



Menü- und Partyservice

Böttcher



Sie wollen feiern?

Sie erwarten Gäste und haben wenig Zeit? Wir sind bereit. Unser Team macht Ihre Feier zu einem kulinarischen Erlebnis. Und das zu einem fairen Preis. Ob Partyhäppchen für den kleinen Familienkreis, Sektempfang in der Firma oder großes Buffet für die Hochzeitsgesellschaft. Wir liefern Ihnen pünktlich und zu jedem Anlass frisch zubereitete Köstlichkeiten ins Haus.

Gern stellen wir Ihnen auch Räumlichkeiten für Ihre Feier zur Verfügung bzw. unterbreiten Ihnen Vorschläge (für 20 bis 100 Personen).

Wir sind Montag bis Freitag von 8.00 - 14.00 Uhr oder nach Absprache für Sie da.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch um ein individuelles Angebot zu erstellen.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Sie erreichen uns unter Telefon 03661 674217

Großes Angebot - Breites Sortiment für Ihre Speisenzusammenstellung

Event - Catering für alle Live Stylisten

- Themenbuffets wie Jagdessen, Schlachtfest, Grillfest
- Spezialitätenbuffet: Fisch und Krustentiere, Pasta usw.
- Buffet rund um Events: Silvester, Osterfest, Oktoberfest, Weihnachten
- Kulinarische Buffets regional oder international
- Stehbanketts
- Fingerfood Buffets
- Brunch und Drunch



Fingerfood

Fingerfood-Spezialitäten (kalt)

Canapés - Edles in Form genießen

Delikate, mundgerecht belegte kleine Appetithappen, liebevoll garniert und sortiert, auf Platten angerichtet

- 1010 *Schweinefilet mit Cornichon und Tomatenspieß*
- 1011 *Ungarische Salami mit Paprika-Silberzwiebel*
- 1012 *Shrimps, gekochte Eier und Kaviar*
- 1013 *Forellenfilet oder Räucherlachs mit Dill-Sahne-Meerrettich*
- 1014 *rosagebratenes Roastbeef auf Sahnemeerrettich*
- 1015 *Putenbrust mit Clementine und Kaiserkirsche*
- 1016 *Frischkäse mit Papaja und Weintrauben*
- 1017 *Canapés mit Schmelzkäse auf Gurke*
- 1018 *Canapés mit Räucherlachs und Kräuterquark*
- 1019 *Feine Fisch-Gemüse-Sülze auf Canapés*
- 1020 *Geflügel-Tatar auf Pumpernickel*
- 1021 *gekörnter Frischkäse-Tatar auf Pumpernickel*
- 1022 *mediterraner Gemüse-Tatar auf Pumpernickel*



Brötchen und Schnitten

Halbe belegte Brötchen

- 2001 mit Frischkäse
- 2002 mit Schnittkäse
- 2003 mit Wurstaufschnitt
- 2004 mit Schinken/Bratenaufschnitt
- 2005 mit Hackepeter
- 2006 mit Lachs- oder Forellenfilet
- 2007 gemischtes Sortiment

Partybrötchen, kleine Brötchen, frisch mit Topping Zwiebel/Käse/Mohn

- 2008 mit Frischkäse
- 2009 mit Schnittkäse
- 2010 mit Ungarischer Salami
- 2011 mit geräucherter Putenbrust
- 2012 mit Schweinebraten
- 2013 mit Forellen- oder Lachsfilet
- 2014 mit Rindersaftschinken
- 2015 mit frischem Schweinemett
- 2016 mit Lachsschinken
- 2017 gemischtes Sortiment

Diplomatenschnitten, frisches Baguettebrot, liebevoll angerichtet

- 2018 mit Frischkäse
- 2019 mit Camembert
- 2020 mit Schnittkäse
- 2021 mit geräucherter Putenbrust
- 2022 mit frischem Schweinemett
- 2023 mit Thüringer Salami
- 2024 mit Lachsschinken
- 2025 mit Hinterkochschinken
- 2026 mit Rindersaftschinken
- 2027 mit Forellen- oder Lachsfilet
- 2028 gemischtes Sortiment



Fingerfood

*Fingerfood-Spezialitäten (warm)
ab 10 Portionen je Sorte*

- 2029 Minihaxe
- 2030 Chickenhaxe
- 2031 Drumsticks
- 2032 Hähnchenspieß Sweet Chili
- 2033 Chicken Wings Colorado
- 2034 Riesengarnelen im Kartoffelnest
- 2035 Hähnchen-Ananas-Spieß
- 2036 Gemüsespieß
- 2037 Mozzarellasticks
- 2038 Camembert in Panade

Dips

- 2050 Tomaten-Chili-Sauce
- 2051 süß-scharfe Asia Sauce
- 2052 feurig-scharfe Asia Sauce
- 2053 Mango-Dip
- 2054 Schmand-Kräuter-Dip



Vorspeisen

Vorspeisen und Vorspeisenplatten

- 3001 *Antipasti Platte mit gefüllten Tomaten/Peperonis/Champignons dazu Tomaten-Mozzarella-Spieße und Käse-Weintrauben-Spieße*
- 3002 *Chicorée-Schiffchen mit Geflügelsalat*
- 3003 *Chicorée-Schiffchen mit Ananascreme*
- 3004 *Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt*
- 3005 *Ital. Parmaschinken an Honigmelonenschiffchen*
- 3006 *1/2 gefülltes Ei mit Kaviar, Shrimps, Bärlauch- oder Paprikacreme*
- 3007 *Capresespieß (Mozzarella, Partytomate, Basilikum)*
- 3008 *Feigen mit Frischkäse*
- 3009 *1/2 Birne mit Rochefort und Walnuß*
- 3010 *Crevettenspieß im Partybecher mit Zitronen-Dill-Dip*
- 3011 *Roastbeef vom Thür. Rind mit Meerrettichsahne und Rucola*
- 3012 *Tartelettes mit Lebercreme gefüllt*
- 3013 *Tartelettes mit Frischkäsecreme gefüllt*
- 3014 *Tartelettes mit Bärlauchcreme gefüllt*
- 3015 *Tartelettes mit Mozzarellacreme gefüllt*

Vorspeisen im Glas

ab 10 Portionen

- 3030 *Geflügelcocktail mit BBQ-Sauce*
- 3031 *Schinkenscocktail mit Erbsen und Mais*
- 3032 *Shrimpscocktail mit Knoblauch-Dill-Sauce*
- 3033 *Champignoncocktail mit Tomatenwürfeln und Gartenkräutern*



Salate

- 3040 Griech. Hirtensalat (Tomaten, Oliven, Lauch, Gurke, Paprika, Feta)
- 3041 Eiersalat 1, mit Salatcreme, Kochschinken und süßen Senf
- 3042 Eiersalat 2, mit Champignon, Schnittlauch
- 3043 Zungensalat mit Erbsen, Paprika, Cornichons
- 3044 Eiersalat 3, CLASSIC, mit Salatcreme und Deligurken
- 3045 Rindfleischsalat mit Tomatenmark, Deligurken, Zwiebeln, Paprika
- 3046 Geflügelsalat Pikant, Champignons, Gurke, Kräuter
- 3047 Geflügelsalat Südländisch, Clementinen, Weintrauben, Ananas
- 3048 Geflügelsalat Indisch, Papaya, Mango, Curry
- 3049 Käsesalat 1, Gouda oder Emmentaler, Paprika, Schinken, Kräuter, Öl
- 3050 Käsesalat 2, Gouda oder Emmentaler, Apfel, Deligurken
- 3051 Käsesalat 3, Bergkäse, getrocknete Tomaten, Pesto, Öl
- 3052 Waldorfsalat, Selleriestreifen, Ananas, Apfel, Walnüsse
- 3053 Gurkensalat mit Paprikawürfeln und Dill-Dressing
- 3054 Gurkensalat mit Dill-Sahne-Dressing
- 3055 Pilzsalat, Mischpilze, Lauch, Schinken, Öl
- 3056 Tomato-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Balsamico
- 3057 Brokkolisalat mit Schinken und Majonaise
- 3058 Fischsalat „Hausfrauenart“, Salzhering oder Matjes, Deligurke, Apfel, Zwiebel, Kräuter und Öl
- 3059 Krabbensalat mit Champignons, Mandarinen, süßer Senf
- 3060 Flußkrebssalat, Flußkrebisfleisch, Sellerie, Apfel, Mandarine, Ananas
- 3061 Thunfischsalat mit Zucchini, Partytomaten, frischer Dill
- 3062 Riesengarnelen 1, mit Knoblauch, Sahne, Majonaise, Kräuter
- 3063 Riesengarnelen 2, mit Zwiebeln, Paprika, Chili
- 3064 Kartoffelsalat 1, mit Kochschinken, Ei, Deligurken, Zwiebel
- 3065 Kartoffelsalat OMA's ART, mit Zwiebel, Deligurke, Apfel, Kräuter
- 3066 Kartoffelsalat 2, getr. Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Paprika, Essig, Öl
- 3067 Nudelsalat 1, mit Schinken, Paprika, Mais und Erbsen
- 3068 Nudelsalat 2, mit getrockn. Tomaten, Gorgonzola, Lauch, Basilikum, Öl
- 3069 Nudelsalat 3, mit Räucherlachs, Meerrettich und Sahne
- 3070 Melonensalat mit Parmaschinken
- 3071 Mediterraner Brotsalat
- 3072 Muschelfleischsalat: Zuckerschoten, Schnittlauch, Dijon Senf, Walnüsse



Fleisch & Wurst

Fleisch- und Wurstspezialitäten (Platten ab 6 Personen)

- 4001 *Schinken-Braten-Platte „Gourmet“
Putenbrust, Jungschweinebraten, Lachsschinken, Kasselerbraten,
Schinkenröllchen, Rinder- oder Schweinezunge, Thüringer Edelsalami*
- 4002 *Thüringer Schlachtfestplatte
deftige Platte mit Schinkenspeck, Blut- und Leberwurst, Hausmacher Sülze,
frische und geräucherte Bratwurst, Speckfett, Hackepeter, Cornichons
und Partytomaten*
- 4003 *Greizer Reußenplatte (Zusammenstellung edler Zutaten)
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich, Lachsschinken, Spanferkelschinken,
Ungarische und Italienische Salami, Parmaschinken,
geräucherte Puten- und Entenbrust*
- 4003a *Hackepeterplatte „Alte Wache“
dekorativ angerichteter Hackepeter als Bällchen oder Igel,
mit Zwiebel und sauren Gürkchen garniert*
- 4004 *Aufschnittplatte „Feinschmecker“, Thür. Salami,
Schinkenwurst, Leberkäse, PaprikaLyoner,
Kochschinken, Hähnchenbrust und Hackbraten*
- 4005 *Unsere Käseplatten werden mit nationalen und
internationalen Käsespezialitäten aufgelegt
und mit Obst ausgarniert;
z.B. Grünländer, Heinrichsthaler, Gouda,
Emmentaler, Frischkäsevariationen,
hochwertige Käsepralinen,
Blauschimmelkäse u.a.*



Fischspezialitäten

- 4006 *Fischplatte „Rustikal“, Bratheringsröllchen, Rügener Rollmopsröllchen, geräucherte Makrele, Sprotten und Matjeshappen mit saurem Gemüse garniert*
- 4007 *Lachs in edelster Form, 3 verschiedene Lachssorten mit Muscheln und Shrimps auf Dill gebettet und Fischpralinen umgeben*
- 4008 *Fischplatte „Fürst Heinrich“, Köstlichkeiten für den Kenner - geräucherte Fischspezialitäten, mild geräucherter Lachs, pikante Pfeffermakrele, geräucherte Forelle, gefüllte Kaviar Eier, Knoblauch, Scampi mit frischem Dill, Zitronen und Eierscheiben garniert*



Warme Fischspezialitäten je nach Saison zur Auswahl

Butter

- 4020 *Butterrosetten*
- 4021 *Butterrose*
- 4022 *Butter-Trauben*
- 4023 *Butter-Vogel, Schäfchen u.a.*



Brot

- 4040 *gemischter Brotkorb mit Brotsorten Ihrer Wahl*
- 4041 *gemischter Brotkorb mit versch. Brotsorten und Partysonne*
- 4042 *Stangenbaguette Ihrer Wahl (Kräuter, Zwiebel, hell, dunkel)*



Unsere köstliche warme Küche

Suppen

frisch für Sie zubereitet aus besten Zutaten (ab 10 Portionen)

- 5001 Tomatencremsuppe
- 5002 Spargelcremsuppe
- 5003 Champignoncremsuppe
- 5004 Blumenkohlcremsuppe
- 5005 Käsecremsuppe
- 5006 Bärlauchcremsuppe
- 5007 Pilzrahmsuppe
- 5008 Geflügelcurrycremsuppe
- 5009 Karotten-Ingwersuppe
- 5010 Curry-Kokos-Suppe
- 5011 Ricotta-Möhren-Suppe
- 5012 Asiatische Hühnersuppe
- 5013 Französische Zwiebelsuppe
- 5014 Ungarische Gulaschsuppe
- 5015 Borschtsch
- 5016 Soljanka

Gratin

Variationen (ab 6 Portionen)

- 5030 Kartoffel-Brokkoli-Gratin,
mit Sahnesauce und Käse
- 5031 Kartoffel-Spinat-Lachs-Gratin
Blattspinat, frisches Lachsfilet, Sauce Béarnaise, Käse
- 5032 Champignon-Schinken-Gratin
frische Champignons, Schinkenstreifen, Kartoffelscheiben,
Sahnesauce, Käse
- 5033 Kartoffel-Sauerkraut-Gratin „Alt Greiz“
mit Backschinken, Sahnesauce und Käse
- 5034 Gratin mit frischem Gemüse
mit Eierteigwaren und Käsesauce



Aus Topf und Pfanne

- 6001 *Filetpfanne: Schweinefilet, Champignon, Spargel, Sahnesauce*
- 6002 *Kasseler Pfanne: magere Kasselerstücke, Sauerkraut, frische Kräuter*
- 6003 *Nudel-Pfanne: Spirelli, Gemüse und Kasselerstreifen*
- 6004 *Gemüsepfanne: Gemüse-Gourmetmischung, frische Kräuter, Sahne, auf Wunsch gratiniert*
- 6005 *Gyros-Pfanne: Geschnetzeltes vom Schwein, Zwiebeln, griech. Gewürze*
- 6006 *Rindfleisch-Pfanne, ungarisch:
Geschnetzeltes mit Paprika, kräftig gewürzt*
- 6007 *Geflügel-Pfanne Mexico: Putengeschnetzeltes, dreierlei Bohnen, Mais*
- 6008 *Fisch- und Geflügelpfannen auf Wunsch in anderen Versionen*
- 6009 *Schnitzel-Pfanne 1: kleine Schnitzel, Kochschinken, Sahne*
- 6010 *Schnitzel-Pfanne 2: kleine Schnitzel, Champignons, Käse-Sahne*
- 6012 *Schnitzel-Pfanne 3: Steaks, Hackfleisch, Champignons, Zwiebel, Sahne und Käse*
- 6013 *Thüringer Grillpfanne: kleine Schnitzel gefüllt/ungefüllt, Chicken Haxen, Partybeefsteaks, Partyfleischkäse, kleine Fleischspieße*
- 6014 *Greizer Geflügelpfanne
Puten- oder Hähnchenbrustfilet versch. belegt und gratiniert (Ananas, Grillgemüse, Champignons, Würzfleisch) auf einem Saucenspiegel*



Aus Topf und Pfanne

Spezialitäten im Teigmantel

- 6015 *Backschinken im Brotteig*
- 6016 *Kasseler im Brotteig*
- 6017 *Schweinefilet im Blätterteig, Röstzwiebeln, Champignons, Brokkoli*
- 6018 *Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig, kräftig gewürzt, Champignons*

Vom Thüringer Schwein

- 7001 *Partyspanferkel, ausgelöst mit magerem Schweinefleisch gefüllt, 6-8 kg*
- 7002 *Spanferkelrollbraten*
- 7003 *Mutzbraten aus dem Nacken*
- 7004 *Schwarzbierfleisch*
- 7005 *Schweinehaxe „Mini“, 180 g*
- 7006 *Krustenbraten*
- 7007 *Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig, Champignon, Blattspinat*
- 7008 *Schweinefilet „Wellington“ in Frischkäsesauce, frische Kräuter*
- 7009 *Schweinefilet „Wellington“ in Baconmantel, Sahne*
- 7010 *Kasselerkamm/oder Schälbraten*
- 7011 *Schweinerollbraten verschieden gefüllt*
- 7012 *Schweinegeschnetzeltes mit Champignon*

Vom Thüringer Rind

- 7020 *Rinderzunge in Rotweinsauce*
- 7021 *Rindergeschnetzeltes classic / ungarisch / mediterran*
- 7022 *Rinderrouladen*
- 7023 *Rinderschmor- oder Sauerbraten*
- 7024 *Zwiebelrostbraten mit Weizenbiersauce*
- 7025 *Tafelspitz mit Meerrettichsauce*
- 7026 *Rinderfilet „Stroganoff“ (Rote Beete, Essiggurken)*
- 7027 *Rinderfilet mit Champignons, Rotweinzwiebeln*



Aus Topf und Pfanne

Vom Geflügel

- 7040 Hähnchenkeulen 180/220g
- 7041 Putenrollbraten ungefüllt
- 7042 Putenrollbraten gefüllt
- 7043 Hähnchenkeulen „Drumsticks“
- 7044 Hähnchen- / Putengeschnetzeltes in Geschmacksrichtung classic / Jägerart / asiatisch / mediterran
- 7045 Entenbrust in edler Sauce
- 7046 Ente ganz oder portioniert in Sauce
- 7047 Party-Truthahn geräuchert, ca. 7 kg

Für Ihre festliche Veranstaltung halten wir noch weitere Köstlichkeiten bereit, z.B. vom Wild, Fisch, Kaninchen oder Gans sowie aus Hausschlachtung.

Gemüsebeilagen

- 8001 Rahmchampignon
- 8002 Rotkohl mit Apfel, Johannisbeeren
- 8003 Brokkoli-Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise, frische Kräuter
- 8004 deutscher Spargel (saisonbedingt) mit Sauce Hollandaise
- 8005 Leipziger Allerlei mit Möhrchen, Erbsen, Spargelstückchen
- 8006 Prinzessbohnen „Luise“, gedünstete Bohnen, Zwiebeln, Bauchspeck
- 8007 feines Buttergemüse, knackige Erbsen und Fingermöhrrchen
- 8008 Sauerkraut kräftig-deftig, mit Speck und Zwiebeln
- 8009 Gemischte Gemüsepfanne (ab 10 Personen)
Gemüse Ihrer Wahl mit Sauce Hollandaise und frischen Kräutern



Sättigungsbeilagen

- 9001 *Petersilienkartoffeln*
- 9002 *Rosmarinkartoffeln*
- 9003 *Bratkartoffeln*
- 9004 *Westernkartoffeln*
- 9005 *Kartoffeltaschen*
- 9006 *Mandelbällchen*
- 9007 *Kartoffelkroketten*
- 9008 *Röstis*
- 9009 *Kartoffelgratin*
- 9010 *Eierteigwaren, verschiedene Arten und Variationen*
- 9011 *Reis / Reismischungen / Rissotto*
- 9012 *Thüringer Klöße*
- 9013 *Knödel*

vegetarisch

- 9020 *Pilzgeschnetzeltes*
- 9021 *Wirsing-Möhren-Rouladen*
- 9022 *Eiercurry mit Kokosmilch*
- 9023 *Zucchini-Koriander-Pilaw*
- 9024 *Spaghetti mit Grillgemüse*
- 9025 *Gnocchi mit Gorgonzolasauce*

Zur Ergänzung Ihrer Gerichte empfehlen wir noch weitere Gemüse und Sättigungsbeilagen wie Pilze, Tomaten, panierten Blumenkohl, panierte und frittierte Käsestückchen mit passenden Saucen.



Desserts

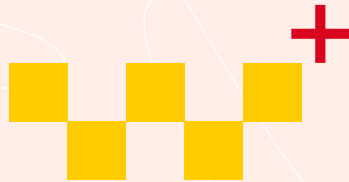
- 9050 *Bayrische Creme, mit Himbeeren oder Sauerkirschen*
- 9051 *Mousse au chocolat*
- 9052 *Mousse vanille*
- 9053 *Mousse Mango mit Minze*
- 9054 *Kiwi-Mousse*
- 9055 *Himbeercreme*
- 9056 *Erdbeer-Mousse*
- 9057 *Cappuccinocreme*
- 9058 *Mokkacreme*
- 9059 *Zitronencreme*
- 9060 *Mango-Pfirsich-Quark-Creme*
- 9061 *Apfelschnee mit Zimtgeschmack*
- 9062 *Rote-Beeren-Grütze mit Vanilleschaum*
- 9063 *Reis Trautmannsdorf*
- 9064 *Birnen-Trauben-Salat mit Weinschaumsauce*
- 9065 *Knusperdessert mit Himbeeren*
- 9066 *Ananassalat mit Datteln und Kokossahne*
- 9067 *Feigen-Apfel-Salat mit Portwein und Haselnußsahne*
- 9068 *Zabione-Weinschaum auf frischen Sommerbeeren*
- 9069 *Panna cotta mit Beerenmischung*
- 9070 *Obstplatte mit Obst der Saison*
- 9071 *Obstplatte mit Obstspießen und kunstvoll gestochenen Früchten*

Petits Fours und Kuchen auf Anfrage



Partner

Ihr freundliches Taxiunternehmen
mit dem Plus an Service



TAXI-WACHTER

Thomas & Matthias WACHTER GbR

Plauensche Straße 23
07973 Greiz

Tel. 03661 6444

Fax 03661 674 107

**Tag und Nacht
7 Tage/Woche**

- Rollstuhlbeförderung ●
+ Trageleistung
- Kranken-, Kur-, Dialyse- und Behindertenfahrten ●
- Transfere zum Flug, zu Bahn, Bus + Schiff ●
- Schüler- + Kurierfahrten ●
- Kleinbus bis 8 Personen ●
- Limousine bis 6 Personen ●

www.taxi-wachter.de



Hauptgeschäft
Reichenbacher Straße 148
07973 Greiz
Telefon 03661-3773

BÄCKEREI SCHULZE

post@baeckereischulze.de
<http://www.baeckereischulze.de>

Filiale Pohlitz
Pohlitzer Straße 118
07973 Greiz
Telefon 03661-453487

Filiale Altstadtgalerie
Markt 1-5
07973 Greiz
Telefon 03661-456440

Filiale Fraureuth
Markt 4
08427 Fraureuth
Telefon 3761-887519

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liebe Kunden, bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie sich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen einmal durch.

Bestellung

Unser Partyservice steht Ihnen an fast allen Tagen im Jahr zur Verfügung.

Ihre Bestellung sollte spätestens 8 Tage, bei großen Büfets und Sonderwünschen mindesten 4 Wochen vor dem gewünschten Liefertermin bei uns eingegangen sein. Aber auch kurzfristige Wünsche versuchen wir zu erfüllen.

Angebote

Angebote und Preise sind freibleibend, materialbedingte Änderungen sind uns vorbehalten.

Lieferung

Ab einem Bestellwert von 50,00 € liefern wir innerhalb von Greiz frei Haus. Außerhalb berechnen wir einen entfernungsabhängigen Transportaufschlag. An Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 10 Prozent (nicht bei Aufträgen ab 300 €).

Verkehrsbedingt ist bei Anlieferung mit +/- 30 Minuten zu rechnen.

Verleihgegenstände

Porzellan und Besteck, Platten, Warmhaltegeräte und Dekomaterialien soweit nicht in Rechnung gestellt sind unverkäuflich und werden Ihnen für die Veranstaltung unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Sie dürfen diese Gegenstände nur für den angegebenen Anlass nutzen. Die Weitergabe an Dritte, sowie das Vermieten ist verboten. Ebenso die Überlassung an andere als Sicherheit.

Rückgabe von Geschirr und Verleihgegenständen

Unser Geschirr ist im gereinigten Zustand innerhalb von 3 Tagen zu uns zu bringen. Die Abholung von Geschirr- und Leihgut wird gesondert berechnet. Bei Rückgabe von nicht gesäubertem Geschirr/Leihgut wird ein Aufpreis berechnet.

Beschädigung oder Verlust von Leihgegenständen

Bei Beschädigung oder Verlust unserer Verleihgegenstände behalten wir uns das Recht vor, Ihnen den Wiederbeschaffungspreis in Rechnung zu stellen.

Preisangaben

Die Preise für Speisen beinhalten 7 % MWSt ohne zusätzliche Dienstleistungselemente.

Die Preise für Speisen mit überwiegendem Dienstleistungsanteil, für Getränke und Verleihgegenstände beinhalten 19 % MWSt.

Bezahlung

Sie können bequem per Überweisung oder bar bezahlen, bei privaten Veranstaltungen bitten wir jedoch um Zahlung sofort bei Lieferung.

Anwesenheit von Servicepersonal

Bei Ihrer Feier stellen wir Ihnen gerne, nach vorheriger Vereinbarung und gegen Aufpreis, Servicekräfte zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Lieferungen von Speisen in Verbindung mit Betreuung (Servieren, Spülen, Abräumen usw.) vor Ort, dem Regel-Steuersatz von 19 % unterliegen.

Stornokosten

Sie haben die Möglichkeit, bis zu einer Woche vor Lieferung bei uns kostenfrei zu stornieren. Bis zu drei Tage vorher berechnen wir Ihnen 30 % des Auftragswertes, einen Tag vorher 50 % des Auftragswertes, am selben Tag 100 % des Auftragswertes.

Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen eine schöne Feier.





Menü- und Partyservice **Böttcher**

Karl-Heinz Böttcher
Enges Gäßchen 1
07973 Greiz

Tel.: 03661 674217
Fax: 03661 452358
partyservice-boettcher@t-online.de
www.partyservice-böttcher.de