung:
Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei Eintreten von Schäden oder Verlusten wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach-, Personenschäden und Diebstahl im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

7. Rücktritt/Storno:
Aufträge können bis 21 Tage vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei storniert werden, bis 7 Tage vorher werden 30%, danach 75% in Rechnung gestellt. Weiter entfernte Lieferungen, werden je nach Entfernung und Zeitaufwand berechnet! Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von + / - 30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt, aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor (höhere Gewalt).

8. Alle Preise zuzüglich gestezlicher Mehrwertsteuer!
Wir behalten uns eventuelle Preisänderungen vor!
Gültig ab 01.01.2024 bis zum Erscheinen eines neuen Kataloges.

9. Gerichtsstand:
Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Königs Wusterhausen.

10. Salvatorische Klausel:
Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

Eine Auflistung von Zusatzstoffen und Allergenen, finden Sie auf unserer Internetseite oder im Geschäft.

Mit freundlichen Grüßen *Ihr Partyservice & Catering Koschel*

Stand: Januar 2024